



**Bureau d'information
et de communication**

Rue de la Barre 2
1014 Lausanne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE État de Vaud

Restauration collective : les cantons latins s'engagent en faveur de la démarche «Cuisinons notre région»

Le Canton de Vaud rejoint l'ensemble des cantons latins dans la démarche «Cuisinons notre région», avec la signature d'une déclaration d'intention commune. L'objectif de cette démarche est d'encourager une alimentation durable, équilibrée et basée sur davantage de produits régionaux dans chaque territoire. Le Canton de Vaud y ajoute la promotion d'une alimentation décarbonée. L'association des cantons latins dans cette démarche doit permettre de favoriser les synergies et d'encourager les acteurs de la restauration collective à signer et appliquer une charte des bonnes pratiques dans leur canton respectif.

Lancée en 2016 à l'initiative du canton du Valais, la démarche « Cuisinons notre région » propose une charte de la restauration collective qui définit des critères en faveur d'une alimentation durable, équilibrée et basée sur davantage de produits régionaux. Cette démarche a déjà été reprise par plusieurs cantons, dont Fribourg en 2021, le Tessin et le Jura en 2024 puis Vaud et Neuchâtel en 2025.

Dans le canton de Vaud, l'alimentation représente environ 17% des émissions de gaz à effet de serre. Chaque année, près de quatre millions de repas sont servis dans les bâtiments administratifs cantonaux, établissements de l'enseignement post-obligatoires, hôpitaux, prisons, etc.

Conscient de l'impact de l'alimentation sur les émissions territoriales, le Canton de Vaud a d'ores et déjà créé sa propre « Charte de la restauration collective » en 2025 et rejoint ainsi la démarche latine. La charte vaudoise fixe des objectifs ambitieux, dont notamment 100% de viande d'origine vaudoise ou suisse, au moins 80% de fruits et légumes produits sans serre chauffée et une alternative végétarienne quotidienne. Elle s'appliquera progressivement dans toute l'administration cantonale vaudoise et sera proposée aux communes et aux organismes prestataires qui souhaiteront y adhérer. Afin d'atteindre les différents objectifs fixés, le Conseil d'Etat vaudois a récemment présenté sa nouvelle « stratégie de la restauration collective durable », basée sur six axes de travail et dotée d'un budget de 3.5 millions de CHF, sur laquelle le Grand

Conseil sera bientôt appelé à voter.

Une démarche commune pour plus de synergies

Créer des synergies intercantionales à travers « Cuisinons notre région » permettra de gagner en visibilité et en efficacité, tout en intégrant une ligne graphique et des éléments de langage commun à tous les cantons signataires. Chacun pourra donc soutenir la consommation de produits locaux sur son territoire, tout en bénéficiant des expériences de ses voisins. Plusieurs rencontres ont d'ailleurs déjà été organisées à l'échelle des services des différents cantons.

Le Conseil d'Etat vaudois, tout comme ses homologues, s'engage par cette démarche à soutenir les efforts des établissements signataires, en favorisant l'encadrement des parties prenantes, en fédérant les acteurs impliqués, en proposant des formations ou encore en facilitant la mise en relation des cheffes et chefs de cuisine.

Ensemble, les cantons peuvent s'appuyer sur leurs bonnes pratiques respectives et tirer de précieux enseignements collectifs afin de développer des mesures efficaces et ciblées. C'est un pas important réalisé en faveur d'une alimentation durable, équilibrée et faite de produits régionaux.

Bureau d'information et de communication de l'Etat de Vaud

Lausanne, le 17 mars 2025

RENSEIGNEMENTS POUR LA PRESSE UNIQUEMENT

DFA, Valérie Dittli, conseillère d'Etat, [021 316 20 01](tel:0213162001)

LIEN(S)

[Déclaration d'intention de la «Démarche latine Cuisinons notre région»](#)

[Charte de la restauration collective vaudoise](#)