

«Cuisinons notre région»

ne.ch
RÉPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL

Cuisinons
notre région

Présentation de la charte

En faveur d'une restauration collective qui valorise les produits neuchâtois,
respecter les principes du développement durable et promeut la santé par
une alimentation équilibrée.





MESURE RI5:
ELABORER UN PROJET EN FAVEUR DES CIRCUITS
COURTS DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE.

CETTE MESURE S'INSCRIT DANS LE PLAN
CLIMAT CANTONAL 2023-2027 ET EST PORTÉE
PAR LE SERVICE DE L'AGRICULTURE, RATTACHÉ
AU DÉPARTEMENT DU DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL
ET DE L'ENVIRONNEMENT.

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

La mise en œuvre de la charte se fait avec l'appui de Neuchâtel Vins et Terroir en partenariat avec Fourchette verte et D/Clic Terroirs.

L'objectif est de faciliter la rencontre entre fournisseurs et restaurants collectifs afin de promouvoir les échanges et une meilleure gestion des achats.

Les publics consommateurs sont sensible à la provenance des aliments qui composent son assiette. Il accordent également une attention particulière à une alimentation saine, durable et équilibrée.

Dans ce sens, les établissements sont encouragés à s'engager volontairement en tant qu'ambassadeurs de l'alimentation durable.

Des formations et des journées «Sensi'Terre» avec l'appui de Neuchâtel Vins et Terroir et d'Eureka formation sont proposés aux équipes de cuisine.



Cuisinons



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 chefs 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.

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

Etat de Fribourg:
M. Didier Castella
Conseiller d'Etat



Le 30 janvier 2025

Canton Ticino:
Sig. Christian Vitta
Consigliere di Stato



Le 3 febbraio 2025

Canton de Vaud:
Mme Valérie Ditti
Conseillère d'Etat



Le 30 janvier 2025

Canton du Valais:
M. Christophe Darbellay
Conseiller d'Etat



Le 14 février 2025

République et
Canton de Neuchâtel:
M. Laurent Favre
Conseiller d'Etat



Le 5 février 2025

République et
Canton de Genève:
M. Antonio Hodgers
Conseiller d'Etat



Le 19.2.2025

République et
Canton du Jura:
M. Stéphane Theurillat
Ministre



Le 30 janvier 2025

notre région

CHARTRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE NEUCHATELOISE

« Cuisinons notre région »

En faveur d'une restauration collective neuchâteloise visant, par une approche complète et idéale, des objectifs fondamentaux d'une alimentation durable, équilibrée et basée sur davantage de produits régionaux.

La démarche volontaire «Cuisinons notre région» a comme objectif principal d'encourager les établissements de restauration collective neuchâtelois à signer la Charte et à en être des Ambassadeurs.

Ils s'engagent ainsi à suivre les bonnes pratiques présentées dans la Charte et proposent à leur clientèle une alimentation durable, équilibrée et basée sur des produits régionaux.

Dans le but de soutenir les efforts des signataires de la Charte, la République et le Canton de Neuchâtel s'investit en adoptant les mesures suivantes:

- Soutenir, dans un processus d'amélioration continue avec un suivi régulier, les différentes parties prenantes
- Fédérer les équipes par des formations sur mesures et autres
- Faciliter la mise en relation avec les producteur-trice-s et la distribution locale

Cette démarche se veut simple, constructive et transparente. En vertu de cette charte, les signataires s'engagent à:

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

Toute institution ou organisation intéressée par les objectifs de la démarche peut adhérer à la Charte. Elle dépose une demande écrite auprès du partenaire, spécialiste en restauration collective.

Afin de remplir les objectifs visés, les établissements partenaires de restauration collective (EP) sont invités à procéder de la manière suivante :

- Adopter la présente Charte sur la base d'une démarche volontaire
- S'engager à favoriser l'amélioration continue de la restauration collective neuchâteloise selon les trois valeurs mentionnées ci-dessus
- Informer le Canton ou le prestataire mandaté de ses résultats et participer au suivi

Cahier des charges

1. Cadre légal

Selon l'art. 35 de la loi sur la promotion de l'Agriculture (LPAgr), l'État peut mettre en œuvre des mesures visant à promouvoir la mise en valeur et la commercialisation des produits de l'agriculture.

