

Rapport d'activités 2015

Pays romand- Pays gourmand



Suisse. Naturellement.

GENÈVE
L'YVERNOIS

Valais

Terroir
Fribourg

Jura
Bernois
Marchés de l'Arve

VAUD

www.paysgourmand.ch

Table des matières

Mot de la Présidente	3
Promotions communes.....	4
Site internet paysgourmand.ch.....	4
Site de vente en ligne e-terroir.ch.....	4
Terroir&Tourisme	5
Terre&Nature	5
Promotion dans les gares romandes	6
OLMA Saint -Gall	6
Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle	7
Signature commune PR-PG.....	7
Promotions gérées par les membres	8
Terroir Fribourg	8
Nouvelle identité visuelle « Terroir Fribourg »	8
La Bénichon 2015 : bilan et suite	8
Genève Région – Terre Avenir.....	9
Les Automnales	9
Genève hôte d’honneur au Salon Suisse des Goûts et Terroirs	9
Spécialité du Canton du Jura et Jura bernois Produits du terroir	10
Nous travaillons avec les produits de notre région !	10
Marché & Concours Suisse des Produits du terroir	10
Neuchâtel Vins et Terroir.....	11
Produits du Terroir au Château de Boudry	11
Concours d’amuse-bouche régionaux.....	11
Valais	12
Marché des Saveurs et Artisans à Martigny	12
Promotion restaurants agréés	12
Vaud Terroirs	13
Swiss Expo	13
Partenariat Lausanne Cités – GastroVaud	13
Coordination.....	14
Association suisse des produits régionaux	14

Mot de la Présidente

Mme la Conseillère nationale fribourgeoise Christine Bulliard-Marbach

En 2015, Pays romand – Pays gourmand a fêté ses 10 ans ! Depuis 2005, les marques romandes des produits du terroir travaillent ensemble pour promouvoir les richesses des terroirs romands.

Entre temps, l'intérêt des consommateurs pour les produits régionaux n'a fait qu'augmenter : ils recherchent des produits authentiques, élaborés avec des ingrédients régionaux et de qualité, tout en apportant un soutien à l'économie locale.

Les produits des terroirs romands répondent à cette demande car ils sont préparés avec passion et selon un cahier des charges strict. A ce propos, 2015 a été une année importante pour la mise en place des lignes directrices nationales pour les produits régionaux, qui respectent aujourd'hui dans toute la Suisse les mêmes exigences.

Je souhaite à Pays romand – Pays gourmand une deuxième dizaine pleine de succès et de rendez-vous gourmands avec les produits du terroir !

Christine Bulliard-Marbach



Christine Bulliard-Marbach mettant la « main à la pâte » le 20 mars 2015 à la gare de Fribourg

Promotions communes

Site internet paysgourmand.ch

Le site internet de PR-PG recense les produits du terroir, producteurs et points de vente de toute la Suisse romande. Cette base de données est mise à jour automatiquement par les sites des marques régionales, qui y sont synchronisés.

La newsletter électronique de la fédération, qui informe les quelques 2'500 abonnés à propos des nouveautés en matière de terroir romand est envoyée quatre fois par année.

Avec quelques 55'750 visiteurs uniques, le nombre de visiteurs du site a augmenté de 22.8% par rapport à 2014. 18.6 % de ces visiteurs se sont reconnectés après leur première visite. Près de 27'800 connexions ont été enregistrées via un Smartphone ou une tablette, ce qui représente le 40% de l'ensemble des connexions au site.

En 2015, un concours pour les 10 ans de PR-PG a été organisé. Pour gagner des paniers du terroir, les participants devaient envoyer une photo d'eux-mêmes ou un selfie les représentant avec leur produit du terroir préféré. Les photos devaient être envoyées via le site internet.



Photo gagnante au mois de mars –
Concours 10 ans de PR-PG

Site de vente en ligne e-terroir.ch

Texte : Anne-Sophie Roulier

Le site www.e-terroir.ch a pour but de proposer aux internautes, en quelques clics et quelques jours de patience, la possibilité de recevoir, à la maison, un produit phare d'un des six cantons de Suisse romande.

