

Pays romand – Pays gourmand

Jordils 5 – CP 1080

1001 Lausanne

021 614 04 70

info@paysgourmand.ch

www.paysgourmand.ch

Table des matières

Rapport 2017

Mot de la Présidente	3
Promotions communes.....	4
Internet et vente en ligne	4
Site internet paysgourmand.ch.....	4
Site de vente en ligne e-terroir.ch	4
Magazine de La Semaine du Goût.....	5
Produits du terroir dans les gares romandes.....	5
Slow Food Market Berne.....	6
Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle	6
Mise en place du regio.garantie.....	7
Promotion gérée par les membres	8
Terroir Fribourg	9
Wake Up and Run - Fribourg, le 2 juin 2017	9
L'Interprofession Charcuterie AOP (Jambon de la Borne et Boutefas)	9
Genève Région – Terre Avenir	10
Les Automnales	10
Fête de la tomate à Carouge	10
Neuchâtel Vins Terroirs	11
Neuchâtel Vins et Terroir au salon Goûts et Terroirs à Bulle	11
Marché des produits du Terroir au Château de Boudry	11
Spécialité du canton du Jura	12
Jura bernois, Produits du Terroir	12
Actions de communication	12
7e Concours Suisse des produits du terroir.....	12
Foires et manifestations	13
Valais Promotion	14
Marché des Saveurs et Artisans - Martigny.....	14
Brochure Saveurs du Valais.....	14
Vaud Terroirs	15
BEA - Le comptoir de Berne	15
Comptoir suisse - Lausanne	15
Association suisse des produits régionaux	16
Coordination.....	17
Comité et commission technique.....	18

Mot de la Présidente

Mme la Conseillère nationale Christine Bulliard-Marbach



Les produits locaux nous rendent meilleurs

Une partie toujours plus importante de la population tend à revenir à un mode de vie plus simple, voire plus sain, et s'intéresse à la production locale. C'est notre rôle à nous, acteurs des filières agro-alimentaires, d'agir pour que cette mode se mue en une habitude durable !

Trop-plein de technologie ? Reprise en main de son propre destin face à une globalisation insensée ? Les causes de cette remise en question et de cette réorientation vers le local sont sans doute multiples. Même s'il n'est pas le seul domaine concerné, l'alimentation représente la pierre angulaire de ce changement de comportement. De multiples scandales alimentaires ont fait prendre conscience à la population que l'industrialisation à outrance n'était peut-être pas la panacée. Que des aliments sains, nutritifs et savoureux poussaient dans leur jardin, ou dans celui du voisin. Ainsi, petit à petit, les producteurs et leurs produits du terroir sont devenus tendance !

Aujourd'hui, de multiples initiatives privées ou publiques essaient, afin de rapprocher consommateurs et producteurs, que ce soit de manière virtuelle ou physique. D'un point de vue commercial, il est important que le producteur puisse à travers cette « petite » distribution trouver une rémunération juste pour son travail et son produit.

Le consommateur doit quant à lui pouvoir faire son choix en toute connaissance de cause. Dans cette logique de transparence, le label regio.garantie, lancé l'année dernière au niveau national, garantit aux consommateurs l'utilisation de matières premières de proximité, ainsi que la transformation régionale du produit. Le processus de certification reposant sur ces lignes directrices est en cours dans les cantons romands et contribuera à terme à valoriser les produits authentiques. Le rôle d'information et de promotion de Pays romand – Pays gourmand, en tant que propriétaire de ce label, est extrêmement important. Il faut se réjouir de la collaboration entre les différentes marques romandes, dont l'union permet d'avoir un impact majeur dans la promotion !

Consommer local, c'est faire vivre des familles entières d'agriculteurs, d'artisans et de commerçants. Mais c'est aussi contribuer à perpétuer un savoir-faire exceptionnel, c'est respecter l'environnement, c'est échanger, c'est retrouver de l'humanité dans la consommation et, au final, c'est faire vivre nos villes et nos villages.



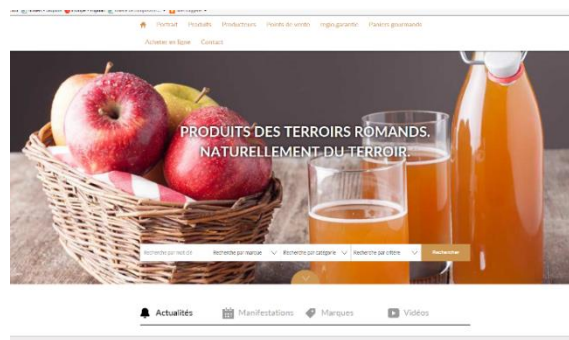
Promotions communes

Internet et vente en ligne

Site internet paysgourmand.ch

Au début de l'année 2017, le site internet de notre fédération a fait peau neuve. Grâce à une refonte complète, il est aujourd'hui plus moderne et plus agréable à parcourir.

La gestion du site ayant également été modifiée, le nombre de visiteurs n'est pas comparable à 2016. En 2017, 30'888 visiteurs uniques ont parcouru paysgourmand.ch. Avec les analyses de données, on constate qu'une majorité de jeunes de 18 à 34 ans fréquentent le site (60%), plutôt des hommes (55%) provenant de l'arc lémanique (30%) suivi par 2 villes alémaniques (Zurich et Berne) puis les autres cantons romands. La moitié des internautes se sont connectés en 2017 via un smartphone ou une tablette.