2. Dispositions générales

La Charte adopte une approche globale et exemplaire des objectifs essentiels d'une alimentation équilibrée et durable. Elle privilégie les produits neuchâtelois et régionaux dans la restauration collective.

La Charte est portée par le Service de l'agriculture, qui relève du Département du développement territorial et de l'environnement (DDTE).

Le **COPIL Alimentation durable** a pour mission de définir l'orientation stratégique de la planification et de suivre sa mise en œuvre. Il peut formuler des propositions afin d'adapter la Charte en fonction des besoins des signataires. Ce comité est une force de proposition auprès des adhérent-e-s de la Charte sur l'ensemble des enjeux liés à la restauration collective. Les responsabilités de coordination et de suivi de l'exécution des mesures définies dans la Charte étant attribuées au DDTE, la présidence du COPIL est assurée par le chef du DDTE.

Les services membres du COPIL désignent, le cas échéant et par contrat, le ou les partenaires chargés de soutenir les établissements de restauration dans la mise en œuvre de la Charte.

L'établissement partenaire de restauration collective (EP) se dote de la présente Charte sur la base d'une démarche volontaire. Par sa signature, l'EP s'engage à améliorer la qualité de son offre en lien avec les trois aspects clés de la Charte. Concernant l'alimentation équilibrée, l'EP est encouragé à adhérer au label Fourchette verte.

La Charte est organisée autour d'engagements concrets de l'EP, présentés sous forme de bonnes pratiques numérotées de 1 à 18. L'EP s'engage à respecter les critères définis dans la Charte et à fournir toutes les données nécessaires à sa mise en œuvre. Son expérience et sa participation sont essentielles pour les évolutions futures.

3. Bonnes pratiques

3.1 Dispositions générales

¹ Les EP signataires de la Charte, s'engagent à appliquer, dans leur politique d'approvisionnement, les exigences sur l'élevage des animaux, la production écologique et la pêche - élevages de poissons et le transport décrites dans le document « annexe I ». L'annexe I est sujet à modification en fonction de l'évolution du marché.

² Les EP s'engagent à promouvoir la traçabilité et la transparence des denrées alimentaires, en informant leur clientèle sur leur provenance et les labels éventuels dont elles disposent, notamment via un affichage dans l'établissement et des précisions sur la carte.

3.2 Privilégier les produits régionaux

³ Les EP s'engagent à se renseigner systématiquement auprès de leurs sources de distribution sur la provenance des denrées alimentaires, en privilégiant le lieu de production, d'élevage ou de pêche, et, à défaut, le lieu de transformation ou d'élaboration.

⁴ Les EP s'engagent à augmenter la part de produits régionaux dans leurs achats de produits alimentaires, conformément au document « annexe 2 ». L'annexe 2 est sujette à modification en fonction de l'évolution du marché.

3.3 Favoriser les produits alimentaires durables

⁵ Les EP s'engagent à augmenter la part de produits certifiés selon un label attestant un mode de production socialement responsable, favorable à l'environnement et au bien-être animal (notamment Suisse Garantie, SST/SRPA, IP-Suisse, labels suisses d'agriculture biologique), ou de produits disposant d'un éco-score Beelong avantageux (éco score A à C).

⁶ Les EP s'engagent à proposer des produits de saison (selon calendrier OFAG, du WWF, de l'Union maraîchère suisse ou de Bio Suisse) et à limiter l'achat de fruits et légumes produits hors saison. Sont considérés comme légumes, herbes et fruits de saison ceux qui sont cultivés de manière naturelle dans leur pays d'origine, sans avoir recours à des serres chauffées.