Les efforts en 2015 ont été concentrés sur la communication en ligne pour cibler directement les internautes. Une bonne partie du budget a été allouée à la communication sur les réseaux sociaux (principalement Facebook), avec l'organisation d'un grand concours de recettes du Terroir pour faire parler des produits romands. Le succès a été au rendez-vous et la communauté Terroir a montré un grand intérêt pour ces produits. Suite au concours, une augmentation des visiteurs de 15% a été constatée sur le site www.e-terroir.ch.



Panier valaisan

Malgré les efforts de ces dernières années, les ventes ne décollent cependant pas et des alternatives doivent être trouvées. C'est dans cette optique qu'une réflexion est en cours pour proposer un abonnement du Terroir afin d'inviter les gourmands à découvrir régulièrement les produits du terroir romand, en lien avec un thème de saison.

Terroir&Tourisme

Les membres de PR-PG ont collaboré durant plusieurs années, à tour de rôle, avec les réalisateurs du magazine Terroir&Tourisme, une brochure adressée aux touristes et à tous ceux qui souhaitent découvrir les délices et paysages des cantons romands.

L'édition 2015, qui sera valable pour toute l'année 2016, présente toutes les merveilles de la Suisse romande et consacre un cahier spécial aux marques romandes des produits du terroir. Ainsi, chaque marque présente ses produits et producteurs sur une double page qui lui est dédiée.

Le magazine est édité en français et en allemand et sera distribué durant l'année 2016.



Page genevoise dans le magazine Terroir&Tourisme Romandie

Terre&Nature



Page fribourgeoise dans Terre&Nature

PR-PG a collaboré avec l'hebdomadaire romand Terre&Nature. Ce journal destiné au grand public propose une rubrique dédiée à l'agriculture et aux saveurs romandes. Il est largement distribué dans toute la Suisse romande.

A tour de rôle, chaque marque romande s'est présentée sur une page dédiée à un producteur de son canton. La marque correspondante était présentée dans un encadré la décrivant en trois questions. La signature commune PR-PG était mise en évidence en bas de page.

Au total, six parutions ont été réalisées durant l'année.

Cette action a permis de promouvoir individuellement les marques régionales, sous la bannière de PR-PG.

Promotion dans les gares romandes

La deuxième édition de cet événement a été un succès. Le 20 mars, durant toute la matinée, les membres de PR-PG ont distribué en même temps dans sept gares romandes des produits de leurs régions, accompagnés d'un flyer promouvant la marque en question et la fédération PR-PG. Les points de distribution étaient signalés avec des beach-flags aux couleurs de PR-PG.

Les produits distribués étaient les suivants :
cuchaule à Fribourg, jus de pomme genevois à Genève, Cornavin, toétché jurassien à Delémont, yogourt du Jura bernois à Bienne, taillaule à Neuchâtel, jus de pomme et poire valaisan à Sion et pommes séchées vaudoises à Lausanne.

En tout, près de 25'000 produits et flyers ont été distribués dans les principales gares romandes. Les personnes qui voyageaient d'un chef-lieu à l'autre ont même pu recevoir deux produits différents et ainsi mieux saisir la dimension romande de cette action de promotion.



Promotion en gare de Lausanne

OLMA Saint-Gall

Pour la deuxième fois, PR-PG s'est rendu à la plus grande foire agricole de Suisse, l'OLMA de Saint-Gall, du 8 au 18 octobre. Pour cette édition, le stand de PR-PG a fait peau neuve avec un espace aux couleurs de la fédération, des étagères exposant les produits et deux grandes images qui attiraient le public. Une brochure présentant des producteurs romands était distribuée aux visiteurs de la foire, ainsi que des flyers promouvant le site de vente en ligne e-terroir.

Une épicerie romande y proposait des produits de tous les cantons romands. Deux producteurs des cantons membres étaient aussi présents, en alternance : en tout, 5 producteurs ont participé à la manifestation sur le stand de PR-PG. La manifestation a attiré 375'000 visiteurs.



