



Journée d'échange sur la restauration collective durable : état des lieux et perspectives cantonales

Démarche « Cuisinons notre région »

En 2025, les cantons engagés dans la démarche « Cuisinons notre région » se sont réunis pour partager et mutualiser leurs expériences en matière de restauration collective et d'alimentation durable. Cette rencontre, dans la continuité des premiers échanges, vise à faire le point sur les avancées réalisées et à présenter les perspectives pour les années à venir. La journée sera aussi l'occasion de discuter de la gestion et du contrôle des mesures cantonales, en lien avec les dispositifs de suivi et de monitoring, et d'ouvrir un échange direct avec les prestataires concernés. Enfin, la notion de durabilité dans la restauration sera également abordée, afin de nourrir une réflexion et vision commune et d'en identifier les divergences de perceptions/compréhensions et les priorités fixées.

- Date :** Mardi 25 novembre 2025
- Lieu :** FARP, salle Rocher-de-Naye, Rue du Petit-Chêne 38, 1003 Lausanne
- Responsables :** Astrid Gerz, AGRIDEA (astrid.gerz@agridea.ch), ☎ 078 684 77 99
Gregory Métrailler, AGRIDEA (gregory.metrailler@agridea.ch), ☎ 078 892 41 17
- Objectifs :** Les participant-e-s :
- Prennent connaissance des avancées, actualités, mesures et perspectives des cantons autour de la restauration collective, dans le cadre de la démarche CNR
 - S'informent et échangent sur le contrôle et monitoring des démarches
 - Débattent et s'informent sur la notion de durabilité dans la restauration
- Public :**
- Répondant-e-s de la restauration collective durable /locale des cantons, prestataires de services opérationnels directs, conseiller-ère-s agricoles, responsables des politiques alimentaires, collaborateur-trice-s des administrations publiques et parapubliques, chef-fe-s de cuisine, chef-fe-s des achats, collaborateur-trice-s d'organisations agricoles et de promotion de produits régionaux, producteur-trice-s et associations de producteur-trice-s, transformateur-trice-s, grossistes.
- Méthodologie :** Présentations, ateliers, méthodes participatives, discussions et échanges

25 novembre 2025

Partie 1	Situation actuelle et perspectives côté cantons et AGRIDEA
09h00	Accueil et café
09h30	Ouverture et introduction • Mots de bienvenue et contexte • Programmes, objectifs et aspects pratiques • Actualités dans le domaine thématique restauration durable chez AGRIDEA • Retour sur la conférence « Comment accompagner la restauration vers plus de durabilité et régionalité ? » <i>Urs Zaugg; DIAF (FR) et Président du Comité CNR latine, AGRIDEA</i>
09h55	Info marché : retours, partage d'expériences et chartes cantonales • Introduction sur le déroulement de l'info marché <i>AGRIDEA</i> • Premier tour de l'info marché : présentations et échanges <i>Délégués de chaque canton</i>
	<i>Pause café</i>
	Suite info marché : retour, partage d'expériences et chartes cantonales • Poursuite de l'info marché : présentations et échanges <i>Délégués de chaque canton</i> • Synthèse et annonce de la suite du programme <i>AGRIDEA; Urs Zaugg, DIAF (FR) et Président du Comité CNR latine</i>
11h45	Monitoring : focus sur les outils utilisés en Valais et dans le canton de Genève • Valais : outil « Dédé » <i>Nicolas Crettenand, SCA (VS); Gilles Fragnières, Fourchette Verte Valais</i> • GRTA Genève <i>Elodie Marafico, GRTA (GE)</i>
12h25	<i>Repas et pause midi</i>
Partie 2	Déploiement et suivi des mesures
13h30	Monitoring : démarches et outils prestataires de service • Présentation de leurs approches, activités et outils <i>Beelong, Fourchette verte, regio.garantie, BioCuisine, Sustineo, United Against Waste, Label Fait Maison, GastroFutura</i> • Synthèse et introduction aux ateliers d'échanges <i>AGRIDEA; Urs Zaugg, DIAF (FR) et Président du Comité CNR latine</i>
14h40	Echange interactif sur le contrôle et monitoring • Potentielles synergies et mutualisations • Conditions, organisation et format • Impacts et bénéfices attendus
15h20	Restitution et perspectives
Partie 3	Durabilité dans la restauration
15h40	Echange interactif sur la durabilité • Introduction sur la notion de durabilité et enjeux <i>AGRIDEA</i> • Quelles définitions, pratiques et priorités de la durabilité ? <i>Cantons et prestataires</i> • Enseignements et potentielles suites à donner <i>AGRIDEA</i>
16h20	Remerciements et clôture <i>AGRIDEA; Urs Zaugg, DIAF (FR) et Président du Comité CNR</i>
16h30	Fin

Informations pratiques

Remarques

Il s'agit d'un échange d'expériences et de présentations par les divers répondants de la restauration collective des cantons latins, ainsi que des prestataires opérationnels directs. AGRIDEA propose le déroulé et la méthodologie et a comme rôle principal de modérer ce workshop.

Tarif du cours

•Participant-e-s : CHF 50.-

La **facture finale** vous sera envoyée après le cours. Les vacations (café, pause, matériel, salle, repas de midi) sont comprises dans le tarif du cours.

Il est possible de se désinscrire sans conséquence financière jusqu'à une semaine avant le début du cours. Si le retrait intervient plus tard, une taxe de CHF 20. – sera facturée.

Sans excuse, la facture s'élève au montant correspondant aux frais d'inscription.

Inscription et délai d'inscription

[25.343](#)

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales d'AGRIDEA. Vous les trouvez sous <https://www.agridea.ch/fr/termes-et-conditions/>.

Informations

+41 (0)21 619 44 06 cours@agridea.ch

Adresse du lieu de la rencontre

FARP, salle Rocher-de-Naye
Rue du Petit-Chêne 38
1003 Lausanne

Plan d'accès

