

ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE ET DURABLE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

DÉPARTEMENT DU DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL ET DE L'ENVIRONNEMENT (DDTE)

Service de l'agriculture

DÉPARTEMENT DE LA SANTÉ, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS (DSJS)

Service de la santé publique

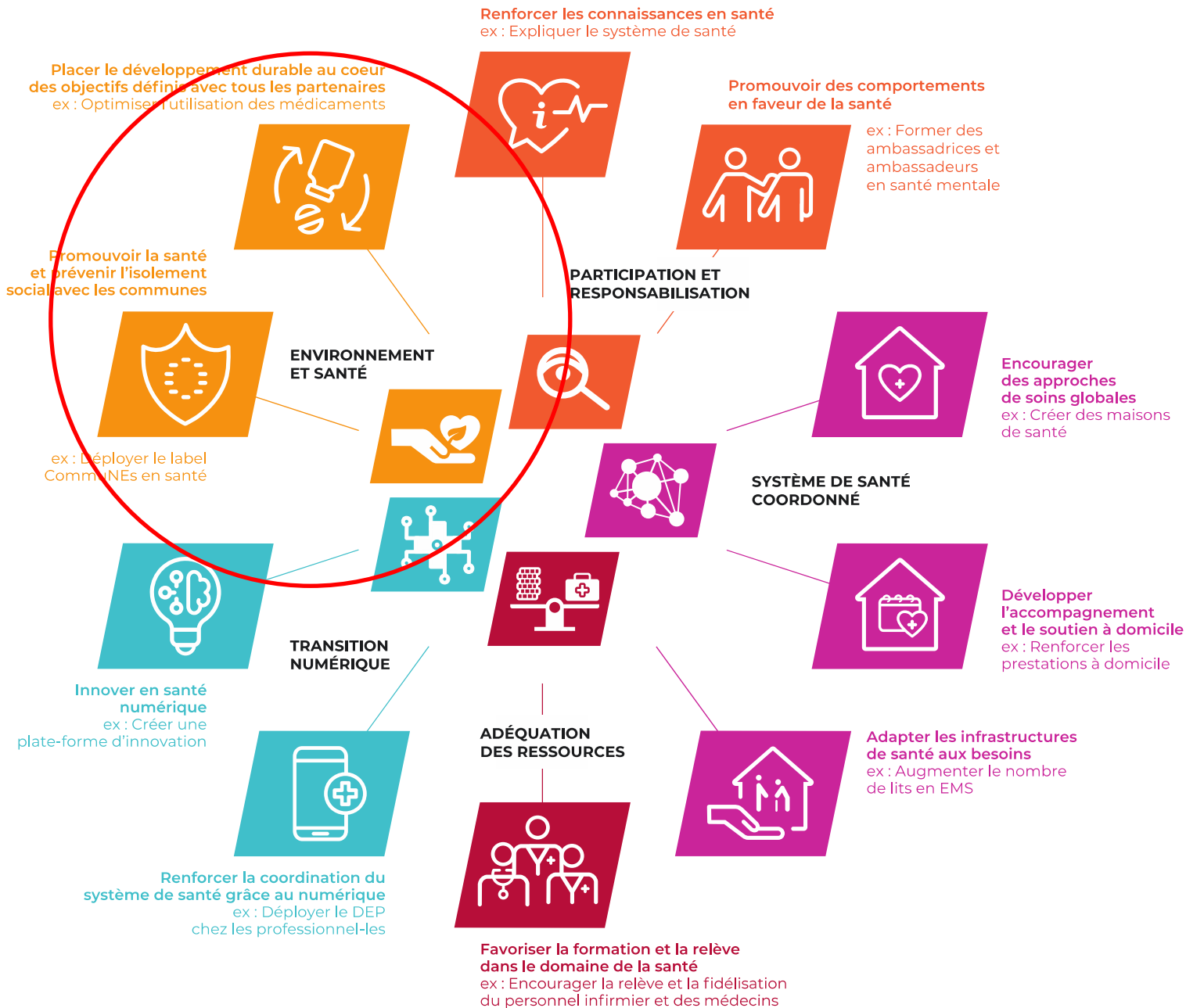
Conférence de presse, La Sagne, le 2 avril 2026

