



Nord vaudois

**Rapport
Vision et actions**



Copyright : D.Kormann/Jalons 14/Etat de Vaud

Région à Table est un processus participatif actuellement mené dans la région du Nord vaudois. Il vise à développer, en collaboration avec les acteur·rices du territoire, des solutions systémiques en faveur d'une alimentation saine et durable.

Il est porté par un consortium composé de Biovision, Slow Food Suisse ainsi que les hautes écoles ZHAW et FHNW. La démarche est également déployée dans deux autres régions suisses – la Haute-Bâle (BL) et le Knonauer Amt (ZH) – et se déroule en cinq phases, de 2025 à 2027.

Ce rapport intermédiaire présente la synthèse de la série d'ateliers organisés à Yverdon entre le 12 février et le 26 mars 2026, coordonnés par Biovision, animés par le Hub des possibles selon la méthodologie des Labs du futur et réunissant différent·es acteur·rices de la chaîne alimentaire.

Il marque l'aboutissement de la troisième phase du projet, intitulée « Vision 2040 et priorisation des champs d'action » et précède la quatrième phase, consacrée au développement de solutions systémiques. Il présente la synthèse de la série d'ateliers organisés à Yverdon entre le 12 février et le 26 mars 2026, réunissant différents acteur·rices de la chaîne alimentaire. Ces ateliers ont été coordonnés par Biovision et animé par le Hub des possibles, selon sa méthodologie des Labs du futur.

Le rapport présente d'abord les objectifs et les concepts de base du processus (point 1), puis la méthode de travail mise en œuvre lors des ateliers (point 2). Il expose ensuite les forces de changement identifiées (point 3), qui constituent le socle du récit prospectif d'Yverdon et de sa région à l'horizon 2040 (point 4). Ce récit est complété par une vision déclinée en six axes stratégiques, ainsi que par des actions clés visant à orienter concrètement la transition. Enfin, il met en lumière les principaux défis identifiés (point 5) et présente six actions prioritaires (point 6), envisagées comme des projets structurants pour la suite du processus.

1. Objectifs et concepts de base

Région à table réunit des acteur·rices varié·es du territoire (production, transformation, restauration, administrations publiques, politique communale, formation, organisations professionnelles, etc). Ensemble, ils et elles œuvrent à développer des solutions pour rendre leur système alimentaire plus régional, agroécologique et équitable.

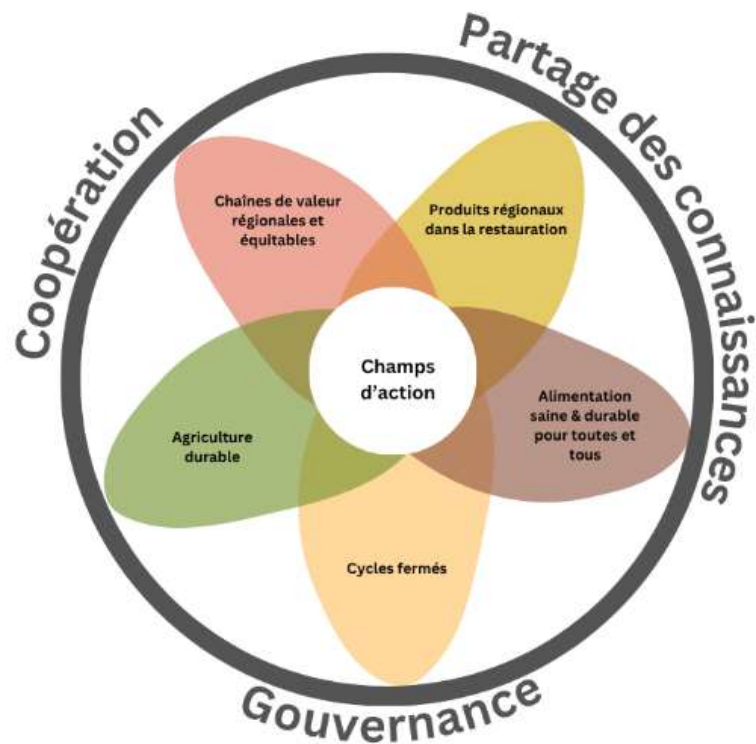
Dans ce cadre, les participant·es ont contribué à l'élaboration d'une vision partagée, constituant un horizon commun, ainsi qu'à l'identification de projets collectifs concrets visant à renforcer la chaîne de valeur agroécologique et à répondre aux défis actuels et futurs de la région.

