

RÉGION à TABLE

EN 2040, DANS LE NORD VAUDOIS,
ON SE NOURRIT DE CE QUI POUSSE AUTOUR
DE NOUS, DE CE QUE L'ON TRANSFORME,
PARTAGE ET IMAGINE ENSEMBLE.

DÉCOUVRE AVEC NOUS CE QUE NOTRE
ENGAGEMENT COMMUN PEUT
FAIRE GRANDIR !

**1 Accéder facilement à
une alimentation locale,
du champ à l'assiette**

**2 Des lieux partagés
pour produire, cuisiner
et vendre**

**3 Une alimentation
de qualité accessible
à toutes et tous**

**4 Des communes
engagées pour bien
nourrir la région**

**5 Manger mieux pour
vivre en bonne santé**

**6 Une culture
alimentaire vivante,
joyeuse et partagée**



EN 2040... SE NOURRIR DANS LE NORD VAUDOIS

Cette vision d'une alimentation saine, locale et solidaire a été construite collectivement par une trentaine de citoyennes et citoyens du Nord vaudois. Déclinée en six points, elle pose une base solide pour le développement de solutions concrètes.

2 Des lieux partagés pour produire, cuisiner et vendre



Un réseau de lieux mutualisés anime le territoire : cuisines collectives, espaces de transformation, points de vente ou de stockage. Ces infrastructures sont utilisées par plusieurs acteurs et actrices et facilitent le travail de chacun-e. Certaines installations sont même mobiles, se déplaçant au plus près des besoins. Mais ces lieux sont aussi des espaces vivants, où l'on se rencontre, où les générations se croisent, où des projets naissent. Ils renforcent à la fois l'efficacité et le lien social.

4 Des communes engagées pour bien nourrir la région



Les communes jouent un rôle actif dans cette transformation. Dans les cantines et les établissements publics, les produits locaux et durables sont privilégiés. Des terrains sont mis à disposition pour développer des activités agricoles variées : maraîchage, micro-fermes, jardins collectifs ou forêts comestibles. Ces espaces sont souvent gérés avec les habitant-es, via des formes de gouvernance participative. Les politiques publiques soutiennent, facilitent et amplifient les initiatives locales.

6 Une culture alimentaire vivante, joyeuse et partagée



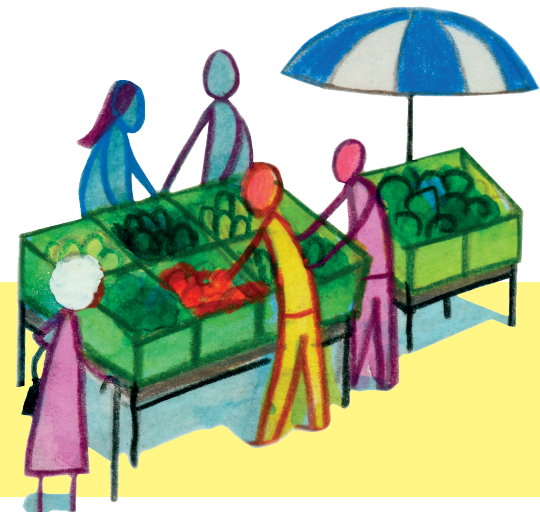
L'alimentation est redevenue une source de lien et de plaisir. Dans toute la région, on cultive, cuisine et mange ensemble. Les jardins, les cuisines et les repas partagés multiplient les occasions de rencontre. Des fêtes locales et des événements rythment les saisons et célèbrent les produits du territoire. Dans les écoles, les enfants apprennent à jardiner, cuisiner et goûter. Les savoirs se transmettent par l'expérience, dans un esprit à la fois convivial, créatif et parfois même poétique.

1 Accéder facilement à une alimentation locale, du champ à l'assiette



En 2040, les produits locaux sont distribués facilement dans toute la région. Derrière cette simplicité, une organisation collective s'est mise en place : des outils numériques facilitent les commandes, une plateforme logistique regroupe les produits et les distribue efficacement, et les acteurs et actrices – producteur-rices, transformateur-rices, commerçant-es – coordonnent leurs activités. Grâce à ces coopérations, les aliments locaux sont plus visibles, plus disponibles et plus faciles à acheter au quotidien.

3 Une alimentation de qualité accessible à toutes et tous



En 2040, bien manger n'est plus un privilège. La région a mis en place des mécanismes solidaires pour que chacun-e puisse accéder à une alimentation saine, locale et produite dans de bonnes conditions. En parallèle, les producteurs et productrices bénéficient d'une rémunération juste. Des initiatives comme les caisses alimentaires, fondées sur un budget collectif et solidaire, permettent à chacune et chacun de disposer d'un montant mensuel dédié à l'achat de produits de qualité, tout en répartissant les coûts de manière équitable. Le système alimentaire est ainsi devenu plus juste, autant pour les personnes qui produisent comme pour celles qui consomment.

5 Manger mieux pour vivre en bonne santé



En 2040, l'alimentation est reconnue comme un pilier de la santé et du bien-être. Les habitant-es sont mieux informé-es sur l'origine des produits, leur qualité et leur impact sur la santé et l'environnement. Les campagnes de sensibilisation, les actions dans les écoles et la restauration collective ont contribué à faire évoluer les habitudes. Manger sainement est devenu plus simple, valorisé et désirable – un choix évident plutôt qu'une contrainte.

Participe toi aussi !

Tu es intéressé-e à en savoir plus ou tu souhaites t'engager à faire évoluer la réalité alimentaire dans ta région ?



www.regionatable.ch/fr/nord-vaudois/

Le projet Région à Table est un processus participatif mené en collaboration avec les actrices et acteurs du territoire nord vaudois. Il est porté par un consortium composé de Biovision, Slow Food Suisse ainsi que la haute école zurichoise des sciences appliquées ZHAW et la haute école spécialisée du Nord-Ouest de la Suisse FHNW. La démarche se déploie également dans deux autres régions suisses, la Haute-Bâle (BL) et le Knonauer Amt (ZH), et s'étend entre 2025 et 2027.

Organisations du consortium : Biovision, Slow Food CH, ZHAW et FHNW
Avec le soutien de : Fondation Leenaards, Seedling Foundation et Stiftung Mercator Schweiz
Cette vision a été élaborée avec : Le Hub des Possibles
Illustration et mise en page : Denis Kormann - www.deniskormann.com
© Biovision 2026

