

Lausanne, le 15 septembre 2025

COMMUNIQUÉ

Première labellisation Fourchette verte Ama Terra dans le canton de Vaud

Le restaurant du collège de Nyon-Marens est devenu, le 9 septembre 2025, le premier établissement vaudois à recevoir le label Fourchette verte Ama Terra, porté par Unisanté. Cette certification exigeante, qui démontre une exemplarité en termes de durabilité et d'équilibre alimentaire, ouvre la voie pour les institutions de restaurations collectives. Le soutien des autorités communales de Nyon et l'accompagnement par des professionnels ont permis de faire rimer plaisir gustatif, durabilité et équilibre alimentaire.

Depuis 1997, l'organisation cantonale Fourchette verte Vaud, portée par Unisanté, certifie des repas équilibrés dans les collectivités (crèches, garderies, unités d'accueil pour écoliers). Le processus comprend un accompagnement personnalisé de chaque structure par les diététiciennes d'Unisanté. Le label Ama Terra peut être considéré comme l'étape suivante à la démarche de labellisation Fourchette verte. Il met l'accent sur les achats durables et la valorisation des « restes ». Représentant un standard élevé, le label demande notamment l'utilisation de produits de saison et régionaux, des produits importés certifiés bio ou issus du commerce équitable, et l'origine suisse pour les produits laitiers, viandes et œufs.

Restaurant pionnier du durable et du local

Géré par la société Eldora qui soutient fortement la démarche, le restaurant de l'établissement secondaire de Nyon-Marens obtient la première certification Fourchette verte Ama Terra dans le canton de Vaud. Cette labellisation reflète l'engagement du chef de cuisine, Nicolas Vassault, et de son équipe, de valoriser le travail des maraîchers locaux et les repas faits maison. Celui-ci relève la difficulté de connaître le mode de production et la provenance exacte des aliments, éléments nécessaires à l'obtention du label. C'est Unisanté, responsable du Label Fourchette verte pour le canton de Vaud, qui a accompagné le cuisinier durant le processus. « Avec plus de 600 repas servis par jour, cette démarche a un réel impact à la fois sur l'alimentation des élèves et sur l'environnement », relève Carolien Terink Hunziker. La responsable de l'Unité alimentation à Unisanté et coordinatrice cantonale de Fourchette verte souligne l'exemplarité de la cuisine de Nyon-Marens qui allie plaisir gustatif, équilibre alimentaire et alimentation durable. La labellisation a bénéficié du soutien actif des autorités communales de Nyon, qui font de l'alimentation durable une priorité dans les lieux de vie collective. La Ville s'engage à promouvoir une offre alimentaire exemplaire, en intégrant des critères ambitieux liés à la saisonnalité, à la provenance et à la qualité des produits.

L'alimentation, un levier pour la santé

En 2022, en Suisse, 13 % des 11-15 ans étaient en surpoids selon l'étude HBSC 2022 (Health Behaviour in School-aged Children). Au niveau vaudois, le Rapport de base sur la santé pour le canton de Vaud (OBSAN 2024) indique que 43% des adultes sont en surpoids ou obèse. En Suisse, les coûts liés au surpoids et à l'obésité sont estimés à 8 milliards de francs par an pour la collectivité. La labellisation Fourchette verte des structures d'accueil pré- et para scolaire fait partie des réponses collectives que l'on peut apporter au niveau cantonal. Il offre de vrais cobénéfices entre durabilité et santé et la mise en place de mesures concrètes, comme les repas végétariens et l'attention au gaspillage. Fourchette verte Vaud fait partie du Programme d'action cantonal alimentation, activité physique et santé mentale, cofinancé par l'Etat de Vaud et Promotion Santé Suisse.

Renseignements

- Projets alimentation d'Unisanté : alimentation.unisante.ch
- [Critères du label Ama Terra de Fourchette verte](#)
- Eldora : www.eldora.ch



Contacts pour les médias :

- Carolien Terink Hunziker, responsable de l'Unité alimentation, Unisanté, carolien.terink-hunziker@unisante.ch, 021 545 10 16
- Jérôme Genet, spécialiste en relations médias, Unisanté, jerome.genet@unisante.ch, 079 556 90 03
- Stéphanie Schmutz, municipale chargée du Service de la cohésion sociale, Ville de Nyon, 079 447 01 20
- Sophie Murray-Nguyen, directrice marketing, Groupe Eldora, sophie.murray@eldora.ch, 076 362 15 78

Photo pour publication libre avec mention du crédit : © Eldora



La remise du label le 9 septembre 2025, au collège Nyon-Marens, avec (de g. à d.) Caroline Galan, chargée de projet en alimentation, Unisanté ; Karin Zürcher, adjointe à la cheffe du Département promotion de la santé et préventions, Unisanté ; Nicolas Vassault, responsable des restaurants des établissements de Nyon, Eldora ; Cédric Imbert, chef cuisinier du restaurant de l'Ecole de Cossy, Eldora ; Jérôme Cornet, chef cuisinier du restaurant de l'Établissement secondaire de Nyon-Marens, Eldora ; Sahra Chelfi, assistante point de vente, Eldora.

20250909_unisante_ama_terra_nyon_DSC01131_eldora.jpg

À propos d'Unisanté, Centre universitaire de médecine générale et santé publique

Unisanté est un centre universitaire de médecine générale et santé publique qui couvre l'ensemble de la chaîne de soins : les soins de première ligne, les soins aux populations vulnérables, la médecine du travail, la promotion de la santé et la prévention, l'organisation du système de santé, ainsi que la recherche et l'enseignement universitaire. Son but est de maintenir et d'améliorer la santé de la population vaudoise.

Unisanté est le seul centre interdisciplinaire en Suisse réunissant sous un même toit un tel panel de compétences en santé publique et en soins ambulatoires. L'institution emploie un millier de personnes parmi lesquels une cinquantaine de membres facultaires. Unisanté publie plus de 400 articles dans des revues scientifiques et réalise environ 400 000 contacts avec des patientes et patients chaque année.

En savoir + : www.unisante.ch/apropos

À propos de Fourchette verte Vaud

Fourchette verte Vaud est l'une des sections cantonales de la Fédération Fourchette verte Suisse. Le label Fourchette verte est proposé dans le canton de Vaud depuis 1997 et il est intégré à Unisanté depuis 2019. Unisanté labellise les établissements de restauration collective : crèches, accueil pour enfants en milieu scolaire (APEMS), établissements médico-sociaux (EMS), restaurant d'entreprises et scolaires, etc. La labellisation valorise l'engagement de ces établissements vers une alimentation équilibrée et durable. L'État de Vaud et Promotion Santé Suisse soutiennent ces prestations de promotion de la santé et prévention en alimentation.

En savoir + : alimentation.unisante.ch