Le projet s'inscrit dans une volonté de promouvoir des systèmes alimentaires agroécologiques. L'agroécologie ne se limite pas à des pratiques agricoles durables : elle vise une transformation globale du système alimentaire, de la production à la consommation. Dans le cadre du processus *Région à Table*, l'accent est mis sur le renforcement des liens entre producteur·rices et consommateur·rices, le développement de réseaux alimentaires alternatifs, ainsi que sur l'évolution des gouvernances et politiques publiques qui structurent notre alimentation.

Cette démarche repose sur la participation, la prise en compte des spécificités locales et les principes d'équité et de justice.

Afin de structurer cette transformation, cinq champs d'action ont été définis. Les projets et actions identifiés s'inscrivent dans un ou plusieurs de ces axes, représentés sous forme de « pétales », garantissant une approche systémique à l'échelle du territoire.

L'objectif global de Région   Table est de rendre possible et désirable la transition vers un système alimentaire durable, équitable et ancré dans les territoires. Pour y parvenir, il est essentiel de développer une vision partagée et de prioriser des actions concrètes.



2. Méthode de travail

Le premier atelier, qui s'est tenu le 12 février 2026, a permis d'analyser les facteurs de force et de faiblesse du système alimentaire agroécologique de la région, ainsi que les sphères d'influence des acteur-rices en présence.

Cela nous a amené-es à identifier les deux questions-défis ci-dessous, auxquelles le processus devait répondre. Ces défis relèvent d'enjeux systémiques et ne peuvent être résolus qu'au moyen d'une collaboration entre plusieurs acteur-rices de la chaîne alimentaire.

1. **Comment pourrions-nous créer une chaîne de valeur alimentaire robuste et fluide ?**
2. **Comment pourrions-nous rendre irrésistible la bascule vers une alimentation agroécologique et locale ?**

Les ateliers suivants, portant sur l'élaboration de la vision et l'émergence de solutions, ont été conçus comme un processus progressif mêlant prospective, intelligence collective et priorisation opérationnelle.

Dans le second atelier (5 mars 2026), les participant-es ont été initié-es aux principes de la prospective, puis à partir de signaux faibles et de tendances, il-ells ont construit des projections de futurs à l'horizon 2040, testées ensuite par des feedbacks croisés.

Dans le troisième atelier (26 mars 2026), des apports d'inspiration externes et des synthèses structurantes ont permis de consolider les axes stratégiques. Les participant-e-s ont ensuite priorisé collectivement les actions à l'aide de votes et de matrices d'impact.

Entre le deuxième et le troisième atelier, deux « visites d'inspiration » ont été organisées en ligne, au cours desquelles des projets ayant fait leurs preuves ont été présentés.

3. Forces de changement

Le travail des acteurs de la région d'Yverdon se situe dans le contexte de 2026, marqué par de fortes pressions sur les agriculteur·rices : concurrence internationale, baisse des prix, exigences réglementaires, épuisement des sols, perte de biodiversité, réchauffement climatique et multiplication des épisodes d'intempéries, attaques politiques, ainsi qu'un manque de dialogue avec la population. Ces tensions contribuent, chaque année, à la fermeture de 500 exploitations agricoles en Suisse. Et ils ont également nourri, depuis 2025, des mouvements de protestations en Suisse et en Europe, révélant l'urgence d'un débat de société approfondi autour de l'alimentation.

Malgré ces champs de tension, des forces de changement plus nuancées et positives sont également à l'œuvre. Elles constituent autant de leviers sur lesquels nous pouvons — et devons — nous appuyer pour consolider des chaînes alimentaires écologiques dans la région d'Yverdon. Dans ce rapport intermédiaire, six forces de changement structurantes ont été retenues (sur les douze mobilisées en atelier) afin d'éclairer le contexte de changement.

Une force de changement, en prospective, désigne un facteur structurant — social, technologique, économique, environnemental ou politique — qui influence durablement l'évolution d'un système et oriente ses futurs possibles. Elle agit en profondeur, souvent sur le long terme, en modifiant les règles du jeu, les comportements ou les rapports de pouvoir, au-delà des événements ponctuels ou des tendances superficielles.

