



**Rapport du Conseil d'État au Grand Conseil
en réponse
aux motions 20.159 du 26 juin 2020 « Agissez pour une
alimentation durable et saine ! » et 22.202 du 31 août 2022,
« Pour une alimentation plus durable et plus saine dans les
institutions de santé et sociales du canton »**

(Du 23 mars 2026)

Monsieur le président, Mesdames et Messieurs,

RÉSUMÉ

Deux motions demandent au Conseil d'État de renforcer la promotion de l'alimentation durable dans les établissements de restauration collective publique du canton de Neuchâtel, notamment en valorisant les produits locaux et en améliorant la qualité nutritionnelle des repas.

En réponse, le Conseil d'État inscrit son action dans le cadre du Plan climat cantonal 2023-2027, à travers une approche volontaire et incitative. Deux mesures structurantes - R15 « Élaborer un projet en faveur des circuits courts dans la restauration collective », et R17 « Informer, inciter et sensibiliser à une alimentation durable » - sont mises en œuvre par le Conseil d'État, après coordination avec un comité de pilotage interdépartemental (COFIL Alimentation durable), tant sous l'angle agricole que de la santé publique.

La mise en œuvre en cours de ces actions repose sur la collaboration avec plusieurs partenaires mandaté-e-s : Neuchâtel Vins et Terroir (NVT) pour la charte romande « Cuisinons notre région », la Ligue neuchâteloise contre le cancer (LNCC) pour le label Fourchette verte et la coopérative D/Clic Terroirs pour la distribution. En parallèle, le canton a lancé une action de communication auprès des écoles en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ainsi, le Conseil d'État mène des actions concrètes et transversales entre agriculture et santé publique auprès de la restauration collective qui répondent aux volontés exprimées par les motions 20.159 et 22.202 et propose leur classement.

1. MOTIONS

La motion 20.159 du 26 juin 2020, acceptée par le Grand Conseil le 23 février 2021, présente la teneur suivante :

« Agissez pour une alimentation durable et saine ! »

Face à la menace d'effondrement sociétal et environnemental, nous, citoyennes et citoyens soussigné-e-s, demandons au Grand Conseil d'enjoindre au Conseil d'État de lui proposer un ensemble de mesures radicales qui permettent, si nécessaire par des projets de loi ou de décret, de faire en sorte que les repas servis dans les différents établissements dépendant de l'État respectent divers critères de durabilité tout en restant accessibles financièrement, soit :

- des aliments majoritairement locaux, issus de l'agriculture biologique et de saison ;
- au minimum trois jours totalement végétariens par semaine, ainsi que la possibilité d'obtenir un repas végane chaque jour ;
- une diminution drastique des déchets et la distribution des éventuels invendus alimentaires ;
- des conditions de travail exemplaires pour les employé-e-s des cafétérias, notamment en cas de gestion par un tiers.

Notre alimentation a un impact non négligeable sur l'environnement et il est absolument nécessaire de la modifier en conséquence. Les pesticides et autres produits de synthèse sont en grande partie responsables de la perte de biodiversité sans précédent que nous connaissons actuellement, tout en menaçant la qualité de notre eau potable. De même, la production de denrées d'origine animale a d'énormes impacts sur la qualité de l'air, des sols, des eaux, et constitue, au niveau de l'alimentation, la part la plus importante d'émissions de gaz à effet de serre. En outre, les agriculteurs-rices locaux-ales ont de plus en plus de mal à joindre les deux bouts.

Il est ainsi nécessaire que les établissements dépendant de l'État et proposant une offre de nourriture à leurs employé-e-s ou à la population prennent en compte cette problématique et permettent à leurs utilisateurs-rices d'avoir accès à des denrées alimentaires durables. Ceci dans le but de réduire la pression exercée sur l'environnement tout en rémunérant les producteurs-rices de la manière la plus juste possible et en proposant une alimentation équilibrée.

Cette motion s'inscrit d'ailleurs tout à fait dans l'actualité, faisant écho à la pétition lancée par plusieurs associations estudiantines de l'Université de Neuchâtel qui se sont mobilisées afin d'obtenir des repas compatibles avec plusieurs critères de durabilité. En outre, une telle évolution est un des moyens permettant d'atteindre un bilan d'émissions de gaz à effet de serre net nul en 2030 ou encore une des mesures entrant parfaitement dans celles à prendre quant au plan climat, dont la mise en place a récemment été acceptée par le Grand Conseil.

Mais ce texte relaie également une préoccupation majeure relatée dans le dernier rapport du GIEC relatif au changement climatique et à la dégradation des sols, traitant entre autres de la gestion durable des terres et de la sécurité alimentaire : « L'agriculture, la foresterie et d'autres types d'utilisation des terres représentent 23% de nos émissions de gaz à effet de serre. Parallèlement, les processus terrestres naturels absorbent une quantité de CO2 équivalant presque au tiers des émissions dues aux combustibles fossiles et à l'industrie. » Or, une action coordonnée pour lutter contre le changement climatique peut tout à la fois améliorer l'état des sols, la sécurité alimentaire et la nutrition et contribuer à éliminer la faim. Le rapport fait ressortir que le changement climatique a une incidence sur les quatre piliers de la sécurité alimentaire : la disponibilité (rendement et production), l'accès (prix et capacité d'obtenir de la nourriture), l'utilisation (nutrition et possibilité de cuisiner) et la stabilité (irrégularité de la disponibilité). Ainsi, instaurer un système alimentaire plus résilient tout en protégeant les forêts et les écosystèmes naturels est une nécessité ; si nous n'agissons pas rapidement, nous risquons le pire. L'État a ici un rôle important à jouer afin de donner l'exemple.

Enfin, toucher à l'alimentation de la population peut être pris comme une mesure restreignant la liberté individuelle. Toutefois, des labels tels que celui de la « Fourchette verte » vont d'ores et déjà dans ce sens, sans que cela soit remis en question, ceci dans le but de proposer des repas dits « sains et équilibrés ». De plus, une alimentation contenant moins de viande est moins onéreuse et donc accessible au plus grand nombre. Nous souhaitons ici ajouter la question de la durabilité, encore bien trop peu prise en compte dans l'alimentation, alors qu'un changement est clairement nécessaire en ces temps d'urgence climatique et environnementale. De tels changements ne seront que bénéfiques pour les générations futures, le marché local, le bien-être de la population et la préservation du vivant.

La motion 22.202 du 31 août 2022, amendée et acceptée le 29 septembre 2022, présente la teneur suivante :

« Pour une alimentation plus durable et plus saine dans les institutions de santé et sociales du canton »

Nous demandons la mise en place d'un plan d'action, dans les institutions subventionnées par l'État ou qui travaillent en partenariat avec l'État (établissements de santé, cantines scolaires et universitaires, structures d'accueil, crèches, prisons, cliniques et hôpitaux privés, etc.), afin de réduire l'impact sur l'environnement et d'améliorer la santé de la population neuchâteloise par le biais de l'alimentation.

Le plan d'action doit contenir, en complément des propositions faites dans la motion 20.159, acceptée le 20 février 2021 :

- *une répartition équitable entre l'apport en protéines animales et celui en protéines végétales, en privilégiant les produits laitiers/fromagers/œufs ainsi que les protéines d'origine végétale ;*
- *de la viande consommée dans les institutions cantonales devant provenir, si possible, de l'élevage cantonal ou suisse ;*
- *une limitation de l'offre en produits hautement transformés ;*
- *une limitation des quantités de sucre, sel et graisse ;*
- *une sensibilisation des utilisateurs et utilisatrices à l'alimentation durable.*

Cette présente motion est un complément à la motion populaire 20.159, acceptée en février 2021 par le Grand Conseil. La motion demandait une réflexion sur une alimentation plus durable et diminuée en produits carnés.