Nouveau stand PR-PG à l'OLMA

Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle

Chaque année, les membres de PR-PG sont présents en force durant cette manifestation incontournable pour les produits du terroir. Du 28 octobre au 1^{er} novembre, les produits du terroir romands étaient à l'honneur à Bulle à travers la présence des membres, des totems et des iPads de la fédération, ainsi qu'un concours qui créait le fil rouge entre les stands des marques. Plus de 250 personnes ont participé au concours organisé par PR-PG.

Comme chaque année, PR-PG a également sponsorisé une des deux faces du cabas qui est distribué aux exposants.

Un nouvel espace dédié aux enfants a vu le jour durant cette édition du Salon : l'Amuse-Bouche. Dans ce dernier, les enfants étaient invités à découvrir l'alimentation et les cinq sens de façon ludique. PR-PG a fourni à cette occasion plusieurs produits romands pour des activités de découverte et la signature commune de la fédération était mise en avant sur les panneaux.

Le Salon a accueilli cette année 45'000 visiteurs.



L'Amuse-Bouche au SSGT 2015

Signature commune PR-PG

La signature commune PR-PG est en constante évolution. Puisqu'elle présente les logos de tous ses membres, elle est modifiée à chaque variation de ceux-ci : derniers en date, les logos de Terroir Fribourg et de Neuchâtel Vins et Terroir.

De plus, à partir de 2015, afin de respecter les exigences de l'OFAG, le visuel *Suisse.Naturellement.* apparaît sur le logo.

La signature commune se décline selon toutes les marques individuelles.



Visuel PR-PG

Afin d'améliorer la communication en matière de produits du terroir, les marques romandes soutiennent le projet de réalisation d'une identité visuelle nationale commune qui se déclinerait selon les régions.

Promotions gérées par les membres

Terroir Fribourg

Textes : Anne-Sophie Roulier



Nouvelle identité visuelle « Terroir Fribourg »

Après plus de 16 ans d'existence, Produits du Terroir du Pays de Fribourg lance une nouvelle identité visuelle. Celle-ci s'inscrit dans une volonté de rajeunir la perception de la marque afin de refléter ce qu'elle représente aujourd'hui : un acteur important dans le domaine de la promotion des produits de proximité, innovant et proche de ses membres. Pour ce faire, le logo a été modernisé et adapté. Le texte présent sur l'ancien logo a été raccourci à "Terroir Fribourg" dans le but de simplifier et renforcer son impact. Un label "Terroir Fribourg" a été également créé pour les produits certifiés, garantissant la traçabilité et la proximité des produits aux consommateurs. Sur cette même lancée, le site internet www.terroir-fribourg.ch a été entièrement remis à neuf en fin d'année 2015.

Le site est désormais ciblé pour les consommateurs et propose une découverte interactive (photos, vidéos, actualités, produits et recette du mois) du Terroir fribourgeois. Les membres y sont présentés ainsi que leurs produits et il est possible de géolocaliser l'emplacement de leurs points de vente. Des recettes permettent aux gourmands de cuisiner à la maison les spécialités du terroir et pour les personnes qui préfèrent déguster ces spécialités au restaurant, un onglet regroupe l'ensemble des "Restaurants agréés Terroir Fribourg" ainsi que leurs menus.



Nouveau site internet Terroir Fribourg

La Bénichon 2015 : bilan et suite



Visuel Bénichon

En 2013, la Bénichon du Pays de Fribourg a vu le jour, dans le but de redynamiser cette tradition dans nos contrées et de la faire connaître au-delà des frontières cantonales. Dès le départ, l'Association Terroir Fribourg, mandatée par le comité stratégique, se porte garante de l'organisation de la Bénichon du Pays de Fribourg, qui se veut complémentaire et non pas concurrentielle aux Bénichons organisées localement. Après trois éditions, le bilan est très positif. Les trois manifestations, organisées successivement à Fribourg, Bulle et Planfayon, ont rencontré un grand succès populaire et ont permis d'augmenter le nombre de nuitées hôtelières dans les régions concernées, induisant des retombées économiques non-négligeables. On remarque de manière générale que les produits de la Bénichon sont de plus en plus présents autant chez les petits artisans que dans les grandes surfaces. Certains producteurs affirment avoir doublé leur production de jambon de la Borne en quatre ans et les ventes sont globalement excellentes durant les mois de septembre et octobre. Quant aux restaurateurs, encouragés par les expériences positives, ils sont de plus en plus nombreux à (re)proposer le menu de Bénichon dans leurs établissements. En 2016, la Bénichon du Pays de Fribourg prendra ses quartiers dans le district de la Glâne.

