

**Labs des futurs
du Hub des possibles**

Renforcer la chaîne de valeur agro-écologique dans la région d'Yverdon-les-Bains



Ce qu'elles ont dit du lab des futurs

«La démarche du Hub des possibles nous a permis de passer d'une réflexion souvent marquée par les difficultés et les « oui, mais... » à une dynamique collective nourrie par une vision commune et enthousiasmante de l'avenir. En ouvrant l'espace des futurs possibles, elle a favorisé l'émergence d'idées ambitieuses mais ancrées dans la réalité du territoire. Ce processus a créé les conditions d'un dialogue inédit entre les acteurs du territoire et permis de faire émerger des pistes d'action concrètes, largement partagées et porteuses d'espoir»

Johanna Herrigel, Biovision, mandataire

«Nous avons d'abord traversé une phase de compréhension de la situation avec des témoignages et des partages d'expérience d'acteurs locaux... nos voisins !! Un bon exercice de connection humaine, de découvertes et d'appropriation de notre territoire commun !

Puis nous avons imaginé ce qui serait souhaitable pour notre ville et notre région. C'est un exercice de futurisation « lucide » et non pas une projection irréaliste. On crée un futur atteignable qui s'appuie sur une robuste documentation d'initiatives existantes.

Et enfin une phase d'engagement, avec la priorisation des sujets et des ressources, le qui fait quoi...le coup d'envoi de l'exécution... Une expérience très puissante puisqu'aujourd'hui les projets identifiés ont donné lieu à des feuilles de route et des financements sont en cours de discussion pour mettre en œuvre ces plans.

Bravo le Hub des possibles pour cet accompagnement vers un autre paradigme.»

Hélène Marchand, participante.

I. INTRODUCTION

Région à Table est un processus participatif qui a été mené dans la région du Nord vaudois. Il vise à développer, en collaboration avec les acteur·trices du territoire, des solutions systémiques en faveur d'une alimentation saine et durable, à soutenir les agriculteurs.trices agro-écologiques, ainsi qu'à renforcer la chaîne de valeur de ces produits.

Le projet est porté par un consortium composé de Biovision, Slow Food Suisse ainsi que les hautes écoles ZHAW et FHNW.

Le Hub des possibles a été mandaté par ce consortium pour accompagner le processus de développement d'une vision et d'actions communes pour la région d'Yverdon.

I. COMMENT ALLIER PROSPECTIVE, VISION ET PROJETS D'INNOVATION ? BREF SURVOL DE LA MÉTHODOLOGIE DU HUB DES POSSIBLES

Différentes parties prenantes

Pour obtenir des résultats variés et représentatifs de la chaîne de valeur, une grande attention doit être portée à l'identification des parties prenantes dans le cadre d'un processus prospectif. Lors des ateliers de Région à table, ce sont entre 25 et 35 participant.e.s, représentant à la fois les pouvoirs publics, des associations, des producteurs.trices, des artisan.e.s, des entreprises du secteur (comme Eldora), des professeur.e.s, des restaurateurs et des commerçant.e.s qui ont participé.

Deux questions-clés

Les questions-clés sont les questions auxquelles le processus prospectif doit apporter des réponses pour avoir de l'impact. Leur identification constitue une étape importante. Dans Région à table, un premier atelier (0.5 jour) a permis d'analyser les facteurs de force et de faiblesse du système alimentaire agro-écologique de la région, ainsi que ses défis et les sphères d'influences des acteur·trices en présence.

Cette analyse a permis ensuite d'identifier les questions-clés – ou questions-défis – comme étant:

1. Comment créer une chaîne de valeur alimentaire robuste et fluide ?

Donc comment faciliter les liens, transformer et consolider la chaîne de valeur entre les producteurs agro-écologiques et les restaurateurs.trices (privé.e.s et publics), ainsi que les consommateurs.trices individuel.le.s, afin d'augmenter les ventes.

