



# Intervention parlementaire

## Réponse du Conseil-exécutif

N° de l'intervention :	133-2022
Type d'intervention :	Motion
Motion ayant valeur de directive :	<input type="checkbox"/>
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 (Gerolfingen-Täuffelen, Les Verts) Tobler (Moutier, UDC) Graber (La Neuveville, UDC) Bühler (Cortébert, UDC)
Cosignataires :	0
Urgence demandée :	Non
Urgence accordée :	Non
N° d'ACE :	1254/2022 du 30 novembre 2022
Direction :	Direction de l'économie, de l'énergie et de l'environnement
Classification :	-
Proposition du Conseil-exécutif :	<b>Rejet</b>

## 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 (RegioFoodVS<sup>1</sup>), 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 motion<sup>2</sup> 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.

## Réponse du Conseil-exécutif

L'utilisation d'aliments régionaux et de saison contribue largement à une consommation durable et va dans le sens des objectifs de développement durable du Conseil-exécutif. C'est pourquoi le canton de Berne soutient déjà plusieurs projets et offres dans ce domaine :

- L'offensive bernoise bio 2025 évoquée dans la motion vise à promouvoir, du champ à l'assiette, un système durable et biologique en matière d'agriculture et d'alimentation.<sup>3</sup> L'une des offres de cette offensive vise par exemple à soutenir les responsables d'entreprises de restauration collective pour ce qui touche à la conception des menus, la transmission des connaissances à propos des produits régionaux et de saison ainsi que la recherche de productrices et producteurs ou l'acquisition des produits.

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

<sup>2</sup> Motion N°1385, disponible à partir de ce lien : <https://www.jura.ch/InterventionParlementaire.ashx?id=1385&fid=10013431>, visité le 20 avril 2022

<sup>3</sup> Berner Bio-Offensive ([bernistbio.ch](http://bernistbio.ch)) (en allemand uniquement)

- Dans le cadre de la Nouvelle politique régionale (NPR), des projets aux objectifs semblables à celui évoqué dans le Jura bernois sont soutenus. Avec le projet NPR « Économie circulaire dans le Seeland : un manuel pour la gastronomie », les actrices et acteurs de la communauté d'intérêt « IG Kreislauf Gastronomie » cherchent à refermer le plus grand nombre possible de cycles de matières premières et de cycles énergétiques à travers toute la chaîne de valorisation, de la production aux hôtes, en passant par la transformation. Les expériences acquises dans le cadre du projet seront traitées et mises à disposition d'autres établissements. En plus d'un cours pratique, elles permettront également de concevoir une offre de coaching pour les restauratrices et les restaurateurs, afin de les aider à acquérir les connaissances nécessaires pour gérer leur établissement de manière durable.
- Une autre organisation bien établie, soutenue par la fondation Promotion Santé Suisse et les cantons, est le label de qualité « Fourchette verte ». Celui-ci s'engage pour promouvoir une alimentation équilibrée dans un environnement sain et inciter la population à s'alimenter correctement. Il contribue de plus à améliorer les connaissances touchant à l'alimentation et à la santé des collaboratrices et des collaborateurs dans la restauration collective. Avec son offre de conseil complémentaire « Ama Terra », qui s'adresse pour l'instant aux garderies, communes et écoles disposant de cantines, le label veut encourager ces établissements à proposer une offre de restauration équilibrée et durable, mais aussi leur délivrer une certification, pour autant que les prescriptions soient respectées. Plus tard, l'offre « Ama Terra » devrait aussi être mise à la disposition des autres établissements de restauration.

Ces projets montrent que la demande formulée dans la motion a déjà été reconnue et qu'il en a été tenu compte de diverses manières. Les projets et organisations mentionnés ne s'adressent certes pas explicitement aux cuisines collectives d'institutions étatiques, mais celles-ci sont également concernées et peuvent profiter des prestations correspondantes.

Du point de vue du Conseil-exécutif, le lancement d'un plan d'action supplémentaire n'est donc ni nécessaire, ni pertinent. Il en résulterait forcément des doublons avec des offres existantes et parfois déjà établies. La création d'une plateforme électronique ne présenterait elle aussi que peu d'intérêt ; elle risquerait au contraire de concurrencer les plateformes existantes<sup>4</sup> et de nuire à la vue d'ensemble des offres pour les utilisatrices et les utilisateurs. S'ajoute à cela que, du point de vue du Conseil-exécutif, il ne relève pas de la compétence de l'administration de développer et de mettre en œuvre ce type de plans d'action, puisqu'il lui manque pour cela les connaissances et les ressources nécessaires.

En outre, la demande serait aussi difficilement réalisable en raison des dispositions du droit des marchés publics. Les adjudicateurs publics n'ont en effet pas le droit de favoriser ni de défavoriser des prestataires et leurs produits en raison de leur provenance (cf. art. 2, lit. b de l'accord intercantonal du 15 novembre 2019 sur les marchés publics, AIMP, RSB 731.2-1 ; art. 5, al. 1 de la loi fédérale du 6 octobre 1995 sur le marché intérieur, LMI, RS 943.02 ; art. IV :1-2 de l'accord révisé du 30 mars 2012 sur les marchés publics, AMP, RS 0.632.231.422). La prescription selon laquelle il ne faudrait acheter, si possible, que des produits locaux ne serait pas compatible avec ces dispositions.

Pour résumer, le Conseil-exécutif parvient à la conclusion que la demande formulée dans la motion est certes justifiée, mais que sa mise en œuvre n'est pas judicieuse. Il rejette donc la motion.

Destinataire  
– Grand Conseil

---

<sup>4</sup> Il existe déjà plusieurs plateformes au niveau cantonal et national pour la commercialisation des produits régionaux. Deux exemples : [Rechercher des fermes | Paysannes et paysans suisses](#) ou [Biomondo | Le marché de l'agriculture bio suisse](#)