

Question écrite N° 3853

Produits locaux dans la restauration collective : un vœu pieux ?

Pauline Godat (Verts)

Réponse du Gouvernement

Le Gouvernement répond aux questions comme il suit :

1. Quelle est sa stratégie pour augmenter la part de produits locaux et de produits bio dans la restauration collective sans péjorer les conditions de travail du personnel de cuisine ?

La mise en œuvre de la charte « Cuisinons notre région », pilotée par la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) et la Fondation O2, a débuté et plusieurs établissements ont déjà adhéré à la démarche. La stratégie d'approvisionnement en produits régionaux et locaux ainsi qu'en produits bio est un axe central de la mise en œuvre de la charte. Les responsables de cuisine sont accompagnés dans la mise en œuvre des objectifs. Une approche progressive et pragmatique, fondée sur le dialogue et l'accompagnement des responsables de cuisine, est privilégiée afin d'accroître la part de produits régionaux et biologiques dans les menus. Cette démarche tient compte des contraintes d'approvisionnement, des réalités budgétaires des établissements ainsi que des conditions de travail du personnel de cuisine.

2. Envisage-t-il d'augmenter les subventions pour les restaurants qui respectent la charte susmentionnée ?

À ce stade, il n'est pas possible de se prononcer sur une éventuelle augmentation des subventions en faveur des établissements respectant la charte. Cette question fait actuellement l'objet de discussions entre les trois départements concernés (DES, DEC, DFNS). Les modalités de soutien financier sont encore en cours d'examen. Il est dès lors prématuré de communiquer des orientations ou des décisions à ce sujet.

3. Envisage-t-il de promouvoir la réduction de la proportion de produits carnés dans la restauration collective, sachant qu'elle représente la plus grosse part du budget dans la chaîne d'approvisionnement ?

La charte « Cuisinons notre région » vise avant tout à promouvoir une alimentation durable, de qualité et davantage ancrée dans les produits régionaux. Dans ce cadre, la question de l'équilibre entre les différentes sources de protéines fait partie des réflexions menées avec les établissements partenaires. L'approche privilégiée repose sur l'accompagnement des cuisines dans l'élaboration de menus équilibrés et adaptés à leurs réalités, tout en favorisant, lorsque cela est pertinent, la diversification des sources de protéines et la valorisation des produits régionaux. Les questions liées au coût des repas et à l'équilibre financier des établissements constituent également un sujet de discussion important lors de la mise en œuvre de la charte. Les restaurateurs conservent toutefois leur pleine liberté quant à la part accordée aux produits carnés dans leur offre alimentaire.

Delémont, le 11 août 2026

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'JBM', with a long horizontal stroke extending to the right.

Certifié conforme par le chancelier d'Etat
Jean-Baptiste Maître