



Intervention parlementaire

N° de l'intervention : 133-2022
Type d'intervention : Motion
Motion ayant valeur de directive : ☐
N° d'affaire : 2022.RRGR.227

Déposée le : 14.06.2022

Motion de groupe : Non
Motion de commission : Non
Déposée par : Riesen (La Neuveville, ES) (porte-parole)
Zaugg-Graf (Uetendorf, pvl)
Gerber (Reconvilier, PEV)
Klopfenstein (Corgémont, UDC)
Schär (Schönried, PLR)
Bühler (Romont BE, Le Centre)
Martin (Ligerz, Les Verts)
Tobler (Moutier, UDC)
Grabner (La Neuveville, UDC)
Bühler (Cortébert, UDC)

Cosignataires : 0

Urgence demandée : Non
Urgence accordée :

N° d'ACE : du
Direction : Direction de l'économie, de l'énergie et de l'environnement
Classification : -
Proposition du Conseil-exécutif : **Sélectionner**

Favoriser les produits locaux et de saison

Le Conseil-exécutif est chargé de mettre en place une politique qui implique que les cuisines collectives qui appartiennent à des institutions étatiques ou dont l'institution est financée majoritairement par le canton favorisent les produits de proximité, les aspects d'équilibre nutritionnel et d'environnement sain. Le Conseil-exécutif est prié :

1. de mettre en œuvre un plan d'action pour que les cuisines collectives d'institutions étatiques privilégient systématiquement les produits de proximité et de saison lorsque c'est possible ;
2. d'encourager la mise en place de ce plan d'action au sein des institutions où le canton est actionnaire à plus de 50 pour cent ;
3. de faciliter la mise en place pour les restauratrices et restaurateurs via une plateforme permettant un cadre facile et pratique ;
4. de lancer un projet pilote régional, par exemple dans le Jura bernois en lien avec le PDR « Produire local – manger local ».

Développement :

Le canton de Berne est un acteur important pour relever les défis dans le domaine de l'environnement. Le Conseil-exécutif l'a mentionné dans son programme gouvernemental de législature et le montre par différents engagements.

Le fait de mettre en valeur les produits agricoles régionaux et de réduire le circuit entre la production et la consommation est une mesure importante pour les productrices et producteurs, les consommatrices et consommateurs et l'environnement. Cela favorise une consommation saine et durable, une économie circulaire et contribue à faciliter les liens entre l'agriculture et le reste de la population. Une part importante de l'alimentation est consommée en dehors du domicile. En favorisant une restauration collective régionale et de saison (dans la mesure du possible) dans les institutions publiques, le canton peut jouer un rôle de levier important pour favoriser une consommation plus durable.

Le canton du Valais, particulièrement actif dans le cadre de l'Agenda 2030, a mis en place un système simple et efficace pour améliorer les chaînes d'approvisionnement alimentaire avec sa démarche « Cuisinons notre région ». Tous les établissements de cuisine collective rattachés à l'administration cantonale doivent participer à la démarche consistant à utiliser des produits régionaux pour la cuisine collective, en fonction des disponibilités. Les restauratrices et restaurateurs prennent en compte la provenance des produits ainsi que d'autres aspects d'équilibre nutritionnel et d'environnement sain. Ils s'approvisionnent en aliments qui proviennent d'abord de la région, si disponibles avec un système de concentricité (si des aliments ne sont pas disponibles dans le premier cercle, celui-ci est élargi graduellement pour finir avec un dernier cercle au niveau Suisse).

La mise en place d'une plateforme d'achat alimentaire régionale (RegioFoodVS¹), regroupant l'ensemble des fournisseurs partenaires de la démarche « Cuisinons notre région » facilite largement la mise en œuvre, tant du côté des productrices et producteurs que des restauratrices et restaurateurs et garantit un cadre défini, avec des partenaires solides et en respectant les conditions de livraison et de normes qualitatives. La démarche a d'ailleurs évolué en 2020 en ajoutant également les aspects d'équilibre alimentaire, via une collaboration avec l'association Fourchette verte. D'autres cantons suivent le pas : le Parlement du canton du Jura a par exemple récemment accepté une motion² du PDC François Monin allant dans ce sens.

À l'exemple de ces démarches, le canton de Berne devrait aussi créer un plan d'action et introduire des mesures pour favoriser la nourriture locale et équilibrée dans la restauration collective d'institutions publiques. Pour faciliter la mise en œuvre, le Jura bernois pourrait jouer un rôle de projet pilote en trouvant des synergies avec le PDR porté par la Chambre d'agriculture du Jura bernois intitulé « Produire local – manger local ». L'offensive bernoise bio 2025 et son crédit de 2 millions de francs validé par le Grand Conseil lors de la session d'hiver 2021 offre également des synergies intéressantes avec ce projet.

Destinataire
– Grand Conseil

¹ Plus d'informations sur <https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux>, visité le 20 avril 2022

² Motion N°1385, disponible à partir de ce lien : <https://www.jura.ch/InterventionParlementaire.ashx?id=1385&fid=I0013431>, visité le 20 avril 2022