Genève Région – Terre Avenir

Textes : Denis Beausoleil



Les Automnales

Du 13 au 22 novembre, Genève Région-Terre Avenir était présent aux Automnales (145'000 visiteurs) à Palexpo avec de nombreux producteurs (dix en moyenne par jour), un restaurant avec un service assuré par les paysannes, une épicerie de produits du terroir de Genève et aussi d'autres cantons romands et, comme invités, la Basse-Cour genevoise et le syndicat du menu bétail et leurs animaux. Des animations étaient également prévues au rayon boulangerie avec la production par les panetiers retraités de l'Association des Artisans boulangers confiseurs : de milliers de pièces de pâtisserie, pains et autres confections improvisées à base de farine Genève Région – Terre Avenir ont été créées durant la manifestation.



GR-TA aux Automnales

Cet espace est très apprécié du public mais aussi des écoles, qui organisent des visites sur place avec leurs élèves en collaboration avec L'Ecole à la Ferme.

Genève hôte d'honneur au Salon Suisse des Goûts et Terroirs

Genève était hôte d'honneur au Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle du 28 octobre au 1^{er} novembre (45'000 visiteurs).

Les producteurs qui ont animé la belle surface (quatorze par jour) apprécient de plus en plus ce salon selon le sondage sur place et un questionnaire envoyé à la suite de la manifestation par l'OPAGE.

Des Spécialités du terroir étaient proposées dans la pinte et une exposition consacrée à l'agriculture a été organisée sur place avec la présentation des différentes filières.



GR-TA au SSGT

Enfin, deux producteurs, Jean-Marc Vuillod et André Vidonne, ont été invités dans l'Arène Gourmande du salon et ont présenté deux produits phares du canton soit le cardon et la longeole.

Spécialité du Canton du Jura et Jura bernois Produits du terroir

Textes : Alette Freléchoz



Nous travaillons avec les produits de notre région !



Affiche « Nous travaillons... »

En 2015, les produits du terroir du Jura et du Jura bernois communiquent via la campagne « Nous travaillons avec les produits de notre région ! ». De nouveaux partenaires y offrent leurs sourires.

Cette démarche de promotion est offerte de manière cohérente et unifiée aux :

- Producteurs
- Filières
- Magasins
- Restaurants
- Restaurations collectives

Parmi les restaurants par exemple, 25 établissements de restauration privée du Jura et du Jura bernois s'engagent pour les produits du terroir à travers le respect d'une charte.

Marché & Concours Suisse des Produits du terroir

Marché & Concours Suisse des produits du terroir assoit son succès et sa notoriété nationale : pour sa 6^e édition, les 26 et 27 septembre à Delémont-Courtemelon, 1'000 produits étaient inscrits au Concours, 15'000 visiteurs se sont rendus au Marché, toujours très populaire. Le site internet www.concours-terroir.ch présente toutes les informations à ce sujet.



Visuel Concours Suisse 2015

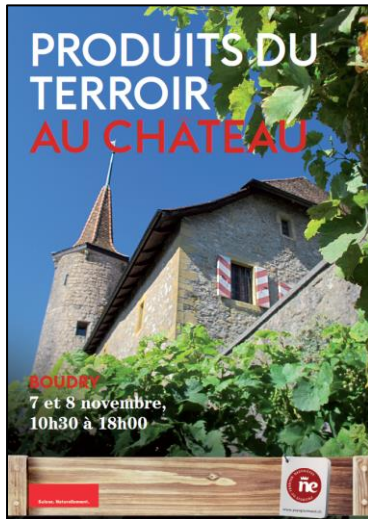
À l'occasion de l'Exposition universelle 2015, une délégation officielle a voyagé à Milan avec le « Train des terroirs suisses » dans lequel le chef Georges Wenger a animé des ateliers du goût. Le Conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann, le Président du Conseil des Etats Claude Hêche, Miss Suisse, de nombreux invités et 38 producteurs médaillés du Concours Suisse ont participé au voyage.

