

**Produits locaux dans la restauration collective : un vœu pieux ?**

Pauline Godat (Verts)

En décembre 2021, le Parlement jurassien avait largement accepté une motion du député François Monin qui proposait de mettre en place une politique privilégiant un approvisionnement des cuisines collectives avec des produits de proximité, répondant aux exigences du développement durable et en proportion issue de l'agriculture biologique suisse. Le Gouvernement a mandaté la Fondation Rurale Interjurassienne et la Fondation O<sub>2</sub> pour faire les démarches permettant de mettre en place cette politique.

La collecte d'informations concernant les quantités consommées a été un travail important. Début 2025, une Déclaration d'intention « Cuisinons notre région » a été signée par le Gouvernement avec l'ensemble des cantons latins. Depuis début 2026, une Charte adaptée au contexte local et en accord avec la motion susmentionnée est présentée dans les restaurants collectifs en vue d'être signée et appliquée.

Les cuisines collectives ont toutes leurs particularités (publics différents, fournisseurs, gestion par une entreprise ou un-e indépendant-e). Les responsables de cuisines sont intéressé-e-s à consommer plus local, mais ce changement de paradigme implique une surcharge de travail administratif (multiplication des fournisseurs) et logistique (transformation de produits bruts) donc potentiellement un surcoût, notamment pour les produits bio. Enfin, certains restaurants collectifs sont gérés par une entreprise externe qui contrôle les chaînes d'approvisionnement et prélève des frais de gestion. Cet intermédiaire réduit la marge du producteur ou augmente le prix final.

Si les intentions de régionalité, saisonnalité, durabilité et santé de cette Charte sont bien évidemment à saluer, elles sont aussi à soutenir sur le terrain. Or, on ne peut décemment pas augmenter les standards de prestations sur le dos du personnel de cuisine !

**Ainsi, nous demandons au Gouvernement :**

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

D'avance nous remercions le Gouvernement pour ses réponses.

Pauline Godat (Verts)

**Co-signataires**

- Christophe Schaffter (CS-POP)
- Raphaël Breuleux (Verts)

- Rémy Meury (CS-POP)
- Sonia Burri-Schmassmann (Verts)
- Sophie Burri (Verts)
- Brice Prudat (Verts)

Intervention déposée officiellement le 29 avril 2026