La motion présente doit poser les jalons d'une alimentation plus durable en favorisant l'économie locale et les producteurs et artisans locaux.

Le réchauffement climatique n'est plus à démontrer, même aux plus sceptiques. Il est temps de prendre des mesures efficaces sans être dans l'extrême. Les mesures devront allier prise de conscience écologique et valorisation du travail des paysans et éleveurs du canton afin de favoriser une économie circulaire et locale.

Les Suisses consomment en moyenne 51 kg de viande par personne, c'est trop pour la santé humaine et celle de la planète. Une partie de la population réduit déjà sa consommation de viande et est consciente de cette problématique. Il est temps que les institutions du canton au sens large suivent cette voie et soient exemplaires.

La réduction de la consommation de viande ne peut qu'être bénéfique pour la santé de toutes et tous. La consommation, en quantité trop grande, de produits carnés accentue le risque de maladies cardio-vasculaires, de cancers ou encore d'obésité. La Société suisse de nutrition (SSN) recommande d'ailleurs de limiter la consommation de viande à trois fois par semaine.

Pour les cantines scolaires ainsi que les crèches, les enfants et les jeunes doivent être sensibilisés dès leur plus jeune âge à ce nouveau mode de consommation plus responsable et durable et meilleur pour la santé. La plupart des institutions fournissent déjà des efforts dans ce sens, mais ceux-ci sont encore trop timides. Les autorités doivent leur donner l'impulsion nécessaire et une ligne de conduite à adopter.

La consommation de viande issue des producteurs locaux ne pourra qu'améliorer l'économie circulaire cantonale et ainsi valoriser les produits régionaux. Le canton compte d'excellents artisans.

Ce plan d'action doit permettre aussi de faire des économies dans les finances cantonales, sachant que la viande est souvent plus onéreuse qu'une alternative non carnée.

2. INTRODUCTION

Les deux motions 20.159 « *Agissez pour une alimentation durable et saine !* » et 22.202 « *Pour une alimentation plus durable et plus saine dans les institutions de santé et sociales du canton* » ont été déposées successivement en 2020 et 2022 afin de renforcer les engagements du canton de Neuchâtel en faveur d'une alimentation plus durable. Ces initiatives s'inscrivent dans un contexte national et international marqué par des préoccupations croissantes en matière de valorisation des circuits courts, de santé publique, de conditions de travail respectueuses, de souveraineté alimentaire, de préservation des ressources naturelles et de réduction des impacts environnementaux du système agroalimentaire. Il convient également de noter que les questions environnementales, notamment la crise climatique et les mobilisations des groupes pour le climat, occupent une place croissante dans les débats. Cependant, ces enjeux ne sont pas encore uniformément perçus ou abordés à l'échelle globale, ce qui influence la portée et la mise en œuvre des actions à l'échelle régionale.

Ces préoccupations trouvent un écho dans plusieurs cadres législatifs et stratégiques fédéraux. L'article 104a de la Constitution suisse consacre le principe de la sécurité alimentaire en tant qu'objectif national, en appelant notamment à la préservation des bases de production, à une production adaptée aux conditions locales, à des chaînes d'approvisionnement efficaces, ainsi qu'à une consommation alimentaire qui préserve les ressources.

La future politique agricole (PA30+) au niveau national vise également à promouvoir des pratiques agricoles durables et des circuits de proximité. Par ailleurs, la Stratégie fédérale pour le développement durable 2030 encourage une alimentation plus saine, équitable et respectueuse de l'environnement. La Confédération a également adopté en 2022 un plan d'action national contre le gaspillage alimentaire, qui appelle les cantons à s'impliquer activement dans la mise en œuvre de mesures concrètes. Dans ce contexte le canton de Neuchâtel a déjà mis en œuvre une mesure de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire auprès des jeunes.

Les deux motions traitées dans ce présent rapport invitent le Conseil d'État à définir une stratégie cohérente en matière d'alimentation durable, en s'appuyant notamment sur la restauration collective comme levier d'action majeur. Le Conseil d'État répond à ces enjeux à travers la mise en œuvre de deux mesures du Plan Climat cantonal, en cohérence avec les principes de la charte intercantonale « Cuisinons notre région » et du label « Fourchette verte ». Ces actions visent à mieux valoriser les produits régionaux, à réduire le gaspillage alimentaire, à favoriser l'agriculture locale respectueuse de l'environnement (biologique ou en production intégrée) et à promouvoir des habitudes alimentaires saines, notamment en modérant la consommation de viande, ainsi qu'à garantir des conditions de travail équitables tout au long de la chaîne alimentaire.

Enfin, portant des objectifs convergents, elles font l'objet, à travers le présent rapport, d'une réponse commune permettant de traiter de manière cohérente l'ensemble de la thématique.

2.1. Restauration collective

La restauration collective désigne l'ensemble des services de préparation et de distribution de repas destinés à des personnes qui prennent leurs repas dans un lieu défini, pour des raisons professionnelles, éducatives, sociales ou de santé. Elle concerne notamment les cantines scolaires et les hautes écoles, les structures d'accueil extrafamilial, les hôpitaux, les établissements médico-sociaux, les institutions sociales, les prisons ou encore les restaurants d'entreprise. Elle se distingue de la restauration commerciale par son objectif principal : répondre à un besoin de service public ou institutionnel, souvent dans un cadre réglementé et avec une dimension nutritionnelle, éducative ou sociale.

Contrairement à une gestion top-down de type centralisé, la gouvernance de la restauration collective repose souvent sur une organisation locale ou partenariale où chaque acteur joue un rôle spécifique, selon les modalités de chaque contrat. La gouvernance de la restauration collective est donc très variable selon les contextes et les structures. Elle n'est pas toujours sous le contrôle direct de l'État ou des collectivités publiques : de nombreux contrats existent entre différents acteurs

publics et privés (régies directes, prestataires privés, partenariats publics-privés, etc.), ce qui complexifie la décision d'un choix pour un label ou une charte en particulier.

Dans le canton de Neuchâtel, il n'est pas possible d'établir précisément le nombre exact de fournisseurs potentiels en restauration collective. On recense toutefois qu'il existe 25 services de traiteurs et 40 grossistes (NOGA, OFS, 2022). Certains acteurs de l'approvisionnement en restauration collective peuvent néanmoins être identifiés. Par exemple, l'abattoir régional des Ponts-de-Martel fournit de la viande porcine et bovine à des structures locales ainsi qu'à des intermédiaires. D'autres artisans locaux, comme les 17 fromageries, 21 boucheries et 24 boulangeries complètent cette offre. En parallèle, des prestataires de dimension plus grande interviennent également dans ce secteur ; leurs approvisionnements combinent des produits d'origine locale et d'autres issus de filières plus larges, sans distinction systématique de provenance. Nous recensons donc, de manière non exhaustive, les branches suivantes susceptibles de fournir la restauration collective de la région de Neuchâtel (NVT et SAGR, 2025) :

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	
Total	173	

Tableau 1 : nombre minimum d'établissements dans le canton de Neuchâtel ayant un potentiel lien avec la restauration collective en tant que fournisseurs.