Neuchâtel Vins et Terroir

Textes : Violaine Blétry-de Montmollin



Produits du Terroir au Château de Boudry



Produits du terroir au Château

Le traditionnel week-end des Produits du Terroir au Château de Boudry a eu lieu les 7 et 8 novembre. Une vingtaine d'exposants ont présenté leurs produits du terroir et leurs vins au fil des étages du Château. Les produits romands étaient aussi représentés.

Une restauration du terroir a été proposée grâce au service d'un traiteur qui avait confectionné une magnifique carte du Terroir.

Un petit train touristique a été mis à disposition du public pour rejoindre le lieu de la manifestation depuis le parking et un atelier Chocolat pour les enfants a ravi les familles venues nombreuses se lécher les babines !

L'édition 2016 sera innovante et aura lieu dans le cadre du plus grand Marché d'artisans-créateurs de Suisse, Les Artisanales de Noël, en plein centre de Neuchâtel.

Concours d'amuse-bouche régionaux

Le Concours d'amuse-bouche régionaux s'est déroulé le 19 février à Cernier à la Terrassiette devant un parterre de près de 100 personnes représentant des entreprises privées et des entités publiques ou parapubliques du Canton de Neuchâtel. Ce concours a été organisé par un ensemble de partenaires neuchâtelois : Bio-Neuchâtel, la Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture (CNAV), Gastro-Neuchâtel, le Groupe de travail AgriVert (Les Verts), le Service de l'agriculture et l'Office des vins et des produits du terroir (OVPT).

Son but est de valoriser et de favoriser les produits locaux et de saison. Il donne l'occasion aux acteurs des métiers de la bouche pouvant fournir des buffets pour apéritifs avec des produits régionaux de saison, de mieux se faire connaître des entreprises et autorités publiques.

Cinq lauréats ont été désignés sur les 10 inscrits à l'issue de la dégustation faite par un jury de professionnels et de passionnés des métiers de la bouche. Ils ont reçu chacun des bons de commandes pour des apéritifs à livrer en 2015 par nos partenaires du concours. Au vu du succès de l'événement, ce concours sera dorénavant organisé chaque année! Sa Présidence est reprise par l'OVPT (aujourd'hui Neuchâtel Vins et Terroir, NTV).



Amuse-bouche régionaux

Valais

Textes : Nicolas Crettenand



Marché des Saveurs et Artisans à Martigny

Les Marchés des Saveurs et Artisans mettent en valeur les produits AOP, IGP, Marque Valais et la richesse de l'artisanat de la région. Le bilan de l'édition 2015 (4-6 décembre) est satisfaisant même si la fréquentation fut en baisse (7'700 visiteurs), en lien surtout avec la météo radieuse et les températures clémentes qui ont détourné une partie des visiteurs vers des manifestations se déroulant en extérieur.

Les Marchés des Saveurs et Artisans se veulent résolument différents des autres événements proposés en cette période de fêtes de fin d'année, en alliant le coin des Saveurs, où petits et grands se sont régalés de succulents mets du terroir, que ce soit avec des fromages de choix, des produits valaisans AOP ou IGP, ou une sélection de produits romands ou étrangers également labellisés et l'espace des Artisans qui ont pris à cœur de faire découvrir leur savoir-faire et leur art à un public très souvent subjugué et participatif.

La 2e édition du brunch des Saveurs a attiré quant à elle plus de 215 épiqueurs le dimanche matin (plus du double qu'en 2014) ; ce brunch devient ainsi ancré dans la manifestation et est appelé à prendre une place plus conséquente dès 2016.



Marché des Saveurs et Artisans

Promotion restaurants agréés



Guide Restaurants Saveurs du Valais

L'association « Saveurs du Valais » est composée de près de 60 restaurateurs et a pour objectif de faire connaître et apprécier les produits du terroir valaisan en valorisant les métiers de l'agriculteur, du producteur, du viticulteur-encaveur et du restaurateur.

Les restaurateurs ont édicté un règlement et s'engagent notamment à servir 3 mets chauds et 2 desserts à base de produits valaisans, 8 spécialités de vin (dont 2 au détail), l'assiette valaisanne, ... tout en accordant la priorité aux produits AOP, IGP, Marque Valais et aux produits de saison.