⁷ Les EP s'engagent à supprimer ou au moins à réduire fortement la part de produits critiques comme ceux d'origine animale issus d'élevage en batterie, fruits et légumes en provenance d'un autre continent, poissons et crustacés d'espèces en danger (non MSC) ou exotiques, huile de palme issue d'une production non durable.

⁸ Pour les produits non cultivables en Suisse et notamment le café, le thé et les produits à base de cacao, les EP s'engagent à privilégier les produits certifiés du commerce équitable ou issus de l'agriculture biologique.

3.4 Bonnes pratiques en cuisine

⁹ Les EP s'engagent à augmenter la part de plats élaborés à partir de produits frais et de réduire la part des préparations industrielles.

¹⁰ Les EP s'engagent à privilégier les modes de cuisson économes en énergie.

¹¹ Les EP s'engagent à favoriser la livraison en vrac, les contenants repris par les sources de distribution, les emballages de papier ou carton recyclé ou certifié.

3.5 Une alimentation variée et équilibrée comme facteur de santé

¹² Les EP adhèrent, dans la mesure du possible, au label Fourchette verte et mettent en œuvre les lignes directrices. Le label Fourchette verte représente une approche éprouvée se basant sur une alimentation variée, équilibrée et adaptée aux âges de la vie. Fourchette verte propose également de la formation, un accompagnement et un suivi adéquats. L'adhésion au label Fourchette verte dispense les EP d'autres mesures ainsi que de l'obligation de rendre des comptes sur la dimension de l'alimentation équilibrée.

¹³ Les EP non labellisés s'engagent à suivre des formations continues sur le thème de l'alimentation équilibrée proposées dans le cadre du projet de restauration collective.

¹⁴ Les EP s'engagent à informer leur clientèle qui le demandent sur les risques d'allergies et à former le personnel pour répondre aux questions dans ce domaine.

3.6 Éviter le gaspillage

¹⁵ Les EP s'engagent à réduire le gaspillage alimentaire, en planifiant soigneusement les achats, en stockant de manière appropriée, en servant des portions raisonnables avec la possibilité de se resservir, et en valorisant les restes en cuisine.

¹⁶ Les EP s'engagent à trier les déchets et à les diriger vers les canaux adéquats de recyclage ou d'élimination.

4. Suivi et monitoring

Dans l'esprit d'une démarche volontaire d'amélioration continue, il est essentiel d'assurer un suivi régulier, fondé sur un dialogue entre l'EP et la personne spécialisée en restauration collective.

Le programme de suivi inclut une visite initiale pour établir la collaboration et définir les engagements prioritaires, suivie d'une visite annuelle au minimum pour faire le point.

En principe, la participation aux rendez-vous collectifs (échanges avec les sources de distribution, partages d'expériences, etc.) fait partie du suivi, avec la formation continue assurée par la personne spécialisée en restauration collective.

¹⁷ Les EP s'engagent à participer activement au suivi de la Charte, à fournir les outils et documents nécessaires à la planification et au travail, et à formuler toutes les remarques pertinentes pour assurer la bonne mise en œuvre et l'évolution de la démarche.

¹⁸ Les EP s'engagent à fournir en toute transparence les données nécessaires pour le suivi, notamment pour l'évaluation d'indicateurs complémentaires définis par le COPIL.

5. Dispositions finales

La présente Charte peut être modifiée à compter du 1^{er} janvier d'une année, sous réserve d'un préavis de six mois, afin de permettre l'adaptation des documents associés et d'informer les partenaires des conventions de collaboration des modifications apportées. Toute modification nécessite l'approbation des signataires.

L'EP signataire peut mettre fin à son adhésion à la Charte en tout temps, en motivant par écrit sa décision à l'attention des partenaires.

Le non-respect de la présente Charte peut conduire à l'exclusion de l'EP.

L'original signé de la présente Charte est déposé auprès du Département du développement territorial et de l'environnement. Chaque signataire en reçoit une copie.