Politique agricole 2030+ : des objectifs contradictoires

La nouvelle Politique agricole 2030+ (PA30+) fixe des objectifs ambitieux en matière de durabilité (réduction de 40 % des émissions de gaz à effet de serre et de 75 % des pertes et du gaspillage alimentaires). Elle s'inscrit toutefois également dans un paradigme d'accroissement de la productivité (+50 %) et de la compétitivité.

Impact potentiel : les grandes exploitations et les filières longues pourraient être favorisées, en raison de l'objectif d'une hausse de 50 % de la productivité du travail et de leur capacité à capter plus rapidement les bénéfices de l'innovation, de la numérisation et des nouvelles technologies. La PA30+ pourrait toutefois ouvrir des opportunités pour les filières courtes, notamment en matière de transparence des prix et de reconnaissance des pratiques durables.

Révoltes paysannes

Depuis 2024, la Suisse connaît une intensification de la contestation paysanne, portée par des collectifs tels que *Révolte agricole Suisse* et inspirée des mobilisations observées en Europe. Ces actions traduisent une exaspération croissante face à la charge administrative, à l'insuffisance des prix agricoles, aux incertitudes liées aux réformes (PA30+) ainsi qu'à certains accords commerciaux, dont le Mercosur. Malgré quelques concessions politiques, les agriculteur·rices estiment que leurs revendications demeurent insuffisamment prises en compte, alimentant ainsi une mobilisation appelée à durer.

Impact potentiel : structuration de mouvements agricoles hors des organisations traditionnelles, avec un rôle accru des réseaux sociaux, intensification possible des actions symboliques si les réponses tardent, recentrage du débat public sur la rémunération agricole, la souveraineté alimentaire et les marges de la grande distribution.

Le prix des aliments augmente

Selon l'indice Comparis, les prix des denrées alimentaires ont augmenté en moyenne de 6,7% sur trois ans. Les prix de la margarine, des graisses, des huiles comestibles et du sucre ont enregistré une hausse allant jusqu'à 29%, tandis que les fruits, les légumes, les pommes de terre et les champignons n'ont renchéri que très légèrement.

Impacts potentiels : les ménages pourraient adapter leurs habitudes alimentaires en augmentant la consommation de légumes, fruits et champignons et en réduisant celle de viande, afin de maintenir stable la part de leur revenu consacrée à

l'alimentation. Le recours à l'aide alimentaire pourrait par ailleurs s'accroître. Enfin, les producteurs pourraient subir de nouvelles pressions sur les prix.

Vaud : une restauration collective exemplaire

En 2025, le Canton de Vaud a publié sa "Charte pour la restauration collective", par laquelle les établissements signataires s'engagent à valoriser les produits vaudois, régionaux et de saison, à promouvoir une alimentation décarbonée et à soutenir la santé au moyen d'une alimentation équilibrée, dans le cadre d'objectifs chiffrés à la fois précis et ambitieux.

Impact potentiel: la part de produits locaux et écologiques dans les établissements publics vaudois devrait augmenter, ainsi que dans les cantines administratives. Des campagnes de formations et de sensibilisation devraient se développer. Des interventions politiques au sein des conseils communaux pourraient accélérer cette dynamique, voire conduire à l'adoption de normes contraignantes.

Alimentation et santé : un lien évident

Les maladies liées au surpoids et à l'obésité ont engendré, en 2022, des coûts de santé estimés à **3,7 milliards de francs**, en nette hausse par rapport aux **2,5 milliards** enregistrés en 2012. Par ailleurs, il est désormais établi qu'une alimentation déséquilibrée accroît les carences nutritionnelles favorise le développement de maladies non transmissibles (MNT), telles que le diabète ou les maladies cardiovasculaires, responsables de 60 % des décès et 80% des coûts de santé.

Impact potentiel: la Stratégie suisse de nutrition 2025-2032 encourage déjà une alimentation davantage axée sur les légumes, moins riche en sucres, et privilégiant les apports en antioxydants et omega-3. Dans ce contexte, les actions de sensibilisation aux liens entre alimentation, obésité, diabète, allergies — et, plus largement, certains cancers — devraient se renforcer au sein de la société suisse.