Valais/Wallis Promotion travaille à faire du Valais une destination oeno-gastronomique de référence.

A ce titre, les restaurants « Saveurs du Valais » jouent un rôle clé dans la stratégie de développement. Valais/Wallis Promotion soutient donc fortement cette association en finançant, entre autres, le Guide des Restaurants.

Vaud Terroirs

Textes : Alexandre Fricker



Swiss Expo



Stand Vaud Terroirs

Après le succès du nouveau stand présenté à Swiss Expo en 2014, Vaud Terroirs était de retour avec cette même structure de près de 270 m², du 15 au 18 janvier, au cœur de la manifestation agricole. Grâce à son salon professionnel agro-technique et à son concours international bovin, le salon incontournable du mois de janvier attire chaque année plus de 23'000 visiteurs à Beaulieu Lausanne. L'occasion pour Vaud Terroirs de faire déguster vins et produits locaux à un public averti.

Comme l'année précédente, les trois fromages AOP cantonaux – le Gruyère AOP, le Vacherin Mont-d'Or AOP et l'Etivaz AOP – ont marié leurs saveurs corsées aux nectars des vigneron du pays, dont certains honorés du label de qualité Terravin. La Tomme Fleurette, Terre Vaudoise, les glaces La Brebisane et l'Apiculture Le Bourquin complétaient le choix des gourmands. Et pour passer de la dégustation au bon repas « de chez nous », la Pinte vaudoise accueillait jusqu'à 100 hôtes dans son restaurant.

Partenariat Lausanne Cités – GastroVaud

Valoriser le savoir-faire des établissements formateurs et donner envie aux gastronomes de s'y rendre : tel est le premier objectif du partenariat entre le journal *Lausanne Cités* et GastroVaud, initié en 2013. Depuis cette date, le journal gratuit lausannois publie une recette tous les 15 jours, réalisée et présentée par un apprenti cuisinier vaudois. En 2015, Vaud Terroirs s'est associé à cette démarche, proposant à chaque fois un produit local que l'apprenti devait apprêter de la meilleure des manières. Poissons, Vacherin Mont-d'Or, saucisse aux choux ou même fraises et asperges vaudoises : des spécialités variées et gouteuses ont mis l'eau à la bouche des 111'000 lecteurs de *Lausanne Cités* en 2015. Ce partenariat avec *Lausanne Cités* et GastroVaud réussit le pari de valoriser les apprentis et leur formateur, tout en honorant nos produits, ainsi que les associations qui les défendent.



Une recette de la quinzaine

Coordination

Le bureau de coordination se charge de coordonner l'information entre les membres, d'organiser et animer les séances de comité et l'assemblée des délégués, de gérer la comptabilité de la fédération, de rédiger les demandes de financement et les rapports d'activités et financiers destinés à l'OFAG, de mettre en place certaines mesures de promotion communes ainsi que de représenter la fédération à l'extérieur.

Concernant les comptes de la fédération, un contrôle de l'OFAG de la comptabilité 2014 a eu lieu au mois de juin 2015. Le vérificateur a estimé que les moyens financiers sont utilisés de manière satisfaisante.

Le comité de la fédération, composé par les représentants des membres et par la Présidente, la Conseillère nationale Christine Bulliard-Marbach, s'est réuni sept fois durant l'année, afin de définir les actions communes, les budgets et d'autres questions relatives aux marques régionales des produits du terroir de la Suisse romande.

L'assemblée des délégués 2015 s'est tenue le 5 juin à la Maison du Terroir, à Grandson, où les membres et délégués ont pu fêter ensemble les 10 ans de la fédération.

A cette occasion, le premier Président de PR-PG, M. Pierre Kohler, était aussi présent et a remémoré les débuts de la fédération durant la conférence de presse qui a clôturé l'assemblée.



Intervenants à la conférence de presse du 5 juin 2015, de gauche à droite : Conrad Widmer (OFAG), Christine Bulliard-Marbach (Présidente PR-PG), Pierre Kohler (premier Président PR-PG), Alexandre Fricker (Directeur Vaud Terroirs).