2. Comment rendre irrésistible la bascule vers une alimentation agro-écologique et locale ?

Donc comment créer de nouveaux récits et réinventer la communication sur l'agriculture et l'alimentation à Yverdon, de façon à toucher un public plus large et à faciliter l'adoption de comportements durables.

Ces défis portent sur des enjeux systémiques et demandent une collaboration entre plusieurs acteurs et actrices de la chaîne de l'alimentation pour être résolus.

L'émergence d'une vision partagée

Les deux ateliers suivants, portant sur l'élaboration de la vision et l'émergence de solutions, ont été conçus comme un processus progressif mêlant prospective, intelligence collective et concrétisation opérationnelle.

Dans le second atelier (0,5 jour), les participant·es ont été initié·es aux principes de la prospective : à partir de signaux faibles et de tendances, ils ont construit des projections de futurs à l'horizon 2040, testées ensuite par des feedbacks croisés.

Ils se sont appuyés sur un catalogue de forces de changements et de signaux faibles préparé en amont, et ayant trait à la production agricole, ainsi qu'à la distribution et la commercialisation de produits agro-écologiques.

Lors du troisième atelier (un jour), la consolidation des axes stratégiques s'est faite au travers d'apports d'inspiration externe et de synthèses structurantes. Elle a été suivie par l'identification et la priorisation des actions à mettre en place.

De la vision à l'action

Dans le troisième atelier (un jour), des apports d'inspiration externes et des synthèses structurantes ont permis de consolider des axes stratégiques, puis d'identifier et prioriser les actions concrètes à mettre en place.



III. LES FORCES DE CHANGEMENTS DANS LE SECTEUR DE L'AGRO-ÉCOLOGIE

Une force de changement, en prospective, désigne un facteur structurant — social, technologique, économique, environnemental ou politique — qui influence durablement l'évolution d'un système et oriente ses futurs possibles. Elle agit en profondeur, souvent sur le long terme, en modifiant les règles du jeu, les comportements ou les rapports de pouvoir.

Dans le cadre du projet Région à Table, nous avons identifié les forces de changements qui affectent la production, la distribution et la vente de produits agricoles dans la région d'Yverdon. Ces forces de changement impactent la construction d'une chaîne de valeur plus robuste et la bascule vers une chaîne alimentaire agroécologique à Yverdon.

Accords commerciaux

La Suisse continue de développer (Mercosur, Malaisie) ses accords commerciaux. Ceux-ci éliminent progressivement les droits de douane et réduisent les barrières non tarifaires, augmentant la pression sur les prix et fragilisant les exploitations locales d'Yverdon. Celles-ci sont soumises à la concurrence de produits à bas coûts, qui ne respectent pas les mêmes standards écologiques et sociaux.

Le réchauffement climatique

Le réchauffement climatique affecte les revenus. Les sécheresses détruisent les cultures comme le maïs, les pommes de terre, les betteraves. Les grêles, le gel, les inondations quant à elles impactent les vignes, les cultures céréalières ou fruitières. Dans la région d'Yverdon, les producteurs.trices subissent directement ces effets.

Politique agricole 2030+

La nouvelle politique agricole 2030+ (PA30+) pose des objectifs de durabilité (-40% d'émission de gaz à effets de serre et -75% de pertes et gaspillage alimentaire), mais en même temps est inscrite dans un paradigme d'accroissement de la productivité (+50%) et de la compétitivité. Elle va dicter les conditions-cadres pour Yverdon.

Vaud : une restauration collective exemplaire

En 2025, le Canton de Vaud a publié sa «Charte pour la restauration collective» par laquelle les établissements signataires s'engagent à valoriser les produits vaudois, régionaux, et de saison, à promouvoir une alimentation décarbonée, ainsi que la santé par une alimentation équilibrée, avec des objectifs chiffrés précis et ambitieux. Une charte sur laquelle les acteurs d'Yverdon pourront s'appuyer.