La transparence compte de plus en plus

Depuis 2018, l'origine géographique des viandes et poissons doit être indiquée par écrit, sur les emballages ou sur les menus des établissements de restauration. Depuis le 1er juillet 2025, une ordonnance renforce en outre les exigences de déclaration applicables aux denrées d'origine animale. Parallèlement, pour les consommateurs, des applications et des dispositifs de traçabilité permettent d'identifier plus précisément l'origine des produits (p. ex. l'élevage ou le lieu de récolte). Enfin, des applications telles que Yuka, ainsi que des labels comme Nutri-score ou Beelong, facilitent la lecture de la qualité nutritionnelle des aliments et, pour certains, de leur impact climatique.

Impact attendu; les consommateurs devraient être de plus en plus attentif-ves aux conséquences de leurs choix alimentaires. À terme, ces outils pourraient s'articuler avec des plateformes de recettes (p. ex. Fooby) ou des applications de santé afin de proposer des paniers et des repas mieux adaptés aux besoins individuels, à la fois équilibrés, sains et de qualité.

Ces forces de changement ont été identifiées et choisies en fonction des objectifs du projet *Région à table*. Elles sont à prendre comme autant de forces externes qui - malgré un contexte agricole difficile - peuvent soutenir la construction d'une chaîne de valeur plus robuste et fluide et soutenir la bascule vers une chaîne alimentaire agroécologique. Ce sont donc des facteurs externes sur lesquels les acteur-rices d'Yverdon pourront s'appuyer pour soutenir la réalisation de la vision.

4. Yverdon 2040 : récit narratif

Le récit ci-dessous propose une projection de ce que pourrait être Yverdon en 2040, à la condition d'un engagement collectif des parties prenantes en faveur d'une chaîne alimentaire agroécologique robuste.

Je suis Yverdon-les-Bains, en 2040. On me traverse, on m’habite depuis des siècles. Mais depuis une dizaine d’années, quelque chose en moi a changé —comme une sève nouvelle qui circule dans mes rues, mes écoles, mes cuisines, mes sols. Je suis une ville qui a appris à se nourrir autrement. Longtemps, l’alimentation a été reléguée à la sphère privée. Aujourd’hui, elle est devenue l’un de mes leviers majeurs de santé, de bien-être et de cohésion sociale.

J’ai choisi la transparence. Sur mes marchés, dans mes cantines, mes commerces et mes lieux de restauration, chacun peut connaître l’origine des aliments, leur impact climatique et leurs effets sur la santé. Cette clarté, associée à des campagnes de communications fortes, a transformé les habitudes : manger sainement n’est plus une contrainte, mais un choix valorisé, encouragé et facilité. La malbouffe a perdu son prestige, et avec elle une part des maladies chroniques qui fragilisaient mes habitant-es.

Pour rendre cela possible, j’ai tissé un réseau de hubs alimentaires décentralisés. Ces lieux vivants accueillent des légumeries, des cuisines centrales pour les écoles, l’hôpital et les EMS, des espaces de stockage pour les producteur-rices, des épiceries solidaires, des caisses alimentaires, des restaurants et des lieux de formation. Soutenus par des financements publics et coordonnés par une entité commune, ils assurent une chaîne alimentaire fluide, robuste et solidaire, gouvernée par des chartes évolutives.

Mes politicien·nes ont également engagé leur responsabilité. Mes achats alimentaires suivent un règlement communal fondé sur la Charte vaudoise de la restauration collective durable. Et les repas se sont mis à raconter mon territoire : dans mes écoles, à la prison de Bochuz, dans les foyers, les structures d’accueil, les cuisines ont changé de ton. Aujourd’hui, en 2040, on y sert des légumes du Nord-vaudois, des céréales de plaine, des recettes simples et soignées. Les enfants reconnaissent les goûts. Les adultes reconnaissent les producteurs. Et moi, je reconnais mes propres paysages dans les assiettes.

Mais je ne me suis pas contentée de produire et de distribuer. J’ai accueilli une culture alimentaire partagée et poétique. Dans mes écoles, les enfants jardinent et cuisinent. Dans mes quartiers, des ateliers culinaires intergénérationnels, des fêtes de récoltes, de la courge ou de la raisinée rassemblent les générations. Je rends visibles mes producteur-rices - ceux et celles qui nous nourrissent -, je raconte leurs histoires, je célèbre les saisons.

