

1. Contexte général

- La démarche « Cuisinons notre région », initiée en Valais (2016), est devenue la référence intercantonale romande, reprise et adaptée par les cantons suivants : Valais, Fribourg, Neuchâtel, Jura, Vaud (déploiement progressif).
- Lorsque la gestion est concédée/externalisée, l'autorité publique reste le pouvoir adjudicateur : les exigences durables doivent figurer dans les cahiers des charges, les contrats-types et les appels d'offres.
- Les marchés sont publiés sur le site du SIMAP, plateforme officielle des marchés publics.
- Trois cantons disposent de documents officiels chiffrés : Vaud, Fribourg, Valais, Neuchâtel et Jura (chartes récentes, moins normées). Concernant Genève il n'existe pas de charte cantonale unifiée, mais un label fort (GRTA).

2. Modes de gestion & gouvernance

Canton	Mode de gestion	Gouvernance	Externalisation	Initiatives / objectifs
VD	Mix (directe + concédée)	Canton fixe objectifs ; établissements appliquent	Oui (marchés SIMAP)	Charte 2025 : 60% régionaux, 80% F&L hors serre, viande suisse, alternatives végétariennes
FR	Mix	Canton pilote ; accompagnement Terroir Fribourg & Fourchette Verte	Oui	Charte 2021 : 18 critères, >25% F&L IP-Suisse/bio, saison, équitable
VS	Mix ; démarche pionnière	Canton coordonne ; adhésion obligatoire pour établissements subventionnés	Oui	Cuisinons notre région (2016), priorité produits valaisans/suisses
NE	Mix	Canton + Neuchâtel Vins & Terroir	Partielle	Charte 2025 ; pas de % publiés
JU	Mix	Canton porte la démarche latine	Partielle	Adhésion 2025 ; pas de % publiés
GE	Fragmenté	Pas de gouvernance unifiée	Oui	Label GRTA : 58% restauration collective labellisée

3. Défis communs

- Manque de candidats aux appels d'offres lorsque les exigences durables sont jugées trop contraignantes.
- Prix plafond des repas dans les marchés publics → tension entre durabilité et rentabilité.
- Hétérogénéité cantonale : chartes avancées (VD, FR, VS). Cadres plus souples (NE, JU, GE).
- Complexité juridique : nécessité de critères non discriminants (labels, CO₂, traçabilité).

4. Leviers & solutions

- Clauses contractuelles robustes dans les cahiers des charges (critères mesurables, traçabilité, % durables).
- Critères admissibles au regard du droit des marchés publics (labels reconnus, critères environnementaux).
- Accompagnement des établissements : audits, formation, plateformes producteurs–chefs.
- Révision des modèles économiques pour maintenir l'attractivité des appels d'offres.
- Planification cantonale : harmonisation progressive des pratiques.

5. Bonnes pratiques (Romandie & Suisse)

- Vaud – Charte 2025 : objectifs chiffrés ambitieux, audits, formation.
- Fribourg – Charte 2021 : 18 critères, écobilans, accompagnement structuré.
- Valais – Démarche pionnière « Cuisinons notre région » (2016).
- Genève – Label GRTA : 58% de la restauration collective labellisée.

6. Recommandations prioritaires

1. Standardiser les chartes cantonales → harmonisation romande.
2. Rendre obligatoires les critères durables dans les marchés concédés.
3. Créer un référentiel romand commun (labels, % minimum, saisonnalité).
4. Renforcer les capacités internes (formation, outils de planification).
5. Adapter les modèles économiques pour maintenir l'attractivité des appels d'offres.
6. Développer des plateformes régionales de mise en relation producteurs–cantine.
7. Développer les subventions publiques afin de diminuer l'impact négatif des matières premières durables sur le coût de revient du repas.

N. Ansaud Furrer – **ESGeniusLab** pour **Uniterre**
 +41 (0) 762059500
 www.esgeniuslab.ch