Introduction et présentation des partenaires d'une collaboration inédite

LAURENT FAVRE,
CONSEILLER D'ÉTAT,
CHEF DU DDTE

Politique sanitaire

FRÉDÉRIC MAIRY,
CONSEILLER D'ÉTAT,
CHEF DU DSJS

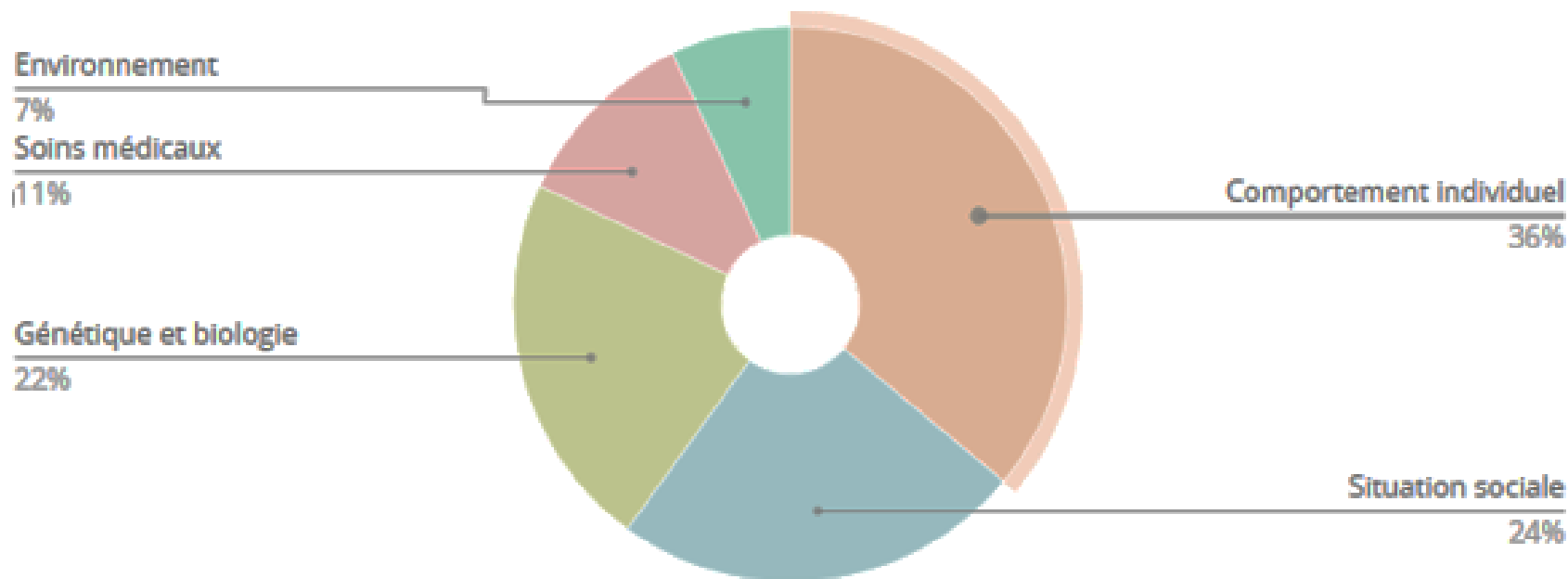
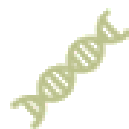


5 OBJECTIFS STRATÉGIQUES

10 MESURES PRIORITAIRES

La santé dans une optique globale et durable

Qu'est-ce qui détermine notre santé?



Source: <https://www.goinvo.com/vision/determinants-of-health>

Stratégie cantonale de promotion de la santé et de la prévention

Stratégie cantonale de promotion de la santé découle de la POLSAN 2025-2030, validée par le CE en mars 2025

Programme d'action cantonal 2025-2028 Alimentation & Activité physique, soutenu en partie par Promotion Santé Suisse, phase de vie enfants / ado et 65+

AMÉLIORER LE BIEN-ÊTRE ET LA SANTÉ
de la population grâce à un environnement propice et durable

MOBILISER ET RENFORCER LES COMPÉTENCES
de chaque membre de la communauté pour le rendre acteur de la santé et partenaire de soins



Programme d'action cantonal autour de l'alimentation et l'activité physique

Faire en sorte que bien manger et bouger soit un plaisir accessible pour tous et toutes, dès le plus jeune âge.