La bascule n’a pas été spectaculaire. Elle a été progressive, vécue, partagée. Et c’est précisément pour cela qu’elle est devenue irréversible.



© D.Kormann/Jalons14/Vaud

5. Vision 2040 : axes et actions clés

La projection décrite dans le récit ci-dessus est structurée autour de six axes, identifiés et élaborés pour répondre aux deux questions-défis. Ces axes couvrent l’ensemble du système

alimentaire agroécologique territorial et se déclinent chacun en actions clés, destinées à orienter concrètement la transition.

Pour élaborer ces axes, plusieurs signaux faibles ont été mobilisés. En prospective, le terme « signal faible » désigne un phénomène émergent, susceptible d'annoncer une inflexion de tendance, une rupture ou 'émergence d'une nouvelle tendance.

Axe 1 : Logistique et accessibilité alimentaire

Pour renforcer la résilience et les territoires, les acteur·rices de la chaîne de valeur ont développé des mécanismes de coopération à plusieurs niveaux. Ces dispositifs favorisent les synergies en matière de production et de vente, renforcent la sécurité alimentaire et contribuent à réduire le gaspillage. Ils permettent ainsi de limiter l'impact environnemental des denrées, tout en optimisant l'utilisation des ressources.

Signaux faibles :

- Biofruits : Mutualiser la production et la vente
- App de gestion administrative des circuits courts (Green Transfer)
- D/Clic Terroirs : Coopérer pour des filières de livraison et de vente

Actions clés :

(1.1) Une banque alimentaire régionale : elle collecte les surplus bruts ou transformés et les redistribue dans la région selon les besoins.

(1.2) Des outils numériques de coordination permettant de suivre les stocks, les flux, les besoins et les capacités de production.

(1.3) Un système de distribution commun

(1.3.1) Une étude de faisabilité pour construire ce système. Elle permettra d'analyser des exemples existants de réseaux de distributions communs (hubs logistiques et logiciels : Terroir Transport, D/Clic, Koopernikus) et évaluer l'intérêt des producteur·rices de la région.

(1.4) Epicerie et atelier de transformation mobiles : apporter l'alimentation locale et durable au cœur des quartiers et des villages grâce à une structure mobile. Celle-ci permet également aux producteur·rices d'accéder plus facilement à des capacités de transformation pour leurs produits.

Axe 2 : Des infrastructures territoriales intégrées

Au cœur du territoire, des infrastructures territoriales intégrées (lieux de transformation, cuisine centralisée, lieu de stockage et/ou de vente, etc) jouent un rôle central dans la fluidité et la robustesse de la chaîne de valeur. Elles constituent à la fois un pôle logistique, un lieu de vie, un outil de solidarité et un espace de coopération intergénérationnelle. Il y a un soutien public pour le financement, la mobilité, etc.

Signaux faibles :

- Une légumerie à Bremblens pour les cantines scolaires
- Vers une ville nourricière (« comestible ») et cuisine centrale pour la restauration collective à Bienne

Actions clés :

(2.1) Créer un groupe/comité avec les parties prenantes (agris, citoyen·nes, parents, politiques, cuisinier·es) et avec le soutien de personnes ressource.

(2.1.1) Être force de proposition pour le groupe de travail de la municipalité d'Yverdon.

(2.1.2) Réfléchir, en cas de refus politique, à une initiative.

(2.2) Réaliser une étude pour cartographier et faire l'état des lieux de la restauration collective existante, évaluer le potentiel d'agrandissement avec les producteur·rices actuel·les ; mesurer

l'impact sur la santé des enfants et condenser les recherches actuelles (coûts cachés de l'alimentation, etc.)

(2.3) Créer un lieu "central" réhabilité - ou de multiples hubs décentralisés - pour mutualiser et créer des synergies

(2.3.1) ateliers de transformation, comprenant par exemple une légumerie et une cuisine centrale pour les hôpitaux, écoles, EMS, etc. ;

(2.3.3) espaces de vente directe regroupant aussi des épiceries solidaires et des lieux de restauration ;

(2.3.4) espaces d'animation, de formation et de médiation alimentaire et des programmes éducatifs dédiés ;

(2.3.5) système de stockage pour les producteur·rices locaux·les ;

(2.3.6) Une gouvernance agile des lieux, reprise dans une charte évolutive pour assurer la vie et le dynamisme des espaces.

