



RÉPONSE DU CONSEIL COMMUNAL À L'INTERPELLATION 26-612 DE MME LAURENCE CASTILLON (VERTSPOP SOL) INTITULÉE « UNE CARTE DE RESTAURATION EN DÉCALAGE AVEC LES PROMESSES DE LA VILLE ? »

(Du 19 août 2026)

Monsieur le président,
Mesdames, Messieurs,

En date du 26 juin 2026, le groupe VertsPopSol, par Mme Laurence Castillon, a déposé l'interpellation 26-612 intitulée « Une carte de restauration en décalage avec les promesses de la Ville ? », dont le contenu est le suivant :

Le 13 août 2025, la Ville de Neuchâtel lançait son appel à candidatures pour l'exploitation du Restaurant des Jeunes-Rives en stipulant que l'exploitant-e devrait proposer : « une cuisine régionale de qualité à la fois simple, fraîche et inventive ». Aussi, la « durabilité des pratiques » figurait parmi les « critères déterminants » dans le choix de l'exploitant-e. Elle exprimait également la volonté d'un lieu « accessible à toutes et tous », à destination d'un public large et diversifié.

Or, à l'ouverture d'une nouvelle restauration au bord des jeunes rives, la carte ne propose que deux plats végétariens, des produits hors saison et peu locaux. Ce constat soulève une question de cohérence par rapport à l'appel d'offre et au regard des recommandations nutritionnelles en vigueur au niveau fédéral.

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et la Société Suisse de Nutrition (SSN) sont en effet clairs : une alimentation équilibrée repose sur une large part de végétaux - légumes,



légumineuses, céréales complètes - et recommande de limiter la consommation de viande, en particulier la viande rouge et transformée. Ces recommandations s'inscrivent dans un consensus scientifique solide établissant un lien direct entre alimentation et santé : une alimentation riche en végétaux réduit le risque de maladies cardiovasculaires, de diabète de type 2 et de certains cancers. À ces bénéfices pour la santé s'ajoute une dimension climatique : selon le portail énergie-environnement.ch des services cantonaux, une alimentation conforme à la pyramide alimentaire suisse pourrait réduire de moitié l'impact environnemental de notre alimentation, qui constitue la troisième source d'émissions de gaz à effet de serre des ménages suisses.

Une carte proposant si peu d'alternatives végétales interroge dès lors sur la manière dont le critère de durabilité a été défini, communiqué et évalué dans le cadre de cet appel à candidatures.

Dans ce contexte, le Conseil communal est prié de répondre à ces questions :

- 1. Comment le critère de « durabilité des pratiques » mentionné dans l'appel à candidatures a-t-il été défini et opérationnalisé dans le dossier d'appel à projets ?*
- 2. Dans quelle mesure l'offre alimentaire - notamment la proportion de plats végétariens - a-t-elle été évaluée lors de la sélection de l'exploitant-e*
- 3. Le Conseil communal envisage-t-il d'instaurer, pour de futurs appels à candidatures sur domaine public, des exigences explicites en matière d'offre végétale, en cohérence avec les recommandations de l'OSAV et de la SSN ?*

La présente réponse est apportée en application de l'article 57 du Règlement général de la Commune de Neuchâtel.

Avant de traiter les trois questions posées par l'interpellation, un point de situation concernant le restaurant des Jeunes-Rives et son exploitation s'impose.

1. Point de situation concernant le restaurant des Jeunes-Rives et son exploitation

Le restaurant des Jeunes-Rives constitue l'un des équipements structurants du nouveau parc urbain. Dès les premières réflexions ayant conduit au réaménagement du site, il a été conçu comme un lieu de rencontre et de convivialité destiné à accompagner les différents usages du parc, qu'il s'agisse de la détente, des loisirs, des activités familiales, des manifestations ou encore des promenades sur les rives. Sa vocation est d'animer le site tout au long de l'année et de contribuer à l'attractivité de ce nouvel espace public.

Afin de concrétiser cette ambition, la Ville de Neuchâtel a lancé, le 13 août 2025, un appel à candidatures pour l'exploitation du restaurant et de son espace take-away. Celui-ci recherchait un exploitant proposant une cuisine régionale de qualité, à la fois simple, fraîche et inventive, dans une atmosphère conviviale. Le sens de l'accueil, la qualité des prestations, la durabilité des pratiques, un bon rapport qualité-prix ainsi que la capacité à s'adresser à un public large et diversifié figuraient parmi les critères déterminants de la sélection.

À l'issue de l'appel à candidatures, le Conseil communal a attribué l'exploitation à un trio de professionnels de la restauration locale, dont le projet a été retenu à l'unanimité parmi les dix candidatures déposées. Le choix s'est fondé sur une appréciation globale des dossiers, tenant compte de la qualité du concept de restauration, de son adéquation avec les objectifs poursuivis par la Ville ainsi que de son intégration au nouvel aménagement des Jeunes-Rives.

Le bilan après quelques mois d'ouverture et d'exploitation est très positif. Les retours des usagers sont élogieux et témoignent du succès rencontré par l'établissement. Le restaurant enregistre une fréquentation soutenue, affichant régulièrement complet, et sert en moyenne près de 200 couverts par jour, auxquels s'ajoute une importante activité de vente à l'emporter (take-away).