La transparence compte de plus en plus

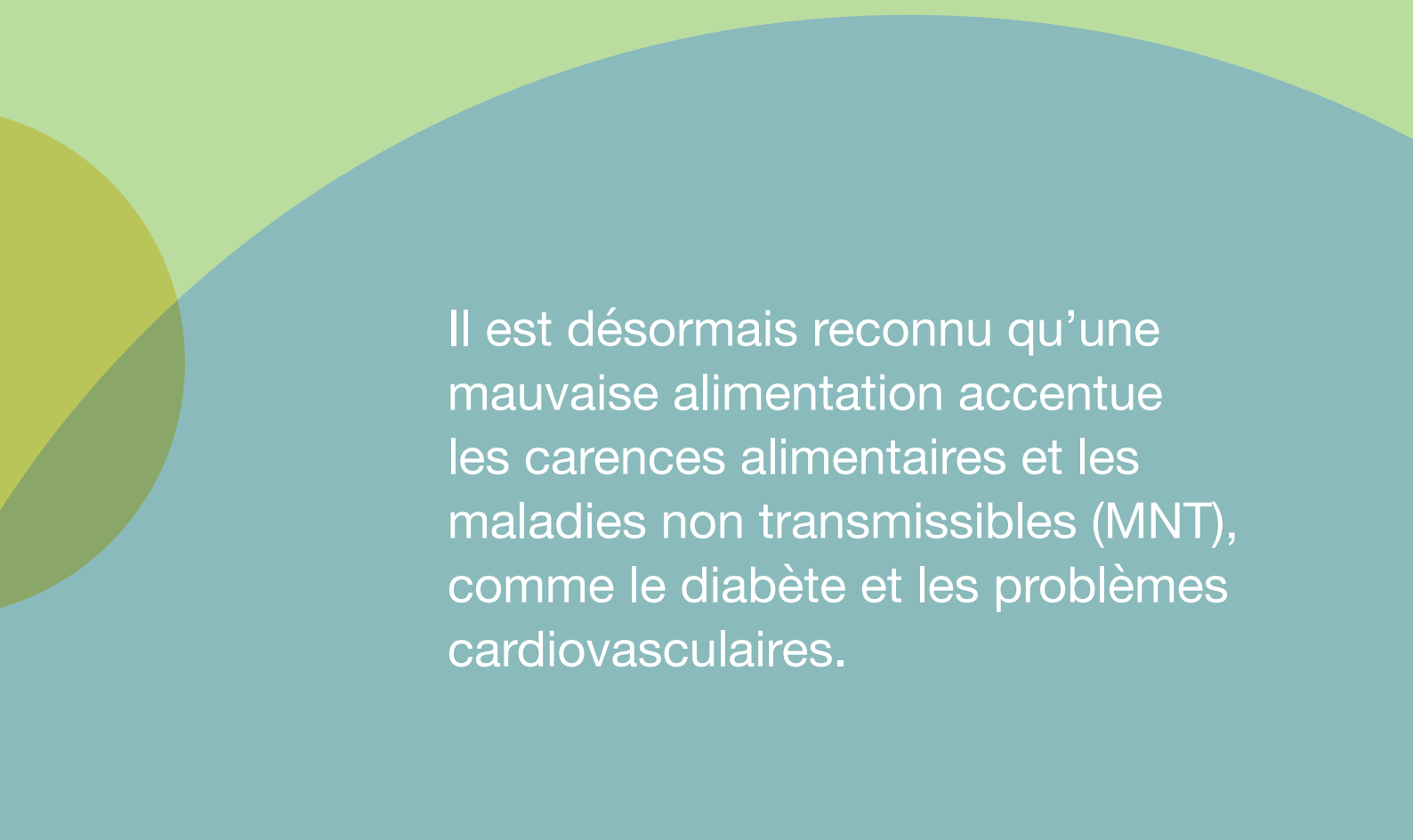
Depuis 2018, l'origine géographique des viandes et poissons doit être indiquée par écrit sur les emballages ou menus des restaurateurs. Depuis le 1er juillet 2025, une ordonnance améliore la déclaration des denrées d'origine animale. Et pour les consommateur·rices individuelles, des Apps, telle que Yuka, ou des labels comme nutriscore ou Beelong, qui déchiffrent la qualité des produits alimentaires ou leur impact climatique, sont en croissance. C'est un avantage pour valoriser les produits agro-écologiques, aussi à Yverdon.