En 2015, le bureau de coordination était composé d'une responsable, Elisa Domeniconi, une collaboratrice, Joëlle Pittet, et comptait sur le soutien du directeur d'AGORA, Walter Willener, pour un total de 120% EPT. La responsable ayant bénéficié d'un congé maternité prolongé du mois de mai jusqu'à mi-novembre, elle a été remplacée par Giulia Onori durant son absence. Loïc Bardet, Président de la Commission technique de PR-PG, a pendant cette période représenté la fédération au sein de la plateforme nationale pour les produits régionaux – l'actuelle Association suisse des produits régionaux.

Association suisse des produits régionaux

Depuis le 1^{er} janvier 2015, les produits du terroir de toute la Suisse ont un cahier de charges commun : les lignes directrices nationales, qui sont reconnues par toutes les marques régionales ou cantonales des produits du terroir. Des directives nationales pour les produits du terroir ont également vu le jour le 1^{er} janvier 2015. Elles constituent un cahier de charges plus détaillé destiné aux marques régionales qui n'en possédaient pas avant le 31 décembre 2014, à savoir toutes les marques sauf les marques genevoise et valaisanne. Les directives nationales sont en cours de ratification par les marques romandes des produits du terroir.

Les lignes directrices et directives nationales prévoient en particuliers les exigences suivantes pour les produits du terroir :

- Produits non composés: 100% des ingrédients proviennent de la région (p.ex. viande, lait, fromage) ;
- Produits composés: au minimum à 80% des ingrédients proviennent de la région dont 100% en ce qui concerne l'ingrédient principal ;
- 2/3 de la valeur ajoutée du produit est généré dans la région ;
- Les produits doivent être certifiés par un organisme de contrôle indépendant.

Les documents sont disponibles pour le téléchargement sur le site www.paysgourmand.ch, onglet « règlements ».

Afin de gérer ce dossier dans le futur, l'Association suisse des produits régionaux (ASPR), a été fondée le 17 septembre 2015. Elle remplace la plateforme nationale IG-Regionalprodukte et est propriétaire des lignes directrices et directives nationales. Ses membres sont les organisations suprarégionales des produits du terroir de toute la Suisse : alpinavera, Culinarium, « Das Beste der Region » et Pays romand – Pays gourmand. La création de l'association a fait l'objet d'une conférence de presse qui a eu lieu le 28 octobre au Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle.

L'ASPR est composée d'un comité, d'une commission des marques, d'une commission nationale des lignes directrices et d'un secrétariat. Les deux commissions sont responsables du traitement des cas et demandes de dérogations aux directives nationales : les décisions sont prises par consensus au sein des commissions et entre les deux organes. L'association s'est dotée d'un site internet : www.schweizerregionalprodukte.ch.

Pour la Suisse romande, la Commission technique de PR-PG est la référente en matière des règlements pour les produits du terroir. Son rôle est celui de traiter les questions liées aux lignes directrices et aux directives afin de transmettre le point de vue romand à l'ASPR.

VAUD

- Bâtonnets 5.-
- Flours pour salade BIO 8.-
- Plâtes aux saubons 9.-
- Sauces x 100 gr. 6.-

VALAIS

- Flour de seigle 6.-
- Choucroute d'Alsace avec herbes 12.-
- Chou de bœuf 9.-
- Farine d'arrête 6.-

FRANCONIE

- Choucroute 12.-
- Chou de bœuf 9.-
- Farine d'arrête 6.-

GRUYÈRE

- Choucroute 12.-
- Chou de bœuf 9.-
- Farine d'arrête 6.-

10 Jahre


Abonnes: Paprika, Basalmus, Polache, Paplauch

Gruyère d'alpage 2.50
Tête de moine 2.50
Vacherin 2.50
Mont-dor Bionetto 2.50
Le Mouton 2.50
Torre-Bianche 5.-

Delikatessen aus der Romandie

Suisse. Naturellement.





Pays romand – Pays gourmand

Jordils 5 – CP 1080

1001 Lausanne

021 614 04 70

info@paysgourmand.ch

www.paysgourmand.ch

Lausanne, le 2 juin 2016