**exploitations agricoles mixtes avec une activité d'arboriculture ou de maraîchage.*

Les établissements publics ou privés qui recourent à la restauration collective pour leurs cantines s'appuient généralement sur des contrats de prestation de services. Ce mode de collaboration leur permet de travailler avec des fournisseurs ou des gestionnaires de restauration sans créer de lien de subordination. Nous disposons par ailleurs du nombre d'établissements susceptibles d'utiliser les circuits courts pour la restauration collective (SCAV, 2025)¹ :

Type d'établissements	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	

Tableau 2 : nombre potentiel d'établissements dans le canton de Neuchâtel ayant un lien avec la restauration collective en tant que clients.

¹ *Si un établissement compte plusieurs cuisines de restauration collective ou plusieurs activités liées aux denrées alimentaires qui sont soumis à annonce au SCAV, il est comptabilisé plusieurs fois dans le tableau.*

2.2. Alimentation durable

L'alimentation durable s'inscrit dans une vision systémique qui relie les enjeux agricoles, climatiques, de santé publique, économiques et d'aménagement du territoire. Elle vise à garantir un accès équitable à une alimentation de qualité, tout en préservant les ressources naturelles et en

soutenant les filières locales. Elle offre une réponse concrète aux défis contemporains en matière de climat, de santé et de souveraineté alimentaire, en s'appuyant sur trois piliers interdépendants :

- environnemental : réduction de l'impact écologique (émissions de gaz à effet de serre, consommation d'eau, perte de biodiversité) ; promotion de l'agriculture biologique/raisonnée/intégrée, locale et de saison, limitation du gaspillage alimentaire ;
- économique : soutien aux filières régionales ; création de circuits de distribution courts, équitables et viables ; renforcement de la résilience alimentaire locale face aux crises ;
- nutritionnel et social : accès pour toutes et tous à une alimentation saine et équilibrée et culturellement appropriée (incluant les pratiques et exigences liées aux traditions culturelles et religieuses) ; promotion d'habitudes alimentaires bénéfiques pour la santé et l'environnement, notamment dans le choix et la préparation des produits et la prise en compte du rôle social de l'alimentation ; amélioration des pratiques dans la restauration collective (qualité, éducation, inclusion sociale) ; respect des conditions de travail tout au long de la chaîne alimentaire.

2.3. Circuits courts

Dans le contexte de l'alimentation durable, les circuits courts désignent des modes de production et de distribution qui réduisent le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Cette approche favorise les relations directes, la transparence et la traçabilité des produits, tout en soutenant l'économie locale et en limitant l'impact environnemental lié au transport.

La charte "Cuisinons notre région", qui est proposée aux établissements publics et privés, définit un critère géographique précis pour les circuits courts, fixant une distance maximale de 50 kilomètres à vol d'oiseau entre le lieu de production et le lieu de consommation. Cette limitation géographique vise à privilégier les produits issus du terroir régional, à encourager les collaborations locales et à renforcer le lien entre les producteurs et les consommateurs. Les circuits courts contribuent ainsi à une alimentation plus durable, plus équitable et plus ancrée dans le territoire.

3. STRUCTURES CANTONALES

Le développement d'une alimentation durable dans la restauration collective s'appuie sur plusieurs démarches et acteurs-clés déjà bien en place dans le canton de Neuchâtel. Ces structures interviennent à différents niveaux : promotion de la santé, promotion de la production biologique et intégrée, valorisation des produits régionaux, logistique, accompagnement des équipes de cuisine et sensibilisation des publics. Elles sont toutes engagées, à des degrés divers, dans la mise en œuvre de la mesure R15 du Plan climat cantonal « *Élaborer un projet en faveur des circuits courts dans la restauration collective* ».

Deux cadres de référence structurent aujourd'hui l'engagement des établissements :

- la charte des cantons latins « Cuisinons notre région », portée par Neuchâtel Vins et Terroir (NVT), sur mandat du service de l'agriculture ;
- le label « Fourchette verte », coordonné par la Ligue neuchâteloise contre le cancer (LNCC), sur mandat du service cantonal de la santé publique.

Ces deux approches, complémentaires, offrent un appui concret aux établissements qui souhaitent s'inscrire dans une démarche de progrès. Elles s'accompagnent d'un soutien logistique à travers la plateforme D/Clic Terroirs (mandatée par l'État), qui facilite l'accès aux produits régionaux adaptés à la restauration collective.

3.1. La charte « Cuisinons notre région » et Neuchâtel Vins et Terroir

La démarche « Cuisinons notre région » vise à promouvoir une restauration collective fondée sur une alimentation durable, équilibrée et ancrée dans les produits régionaux et de saison. Lancée en

Valais en 2016, elle a progressivement été adoptée par d'autres cantons romands : Fribourg (2021), Jura et Tessin (2024), puis Neuchâtel et Vaud (2025). En mars 2025, l'ensemble des cantons latins a signé une déclaration d'intention commune, formalisant leur engagement à coordonner leurs actions et à favoriser les synergies autour de la démarche. Cet accord permet d'harmoniser les pratiques, de mutualiser certains moyens – notamment en matière de formation – et de renforcer la lisibilité de l'initiative à l'échelle romande.

Dans le canton de Neuchâtel, la démarche a été intégrée au Plan climat 2023-2027, via la mesure R15 « *Élaborer un projet en faveur des circuits courts dans la restauration collective* ». Cette dernière vise à structurer une offre alimentaire locale et durable, notamment par le développement de circuits courts et la valorisation de la restauration collective comme levier stratégique. La mise en œuvre repose sur une charte cantonale, que les établissements peuvent signer de manière volontaire. Elle propose un ensemble de bonnes pratiques qui s'articulent autour de trois axes : le développement durable, la santé, et la valorisation des produits régionaux.

La charte « Cuisinons notre région » neuchâteloise repose sur l'adhésion volontaire des établissements, qui s'engagent dans une logique d'amélioration continue. Elle encourage chaque établissement à évoluer en intégrant des principes de durabilité, notamment en favorisant l'utilisation de produits locaux, de saison, issus d'une agriculture biologique/ raisonnée/ intégrée et en soutenant une filière alimentaire respectueuse de l'environnement, selon ses moyens, ses fournisseurs et son public.

La mise en œuvre de cette charte est assurée par Neuchâtel Vins et Terroir (NVT), mandaté par le service de l'agriculture. NVT a été reconnu comme partenaire clé, non seulement en tant que porteur opérationnel de la démarche « Cuisinons notre région », mais aussi en tant qu'acteur référent pour l'identification, la labellisation et la mise en visibilité des produits régionaux. Grâce à sa connaissance du tissu agricole et artisanal local, NVT facilite le lien entre la production et les établissements de restauration collective.

Le financement annuel prévu dans le cadre du Plan climat et de la mesure R15 « *Élaborer un projet en faveur des circuits courts dans la restauration collective* » permet en particulier l'engagement d'une cuisinière professionnelle, chargée de former et d'accompagner les équipes de cuisine des établissements partenaires, de diffuser les bonnes pratiques culinaires durables grâce à de la formation continue et de renforcer la mise en réseau entre les acteurs et actrices de la chaîne alimentaire.

En lien avec ce mandat, NVT poursuit plusieurs objectifs stratégiques et opérationnels annuels, mesurés notamment via :

- l'adhésion annuelle de nouveaux établissements, avec analyse de leurs menus ;
- le suivi annuel qualitatif et quantitatif des établissements partenaires, comprenant au moins un entretien de bilan et l'analyse de menus ;
- la création de contenus pédagogiques à destination des équipes de cuisine : formations, recettes, outils de sensibilisation ;
- l'animation de séances d'information à l'intention du personnel des établissements labellisés.