Alimentation et santé : un lien évident

Les maladies liées au surpoids et à l'obésité ont engendré des coûts de la santé estimé à 3,7 milliards de francs en 2022, soit une augmentation claire par rapport aux 2,5 milliards de francs enregistrés en 2012. Et il est désormais reconnu qu'une mauvaise alimentation accentue les carences alimentaires et les maladies non transmissibles (MNT), comme le diabète et les problèmes cardiovasculaires, qui causent 60 % des décès et absorbent 80% des coûts de santé. Le lien entre santé et alimentation est un levier important de communication pour intéresser plus de consommateurs d'Yverdon à l'agro-écologie.

L'IA arrive dans la gestion des exploitations

La gestion administrative représente une part croissante du temps de travail des agriculteurs, atteignant en moyenne près de 15,8 % de leur temps total. Avec une charge particulièrement forte sur les petites et moyennes structures, qui s'ajoute à 48-50 heures de travail par semaine. Dans le cadre de la politique agricole 30 +, la volonté de simplifier l'instrumentaire agricole et de réduire la charge administrative ouvre la voie à l'usage de l'intelligence artificielle. L'IA peut devenir un levier pour automatiser les démarches administratives, simplifier la récolte de données et améliorer la communication des producteurs.trices d'Yverdon.



Il est désormais reconnu qu'une mauvaise alimentation accentue les carences alimentaires et les maladies non transmissibles (MNT), comme le diabète et les problèmes cardiovasculaires.

IV. DES SIGNAUX FAIBLES POUR PENSER LE MONDE DE DEMAIN

Un signal faible est un indice ou un changement discret, qui peut sembler anodin aujourd'hui, mais qui pourrait annoncer une évolution importante demain. Il peut s'agir d'une nouvelle pratique, d'une technologie émergente ou d'une attente nouvelle dans la société. En prospective, on cherche à repérer ces signaux pour imaginer des changements possibles.

Dans le cadre du projet Région à table, nous avons recherché une trentaine de signaux faibles de la production, distribution et consommation de produits agro-écologiques.

Vers une ville comestible!

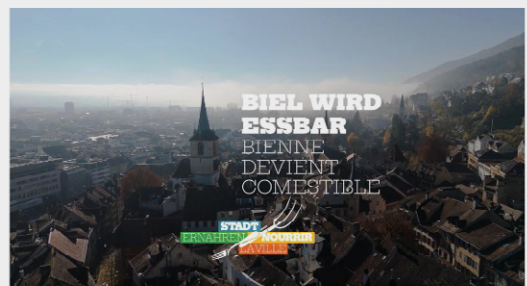
Quoi ?

À Bienne, une pétition citoyenne propose de transformer l'espace urbain en "ville comestible" : planter des arbres fruitiers, créer des potagers accessibles à tous, intégrer des plantes comestibles dans les parcs, les places et les friches, et encourager une production alimentaire locale directement dans la ville.

Ce type d'initiative apparaît dans plusieurs villes européennes, mais reste encore marginal en Suisse.

Alors quoi ? Qu'est-ce qui change ? Vers quoi nous dirigeons-nous ?

- Vers des villes qui produisent une partie de leur alimentation.
- Vers une redéfinition du rôle des espaces publics (productifs, pédagogiques, communautaires).
- Vers une gouvernance urbaine plus participative, où les habitants deviennent co-gestionnaires de ressources.
- Vers une hybridation entre urbanisme, écologie et agriculture.
- Vers une montée en puissance de la résilience alimentaire locale face aux crises globales.