Annexe 1 Politique d'approvisionnement (01.01.2025)

Exigences pour l'élevage des animaux

- 100 % (poids total annuel) de la viande, des œufs, du lait et des produits laitiers est produit selon le standard suisse en matière de bien-être animal.
- Privilégier la viande issue d'élevages inscrits dans les programmes fédéraux de systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux (SST) ou de sorties régulières en plein air (SRPA) cf. se référer à IP-Suisse et Bio Suisse.
- Aucune volaille d'importation élevée en batterie ni aucun œuf d'importation issu de volaille élevée en batterie ne sont servis.

Exigences pour la production écologique

- Au moins 15 % (poids total annuel) de la viande, des œufs, du lait et des produits laitiers répond aux exigences de l'agriculture biologique (exigences de l'Ordonnance sur l'agriculture biologique ou Règlement UE 2018/848 sur l'agriculture biologique).
- Au moins 50 % (poids total annuel) des légumes, de la salade, des fruits et des herbes aromatiques répond aux exigences de l'agriculture intégrée (PER selon OPD) ou de l'agriculture biologique (exigences de l'Ordonnance sur l'agriculture biologique ou Règlement UE 2018/848 sur l'agriculture biologique).
- Au moins 50 % (poids total annuel) des légumineuses et accompagnements à base de glucides répond aux exigences de l'agriculture intégrée (PER selon OPD) ou de l'agriculture biologique (exigences de l'Ordonnance sur l'agriculture biologique ou Règlement UE 2018/848 sur l'agriculture biologique).
- Au moins 25 % (poids total annuel) des épices, condiments, soupes, sauces, bouillon, huiles et graisses végétales répond aux exigences de l'agriculture intégrée (PER selon OPD) ou de l'agriculture biologique (exigences de l'Ordonnance sur l'agriculture biologique ou Règlement UE 2018/848 sur l'agriculture biologique).

Exigences pour la pêche et élevages de poissons

- 100 % (poids total annuel) des poissons et fruits de mers correspond à la catégorie « recommandé » ou « recommandable » selon le guide des poissons du WWF (<https://www.wwf.ch/fr/guide-poissons>)

Exigences pour le transport et la logistique

- Éviter au maximum des achats alimentaires transportés par avion.
- Privilégier la collaboration avec la plate-forme D/Clic Terroirs sise à Cernier.



Annexe 2 Critères de provenance régionale (01.01.2025)

Le critère de provenance régionale est établi selon quatre niveaux :

- **1^{er} niveau :** cantonal Certifié Neuchâtel Vins et Terroir, AOP/IGP neuchâteloise, provenance attestée du canton de Neuchâtel
- **2^e niveau :** régional: provenance attestée d'un rayon de 50 km à vol d'oiseau autour de l'établissement partenaire.
- **3^e niveau :** provenance suisse attestée (niveau Suisse Garantie, IP-Suisse, labels suisses d'agriculture biologique).
- **4^e niveau :** provenance étrangère, en favorisant une provenance européenne. L'échelonnement au sein de l'éco-score Beelong constitue une référence utile à une différenciation plus fine.

Fourchette verte



EN RÉSUMÉ AVEC LA CHARTE, L'ÉTABLISSEMENT S'ENGAGE À :

- **Connaitre la provenance des denrées alimentaires**
- **Augmenter la part de produits régionaux dans les achats**
- **Eviter les préparations industrielles**
- **Réduire le gaspillage alimentaire et travailler sur la gestion des déchets**

La volonté de la charte « Cuisinons notre région » est de redonner à la restauration collective toutes ses lettres de noblesse. Loins des clichés de cantines.

Sans saveurs, elle met en lumière un métier exigeant et engagé. Être restaurateur et restauratrice de collectivité aujourd'hui, c'est valoriser les produits régionaux, promouvoir une alimentation équilibrée et s'inscrire dans une démarche de développement durable. Cette approche vise à offrir le plus haut niveau de qualité, de satisfaction et d'attention aux publics consommateurs, véritables forces vives de ce métier.

