

Question écrite N° 3713

Allergies et intolérances alimentaires : quelle prise en compte dans les restaurants scolaires ?

Jude Schindelholz (PS)

Réponse du Gouvernement

En décembre 2021, le Parlement jurassien a accepté le texte intitulé « Restauration collective : favorisons les produits locaux de saison ». La motion a pour objectif la mise en valeur et l'utilisation des produits locaux et biologiques. Pour ce faire, elle demande au Gouvernement de mettre en place une politique d'approvisionnement des cuisines collectives qui privilégie les produits de proximité tout en répondant aux exigences du développement durable et de l'agriculture biologique.

Depuis le 1^{er} janvier 2025, tous les restaurants des divisions du Service de la formation postobligatoire (SFP) sont gérés sur la base d'un cahier des charges identique.

Le Gouvernement répond ainsi aux questions posées :

1. A ce jour, les restaurants scolaires disposent-ils d'une offre de menus dépourvus d'allergènes ou des allergènes les plus fréquents, notamment le gluten et le lactose ?

Les restaurants des divisions du SFP ne proposent pas de menus spécifiques sans les allergènes les plus courants. Les personnes souffrant d'allergies alimentaires ou suivant un régime particulier peuvent toutefois contacter les chefs de cuisine jusque vers 10 heures afin qu'un repas adapté leur soit préparé pour midi. La pratique montre que cela fonctionne bien ainsi et que les chefs de cuisine sont attentifs.

2. Des exigences particulières liées aux allergies ou aux intolérances alimentaires ont-elles été fixées dans le cahier des charges ?

Le cahier des charges des restaurants du SFP fixe les critères en lien avec la qualité des produits, les périodes et horaires de travail, la politique de prix de vente aux élèves et apprentis ou encore les exigences en termes de formation. Il ne fixe pas d'exigences particulières liées aux allergies ou aux intolérances alimentaires. Pour cela, les exploitants sont tenus de respecter les bases légales fédérales sur les denrées alimentaires.

Le but de la législation alimentaire est, entre autres, de protéger le consommateur contre la tromperie et de mettre à sa disposition les informations nécessaires à l'acquisition de denrées alimentaires. Les bases de cette législation sont régies par différentes ordonnances fédérales.

3. Les allergènes sont-ils systématiquement signalés aux consommatrices et aux consommateurs ?

La liste des allergènes à déclaration obligatoire est affichée et les chefs de cuisine sont à disposition des clients pour transmettre les éventuels allergènes utilisés dans le cadre de l'élaboration des menus. La déclaration des allergènes est obligatoire et fait l'objet de contrôles de la part du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) lors de ses visites. Une mention par écrit indique que les informations relatives aux allergènes peuvent être recueillies oralement.

Lorsque les denrées alimentaires sont préemballées, toutes les informations sont indiquées par écrit sur l'emballage ou l'étiquette.

4. Où se situe la pratique dans le Canton du Jura par rapport à celle d'autres cantons ? Y a-t-il ailleurs des bonnes pratiques dont le Canton pourrait s'inspirer ?

Le Gouvernement jurassien n'a pas connaissance de pratiques différentes dans les autres cantons concernant les allergies et les intolérances alimentaires.

L'harmonisation de la gestion des restaurants des écoles postobligatoires est un projet novateur dans la restauration collective jurassienne et une première étape dans la politique d'approvisionnement. De plus, en mars de cette année, les cantons latins ont signé une déclaration d'intention pour la démarche "Cuisinons notre région". L'objectif de cette démarche est d'encourager une alimentation durable, équilibrée et basée sur davantage de produits régionaux. La démarche latine volontaire va permettre de favoriser les synergies entre les cantons et d'encourager les acteurs de la restauration collective à signer la charte des bonnes pratiques dans leur canton respectif.

Le comité de pilotage des restaurants scolaires, composé des directeurs de divisions, examinera avec les chefs de cuisine la question de mention des allergènes et la possibilité de donner des indications.

5. Le Gouvernement perçoit-il des potentiels d'amélioration de la pratique actuelle, que ce soit à court, moyen ou long termes ?

Les sondages réalisés auprès des élèves et apprentis des divisions du CEJEF dans le cadre de la norme ISO 9001-2015 offrent la possibilité de mesurer la satisfaction des utilisateurs des restaurants scolaires. Le SFP veille à une satisfaction globale de ces derniers et relève que les volumes de repas confectionnés permettent aux chefs de cuisine d'adapter rapidement les menus afin d'offrir à chaque client une assiette équilibrée, même en cas de signalement d'une allergie ou d'une intolérance le matin pour le repas de midi.

Delémont, le 1 avril 2025



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