- ✓ **Environnements de vie** : rendre accessibles et faciliter l'adoption de comportements favorables à la santé, notamment via les politiques publiques et dans les lieux fréquentés par les enfants



Agriculture locale



Culture et normes sociales

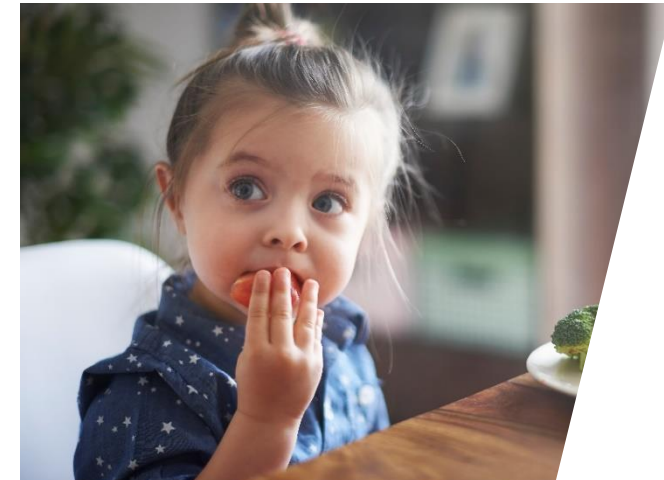


Incitations financières



Marketing alimentaire

- ✓ **Comportements individuels** : encourager chacun-e à adopter une alimentation saine et une activité physique suffisante => empowerment



Label Fourchette verte

Mis en œuvre par la [Ligue neuchâteloise contre le cancer](#).

Mandatée et financée par le [service de la santé publique](#) depuis 2001, et soutenue également par le [Plan Climat cantonal](#) pour 2025-2028.

35 établissements labélisés dans le canton

- 13 FV tout-petits, 13 FV junior, 7 FV adultes, 2 seniors
- Plus de 2'100 repas servis par jour