Références

- Pétition "Bienne devient une ville comestible" (nourrir-la-ville.ch)
- Initiatives similaires : Todmorden (UK), Paris "Végétalisons la ville", Genève "Vergers urbains"
- Travaux sur l'agriculture urbaine et la résilience alimentaire (FAO, RUAF, Urban Food Policies Pact)

Une commune rachète des terres pour protéger la santé publique

Quoi ?

À L'Houmeau (Charente-Maritime), la municipalité acquiert des parcelles cultivées de manière intensive à proximité des habitations afin de limiter l'exposition des habitants aux pesticides. Au prix de 0,5 euro le mètre carré, l'acquisition de vingt hectares a représenté une somme de 100 000 euros pour la commune. Les terres rachetées sont converties en prairies ou espaces naturels.

Pourquoi c'est intéressant ? – Ce que cela révèle

- Face à l'insuffisance des distances légales d'épandage et aux risques sanitaires, la commune utilise le foncier comme levier direct de protection
- Montée des conflits entre pouvoirs locaux, agriculture intensive et certaines associations agricoles, autour de la question de la santé environnementale.

Alors quoi ? – Vers quoi nous dirigeons-nous ?

- Le rachat de terres pourrait devenir un outil de santé publique et d'aménagement du territoire, favorisant prairies, agriculture moins intensive ou usages non agricoles
- Transformation du rapport entre communes, agriculture et foncier, faisant de la santé un critère central des politiques locales



Référence

[Pour protéger ses habitants des pesticides, une commune rachète les terres agricoles avoisinantes](#)

DES PROJECTIONS, QUE NOUS AVONS CO-CONSTRUITES AVEC LES PARTICIPANTS, ET ÉLABORÉES À PARTIR DES SIGNAUX FAIBLES, ONT STIMULÉ LA RÉFLEXION SUR LE CHANGEMENT ET L'INNOVATION POUR LA RÉGION D'YVERDON.



V. VISION

Une vision partagée. Extraits de la vision construite pour Yverdon en 2040:

“Je suis Yverdon-les-Bains, 2040. On me traverse, on m’habite depuis des siècles. Mais depuis une dizaine d’années, quelque chose en moi a changé —comme une sève nouvelle qui circule dans mes rues, mes écoles, mes cuisines, mes sols. Je suis une ville qui a appris à se nourrir autrement. Longtemps, l’alimentation a été reléguée à la sphère privée. Aujourd’hui, elle est devenue l’un de mes leviers majeurs de santé, de bien-être et de cohésion sociale.

Mes politicien·nes ont engagé leur responsabilité. Mes achats alimentaires suivent un règlement communal fondé sur la Charte vaudoise de la restauration collective durable. Et les repas se sont mis à raconter mon territoire : dans mes écoles, à la prison de Bochuz, dans les foyers, les structures d’accueil, on sert des légumes du Nord-vaudois, des céréales de plaine, des recettes simples et soignées. Les enfants reconnaissent les goûts. Les adultes reconnaissent les producteurs. Et moi, je reconnais mes propres paysages dans les assiettes.

