



L'illustration, signée Denis Kormann, incarnant la vision des initiateurs du projet «Région à table».

Le Nord vaudois prépare sa petite révolution alimentaire

DÉCODAGE

Le volet romand du projet «Région à table» invite les Yverdonnois à développer des solutions pour manger plus local et plus solidaire. Une charte pour une alimentation saine dans la restauration collective constituera un outil important.

TEXTE Noémie Matos · PHOTO Denis Kormann

Mettre en lien les producteurs locaux avec les restaurateurs via une plateforme logistique, faciliter l'accès pour tous à des aliments bio et de saison ou encore créer des cuisines collectives. Voici quelques buts du projet pilote «Région à table», lancé dans trois lieux de Suisse en 2025: le Nord vaudois pour la Romandie, le district zurichois de Knonau et le Haut Bâle, pour la partie alémanique.

À Yverdon-les-Bains (VD) et alentours, une centaine d'acteurs, dont un noyau dur de 25 personnes réparties dans des groupes de travail, allient bénévolement leur expertise pour améliorer la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette. Ils sont issus des domaines de l'agriculture, du commerce, de la gastronomie, de l'éducation ou encore de l'administration et de la politique.

Mieux manger à la cantine

«À l'échelle nationale, c'est dur de faire changer les choses. D'où une approche locale pour maximiser l'impact», explique Ana Odermatt, coordinatrice du volet yverdonnois de «Région à table» et responsable de projet politique alimentaire en Suisse pour Biovision. Cette ONG est à l'origine du projet pilote, avec l'Université des sciences appliquées de Zurich, la Haute école spécialisée du nord-ouest de la Suisse et l'association Slow Food Suisse.

Avec son importante production agricole, la connexion entre son centre urbain et un tissu rural fort, la région yverdonnoise est un laboratoire idéal pour trouver des

méthodes applicables à d'autres régions dans le futur, et rendre le système alimentaire plus résilient.

«Une grande richesse au niveau des associations et des initiatives agroécologiques caractérise le Nord vaudois», complète Ana Odermatt. À l'image de la Ferme des Terres Rouges, qui cultive des céréales anciennes, exploite un moulin ainsi qu'une boulangerie et produit du lait bio destiné à la production de Gruyère AOP. Caroline Thubert-Richardet, paysanne boulangère du lieu, fait partie du groupe de travail «Alimentation saine» au sein de «Région à table».

Plus de considération pour les agriculteurs

Ce qui lui plaît dans l'approche, pour laquelle elle apporte son expérience de terrain en production, transformation et vente directe? «Le fait de pouvoir agir sur le terrain, d'œuvrer en réseau avec différents acteurs et d'avoir un impact positif pour améliorer l'alimentation dans la région.» Son cheval de bataille rejoint l'une des causes du projet pilote: «Plus de considération et de rémunération pour les agriculteurs.»

Le groupe de travail «Alimentation saine» travaille actuellement à la conception d'une charte sur les achats pour la nourriture servie dans les crèches, les écoles, les hôpitaux et les établissements médico-sociaux. Elle vise par exemple à augmenter la part des produits bio et à favoriser les aliments provenant d'un rayon de 40 kilomètres. Le groupe se calque sur la ville de

Bienne, qui applique avec succès et sans augmentation des coûts de telles directives pour la restauration collective, depuis 2023.

«Une fois terminée, la charte sera testée dans un établissement de la région», indique Ana Odermatt. La démarche est suivie de près par la commune d'Yverdon-les-Bains. Julien Wicki, conseiller municipal chargé du service Jeunesse et cohésion sociale, a pris la parole sur l'alimentation scolaire et parascolaire, lors d'un atelier réunissant les groupes de travail.

«Les buts du projet, comme la sensibilisation à l'alimentation saine auprès des citoyens en général, rejoignent la vision de la Municipalité», souligne le politicien. Cette dernière est en train de mettre sur pied un groupe de travail sur la restauration collective. Une collaboration avec «Région à table» est en vue.

Le volet yverdonnois du projet semble avoir surmonté les premiers défis et su se créer une légitimité auprès des acteurs extérieurs, notamment pour la recherche de fonds.

«Des fondations sont intéressées», glisse Ana Odermatt. Qui ajoute que les groupes de travail sont toujours ouverts à de nouveaux participants pouvant apporter leur expertise. Un cap à tenir, en plus du désir de promouvoir l'agroécologie et des repas sains? L'envie de s'investir pour une alimentation joyeuse et source de liens.

+ D'INFOS
regionatable.ch/fr/nord-vaudois

Les Robins des fermes à la conquête du marché alémanique

TERROIR

Six ans après son lancement, la plateforme de distribution Robin des Fermes traverse la Sarine. Une première collaboration avec une ferme bio du canton de Berne ouvre un nouveau chapitre pour l'entreprise.

TEXTE Clément Grandjean
PHOTO DR

Les temps sont durs pour la vente directe: les exploitations misant sur ce mode de commercialisation doivent rivaliser d'efforts pour étoffer leur réseau de clients et plusieurs entreprises ayant érigé cette pratique en modèle économique ont mis la clé sous la porte ces derniers mois. Dans ce contexte, une plateforme résiste: Robin des Fermes poursuit sa croissance, et se lance même à l'attaque de la Suisse alémanique.

Le principe? Il est simple: répliquer à l'identique le modèle qui a fait ses preuves côté romand. Il repose sur une approche décentralisée de la vente de paniers de fruits et légumes, laissant une marge de manœuvre aux producteurs en matière de gestion des prix et des stocks.



«De notre côté, nous gérons la logistique, la plateforme de commande, l'envoi ou la recherche de nouveaux clients, résume Tanguy Ecoffey, fondateur de Robin des Fermes. Cette méthode nous permet d'optimiser les coûts et de proposer une offre flexible aux consommateurs, ce qui est déterminant pour pérenniser l'échange.»

Cela fait quelques années déjà que le Vaudois avait en tête de tenter l'aventure outre Sarine. Mais on ne débarque pas sur un nouveau marché en un claquement de doigts: «Du nom lui-même – «Robin Roots» pour la version allemande – au plan de communication, nous avons repensé toute la marque, raconte Tanguy Ecoffey. Nous comptons aussi sur des personnes implantées sur le terrain alémanique pour nous aider à élargir notre réseau de producteurs. En Suisse romande, une nouvelle «tanière», soit un regroupement de producteurs, s'ouvre en un mois. Ailleurs, il nous faut plus de temps pour expliquer la démarche et créer une relation de confiance.»

Dans la foulée de cette première collaboration avec la ferme bio Zaugg, à Iffwil (BE), les Robins des fermes visent déjà Bâle et Zurich. Un nouveau chapitre national qui s'écrit pour la start-up vaudoise.

+ D'INFOS
robindesfermes.ch