Axe 3 : Une économie alimentaire solidaire et équitable

Le système repose sur des mécanismes économiques qui garantissent l'accès à une alimentation durable pour toutes et tous, tout en assurant une rémunération juste aux producteur·rices. La caisse alimentaire d'Yverdon attribue à chaque membre un montant identique permettant d'acheter des produits locaux ou d'accéder à la restauration, tandis que le niveau de contribution est modulé en fonction des revenus.

Signaux faibles :

- La Calim à Genève : chaque membre cotise en fonction de ses revenus, mais tous·tes reçoivent le même montant pour acheter de la nourriture
- Le revenu de transition écologique (social) – RTE(S) : un outil de transition territoriale
- Visa Vacances-travail en Australie

Actions clés :

(3.1) Caisse alimentaire d'Yverdon ;

(3.2) La transparence des prix : le détail des prix finaux sont affichés ;

(3.3) Le service civil « Ver de Terre » et de nouveaux métiers solidaires sont créés pour soutenir le travail dans les champs, dans la transformation et la distribution ;

(3.4) Financement public à travers des RTE(S), d'autres outils financiers, ou par de nouvelles formes de travail et de solidarité, afin de développer l'ensemble des projets.

Axe 4 : Une gouvernance publique facilitatrice et catalysatrice

Une politique communale d'achats alimentaires durables, fondée sur la Charte vaudoise de la restauration collective durable (adoptée en janvier 2025), s'impose comme un instrument central de la gouvernance alimentaire. La commune met également des terrains à disposition où se côtoient cultures maraîchères, micro-fermes, jardins collectifs et forêts comestibles, structurant le territoire et gérés par des conseils citoyen·nes.

Signaux faibles :

- Une commune rachète des terres pour protéger la santé publique (Houmeau en Charente Maritime) : légitime l'intervention foncière et le rôle structurant des autorités locales ;
- La nature s'invite dans les conseils d'administration (entreprise Norsys), inspirant une gouvernance élargie, intégrant le vivant et l'intérêt général ;
- Le revenu de transition écologique (social) – RTE(S) : un outil de transition territoriale.

Actions clés :

(4.1) Elaborer un règlement communal sur l'alimentation durable, saine, locale, de saison et bio, en s'appuyant sur la charte du canton de Vaud et en renforçant ses exigences pour une restauration collective durable.

(4.2) Acquisition et gestion de espaces verts communaux (parcs publiques, terrains agricoles, fermes, micro-fermes, terrains urbains et périurbains) :

(4.2.1) Lancement d'appels à projets pour l'usage des terrains ;

(4.2.2) Mise en place de et animation par un conseil citoyen.

(4.3) Financement et soutien via dispositifs publics, notamment le RTES, pour des activités utiles mais peu rentables.

Axe 5 : L'alimentation comme levier de santé et de bien-être

A Yverdon-les-Bains, l'alimentation est devenue un pilier de la santé publique et de la transition climatique. Grâce à une transparence accrue sur l'origine, la qualité et l'impact sanitaire des aliments, ainsi qu'à des campagnes de communication efficaces, les consommateur-rices sont devenu-es plus attentif-ves à leurs achats. Dans la société, les régimes trop riches en produits ultra-transformés et en aliments d'origine animale ont été identifiés comme des facteurs déterminants de l'augmentation des maladies cardiovasculaires, du diabète de type 2, de certains cancers et de troubles métaboliques chroniques. En 2040, la malbouffe n'est plus synonyme de modernité ni de liberté : manger sainement n'est plus perçu comme une contrainte, mais comme un choix valorisé, encouragé et facilité.

Signaux faibles :

- Mesurer l'empreinte environnementale de nos plats (Beelong) : un indicateur environnemental qui évalue les produits et repas alimentaires sur une échelle de A+ à E-.
- Études sur l'impact des pesticides sur la santé des enfants (par exemple cette [étude française de l'Inserm](#) publiée en 2023)

Actions clés :

(5.1) Généralisation de la transparence sur l'origine et l'impact climatique des aliments.

(5.2) Visibilisation de l'impact des aliments sur la santé, en s'appuyant sur des données scientifiques accessibles et pédagogiques. Suivi des impacts et communication publique des effets positifs d'une alimentation saine sur la santé.