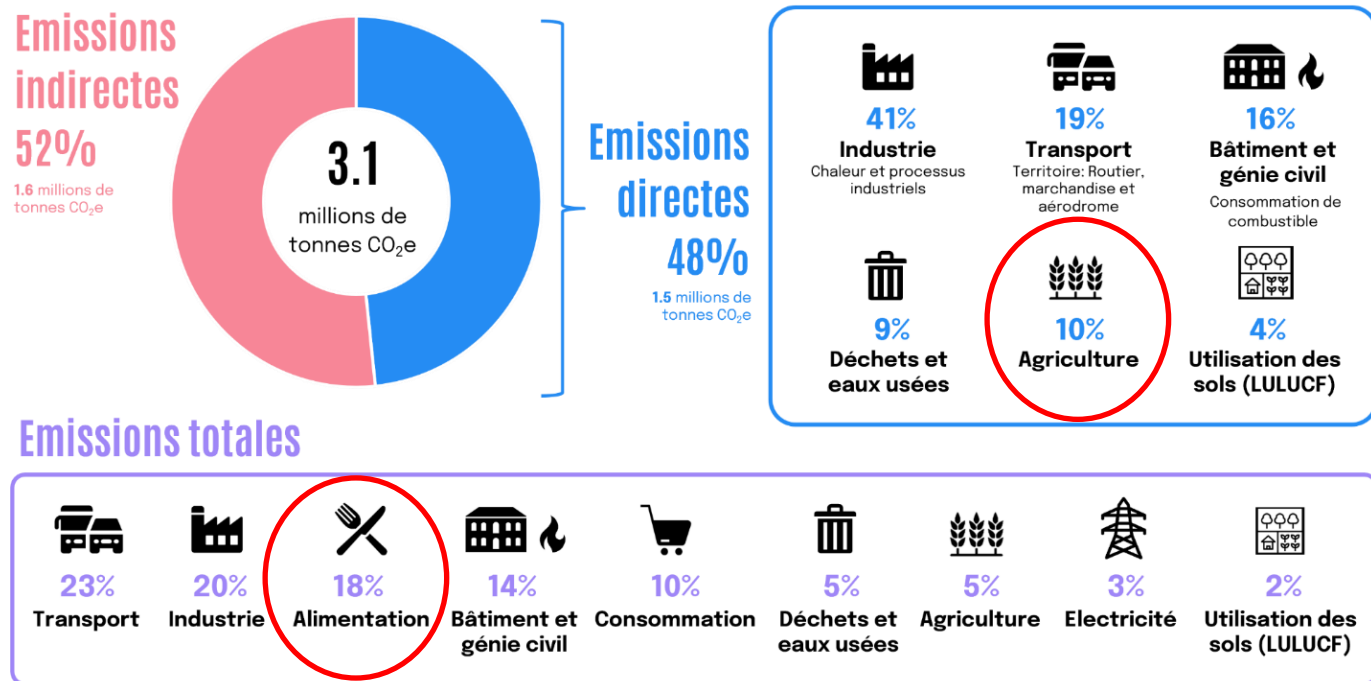
Politique agricole et climatique

LAURENT FAVRE,
CONSEILLER D'ÉTAT,
CHEF DU DDTE

L'alimentation durable comme mesure du Plan climat cantonal

Réduire les impacts liés aux transports et au gaspillage alimentaire

Relocaliser la chaîne alimentaire tout en préservant les ressources et la biodiversité

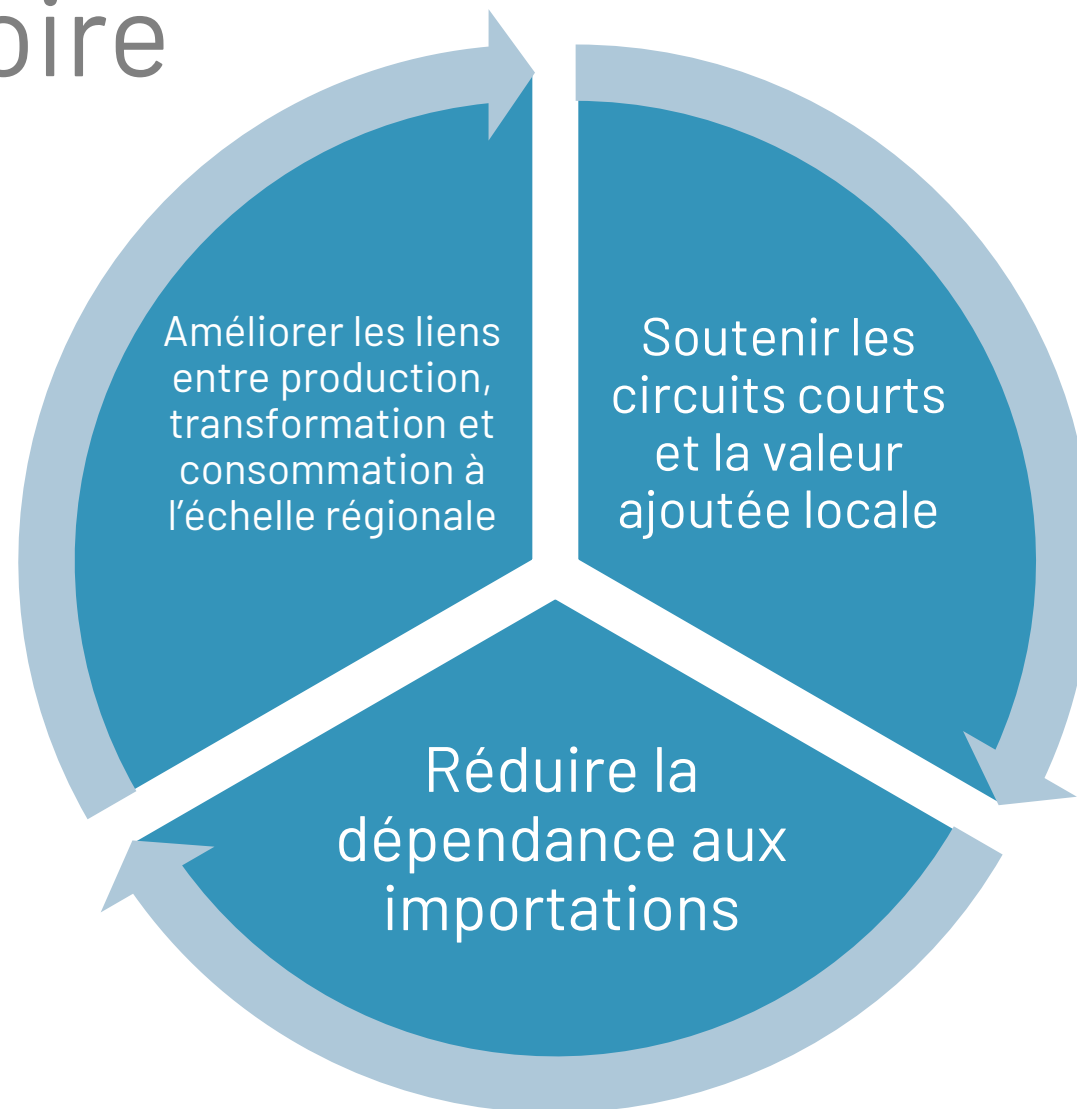


Bilan des émissions de gaz à effet de serre du canton de Neuchâtel en 2023
(source : bureau earth action, février 2026)