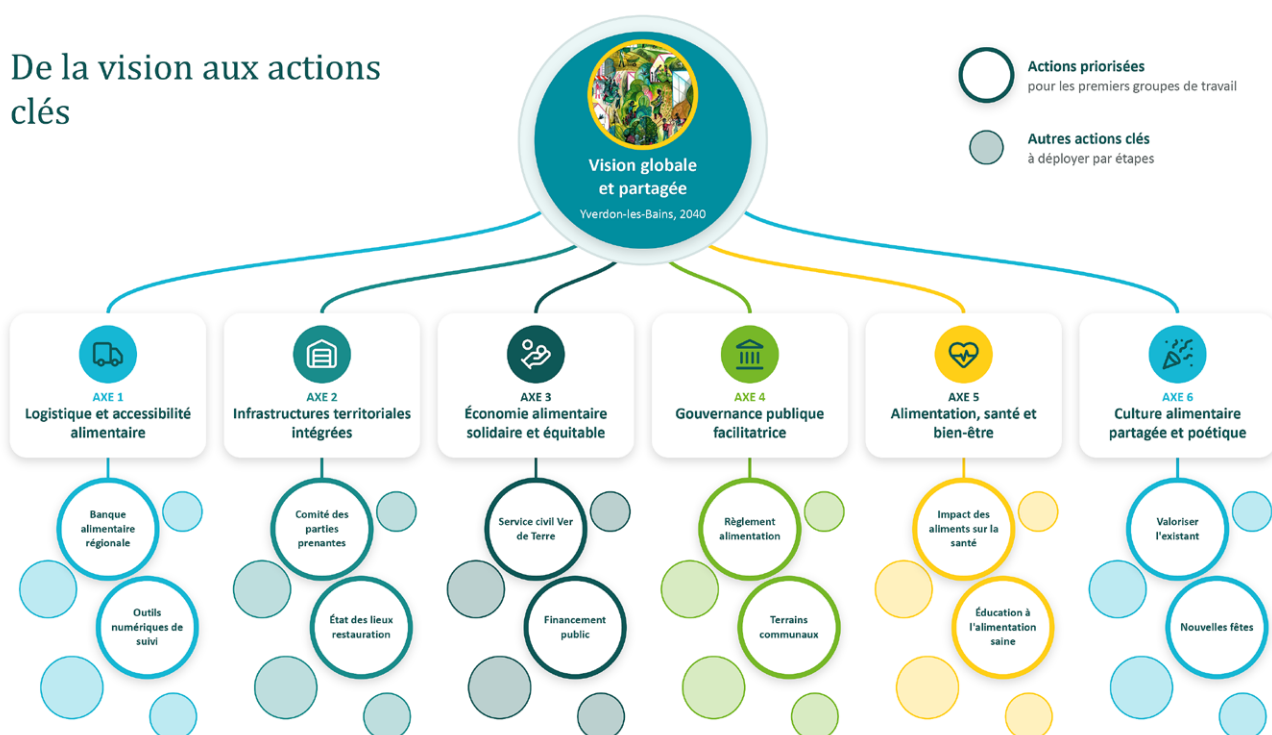
Pour rendre cela possible, j’ai tissé un réseau de hubs alimentaires décentralisés. Ces lieux vivants accueillent des légumeries, des cuisines centrales pour les écoles, l’hôpital et les EMS, des espaces de stockage pour les producteur·rices, des épiceries solidaires, des caisses alimentaires, des restaurants et des lieux de formation. Soutenus par des financements publics et coordonnés par une entité commune, ils assurent une chaîne alimentaire fluide, robuste et solidaire, gouvernée par des chartes évolutives.

Sur mes marchés, dans mes cantines, mes commerces et mes lieux de restauration, chacun peut connaître l’origine des aliments, leur impact climatique et leurs effets sur la santé. Cette clarté, associée à des campagnes de communications fortes, a transformé les habitudes : manger sainement n’est plus une contrainte, mais un choix valorisé, encouragé et facilité.»

VI. DE LA VISION AUX ACTIONS CONCRÈTES POUR RENFORCER LA CHAÎNE DE L'ALIMENTATION AGRO-ÉCOLOGIQUE

La vision d'Yverdon en 2040 constitue l'horizon vers lequel les parties prenantes veulent travailler. Il s'agit d'un futur souhaitable et durable qui nécessite une série de mesures concrètes pour se réaliser. L'étape suivante de l'atelier vise à faire émerger les axes de travail, puis à prioriser les actions à mener.

De la vision aux actions clés



À la fin du troisième atelier, et suite à un processus de priorisation, six actions complémentaires ont été retenues, quatre à court terme et deux à long terme, pour contribuer à la réalisation de la vision 2040.

