

Conseil communal de Lausanne

Initiative : postulat

Titre : Non aux espèces menacées de poisson dans les assiettes lausannoises !
Pour une restauration protégeant les ressources halieutiques.

Initiant-e(-s) : Charlotte de La Baume et consorts

La ville est propriétaire de nombreux locaux commerciaux exploités par des restaurateurs. Ce postulat propose d'intégrer dans les contrats de baux commerciaux un critère au sujet de la protection des ressources halieutiques: l'exclusion des espèces menacées de poisson (ou issues d'élevages particulièrement intensifs) dans les restaurants lausannois. Ce critère est réaliste, non coûteux pour les restaurateurs, simple à implémenter tout comme à contrôler.

30% des atteintes environnementales des suisses et suissesses sont imputables à l'alimentation. En particulier, 9 espèces de poisson sur 10 proposées à la carte des restaurants sont en danger, que ce soit en raison de la surpêche, de la destruction d'habitats, des prises accidentelles ou du non respect de la taille de maturité et des saisons de pêche.

Si les efforts en la matière concernant la restauration collective publique de la ville de Lausanne sont à saluer depuis plusieurs années déjà, la restauration privée n'a quant à elle jamais été visée par les mesures mises en place.

Lorsque la ville de Lausanne attribue un bail à un restaurateur ou consent au renouvellement (parfois tacite) de celui-ci, il paraît nécessaire de privilégier les projets les plus responsables et durables possible.

Pour ce faire, il serait judicieux que la Municipalité établisse des critères minimum que les restaurateurs s'engageront à respecter lors de l'attribution du local commercial, mais également, par la suite, lors de l'exploitation de leur établissement. En cas de manquements répétés aux exigences requises, les exploitants pourraient se voir résilier leur bail dans le délai légal, après sommation.

En l'absence de tels critères et pour pallier à un problème majeur dans la restauration suisse – Lausanne ne faisant pas exception – le présent postulat propose le critère suivant : l'exclusion des espèces menacées de poissons, mollusques et crustacés qualifiées de :

- « A éviter » selon le guide public du WWF, et/ou
- « A éviter » selon le guide de Ethic Ocean, et/ou
- « En danger critique (CR) », « En danger (EN) », « Vulnérable (VU) », ou « Quasi menacée (NT) » selon le guide de l'IUCN,
- ou tout autre guide équivalent.

Les guides ci-dessus tiennent compte des principales informations permettant de déterminer si une espèce est menacée ou non, à savoir : le nom scientifique de l'espèce, la technique de pêche ou d'élevage, la zone de pêche ou d'élevage. Pour les restaurateurs, ces informations sont souvent disponibles sur les catalogues des fournisseurs de poissons, ou facilement accessibles sur demande.

Cette problématique et approche sont choisies pour les raisons suivantes :

- Il s'agit d'un enjeu majeur dans la restauration suisse, encore trop peu connu ;

Conseil communal de Lausanne

- Le critère est simple à mettre en œuvre pour les restaurateurs : le guide du WWF par exemple est disponible gratuitement en ligne et aussi via une application pour Smartphone. Les principaux fournisseurs de poissons connaissent ces enjeux et ont les informations nécessaires à disposition pour permettre aux restaurateurs de prendre des décisions (nom de l'espèce, zone de pêche, technique de pêche ou type d'élevage) ;
- L'origine des poissons (comme pour la viande) fait déjà l'objet d'une obligation légale de déclaration d'origine ;
- Le respect de ce critère ne suscite pas de surcoût pour les restaurateurs. Il existe également des labels reconnus par la branche (garantissant par exemple une technique de pêche sélective), et dans de nombreux cas, sans surcoût ;
- Cela nécessite peu de travail pour les restaurateurs : les poissons ne représentent en général qu'une poignée de produits, présents sur des cartes peu fréquemment renouvelées (en moyenne 2 à 4 fois par année) ;
- Si besoin, le critère est facilement contrôlable via les menus et/ou les bulletins de livraison.

Ce critère est donc une mesure « gagnant-gagnant » pour les océans, pour les restaurateurs comme pour les consommateurs.

Conclusions :

Le présent postulat invite la Municipalité à étudier l'opportunité de

Lors de l'octroi ou du renouvellement de baux commerciaux entre la ville de Lausanne et les restaurateurs, d'inclure le critère de durabilité suivant :

- Exclure de l'offre de restauration les espèces menacées de poissons, mollusques et crustacés qualifiés de « A éviter » selon les guides reconnus du domaine (par ex. celui du WWF, Ethic Ocean, IUCN ou équivalent). Cela vaut aussi bien pour les espèces sauvages que pour les espèces issues d'élevage.

(ou toute autre formulation pertinente au regard du contrat global de bail)

Lausanne, le 30 juin 2023
BAUME

Mme Charlotte DE LA

Signataire(s) :

Mme Virginie CAVALLI



M. Mathias PAQUIER



Mme Manon ZECCA

Mme Alice DE BENOIT



M. Vincent VOUILLAMOZ



Conseil communal de Lausanne

*l'initiant-e propose au Conseil de renvoyer ce postulat :
directement à la Municipalité pour étude et rapport préavis*