Relocaliser l'alimentation pour renforcer la durabilité du territoire

Ou dit plus simplement, si on utilise et valorise mieux les produits agricoles du canton dans notre alimentation quotidienne,

on maintient une agriculture ancrée dans le territoire !



Relocaliser l'alimentation pour renforcer la durabilité du territoire

Ou dit plus simplement, si on utilise et valorise mieux les produits agricoles du canton dans notre alimentation quotidienne,

on maintient une agriculture ancrée dans le territoire !

Type d'établissement	Nombre	Remarque
Services de traiteurs	25	
Grossistes	40	
Boulangeries	24	Membres de l'Association des boulangers/confiseurs
Boucheries	21	Membres de l'Association des maîtres-bouchers
Fromageries	17	Membres de la fédération laitière Prolait
Arboriculture	8	
Maraîchage	38	
Exploitations agricoles	604	
Exploitations viticoles	54	

La restauration collective comme exemple de transformation

Les institutions publiques montrent la voie et peuvent structurer le marché !

Type d'établissement	Nombre	Remarque
EMS / Homes	61	dont 14 sans préparation de repas
Hôpitaux	6	dont 1 clinique
Structures parascolaires et crèches	162	dont 131 sans préparation de repas
Institutions sociales	14	
Prisons	2	
Restauration privée et publique (hors débit de boissons)	535	
Total	780	

Une approche transversale inédite entre agriculture, santé et climat

L'alimentation durable repose sur la collaboration et l'intelligence collective entre services et acteurs et actrices du territoire.

Une réponse commune à plusieurs enjeux publics.

Une meilleure cohérence des politiques publiques.



Mesures concrètes du plan climat et de politique agricole

Grâce à la
mesure R15 :

*Produire local,
durable et
ancré dans le
territoire*

Et la mesure R17 :

*Moins gaspiller,
mieux valoriser
chaque denrée*

*Soutien grâce aux
améliorations structurelles au
PDR Val-de-Ruz et sa mesure
collective de D/Clic Terroirs*



Photo: Humbert-Droz Julien

*Promotion des
produits du terroir*



La Charte « Cuisinons notre région » un outil d'accompagnement de la démarche

Une déclaration d'intention intercantonale

Un cadre commun pour les établissements

Une approche progressive et adaptable

Une valorisation des pratiques existantes

Déclaration d'intention de la « Démarche latine Cuisinons notre région »

en faveur d'une restauration visant une alimentation durable et équilibrée favorisant les produits régionaux et de saison.

La Démarche latine volontaire a comme objectifs :

- De favoriser les synergies entre les cantons de la Suisse latine dans le domaine de la promotion de la durabilité, de la santé et de l'approvisionnement en produits locaux et de saison. Les cantons peuvent s'appuyer sur les expériences des autres cantons pour développer des mesures spécifiques.
- D'encourager les acteurs de la restauration collective et individuelle de la Suisse latine à signer la Charte des bonnes pratiques de leur canton respectif.

Les cantons signataires s'engagent à soutenir les efforts des établissements signataires, notamment par les mesures suivantes :

- Favoriser un processus d'amélioration continue par un suivi régulier des différentes parties participantes
- Fédérer et motiver les acteurs impliqués par des conseils et des formations
- Mettre en relation les cheffes / chefs de cuisine, les fournisseuses / fournisseurs et les productrices / producteurs locaux.

Cette démarche se veut simple, constructive et transparente. Elle invite les établissements signataires à suivre un ensemble de bonnes pratiques respectant les principes suivants :

- Respecter les principes du développement durable
- Promouvoir la santé par une alimentation équilibrée
- Valoriser les produits régionaux

Les établissements signataires peuvent utiliser le logo « Cuisinons notre région » mis à disposition par le canton du Valais.