(5.3) Sensibilisation et éducation à l'alimentation saine et locale et à ses bénéfices pour la santé (écoles, espaces publics, restauration collective).

Axe 6 : Une culture alimentaire partagée et poétique

Dans un monde métamoderne où les relations et les réseaux sont au cœur des systèmes, les liens humains son revalorisés. Les interactions sociales se sont multipliées autour des jardins, des cuisines et des repas partagés. Des fêtes et événements locaux se multiplient dans le canton de Vaud, rassemblant les habitant-es. Les écoles développent des potagers pédagogiques, où l'on apprend à cultiver, cuisiner et déguster les produits locaux. La transmission des savoirs passe par l'expérience et le lien à la terre.

Signaux faibles :

- Une légumerie à Bremblens pour les cantines scolaires, renforce le lien école-territoire-alimentation
- IA culinaire: signal d'une évolution culturelle des pratiques culinaires
- Campagne de communication « Je vis ici, je consomme local ! » de la ville de Lausanne

Actions clés :

(6.1) Visibiliser ce qui existe : Balades gourmandes, fête du papet, marché de Noël à la ferme

(6.2) Nouvelles fêtes à imaginer : fête de la pomme-de-terre/raisinée/soupe à la courge, fête des récoltes, fête de l'eau/terre/air/biens

(6.3) Développement de potagers scolaires et pédagogiques

(6.4) Ateliers culinaires intergénérationnels

(6.5) Animation de réseaux reliant écoles, familles, quartiers, producteur·rices

(6.6) Campagnes de communication pour valoriser les producteur·rices de la région

6. Les défis

Tout au long du processus, d'avril 2025 à fin mars 2026, les discussions ont mis en lumière plusieurs défis qui devront être pris en compte lors de la concrétisation des mesures et actions. Ci-dessous, un résumé des défis le plus importants et récurrents :

1. Difficulté à mobiliser largement autour du changement

Si de nombreuses initiatives existent, la transition alimentaire reste perçue comme complexe, voire contraignante. Le défi est de transformer une somme d'actions isolées en une dynamique collective capable de fédérer producteur·rices, institutions et citoyen·nes.

2. Soutenabilité économique et arbitrage politique des coûts

Le prix reste un facteur sensible, tant pour les collectivités que pour les usager·ères. La transition vers une alimentation durable implique des arbitrages politiques clairs (niveau de subvention, prix par repas, valeur sociale des retours sur investissement). Sans cadre assumé, le coût peut devenir un frein majeur.

3. Cadre contraignant des marchés publics

La loi sur les marchés publics limite l'accès des petites structures locales et freine l'expérimentation. Les seuils financiers, la structuration des lots et les appels d'offres doivent être anticipés comme un enjeu stratégique majeur.

4. Fragilité des modèles économiques intermédiaires

Les plateformes de distribution et de mise en marché (B2B/B2C) font face à des marges faibles, à une dépendance au bénévolat et à une perte du lien direct entre producteur·rices et client·es. Leur viabilité à long terme nécessite une attention particulière.

5. Manque de coordination logistique et organisationnelle

La coexistence de nombreuses cuisines et acteur·rices non coordonné·es génère des redondances et une perte d'efficacité. L'absence d'une plateforme ou d'un rôle de coordination dédié constitue un risque pour la fluidité de la chaîne de valeur. La mise en place de structures plus centralisées nécessite cependant un travail de coordination et un engagement de chaque acteur·rices impliqué·es.

6. Nécessité de preuves et de légitimation scientifique

La bascule vers de nouveaux modèles alimentaires suppose de pouvoir s'appuyer sur des données, des indicateurs et des résultats mesurables (santé, environnement). Sans appui scientifique clair, les démarches alternatives peuvent être marginalisées.

