

Restauration collective et alimentation durable : actions pour les communes

OFFICE CANTONAL DE LA DURABILITE ET DU CLIMAT, AVRIL 2026

Ce document présente les actions qui peuvent être menées à l'échelle communale dans le domaine de la restauration collective et introduit les mesures soutenues financièrement par l'OCDC avec les subventions « mise en œuvre – enveloppe thématique alimentation ».

Le Canton de Vaud a adopté la [Charte de la restauration collective vaudoise](#) en décembre 2024 et met en œuvre un plan d'action pour atteindre les objectifs de ladite charte. L'Office cantonal de la durabilité et du climat – OCDC - est en charge de la mise en œuvre du plan d'action et collabore avec le Département de l'enseignement et de la formation professionnelle. **Ce document présente les mesures qu'une commune ou une association de communes (par les réseaux en charge de l'accueil de jour) peut réaliser pour favoriser une restauration collective saine et durable à son niveau, particulièrement dans les offres pré-et parascolaires.**

Le terme « mandant » est utilisé pour la suite du document mais il sous-entend les communes ou les associations de communes ou les réseaux en charge de l'accueil de jour.

Les leviers d'action à disposition des mandants sont les suivants :

1. [Fixer des exigences dans les contrats de prestation](#)
2. [Inciter les cuisiniers à suivre les formations](#)
3. [Proposer un accompagnement pour une évolution des pratiques dans les cuisines](#)
4. [Inciter à la réduction des pertes alimentaires](#)
5. [Se labelliser Fourchette verte](#)

1. Fixer des exigences dans les contrats de prestation

L'OCDC met à disposition un modèle d'appel d'offres destiné aux mandants dans le cadre des marchés publics. Ce modèle permet aux communes et associations de communes de sélectionner un prestataire chargé de la préparation et/ou de la livraison des repas (en liaison chaude ou froide) pour les institutions pré- et parascolaires. Il intègre les exigences définies dans la [Charte de la restauration collective vaudoise](#).

⇒ Le modèle d'appel d'offres est disponible sur demande à pecc@vd.ch

Si le mandant utilise son propre modèle, l'OCDC rappelle ici les éléments du cahier des charges qui devraient être intégrés pour couvrir les exigences de la *Charte de la restauration collective vaudoise* ou du moins les objectifs vers lesquels tendre. Pour chaque critère, un moyen de suivi est proposé. Des subventions sont à disposition pour accompagner les mandants et les prestataires à atteindre les objectifs sous les points 2 à 5 du présent document.

Critères	Moyens de suivi destinés au mandataire	Moyens de suivi destinés à la commune
60% de produits suisses d'ici 3 ans*	Le prestataire fournit deux mois de bulletin de livraison (un mois en été, un mois en hiver).	Analyse de deux mois de bulletins de livraison. <i>Cette analyse peut être réalisée dans le cadre de l'accompagnement pour l'évolution des pratiques (pt 3).</i>
100% de viande suisse		
Eviter au maximum les achats alimentaires transportés par avion.		
80% des fruits et légumes frais utilisés sont cultivés sans serre chauffée artificiellement.		
Aucune volaille d'importation en batterie ni aucun œuf d'importation de volaille élevée en batterie ne sont servis.		
80% de la viande SST – SRPA.		
100% des produits animaux produit selon le standard suisse en matière de bien-être animal		
Poisson labellisé et/ou respectant le guide WWF		
100% lait équitable		
50% des produits exotiques sont labellisés		
0% huile de palme		
15% de bio d'ici 5 ans*		
Respect des principes de la Société Suisse de Nutrition	Le prestataire fournit une preuve de relecture des menus par une nutritionniste ou la preuve de l'affiliation à un label.	Vérification de la preuve.
Un menu végétarien quotidien est proposé	Le prestataire fournit 2 semaines de plan de menu par saison.	Analyse des plans de menus réalisée dans le cadre du coaching. <i>Cette analyse peut être réalisée dans le cadre de l'accompagnement pour l'évolution des pratiques (pt 3).</i>
Dans un délai de 3 ans*, 50% de l'offre hebdomadaire est végétarienne		
Poisson au maximum 4 fois par mois		
Réduire le gaspillage alimentaire et s'engager à peser les déchets 4 semaines consécutives sur l'année.	Le prestataire pèse les pertes alimentaires dans la cuisine 4 semaines consécutives par années.	Analyse des données. <i>Cette analyse peut être réalisée dans le cadre de l'accompagnement pour l'évolution des pratiques (pt 3) ou l'incitation à la réduction des pertes alimentaires (pt 4).</i>

*du moment que la commune entre dans la démarche

Même si un contrat de prestation est encore valable plusieurs années, un mandant peut mettre ces critères en discussion et inciter son prestataire à tendre vers ces objectifs. Ainsi, un accompagnement (point 2 à 5 ci-dessous) pourrait déjà être mis en place. Cela permet aux prestataires de « se préparer » aux exigences qui pourraient venir dans le prochain cahier des charges du mandant.