Les partenaires

CLAIRE MORET,
COLLABORATRICE CHEZ NEUCHÂTEL VINS ET TERROIR



NEUCHÂTEL

VINS • TERROIR

- Association qui a pour objectif général la mise en œuvre d'initiatives qui visent principalement à promouvoir l'image et la commercialisation de produits issus de la viticulture et de l'agriculture neuchâteloises.



*Cuisinons
notre région*

«Cuisinons notre région»

En faveur d'une restauration collective
qui veut valoriser les produits neuchâtelois.

Comment ça fonctionne ?

- Portée par le canton : service de l'agriculture et service de la santé publique
- Avec l'appui de Neuchâtel, Vins et terroir
- En partenariat avec Fourchette Verte et D/Clic Terroir



Qu'est ce que c'est ?

- Valoriser la restauration collective
- Soutenir les producteur·trice·s locaux·ales et leurs produits
- Exemple pour les jeunes générations
- Prendre soin de nos consommateurs grâce à une alimentation équilibrée, locale et de saison
- Travailler avec sens, en soutenant le circuit court et une démarche durable
 - Ambassadeur porteur de valeur
- Faire preuve de bon sens en passant ses commandes

Les partenaires

DANIELLE ROUILLER,
DIRECTRICE D/CLICS TERROIRS



D/CLIC *terroirs*

Réseau logistique d'accompagnement du projet CNR

Ils nous soutiennent et nous collaborons avec

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Landwirtschaft BLW
Office fédéral de l'agriculture OFAG
Ufficio federale dell'agricoltura UFAG
Uffizi federal d'agricultura UFAG


RÉPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL






Chambre neuchâtoise
d'agriculture et de viticulture










LE TEMPS D'UN REPAS





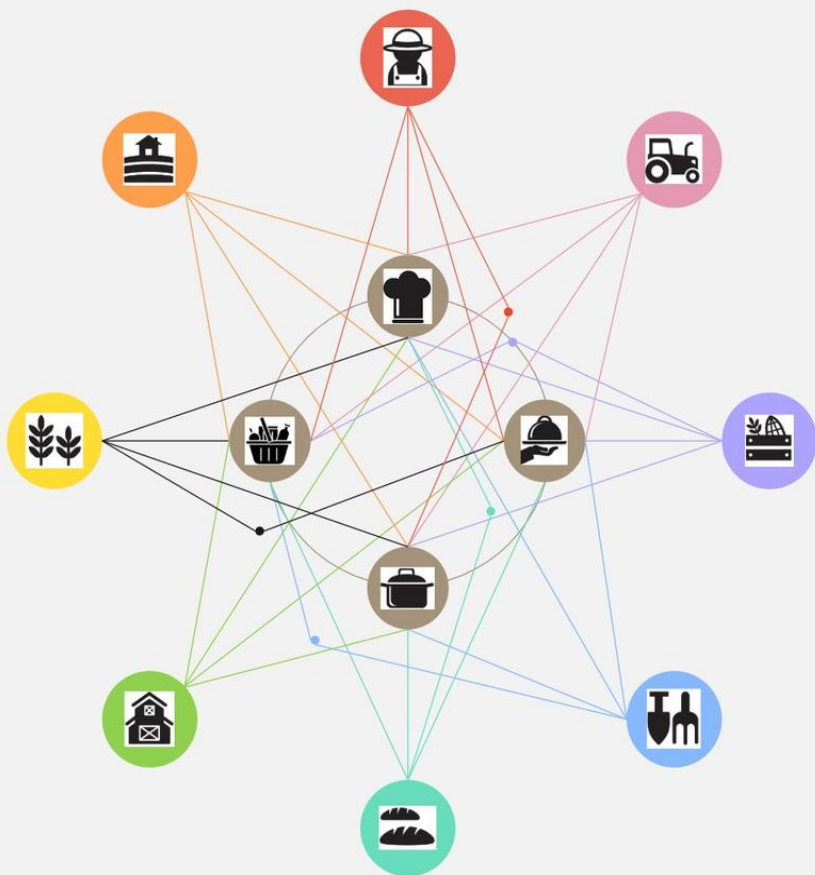
Conseil d'administration D/CLIC terroirs
Septembre 2024