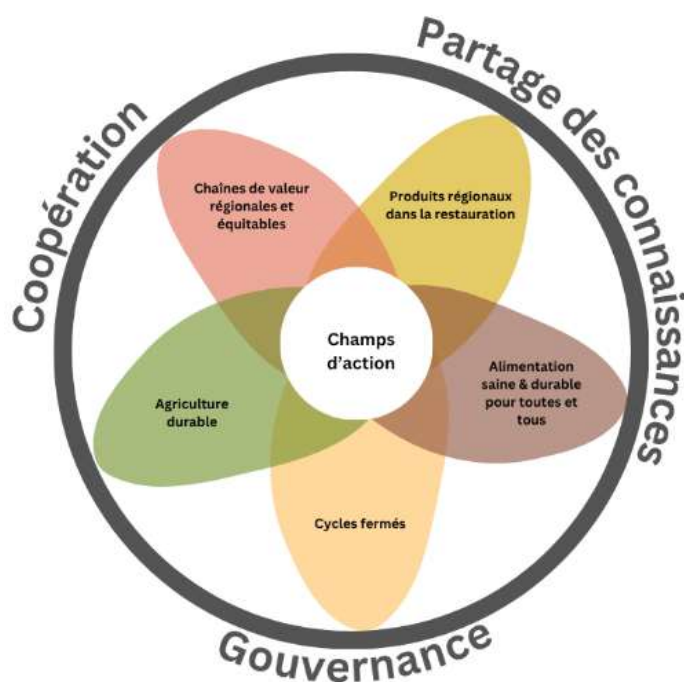
7. Tensions entre circuits courts et objectifs sociaux

Au niveau de la ville d'Yverdon et dans le contexte actuel, l'équilibre entre soutien aux producteur·rices locaux·les et intégration de dispositifs de réinsertion professionnelle reste délicat. La restauration collective d'Yverdon inclut des mesures de « bienfaisance » engendrant des coûts plus élevés et limitant le budget pour favoriser les circuits courts. Ces objectifs doivent être articulés clairement pour éviter des arbitrages contradictoires. Il faudra également tenir compte des nouveaux équilibres politiques, issus des votations de mars 2026.

7. Priorités d'action

À l'issue de la journée du 26 mars 2026, les acteur·rices ont identifié, parmi les différents axes, les actions les plus en adéquation avec la vision partagée et considérées comme les plus pertinentes à développer. Six actions ont été retenues, chacune apportant une approche complémentaire et contribuant à la réalisation de notre vision 2040. Elles couvrent une ou plusieurs pétales de la fleur des champs d'action présentée en introduction.

1. **Cuisine centrale** : Faire de la restauration collective le levier d'une alimentation locale, saine et durable grâce à une cuisine centrale fédératrice.
2. **Fêtes populaires** : Mettre en mouvement le territoire avec des fêtes qui relient habitant·es et producteur·rices grâce à une communication engageante
3. **Plateforme logistique** : Mutualiser logistique et outils informatiques pour rapprocher production et consommation.
4. **Caisse alimentaire** : Rendre une alimentation saine et locale accessible à toutes et tous, dans un esprit de solidarité et de partage.
5. **Epicerie et atelier de transformation mobiles** : Apporter l'alimentation locale et durable directement au cœur des quartiers et des villages grâce à une structure mobile. Celle-ci permet également aux producteur·rices d'accéder facilement à la transformation de leurs produits.
6. **Acquisition et gestion des espaces verts communaux** : Préserver et gérer collectivement les espaces verts et terres agricoles des communes pour soutenir une production locale durable.



Attribution des domaines d'action (pétales) de la fleur ci-dessus à chacune des actions priorit s es, garantissant une approche systémique à l'échelle du territoire :

Actions	Chaines de valeur régionales et équitables	Produits régionaux dans la restauration	Alimentation saine et durable pour tous-tes	Cycles fermés	Agriculture durable
1-Cuisine centrale	X	X	X	X	X
2-Fêtes populaires			X		X
3-Plateforme logistique	X	X		X	
4-Caisse alimentaire	X		X	X	
5-Epicerie mobile	X		X	X	
6-Espaces verts communaux			X		X

Lors du prochain atelier, prévu le 16 avril 2026, la vision présentée dans ce document sera validée avec les participant-es. Les actions prioritaires seront ensuite précisées, avec des jalons répartis dans le temps, afin de définir des projets concrets. Les projets retenus seront développés au sein de groupes de travail jusqu'au début de l'année 2027.

Pour plus de renseignements :

- sur le projet Région   Table : Ana Odermatt, Biovision, ana.odermatt@biovision.ch
- sur la méthode des labs du futur : Chantal Peyer, directrice du Hub des possibles, chantal.peyer@hubdespossibles.org

Accès au dossier partagé Région   Table pour plus de détails sur les ateliers :
[Accès Région   Table-Participant.es](https://participant.es)