FOURCHETTE VERTE est un label suisse de qualité qui certifie les établissements proposant une alimentation équilibrée et durable. Il s'adresse à tout établissement de restauration tel que des crèches, structures d'accueil parascolaire, écoles, institutions pour enfants ou adultes, EMS, restaurants et cafétérias d'entreprise, services de livraison de repas à domicile ainsi qu'aux cuisines de production.

L'objectif du label est de promouvoir une alimentation équilibrée, variée, locale et de saison, afin d'améliorer l'état de santé de la population. Les critères du label s'appuient sur les recommandations de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et de la Société Suisse de Nutrition (SSN).

Fourchette verte Neuchâtel accompagne les établissements qui s'engagent dans cette démarche en offrant soutien et conseils personnalisés assurés par des diététiciens-ennes. Des formations et des outils spécifiques sont proposés aux chef-fes de cuisine de cuisine, à leurs collaborateurs-trices ainsi qu'au personnel encadrant dans le but de renforcer leurs compétences en nutrition, en santé et en matière de durabilité.

Fourchette verte est reconnue et soutenue par les pouvoirs publics, notamment par les départements cantonaux de la santé ainsi que par Promotion Santé Suisse et l'OSAV.





D/CLIC TERROIRS est une plateforme de distribution de produits du terroir destinée à la restauration et au commerce de détail. fondée dans le cadre du projet de développement régional du val-de-ruz, elle permet aux productrices et producteurs de la région de proposer leurs spécialités sans avoir à gérer la logistique.

En favorisant les circuits courts, **D/Clic Terroirs** concentre la valeur ajoutée dans la région et réduit drastiquement les kilomètres parcourus. Pour les chefs-fes de cuisine, l'avantage réside dans la simplicité de commande via la plateforme en ligne, suivie d'une livraison comme chez n'importe quel grossiste — à la différence près que

D/Clic Terroirs regroupe uniquement de petites structures locales proposant une grande diversité de produits régionaux.

À l'heure où les prix augmentent et où l'approvisionnement devient plus complexe, **D/Clic Terroirs** offre un service sur mesure. L'équipe conseille les clients et recherche des solutions auprès des nombreux fournisseurs membres de la coopérative, ce qui constitue un véritable atout face à la grande distribution.



NEUCHÂTEL VINS ET TERROIR est une association dont l'objectif principal est de mettre en œuvre des initiatives visant à promouvoir l'image et la commercialisation des produits issus de la viticulture et de l'agriculture neuchâteloises.

Notre mission est de faire rayonner les produits et spécialités locales dans les médias, à travers divers événements et manifestations, tout en renforçant les connaissances et la renommée des spécialités du canton.

Dans la mesure du possible, nous encourageons les entités publiques ainsi que les acteurs-rices économiques neuchâtelois à privilégier les produits du terroir lors de l'organisation de manifestations et autres événements.

Nous contribuons également à la commercialisation des produits neuchâtelois dans le domaine de la restauration collective.

C'est pour toutes ces raisons que l'État de Neuchâtel nous a accordé sa confiance afin de mener à bien cette mission.

Cuisinons notre région !



Si vous souhaitez devenir un-e ambassadeur-riche de Cuisinons notre région,

vous pouvez me contacter auprès de Neuchâtel Vins et Terroir au 032 889 42 16
ou par email à claire.moret@ne.ch.

jouis de pouvoir échanger afin de promouvoir ensemble une cuisine durable. Mon objectif est de contribuer à faire de notre démarche un exemple de bonne volonté en matière de développement durable».

La cuisine est un métier de passion. Prendre soin de nos consommateurs-rices grâce à une alimentation équilibrée, locale et de saison devrait être une priorité, c'est un honneur de devenir un-e ambassadeur-riche d'une cuisine qui a du sens.

Former les jeunes générations est essentiel, car transmettre notre savoir-faire et montrer l'exemple leur permet de comprendre à quel point la cuisine durable est une responsabilité collective. En partageant nos valeurs et nos pratiques, nous contribuons à bâtir un avenir plus respectueux de l'environnement et de la santé.



Claire Moret
Spécialiste en restauration
Neuchâtel Vins et Terroir