SANS D/CLIC

80 producteurs
66 clients

5280

flux logistiques et
administratifs



AVEC D/CLIC

80 producteurs
66 clients
Commandes et livraisons
groupés

**flux logistiques et
administratifs**



**Le maillon
manquant**

5280 → 146

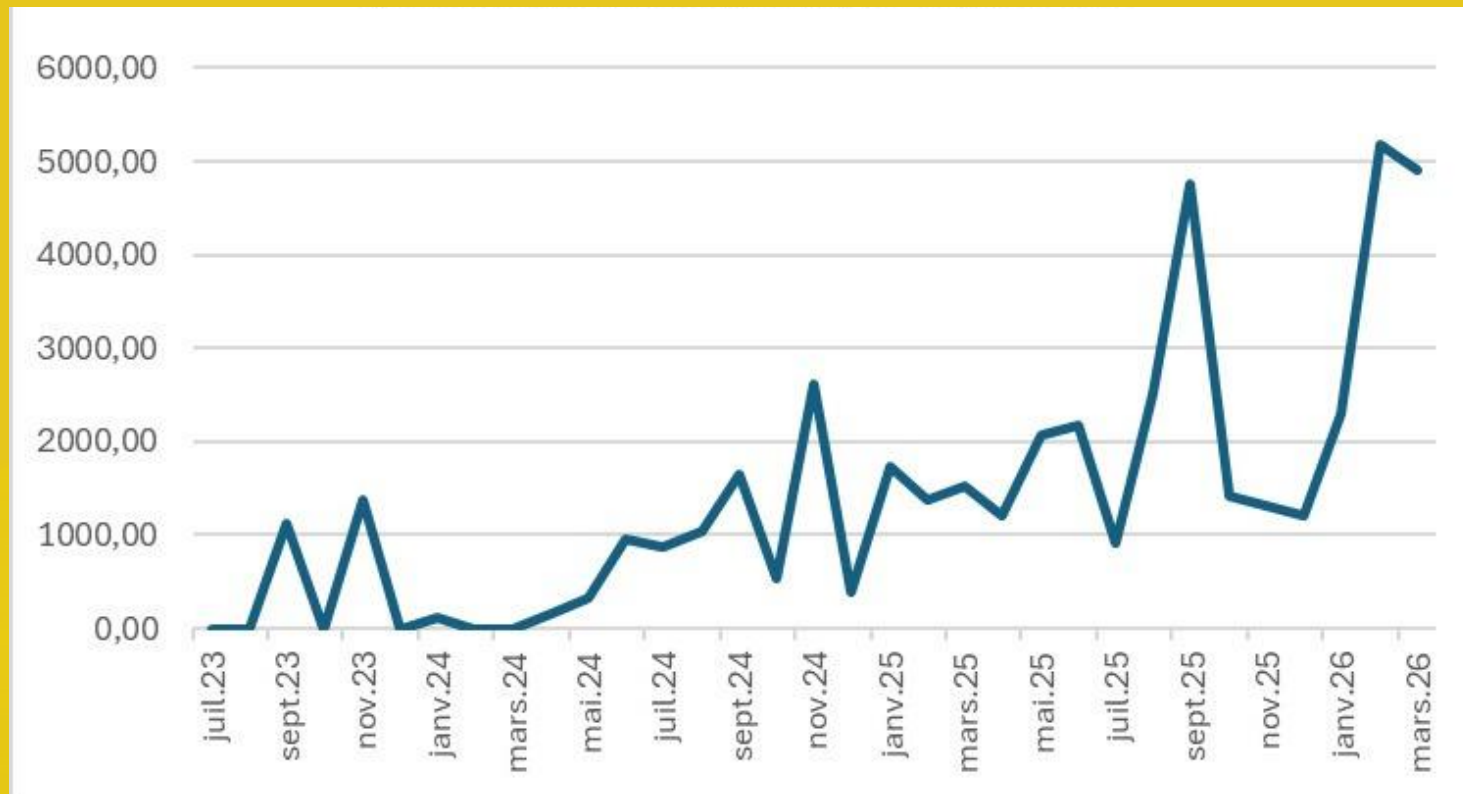
**des économies
d'argent et moins
d'émissions**



Mise en réseau



Evolution de la relation commerciale d'un client en restauration collective



D/CLIC
terroirs
livre ici



Les partenaires

KATIA SARTORI,
DIRECTRICE DE LA LIGUE CONTRE LE CANCER





Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Fourchette verte, c'est ...