Interrogés dans le cadre de la rédaction de la présente réponse, les tenanciers ont indiqué être particulièrement satisfaits de la fréquentation de l'établissement depuis son ouverture. Ils relèvent que les retours de la clientèle sont très positifs et constituent un encouragement à poursuivre le développement de leur projet dans cette même dynamique de qualité. Ces premiers résultats laissent entrevoir des perspectives favorables et à

inscrire durablement l'établissement dans le paysage gastronomique local.

2. Réponses aux questions

Sur la base des éléments présentés ci-dessus, les réponses suivantes peuvent être apportées.

2.1 Comment le critère de « durabilité des pratiques » mentionné dans l'appel à candidatures a-t-il été défini et opérationnalisé dans le dossier d'appel à projets ?

La durabilité des pratiques figurait aussi bien parmi les critères d'appréciation des dossiers de candidature que des critères d'adjudication de la commission d'évaluation. Elle n'était toutefois pas entendue sous le seul angle de la composition de la carte, mais dans une approche globale de l'exploitation de l'établissement.

L'appel à candidatures, au même titre que le dossier d'appel à projets, invitait les candidats à présenter un concept de restauration cohérent avec les objectifs poursuivis par la Ville. En ce sens, une cuisine régionale de qualité, à la fois simple, fraîche et inventive, s'adressant à un large public, participaient à l'appréciation globale de cette logique de durabilité des pratiques.

Cette exigence a ensuite été concrétisée dans les relations contractuelles avec l'exploitant. Il est convenu que celui-ci favorise, dans la mesure du possible, les commerces locaux, les circuits courts lors de ses achats, ainsi que le recours à des produits frais et de saison. Ces engagements constituent des traductions concrètes de l'objectif de durabilité poursuivi par la Ville.

Par ailleurs, la notion de durabilité des pratiques recouvrait également la volonté de promouvoir une exploitation responsable de l'établissement, notamment en encourageant les mesures visant à limiter le gaspillage alimentaire et à assurer une valorisation des déchets générés par l'activité.

Informés des préoccupations soulevées par l'interpellation, les tenanciers ont fait savoir qu'ils accordent désormais une attention accrue à la diversité des préférences alimentaires de leur clientèle. Une « assiette végétarienne du moment » a été ajoutée à l'offre. Elle sera renouvelée régulièrement et sera disponible tout au long de l'année. De plus, ils

veilleront, lors du changement saisonnier de la carte de l'établissement, à proposer une offre qui réponde aux attentes.

2.2 Dans quelle mesure l'offre alimentaire - notamment la proportion de plats végétariens - a-t-elle été évaluée lors de la sélection de l'exploitant-e ?

L'offre alimentaire proposée par les candidats a constitué un élément important de l'évaluation des dossiers. Celle-ci portait toutefois sur la cohérence globale du concept présenté, sa qualité, son adéquation avec les objectifs poursuivis ainsi que sa viabilité économique et opérationnelle. En sa qualité de propriétaire et bailleur, il appartenait à la Ville de retenir un projet offrant les meilleures garanties d'une exploitation durable sur les plans économiques et sociaux, afin d'assurer la pérennité de l'établissement.

La présence d'une offre végétarienne faisait partie de l'appréciation globale du concept de restauration, sans constituer un critère autonome ou faire l'objet d'un seuil minimal défini à l'avance.

Le Conseil communal relève par ailleurs que la carte actuellement proposée correspond à une photographie à un instant donné. Comme dans la majorité des établissements de restauration, elle est susceptible d'évoluer au fil des saisons, des produits disponibles, des attentes de la clientèle ou encore des choix commerciaux de l'exploitant. Le suivi exercé par la Ville porte avant tout sur le respect des engagements contractuels et des orientations générales ayant conduit à l'attribution de l'exploitation.

2.3 Le Conseil communal envisage-t-il d'instaurer, pour de futurs appels à candidatures sur domaine public, des exigences explicites en matière d'offre végétale, en cohérence avec les recommandations de l'OSAV et de la SSN ?

Le Conseil communal est attentif aux recommandations formulées par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et par la Société suisse de nutrition (SSN). Celles-ci encouragent une alimentation équilibrée, fondée sur une consommation importante de fruits, de légumes et de céréales complètes, tenant compte d'une diversification des sources de protéines et d'une consommation modérée de viande. Elles mettent également en évidence les bénéfices d'une alimentation favorable tant à la santé qu'à l'environnement.

Ces recommandations constituent des références importantes pour les politiques publiques de promotion de la santé et de la durabilité.

Dans le cadre de futurs appels à candidatures, le Conseil communal poursuivra sa réflexion sur la valorisation des produits locaux et de saison, les circuits courts, la lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi que la diversité de l'offre proposée, y compris les alternatives végétales. Il veillera à ce que les préoccupations soulevées dans la présente interpellation nourrissent l'élaboration des futurs appels à candidatures ainsi que l'appréciation des projets qui lui seront soumis.

Suite à ces différentes explications, nous vous prions, Monsieur le président, Mesdames, Messieurs, de prendre acte de la réponse à l'interpellation 26-612.

Neuchâtel, le 19 août 2026

AU NOM DU CONSEIL COMMUNAL :

Le président,

Le chancelier,

Jonathan Gretillat

Daniel Veuve