Ces prestations sont réalisées en coordination avec les acteurs cantonaux et partenaires du projet, notamment le label « Fourchette verte » (porté par la LNCC) et D/Clic Terroirs, afin d'assurer une mise en œuvre cohérente et efficace de la démarche à l'échelle du canton.

3.2. Le label « Fourchette verte » et la Ligue neuchâteloise contre le cancer

Le label « Fourchette verte » est un programme national de promotion de la santé, lancé en 1993, qui vise à encourager une alimentation saine, équilibrée et adaptée à tous les âges dans les établissements de restauration collective. Il s'appuie sur les recommandations de la pyramide alimentaire suisse et fixe un ensemble de critères nutritionnels, tels que la limitation du sel, du sucre et des graisses saturées, ainsi que l'intégration d'au moins deux menus végétariens par semaine, avec des sources de protéines végétales de qualité, permettant de réduire la consommation de viande, notamment produite industriellement.

« Fourchette verte » est une démarche volontaire, reconnue au niveau suisse pour son sérieux, son ancrage institutionnel et sa longue expérience. Dans le canton de Neuchâtel, elle est principalement active dans les crèches, les structures parascolaires, les homes et autres établissements médico-sociaux. Elle s'inscrit dans les politiques cantonales de prévention et de promotion de la santé, notamment auprès des enfants, des jeunes et des seniors.

La mise en œuvre du label dans le canton est assurée par la Ligue neuchâteloise contre le cancer (LNCC), mandatée par le service cantonal de la santé publique. En tant que section cantonale « Fourchette verte » de Neuchâtel, la LNCC agit comme relai local, accompagne les établissements dans leur labellisation (informations, conseil, formation, suivis), coordonne les actions cantonales et assure le lien avec le réseau romand.

Pour la période 2025 - 2028, un contrat de prestations lie l'État à la LNCC, réparti entre le service cantonal de la santé publique et le Plan climat via la mesure R15 « *Élaborer un projet en faveur des circuits courts dans la restauration collective* ». Ce soutien couvre les activités de labellisation, les suivis réguliers des établissements, la production de contenus pédagogiques (recettes, fiches d'activités, menus végétariens), l'organisation de formations pour le personnel de cuisine, ainsi que la coordination cantonale du programme.

Au 31 décembre 2024, 37 établissements étaient labellisés dans le canton, ainsi que cinq cuisines de production. Cela représente en moyenne 1'868 places assises et 2'311 repas servis par jour. La majorité des structures labellisées relèvent du secteur préscolaire et parascolaire. Enfin, on dénombre sept établissements qui ont rejoint le label en 2024, dont cinq du secteur junior et deux du secteur adulte.

Type de labellisation	Nombre d'établissements
Déclinaison (temps partiel, repas de midi + collations)	
Fourchette verte junior	14
Fourchette verte des tout-petits	14
Fourchette verte adulte	5
Affiliation (sur 24h, 3 repas + collations)	
Fourchette verte adulte	2
Fourchette verte senior	2
Total	37

Tableau 3 : nombre total d'établissements dans le canton de Neuchâtel en fonction de leur labellisation « Fourchette verte ».

Afin de garantir la qualité du label, un suivi annuel est assuré par une diététicienne diplômée. En 2024, 52 entretiens ont été menés auprès de 40 établissements, et 259 plans hebdomadaires de menus ont été analysés.

Des contenus pédagogiques sont également diffusés régulièrement, notamment pour sensibiliser un large public. Tout au long de l'année, douze recettes de saison conformes au label sont partagées, accompagnées de quatre menus végétariens. De plus, 24 fiches d'activités destinées aux enfants encouragent leur apprentissage et leur créativité. Ces actions s'inscrivent dans la démarche de « Fourchette verte », dont l'un des objectifs majeurs est de renforcer les compétences des professionnels de la restauration collective, tout en sensibilisant les enfants, les parents et le personnel éducatif à une alimentation saine et durable.

Type d'action	Nombre
Séances d'information auprès des équipes éducatives	14
Séance pour les parents d'un établissement parascolaire	1
Stand dans un établissement pour adultes	1
Formation sur l'alimentation durable pour les cuisinier-ère-s labellisé-e-s	1
Total	17

Tableau 4 : actions réalisées en 2024.

Aujourd'hui, le label « Fourchette verte » est bien intégré dans le canton. Il est mis en œuvre par un nombre conséquent d'établissements de restauration collective neuchâtelois et permet ainsi de fournir à la population des repas équilibrés au quotidien, en particulier aux enfants. On estime que plus de 5'000 enfants et plus de 300 personnes de référence extrafamiliale sont touchés par la mesure « Fourchette verte » dans le canton. Le label contribue enfin à sensibiliser le personnel de structures, mais aussi les enfants et leurs parents à une alimentation équilibrée dans un environnement sain et ainsi à améliorer leurs compétences en matière de nutrition et leur état de santé. Dans ce contexte, l'équipe a été renforcée dès le 1^{er} mai 2025 par l'arrivée d'une nouvelle diététicienne, spécifiquement dédiée aux activités de labellisation, afin de soutenir le développement du programme et garantir un accompagnement de qualité des établissements.

3.3. La plateforme D/Clic Terroirs

La coopérative D/Clic Terroirs, basée à Cernier, réunit une petite équipe professionnelle appuyée ponctuellement par des bénévoles. Elle est née en 2020 dans le cadre d'un Projet de développement régional (PDR) Val-de-Ruz, un dispositif de soutien fédéral et cantonal visant à renforcer les filières agricoles locales en favorisant des projets collectifs à forte valeur ajoutée territoriale.

Le PDR Val-de-Ruz à l'origine de D/Clic Terroirs avait pour objectif de structurer une filière de commercialisation directe des produits neuchâtelois, en développant une plateforme logistique et numérique capable de répondre aux besoins de distribution régionale, notamment à destination des épiceries. À ce jour, la coopérative travaille principalement avec des commerces de détail, en jouant un rôle d'intermédiaire entre la production, la transformation, points de vente locaux et cuisines collectives (modèle « *B to B* » - *business-to-business*).

Dans le cadre du Plan climat 2023 – 2027 et de la mesure R15 « *Élaborer un projet en faveur des circuits courts dans la restauration collective* », D/Clic Terroirs a été identifiée comme partenaire stratégique en vue d'adapter ses outils aux besoins spécifiques de la restauration collective durable. Le canton de Neuchâtel, par l'intermédiaire du service de l'agriculture, lui a ainsi confié un mandat pour la période 2025-2027. Ce mandat vise à permettre à la coopérative de participer au projet d'alimentation durable à l'échelle cantonale, en lien avec les autres partenaires, notamment « Cuisinons notre région » et « Fourchette verte » et se focaliser sur la restauration collective.

Les prestations attendues portent notamment sur l'identification des productions compatibles avec la charte neuchâteloise « Cuisinons notre région », la planification de la chaîne d'approvisionnement et l'adaptation de la plateforme numérique aux contraintes logistiques des établissements de restauration collective. Celle-ci devra permettre un filtrage des produits par origine, label ou méthode de culture, l'intégration de critères de durabilité, ainsi que la génération de statistiques utiles au suivi des engagements.

D/Clic Terroirs est également appelée à jouer un rôle central dans le dialogue entre production et établissements, en organisant un retour structuré de la demande vers l'amont de la chaîne. Ce mécanisme de feedback permet d'ajuster l'offre à la demande, d'améliorer la coordination entre les actrices et acteurs impliqué-e-s et de contribuer à une planification agricole plus fine – notamment en soutenant la diversification des productions, les rotations culturales et, plus largement, des pratiques favorables à la durabilité des exploitations.