- ... le label de l'alimentation équilibrée et durable en Suisse
- ... un label de qualité indépendant pour tous les lieux de restauration
- ... un label soutenu par Promotion Santé Suisse et par les cantons
- ... un label décerné à 35 établissements neuchâtelois, qui servent chaque jour env 1860 repas répondant aux critères
- ... un label décerné à Neuchâtel depuis 25 ans !



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

BUT

Améliorer l'état de santé de la population en agissant sur les facteurs de risque

En adoptant une alimentation équilibrée, variée, locale et de saison, riche en fruits et légumes, nous réduisons fortement les risques de maladies cardio-vasculaires ou de certains cancers



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

OBJECTIFS

- 🍴 Développer l'offre de repas équilibrés et de saison dans les lieux de restauration
- 🍴 Promouvoir la santé dans les lieux de restauration
- 🍴 Informer les restaurateurs, les cuisiniers, le personnel des structures d'accueil et les consommateurs sur comment composer des menus sains et équilibrés
- 🍴 Proposer des activités ludiques, notamment pour les enfants, pour promouvoir des comportements sains et manger avec plaisir



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES



www.fourchetteverte.ch
<https://ne.fourchetteverte.ch/>



Les partenaires

Établissement exemplaire et premier signataire
de la charte « *Cuisinons notre région* »

CAROLE MEISTER, DIRECTRICE DU HOME LE FOYER,

STÉPHANE MARTIGNONI, CHEF DE CUISINE DU HOME LE FOYER

Présentation du home Le Foyer à La Sagne



Le home en quelques mots

Fondé en 1841.

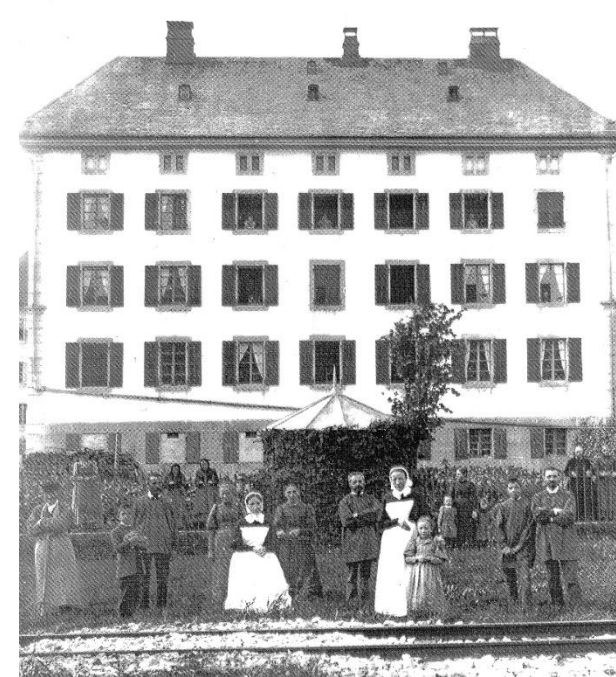
Etablissement reconnu d'utilité publique depuis de nombreuses années, géré par une fondation de droit privé.

L'EMS assume deux missions et accueille 68 résidents :

57 en **gériatrie** et 11 en **psychogériatrie**.

Une centaine de personnes travaillent au sein du home:
2/3 dans les soins et 1/3 dans les autres secteurs.

Entreprise formatrice avec 17 apprentis et de nombreux stagiaires accueillis.



Le secteur de la cuisine

Composition de la brigade: sept personnes.

Repas servis en interne: 68 pour les résidents, 25 pour le personnel.
En externe: 35 pour le parascolaire et 20 cantines villageoises.

Cuisine moderne et installations à la pointe de la technologie.

Systèmes de tri des déchets (BioGaz).

Systèmes informatisés de gestion des risques alimentaires (HACCP), des recettes et du suivi des résidents.



Nos labels

Fourchette Verte : Senior, Adulte et traiteur



Neuchâtel Vins et Terroir



Cuisinons notre région



Fait Maison



Notre vision et nos objectifs



Les repas sont des **moments clefs** et porteurs de souvenirs.

Nous proposons une cuisine qui **fait sens** et qui **prend soin**.

Nous faisons rimer restauration collective avec **excellence**, cohérence et **durabilité**.

Nous privilégions des **circuits courts** et des **produits de saison**.

Pour cela, nous pouvons nous appuyer sur des **partenaires de confiance**.



Questions ?