1. Plateforme logistique

Mutualiser la logistique et les outils informatiques pour rapprocher la production et la consommation. Concrètement cela signifie faire une étude de faisabilité pour une plate-forme logistique régionale (état des lieux des plates-formes existantes ailleurs, besoins des producteur.trices, de la livraison et du public cible ; coûts ; etc.).

2. Caisse alimentaire

Créer une caisse alimentaire à Yverdon, sur le modèle de celle qui s'est établie à Genève.

3. Epicerie et atelier de transformation mobiles

Apporter l'alimentation locale et durable directement au cœur des quartiers et des villages grâce à un camion avec un atelier de séchage, de confiture, de jus et de vinaigre. Cette structure permettra aux producteur.rices d'accéder facilement à la transformation de leurs produits.

4. Communication, fêtes populaires

Mettre en mouvement le territoire avec des fêtes qui relient habitant.es et producteur.rices. Initier un travail de sensibilisation sur le lien entre l'alimentation et la santé par une campagne innovante.

5. Cuisine centrale

Faire de la restauration collective le levier d'une alimentation locale, saine et durable grâce à une cuisine centrale fédératrice (action à long terme).

6. Acquisition et gestion des espaces verts communaux

Préserver et gérer collectivement des espaces verts et terres agricoles de la commune d'Yverdon, ou des environs, pour soutenir une production locale durable (action à long terme).

6. Manque de coordination logistique et organisationnelle

La coexistence de nombreuses cuisines et acteurs non coordonnés génère des redondances et une perte d'efficacité. La mise en place de structures plus centralisées nécessite cependant un travail de coordination et un engagement de chaque acteur.trices impliqués.

VII. LES DÉFIS

Pour pouvoir réaliser des projets innovants et consolider une alimentation saine et durable dans la région d'Yverdon, un certain nombre de défis sont à relever. Conscientiser ces défis collectivement permet de les prendre en compte dans la mise en place et la gestion des projets d'innovation.

Ci-dessous, nous en présentons six :

1. Réchauffement climatique et contexte de crises

Les sécheresses et événements climatiques extrêmes fragilisent les revenus des agriculteur.ices dans un contexte économique et politique déjà tendu. L'épuisement guette les acteur.ices du secteur. Il faut tenir compte de ces ressources limitées pour mettre en place des projets durables.

2. La difficulté à mobiliser largement autour du changement

Si de nombreuses initiatives existent, la transition alimentaire reste perçue comme complexe, voire contraignante. Le défi est de transformer une somme d'actions isolées en une dynamique collective capable de fédérer producteur.ices, institutions et citoyen.nes tout en s'appuyant sur des preuves scientifiques pour orienter l'action.

3. Soutenabilité économique et arbitrage politique des coûts

Le prix reste un facteur sensible, tant pour les collectivités que pour les usager·ères. La transition vers une alimentation durable implique des arbitrages politiques clairs (niveau de subvention, prix par repas, valeur sociale des retours sur investissement). Le coût reste un frein majeur.

4. Cadre contraignant des marchés publics

La loi sur les marchés publics est contraignante. Les seuils financiers, la structuration des lots et les appels d'offres doivent être anticipés comme un enjeu stratégique majeur.

5. Fragilité des modèles économiques intermédiaires

Les plateformes de distribution et de mise en marché (B2B/B2C) font face à des marges faibles, à une dépendance au bénévolat et à une perte de lien direct entre producteur·rices et client·es. Leur viabilité à long terme nécessite une attention particulière.

Vous souhaitez organiser un lab
des futurs?

L'exemple de Biovision illustre notre
processus. Celui-ci est cependant
adapté selon les contextes et défis
envisagés.

Alors si vous faites face à des
défis et avez besoin de travailler
avec d'autres à une vision commune
et aux possibilités d'innover,
n'hésitez pas à nous contacter à :

info@hubdespossibles.org