3.4. Collaboration

La réussite de la transition vers une alimentation durable en restauration collective repose sur une collaboration étroite et structurée entre les actrices et acteurs clés mentionné-e-s : Neuchâtel Vins et Terroir (porteur de la charte « Cuisinons notre région »), la Ligue neuchâteloise contre le cancer (en charge de la mise en œuvre du label « Fourchette verte ») et D/Clic Terroirs (responsable de la logistique et de l'identification des produits régionaux).

Leur coordination est essentielle pour garantir la cohérence entre exigences nutritionnelles, durabilité des approvisionnements et accompagnement opérationnel des établissements. Travailler main dans la main constitue ainsi une condition indispensable à la consolidation et à la pérennisation du projet d'alimentation durable dans le canton de Neuchâtel.

3.5. De la fourche à la fourchette

La mise en œuvre concrète de la politique d'alimentation durable repose sur un enchaînement coordonné d'étapes, allant de la production agricole locale jusqu'à l'assiette dans les établissements de restauration collective. Ce processus mobilise donc les partenaires mandatés, Neuchâtel Vins et Terroir (NVT) en charge de la charte « Cuisinons notre région », ainsi que la Ligue neuchâteloise contre le cancer (LNCC) via le label « Fourchette verte » et D/Clic Terroirs, en collaboration avec d'autres actrices et acteurs de terrain selon les besoins.

Le schéma ci-dessous illustre la dynamique :

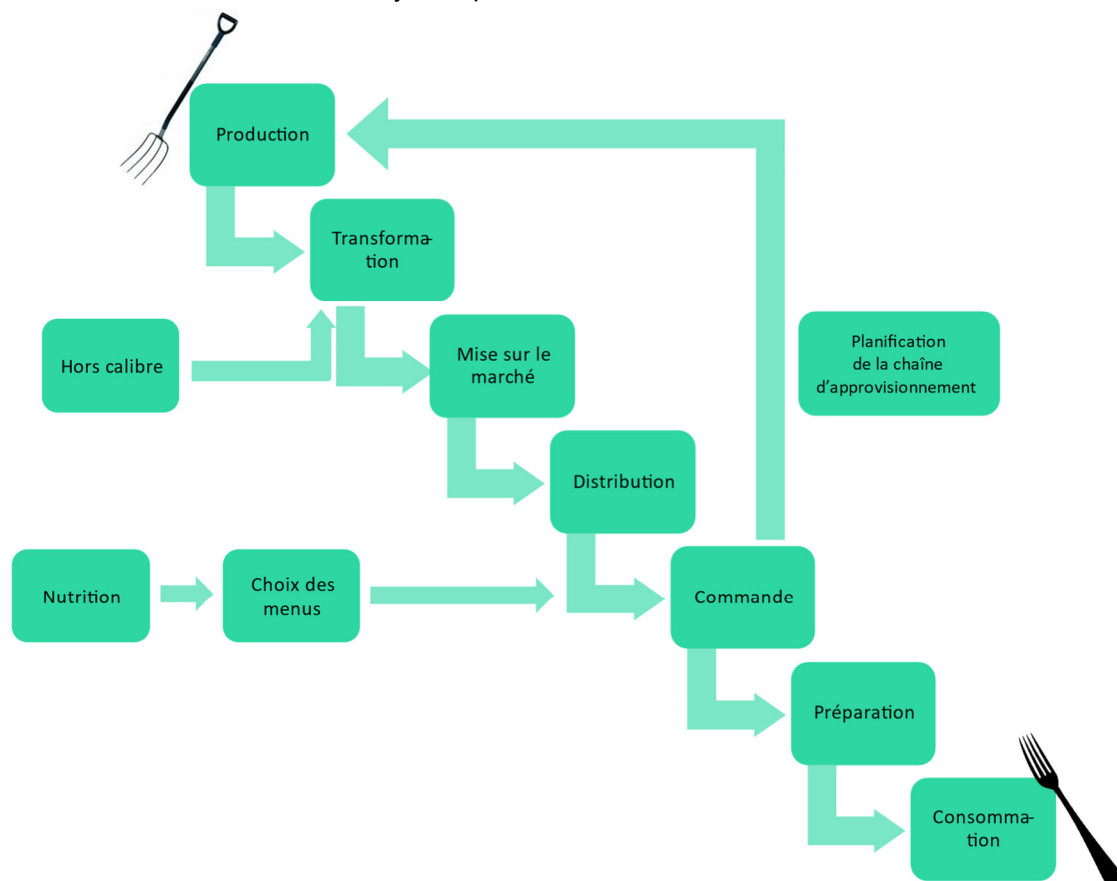


Figure 1 : de la fourche à la fourchette, un terme utilisé dans l'agroalimentaire.

4. COORDINATION CANTONALE EN MATIÈRE D'ALIMENTATION DURABLE

La thématique de l'alimentation durable mobilise plusieurs compétences au sein de l'administration cantonale : agriculture, santé publique, durabilité, économie, logistique, formation et politique climatique. Elle nécessite de ce fait une approche transversale et une coordination interservices pour garantir la cohérence des actions et assurer une mise en œuvre efficace à l'échelle du territoire.

À ce jour, plusieurs services issus de trois départements, respectivement le département du développement territorial et de l'environnement (DDTE), le département de la santé, de la jeunesse et des sports (DSJS) et le département de la formation et des finances (DFFI) sont directement impliqués dans le pilotage opérationnel des mesures cantonales en lien avec l'alimentation durable, en particulier dans le cadre du Plan climat :

- le service de l'agriculture (SAGR, DDTE), qui assure la coordination générale, notamment autour de la structuration des filières régionales et du lien avec les acteurs économiques ;
- le service cantonal de la santé publique et le service de protection de l'adulte et de la jeunesse (SCSP et SPAJ, DSJS), en charge des dimensions nutritionnelles, de prévention et de promotion de la santé, notamment via le label « Fourchette verte » ;

- le service de l'enseignement obligatoire et le service des formations post obligatoires et de l'orientation (SFPO et SEEO, DFFI), qui représente les enjeux liés à l'éducation et à l'organisation des structures de restauration collective.

La Cellule développement durable et climat suit également les travaux dans une perspective de cohérence globale avec les engagements climatiques du canton.

4.1. Gouvernance Alimentation durable

La gouvernance repose sur quatre niveaux complémentaires : le COPIL interdépartemental (niveau stratégique), le comité technique (COTEC) en charge de la préparation des décisions, le groupe de coordination, réunissant les partenaires mandatés et les organismes de terrain identifiés comme clés et enfin les partenaires opérationnels, qui assurent la mise en œuvre concrète des prestations.

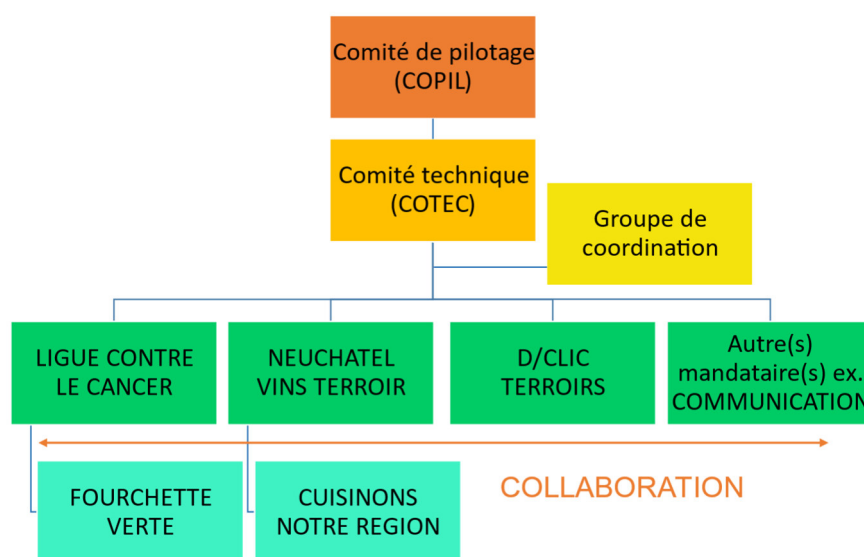


Figure 2 : la gouvernance est structurée selon quatre niveaux, représentés dans l'organigramme ci-dessus.