2. Inciter les cuisiniers à suivre des formations

Le Canton de Vaud subventionne plusieurs formations continues pour aider les cuisiniers à atteindre les objectifs fixés dans la *Charte de la restauration collective vaudoise*, comme par exemple :

- A. Cuisine végétarienne
- B. Cuisine nose-to-tail
- C. Cuisine locale et durable

Obligatoires pour les cuisiniers des établissements cantonaux, ces formations vont également être proposées aux cuisiniers œuvrant dans des structures communales ou pré-parascolaires. Elles ont pour objectifs de renforcer les compétences culinaires et de favoriser des pratiques durables et responsables. D'autres formations, en dehors du catalogue cantonal, peuvent également être choisies par les communes si elles viennent les objectifs de la charte.

Les formations du Canton sont en cours de développement et devraient être disponibles dès l'été 2026.

⇒ Subvention cantonale

Le Canton met à disposition une subvention couvrant 50% des coûts de formation jusqu'à 500.- par cuisinier > [lien formulaire demande subvention](#). Cette subvention peut couvrir les coûts d'une formation du catalogue cantonal ou d'un autre prestataire. La formation des cuisiniers doit être centrée sur la pratique. Une formation purement théorique ne pourra pas être soutenue. Le prestataire doit avoir une expérience de formation sur le thème.

3. Proposer un accompagnement pour une évolution des pratiques dans les cuisines

Le Canton de Vaud souhaite proposer aux structures communales ou pré-parascolaires un accompagnement personnalisé pour les aider à atteindre les objectifs de la *Charte de la restauration collective vaudoise*. Ce coaching, assuré par des entreprises spécialisées, permettra d'analyser les pratiques existantes, d'identifier les leviers d'amélioration et de soutenir les équipes de cuisine dans leur transition vers une restauration plus durable. Les établissements bénéficieront de conseils concrets sur les achats responsables, la réduction des pertes alimentaires, l'optimisation des menus et les bonnes pratiques en cuisine. L'accompagnement doit permettre aux mandants de suivre les progrès réalisés pour respecter la charte.

⇒ Subvention cantonale

Le Canton met à disposition une subvention couvrant 50% des coûts d'un accompagnement jusqu'à 3000.- par cuisine > [lien formulaire demande subvention](#). L'offre du prestataire doit couvrir plusieurs critères de la Charte de la restauration collective vaudoise.

4. Inciter à la réduction des pertes alimentaires

Le Canton de Vaud souhaite accompagner les communes dans la réduction du gaspillage alimentaire, conformément aux objectifs de la *Charte de la restauration collective vaudoise*. Le mandant peut se tourner vers une entreprise spécialisée en réduction du gaspillage alimentaire pour obtenir un accompagnement dans ce domaine.

⇒ Soutien cantonal

Le Canton met à disposition une subvention couvrant 50% des coûts d'un accompagnement sur la réduction du gaspillage alimentaire jusqu'à 3000.- par cuisine. L'offre du prestataire doit couvrir les exigences de la Charte de la restauration collective vaudoise et notamment prévoir une pesée des déchets au minimum 4 semaines consécutives sur l'année.

5. Se labelliser Fourchette verte

Afin d'assurer que les repas servis respectent les recommandations nutritionnelles nationales, Unisanté (DPSP) accompagne les structures d'accueil de jour dans leur démarche de labellisation Fourchette verte.

⇒ Soutien cantonal

La Direction générale de la santé mandate Unisanté pour la mise en œuvre du label Fourchette verte, dans le cadre du Programme d'action cantonal alimentation, activité physique et santé mentale. Les communes ne sont ainsi pas facturées pour la démarche.

D'autres actions peuvent être menées par les communes en lien avec l'alimentation > [Fiche-action PECC](#).

Résumé des subventions existantes

Subventions demandées	Montant subvention
Formations des cuisiniers	50% jusqu'à 500.- /personne
Accompagnement - évolution des pratiques	50% jusqu'à 3'000.- /cuisine
Réduction des pertes alimentaires	50% jusqu'à 3'000.- /cuisine

Une enveloppe thématique « alimentation » de 300'000.- est réservée en 2026 pour les communes qui mettent en œuvre les mesures susmentionnées. D'autres mesures peuvent être évaluées par les services compétents, elles doivent viser les objectifs de la [Charte de la restauration collective vaudoise](#) et s'entendent comme des mesures d'impulsion visant à pérenniser une action en lien avec l'alimentation.

Ces aides viennent s'ajouter aux autres subventions PECC « élaboration » et « mise en œuvre ». Les communes doivent présenter leur plan d'action climat pour être éligible à la subvention. En cas de forte demande, l'OCDC se réserve le droit de fixer un montant maximum par commune.

Pour demander la subvention, les documents suivants sont à envoyer à pecc@vd.ch :

- [Formulaire de demande de subvention](#)
- Offre du prestataire
- Plan d'action de la commune

L'OCDC se tient à disposition pour plus d'informations :

- ⇒ Contact restauration collective : baptiste.bays@vd.ch
- ⇒ Contact subvention communes : pecc@vd.ch