

REPONSE DU GOUVERNEMENT A LA QUESTION ECRITE DE MONSIEUR YVES GIGON, DEPUTE (GROUPE PDC-JDC) INTITULÉE "RESTAURATION COLLECTIVE: PRIVILEGIIONS LES PRODUITS AGRICOLES LOCAUX!" (N°2903)

L'approvisionnement des cuisines collectives préoccupe depuis quelques années des personnes actives dans la promotion des produits du terroir et de proximité. Le postulat No 941a, intitulé "Favoriser les produits du terroir jurassien au bénéfice des marques", ainsi que le postulat No 294, intitulé "Pour une restauration collective s'appuyant sur la mise en valeur des produits de proximité", traitaient déjà de cette question. A cet effet, un groupe de travail a été constitué et a rendu son rapport en 2011.

Le rapport constatait déjà que beaucoup d'établissements élaboraient complètement les repas dans leurs cuisines avec des produits peu transformés mais qu'une sensibilisation de ces établissements était nécessaire, un grand potentiel d'écoulement des produits agricoles existant dans ce domaine. On observait également que l'éclatement de l'offre pour les produits de proximité pouvait poser problème à certains restaurants collectifs. Par ailleurs, les démarches auprès des cuisines collectives ont montré que beaucoup d'entre elles ignoraient qu'une centrale de distribution des produits du terroir est présente dans le canton.

Afin de garantir l'origine des produits dits "de proximité", le rapport proposait de donner la priorité aux produits certifiés de la région, soit ceux au bénéfice de la marque "Spécialité du canton du Jura". Il préconisait diverses mesures incitatives dont une bonne partie a été réalisée grâce à l'aide accordée par le Service de l'économie pour le projet intitulé: "du champ à l'assiette". Ce projet, s'étant déroulé de 2013 à 2016, a permis d'effectuer la promotion des produits du terroir auprès des restaurants collectifs dont les détails figurent ci-dessous.

Les diverses analyses réalisées afin de répondre aux deux postulats ont permis d'évaluer le nombre de repas servis dans des restaurants collectifs dépendant d'établissements publics et privés. Dans le Canton du Jura, les écoles, les hôpitaux, les établissements médico-sociaux (EMS) et les prisons distribuent annuellement 1,4 millions de repas.

Si l'on ajoute les cuisines collectives d'entreprises privées, on peut affirmer que le potentiel d'écoulement des produits agricoles régionaux par l'intermédiaire des cuisines collectives est très important dans le Canton du Jura.

Existe-t-il des mesures favorisant les entreprises régionales et la consommation de produits locaux dans la restauration collective? Si oui, lesquelles?

Le Canton du Jura a confié le mandat de promotion des produits du terroir et de proximité à la Fondation rurale interjurassienne (FRI). Depuis plusieurs années, la FRI mène des projets en vue de dynamiser l'écoulement des produits régionaux et notamment d'approvisionner les cuisines collectives. Des mesures de promotion existent donc, en voici quelques exemples:

- Deux campagnes de communication « Nous travaillons avec les produits de notre région » (2015 et 2016) auxquelles vingt établissements ont pris part.
- Les cuisines collectives s'engagent dans l'approvisionnement de produits régionaux en signant une charte mentionnant le pourcentage d'achat annuel. Un bilan est effectué ensuite avec les signataires de la charte.

La mise en place d'une plateforme d'achat de produits régionaux au travers d'un site internet: www.en-gros.ch. Le chiffre d'affaires réalisé sur cette plateforme est en croissance et a atteint 38'470 francs en 2016.

- Des discussions sont en cours entre la FRI et la Fondation 02, porteuse du projet "Fourchette verte", pour réaliser d'éventuelles synergies.

Les résultats de ces actions ne sont pas tous mesurables, mais on peut affirmer que les démarches entreprises par la FRI ont permis de sensibiliser les établissements publics et privés aux nombreux avantages que recèle un approvisionnement basé sur des produits locaux.

Contrairement aux idées reçues, utiliser des produits suisses n'est pas forcément plus cher que de se fournir en produits importés. L'étude complémentaire réalisée en 2014 par AGRIDEA montre que les chefs de cuisine ont, de manière générale, une idée faussée du prix des produits suisses. Dès lors, la transition vers une utilisation des produits suisses peut se faire sans surcoûts financiers importants. En revanche, les chefs de cuisine devront consacrer du temps pour changer leurs habitudes, apprendre à utiliser les produits suisses et travailler davantage avec des produits frais.

L'Hôpital du Jura est par exemple attentif à cette question et privilégie les produits de la région lorsqu'ils sont disponibles en quantité suffisante et à des prix acceptables, ce qui n'est pas toujours le cas. L'établissement estime que 30 % des achats en produits alimentaires proviennent de la région Jura-Jura bernois-Seeland.

Les établissements médico-sociaux (EMS), en mains publiques, représentent actuellement environ un tiers des places proposées dans le Canton du Jura. La gestion des cuisines d'une partie de ces établissements est confiée à la société Eldora (anciennement DSR). Eldora assure qu'elle apporte une attention particulière aux produits de la région dans sa stratégie d'approvisionnement. Elle s'engage d'ailleurs dans ce sens selon une charte qu'elle communique à ses clients. Nous ne disposons pas de chiffres précis sur la part que représentent les produits régionaux dans l'approvisionnement des cuisines des EMS.

Comment peut-il obliger ou inciter les institutions sur lesquelles l'Etat a prise à se fournir en produits agricoles locaux (et produits de boulangerie)?

Diverses mesures incitatives ont été prises jusqu'ici. L'information et la sensibilisation des établissements exploitant des cuisines collectives sont privilégiées et vont se poursuivre, notamment par les travaux de la FRI. Le financement de ces actions fait l'objet d'une demande de subventions au sens de la loi sur la politique régionale (LPR) qui est en cours de traitement.

Les consommateurs peuvent aussi jouer un rôle en saluant les efforts existants ou en demandant aux personnes responsables de l'approvisionnement alimentaire de privilégier les produits locaux.

Les établissements concédant la gestion de leur cuisine peuvent préciser dans le contrat la part que les produits régionaux doivent ou devraient occuper dans l'approvisionnement en produits alimentaires.

Une recommandation du Gouvernement à tous les établissements qui obtiennent des subventions est envisageable. Le Gouvernement veut privilégier l'incitation plutôt qu'une obligation qui pourrait avoir des conséquences au niveau des finances publiques.

Pour les marchés publics, les appels d'offres et les contrats pour la concession de restaurants à une société de restauration ou à un gérant privé, existe-t-il une clause relative à un niveau minimum d'approvisionnement en produits locaux? Si oui, quelle est la nature de cette clause? Si non, envisage-t-il de l'instaurer?

Les achats individuels réalisés par les cuisines collectives n'atteignent pas les montants minimaux prévus par la loi sur les marchés publics.


Il n'existe pas de clause relative à l'approvisionnement en produits locaux dans les contrats de gestion confiés à des sociétés. La société Eldora s'engage cependant au travers d'une charte à privilégier les produits locaux.

Le Gouvernement n'envisage pas d'instaurer une telle clause pour les raisons évoquées ci-dessus.

Delémont, le 4 juillet 2017

AU NOM DU GOUVERNEMENT DE LA
RÉPUBLIQUE ET CANTON DU JURA

Certifié conforme
le chancelier d'Etat



Jean-Christophe Kübler