Le COPIL a été constitué en mai 2024 et il assure le pilotage stratégique des mesures du Plan climat liées à l'alimentation et l'orientation des politiques cantonales en matière d'alimentation durable. Il est présidé par le chef du DDTE et vice présidé par le chef du DSJS, avec une représentation du DFFI pour assurer le lien avec l'enseignement. Le COPIL garantit une lecture partagée des enjeux, facilite les arbitrages interservices et veille à l'articulation des politiques publiques (agriculture, santé, durabilité, éducation, etc.).

Le COTEC intervient au niveau opérationnel, en se concentrant sur la gestion des tâches concrètes et la coordination des acteurs impliqués dans la mise en œuvre des actions.

Le groupe de coordination permet de faire remonter les besoins du terrain, d'améliorer la fluidité des processus et de renforcer les échanges entre services, prestataires et établissements engagés. Sa composition inclut des représentants de Neuchâtel Vins et Terroir, la Ligue neuchâteloise contre le cancer, D/Clic Terroirs, GastroNeuchâtel & Eureka Formation, la Fédération romande des consommateurs (FRC), le service cantonal de la santé publique, le service de la consommation et des affaires vétérinaires, le service de la protection de l'adulte et de la jeunesse, le service de l'agriculture, ainsi que d'autres acteurs identifiés.

Deux rencontres de lancement entre les partenaires (LNCC, NVT, D/Clic Terroirs) ont eu lieu depuis le début de l'année 2025 afin d'ancrer la dynamique et de favoriser les synergies. Une visite auprès de la démarche Cuisinons notre région, portée par Terroir Fribourg, qui collabore activement avec le label « Fourchette verte » de Fribourg depuis quatre ans en restauration collective, a également été organisée afin de rencontrer les équipes fribourgeoises sur place et de s'inspirer des bonnes pratiques mises en œuvre.

Un plan de communication est également en préparation. Il prévoit la diffusion d'informations cohérentes entre les services et les partenaires. Un communiqué de presse a déjà été publié le 17 mars 2025, annonçant la signature de la démarche romande « Cuisinons notre région », marquant ainsi une volonté politique partagée à l'échelle intercantonale.

5. RÉPONSE AUX MOTIONS

Le Plan climat cantonal 2023-2027 intègre plusieurs leviers pour agir concrètement en faveur d'une alimentation plus durable. C'est dans ce cadre que le COPIL « Alimentation durable » a choisi d'inscrire sa réponse aux motions, à travers deux mesures : R15 et R17. Ces deux mesures structurent l'action cantonale en faveur d'une alimentation plus locale, plus durable et plus responsable. Leur contenu est présenté ci-après.

Un premier bilan des actions réalisées est prévu en 2028, afin d'évaluer les résultats obtenus et d'ajuster les orientations si nécessaire dans le cadre du Plan climat 2.

5.1. Mesure R15 « Élaborer un projet en faveur des circuits courts dans la restauration collective »

La mesure R15 est la mesure phare du projet cantonal en faveur d'une alimentation durable. Elle vise à structurer une offre alimentaire locale et de qualité dans les établissements de restauration collective, en soutenant la mise en place de référentiels de bonnes pratiques grâce à la charte « Cuisinons notre région » et au label « Fourchette verte », le développement de solutions logistiques adaptées (via D/Clic Terroir) et l'accompagnement des équipes de cuisine par Neuchâtel Vins et Terroir et la Ligue neuchâteloise contre le cancer.

À ce jour, un montant est engagé pour financer les prestations des partenaires mandatés. Le solde disponible sera destiné à financer la communication commune autour du projet et pourra également être mobilisé pour soutenir d'éventuelles évolutions ou actions complémentaires en lien avec les objectifs de la mesure.

Cette mesure contribue activement à la réalisation des objectifs fixés dans les motions, en répondant à chacun des neuf points. Elle favorise notamment une alimentation majoritairement locale, saisonnière et biologique/intégrée/raisonnée, propose des choix de menus végétariens, garantit de bonnes conditions de travail et prévoit la sensibilisation du public à travers la campagne de communication cantonale à venir.

5.2. Mesure R17 « Informer, inciter et sensibiliser à une alimentation durable »

La mesure R17 vise à renforcer l'information, la sensibilisation et la promotion d'une alimentation durable auprès de différents publics, notamment les enfants, les familles et les professionnel-le-s de la restauration collective. Elle soutient des projets de sensibilisation aux différents enjeux liés à l'alimentation durable et au gaspillage alimentaire.

Selon l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), un tiers des aliments produits en Suisse est perdu ou gaspillé, soit environ 330 kg par habitant et par an. Et dans le canton de Neuchâtel selon une étude du Conseil d'État de 2023, ce chiffre s'élève à 75 kg par habitant et par an, représentant un coût d'environ 500 francs par personne.

Dans ce contexte, une campagne de sensibilisation à la problématique du gaspillage alimentaire a été organisée en 2024. L'exposition itinérante « Par amour des aliments », conçue par l'association Foodwaste.ch, a ainsi parcouru, pendant un mois, les quatre régions du canton. Elle proposait des conseils pratiques pour une meilleure gestion des denrées alimentaires, adaptés à tous les publics, en particulier les jeunes, dans une perspective ludique et éducative. Accessible gratuitement, l'exposition a compté plus de 400 visiteurs. Dans le cadre de sorties scolaires ou parascolaires, ce sont près de 1'000 enfants et leurs 111 accompagnant-e-s qui ont pu bénéficier gratuitement d'une visite guidée par une animatrice. Ce projet a pu être mis en place en collaboration avec plusieurs

associations actives dans le domaine du gaspillage alimentaire. Des espaces d'exposition ont également été gracieusement mis à disposition par les communes concernées.

Cette exposition illustre concrètement les objectifs visés par la mesure R17 : elle sensibilise aux pratiques durables (planification, stockage, réutilisation), favorise l'engagement des publics et promeut des solutions simples pour réduire le gaspillage à l'échelle des ménages.

Dans la limite du budget encore disponible, le canton souhaite encore soutenir de nouveaux projets, par exemple la valorisation des produits hors calibre et la sensibilisation dans les établissements partenaires, en lien avec les démarches « Fourchette verte » et « Cuisinons notre région ».

Cette mesure contribue ainsi à la mise en œuvre des motions concernant la sensibilisation à l'alimentation durable, en ancrant des actions concrètes dans le cadre du Plan climat cantonal et du Plan d'action contre le gaspillage alimentaire.

5.3. Mesures et étapes du processus

Ce processus intégré, coordonné par le COPIL Alimentation durable et ses partenaires, permet de renforcer concrètement la place des produits régionaux dans la restauration collective du canton. Il offre une approche cohérente reliant production, transformation, distribution, préparation, consommation, sensibilisation et communication, en ligne avec les objectifs du Plan climat et des motions déposées. Les étapes sont définies ainsi :

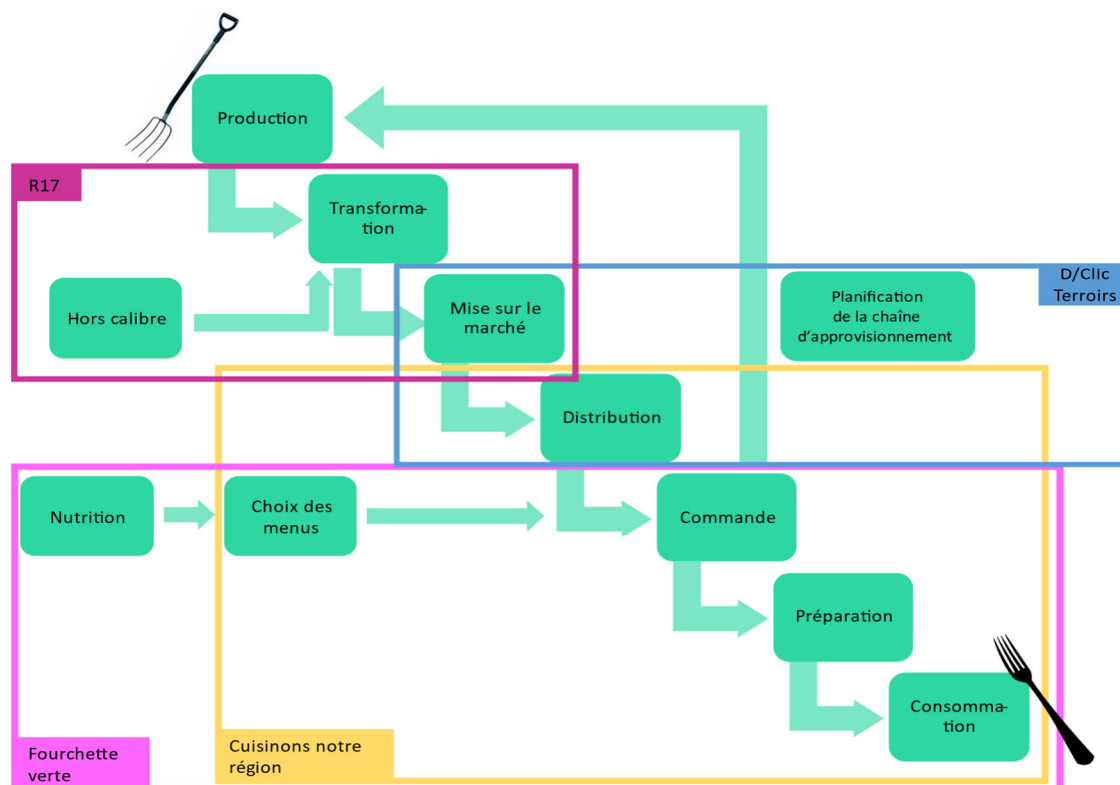


Figure 3 : de la fourche à la fourchette avec la répartition des tâches entre les partenaires

- **Production locale identifiée** : D/Clic Terroirs, en collaboration avec NVT, identifie les productions agricoles et artisanales compatibles avec la charte « Cuisinons notre région », en privilégiant des produits régionaux, de saison et durables ;
- **Transformation** : la transformation des produits reste aujourd'hui un point à renforcer. Une réflexion est en cours pour déterminer comment développer ou renforcer des capacités locales de transformation adaptées aux besoins de la restauration collective (ateliers de découpe, transformation légère, conditionnement). Ce besoin pourrait être porté par la mesure R17 « Informer, inciter et sensibiliser à une alimentation durable », notamment concernant la production dite hors calibre. La valorisation de ces produits parfaitement comestibles, mais non conformes aux standards esthétiques et qui représentent une part non négligeable du marché est à repenser ;

- **Mise sur le marché** : les produits prêts à la consommation sont intégrés dans le circuit de distribution, en lien avec la plateforme existante pilotée par D/Clic Terroirs ;
- **Distribution, commande et préparation** : les établissements passent commande via les outils adaptés. La livraison, la préparation des repas et leur service en restauration collective sont organisés selon des critères de qualité, de traçabilité et de durabilité ;
- **Planification de l'approvisionnement** : D/Clic Terroirs coordonne cette boucle rétroactive et gère l'organisation de la chaîne logistique, en s'assurant de la disponibilité des produits correspondant aux besoins des établissements et de la rotation des cultures. C'est un suivi régulier ;
- **Nutrition et choix des menus** : LNCC, via « Fourchette verte », assure le suivi nutritionnel et accompagne les établissements dans l'élaboration de menus sains et équilibrés, intégrant une part croissante de produits régionaux et de saison en partenariat avec la charte « Cuisinons notre région » ;
- **Préparation** : NVT accompagne les équipes de cuisine en proposant des formations pratiques, des recettes adaptées et des conseils pour favoriser l'utilisation de produits régionaux au quotidien. Ces formations sont évolutives et adaptées chaque année en fonction des besoins et des innovations culinaires ;
- **Consommation** : l'étape finale de la chaîne concerne la consommation des repas par les convives. L'objectif est de garantir l'accès quotidien à une alimentation équilibrée, locale et durable, tout en sensibilisant les publics (enfants, résident-e-s, professionnel-le-s) à l'importance de l'alimentation durable dans leur alimentation quotidienne.

La réussite de cette démarche repose non seulement sur la continuité des partenariats et l'adaptation progressive des outils, mais aussi sur la mise en œuvre d'une communication active et coordonnée, pilotée par le COPIL, destinée à valoriser les engagements pris et à mobiliser durablement l'ensemble des publics concernés et de la population en général.

5.4 Tableau de synthèse

	Label Fourchette Verte	Label Cuisinons notre région
Motion 20.159		
Alimentation locale	recommandé	oui
3 jours végétariens / semaine + 1 repas végane possible / jour	2 repas végétariens/semaine + viande en quantité modérée	recommandé
Diminution des déchets	recommandé	oui
Conditions de travail	non	oui
Motion 22.202		
Répartition équitable entre protéines animales et végétales	oui	recommandé
Viande d'élevage NE ou CH	recommandé	oui
Limitation des produits hautement transformés	oui	oui
Limitation des quantités de sucre, sel et graisses	oui	oui
Sensibilisation à l'alimentation durable	oui	oui

Tableau 5 : synthèse de la réponse aux motions selon les différents labels.

6. CADRE INCITATIF

L'action cantonale en faveur d'une alimentation plus durable repose sur une approche volontaire et incitative. Étant donné qu'il ne peut imposer de bases légales à des prestataires privés ou parapublics dans ce domaine, l'État ne propose pas de nouvelles obligations légales aux établissements de restauration collective. Il soutient et encourage la démarche par des outils souples : élaboration de la charte « Cuisinons notre région » et label « Fourchette verte », accompagnement des établissements intéressés par les partenaires mandatés, mise en réseau avec des productions locales, soutien ciblé à l'amélioration de l'offre alimentaire et valorisation des initiatives exemplaires en termes de développement durable et de conditions de travail.

Le financement cantonal n'implique en aucun cas un financement direct des structures bénéficiaires de restauration collective. L'adhésion des établissements à la charte ou au label se fait sur une base volontaire. Cette approche garantit la souplesse nécessaire pour favoriser l'évolution progressive des pratiques alimentaires, sans recourir à des mesures rigides ou à des financements structurels très coûteux, critiquables sous l'angle de la concurrence déloyale.

7. CONSÉQUENCES FINANCIÈRES

Tous les coûts liés aux mesures R15 « *Élaborer un projet en faveur des circuits courts dans la restauration collective* », et R17 « *Informer, inciter et sensibiliser à une alimentation durable* » sont financés dans le cadre du crédit d'engagement du Plan climat 1.

Durant la période 2025-2027, trois contrats de prestations lient l'État de Neuchâtel, avec : Neuchâtel Vins et Terroir (95'000 francs par an) ; la Ligue contre le cancer (40'000 francs par an via la mesure et 55'000 francs par an en plus à la charge du SCSP) et la coopérative D/Clic Terroirs (10'000 francs par an). Enfin, 30'000 francs par an seront alloués pour la communication. Le financement s'élève ainsi à 175'000 francs par an au titre de la mesure R15.

Pour la mesure R17, il s'agit d'un montant de 60'000 francs.

La gestion administrative et le suivi financier de ces mesures sont assurés par les services respectifs, au sein de leurs budgets ordinaires et avec les ressources humaines déjà en poste. Aucun engagement financier structurel supplémentaire n'est donc requis au-delà des crédits alloués dans le cadre du Plan climat 1.

8. CONSÉQUENCES SUR LA RÉPARTITION DES TÂCHES ENTRE L'ÉTAT ET LES COMMUNES

L'approche adoptée n'impose aucune obligation aux communes. Celles-ci restent libres de s'impliquer ou non dans la démarche d'alimentation durable, sans contrainte ni intervention de l'État. Elles y seront cependant encouragées.

Le Canton ne charge pas les communes de nouvelles responsabilités et n'intervient pas dans leur fonctionnement interne. Chaque structure communale, notamment dans le domaine parascolaire, conserve sa latitude pour choisir ses interlocuteurs et décider de son niveau d'implication dans la démarche.

9. CONSÉQUENCES ÉCONOMIQUES, SOCIALES ET ENVIRONNEMENTALES DU PROJET AINSI QUE SES CONSÉQUENCES POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES

Le développement d'une alimentation durable en restauration collective présente des effets positifs et durables sur différents champs d'action de la stratégie cantonale 2030 pour le développement durable :

Consommation et production (champs d'action 1) : Sur le plan économique, la valorisation des circuits courts et des produits régionaux soutient directement les filières agricoles et artisanales du canton. Elle renforce la résilience de l'économie locale face aux crises d'approvisionnement et favorise une meilleure répartition de la valeur ajoutée entre production, transformation et établissements de restauration. En s'appuyant sur les compétences existantes et des structures locales telles que Neuchâtel Vins et Terroir, la Ligue neuchâteloise contre le cancer et D/Clic Terroirs, le projet contribue également à la création d'emplois qualifiés et à la pérennisation de savoir-faire régionaux.

Santé (champs d'action 8) : Sur le plan social et sanitaire, la démarche améliore la qualité nutritionnelle des repas servis dans les établissements publics, tout en renforçant la sensibilisation des jeunes, des familles et des professionnel-le-s à une alimentation équilibrée et favorise l'équité d'accès à une alimentation saine. Les actions menées participent aussi à la transmission d'une culture alimentaire respectueuse de la santé, du territoire et des saisons.

Énergie et climat (champs d'action 3) : Sur le plan environnemental, la promotion des produits locaux biologiques ou IPSuisse, de saison et à faible impact écologique contribue à réduire les émissions de gaz à effet de serre liées au transport notamment et à limiter le gaspillage alimentaire. L'intégration de menus végétariens, la modération de la consommation de viande et la réduction des produits hautement transformés participent à une alimentation plus sobre en ressources.

10. CONSÉQUENCES SUR LA PRISE EN COMPTE DE L'INCLUSION DES PERSONNES VIVANT AVEC UN HANDICAP

Les institutions sociales dans lesquelles des personnes vivant avec un handicap séjournent de manière stationnaire ou ambulatoire sont également concernées par l'alimentation durable en restauration collective. L'approche volontaire et incitative préconisée s'applique donc également aux institutions sociales.

11. CONCLUSIONS

Le présent rapport se concentre sur les leviers prioritaires identifiés pour renforcer l'alimentation durable dans les établissements de restauration collective du canton de Neuchâtel. Il présente les actions mises en œuvre par le Conseil d'État en réponse aux motions, à travers deux mesures structurantes du Plan climat cantonal :

- R15 « Élaborer un projet en faveur des circuits courts dans la restauration collective » ;
- R17 « Informer, inciter et sensibiliser à une alimentation durable ».

En complément de ces mesures, et afin de répondre de manière globale aux enjeux soulevés par les motions, le Conseil d'État encourage ainsi les établissements de restauration collective à s'engager dans la démarche « Cuisinons notre région » et à viser le label « Fourchette verte », voire à combiner les deux.

Le label « Fourchette verte », soutenu par le service cantonal de la santé publique, garantit le respect de critères nutritionnels spécifiques, dont la proposition d'au moins deux menus végétariens par semaine, valorisant les sources de protéines végétales locales.

La charte « Cuisinons notre région », quant à elle, repose sur l'engagement volontaire des établissements partenaires pour valoriser les produits régionaux, promouvoir une alimentation équilibrée, réduire le gaspillage et respecter des critères environnementaux dans l'approvisionnement.

Enfin, le rapport ne traite pas des dimensions liées à l'adéquation culturelle de l'alimentation durable selon sa définition *sensu stricto* (telles que les régimes spécifiques d'origine religieuse ou culturelle), ni des conditions de travail tout au long de la chaîne alimentaire. Il convient ici de rappeler que les établissements de restauration collective sont soumis au respect du droit du travail en vigueur et les exploitations agricoles au contrat-type de travail dans l'agriculture. Grâce à la charte « Cuisinons notre région », la traçabilité des produits est requise, ce qui permet d'assurer un certain contrôle sur les conditions de production.

En consolidant dès aujourd'hui des circuits alimentaires résilients, le canton de Neuchâtel agit en faveur d'un modèle plus juste, plus autonome et plus durable pour les années à venir.

12. VOTE DU GRAND CONSEIL

Le Conseil d'État démontre dans ce rapport que les actions menées de manière concrète et transversale entre agriculture et santé publique auprès de la restauration collective répondent aux volontés exprimées par les motions 20.159 et 22.202 mais aussi à la teneur du débat au Grand Conseil. Il propose ainsi leur classement.

Veuillez agréer, Monsieur le président, Mesdames et Messieurs, l'assurance de notre haute considération.

Neuchâtel, le 23 mars 2026

Au nom du Conseil d'État :

La présidente,
C. GRAF

La chancelière,
S. DESPLAND

DÉCLARATION D'INTENTION DE LA « DÉMARCHE LATINE CUISINONS NOTRE RÉGION »



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.

**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

Cantone Ticino :
Sig. Christian Vitta
Consigliere di Stato




Le 3 febbraio 2025

Canton de Vaud :
Mme Valérie Dittli
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

CHARTE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE NEUCHÂTELOISE « CUISINONS NOTRE RÉGION »



Charte de la restauration collective neuchâteloise « 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 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 mesure et autres
- Faciliter la mise en relation avec les producteurs-récolteurs 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 et 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 1 ». L'annexe 1 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.

Fait à Neuchâtel, le _____
Charte et cahier des charges du 01.01.2025

Laurent Favre
Conseiller d'État, Chef du Département du développement territorial et de l'environnement

L'établissement partenaire de restauration collective

Annexes :

- Annexe 1 Politique d'approvisionnement (01.01.2025)
- Annexe 2 Critères de provenance régionale (01.01.2025)

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.