Le site permet d'accéder à une base de données complète des produits certifiés par les marques romandes, de leurs producteurs ainsi que des points de vente. Il offre aussi une information sur l'actualité concernant les produits du terroir et sur les manifestations du terroir.

On y retrouve également les directives et lignes directrices nationales ainsi que les liens pour commander des paniers du terroir. Les liens des sites internet de vente en ligne régionaux ont été ajoutés après l'arrêt du site e-terroir.ch (lire ci-dessous).

La synchronisation du site de PRPG avec les sites des marques a été améliorée pour la majorité d'entre eux. Un lien permet en outre d'accéder à la base de données genevoises sur leur propre site.

Site de vente en ligne e-terroir.ch



Après trois ans d'activités, le site de vente en ligne pour les produits du terroir romand e-terroir.ch a dû être suspendu. Les ventes n'ayant pas décollé, le centre de distribution *Terre Vaudoise* s'est retiré de la collaboration, qui n'était pas viable financièrement.

Le comité de PRPG a d'abord cherché des solutions logistiques alternatives. En conclusion de ces recherches, seules les solutions décentralisées paraissent satisfaisantes à l'heure actuelle. Ainsi, les liens vers les sites de ventes en ligne régionaux sont actuellement clairement affichés sur le site de la fédération paysgourmand.ch.

Le comité a donc décidé de ne pas réactiver le site de vente en ligne e-terroir.ch pour le moment.

Promotions communes

Magazines et distribution de produits

Magazine de La Semaine du Goût

Pour la deuxième année consécutive, PRPG a participé au magazine de la Semaine du Goût, publié chaque année au mois d'août en vue de ladite semaine.

Les produits romands présentés dans cette revue sont susceptibles d'intéresser le lectorat du magazine gourmand de découvertes en matière de produits de niche telles les tommes au lait de chèvre bio du Jura bernois ou la truite bio vaudoise. Quatre pages du magazine étaient dédiées aux produits romands et à la mise en avant de la nouvelle marque nationale regio.garantie.

Le magazine est édité en trois langues avec un tirage de 120'000 exemplaires dont 50'000 en français, 60'000 en allemand et 10'000 en italien.

Grâce au partenariat avec la Semaine du Goût, PRPG a aussi participé à un concours organisé par le journal Le Matin durant la Semaine du Goût. PRPG a offert 6 paniers du terroir aux gagnants du concours. Au mois de décembre, notre fédération a pu en outre bénéficier d'une belle visibilité dans la nouvelle rubrique online Bien Manger du journal Le Matin.



Produits du terroir dans les gares romandes

Après trois éditions à succès de cet événement, PRPG a voulu innover en 2017. Depuis 2014, chaque marque régionale avait distribué, le temps d'une matinée, un produit local dans la gare de son chef-lieu.



Cette année, nous avons créé un doypack contenant du jus de pommes certifié du terroir romand (jurassien en l'occurrence) aux couleurs de regio.garantie et de PRPG.

En tout, le matin du 17 mars, près de 30'000 doypacks ont été distribués à Delémont, Bienne, Neuchâtel, Fribourg, Lausanne, Sion et Genève Cornavin.

Les personnes qui voyageaient d'une gare à l'autre ont pu encore mieux saisir la dimension romande de cette action de promotion.

Promotions communes

Présence sur les foires

Slow Food Market Berne

Pour la première fois PRPG était présent au sein de la manifestation Slow Food Market qui a lieu à Berne du 10 au 12 mars 2017.

Un stand de 80 m2 accueillait 11 producteurs des différents cantons romands. Lors de cette présence, la nouvelle marque nationale regio.garantie a été mise en avant.

La manifestation, qui se déroule dans l'ancienne Halle de Bernexpo, a attiré près de 10'000 visiteurs malgré une météo très ensoleillée durant trois jours.



Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle



Chaque année, les membres de PRPG sont présents en force durant cette manifestation incontournable pour les produits du terroir.

L'édition 2017 a eu lieu du 29 novembre au 3 décembre. Les membres de la fédération étaient présents (le Valais au travers de ses vigneronnes) avec des stands aux couleurs de leur marque et de regio.garantie.

Parallèlement à cette présence, PRPG a renouvelé son partenariat avec le Salon en sponsorisant une des deux faces du cabas qui est distribué aux exposants.

De plus, la fédération a réitéré le soutien de l'espace enfants *l'Amuse-Bouche*. Dans ce dernier, les enfants sont invités à découvrir l'alimentation et les cinq sens de façon ludique. La signature commune de la fédération était mise en avant sur les panneaux didactiques.

Le Salon a accueilli cette année plus de 40'000 visiteurs en 5 jours.

Promotions communes

Mise en place du regio.garantie

Mise en place de regio.garantie et matériel promotionnel



L'entrée en vigueur en janvier 2017 de la nouvelle identité visuelle regio.garantie a demandé une mise à jour du matériel de communication. Au niveau graphique, le nouveau visuel a dû être associé aux marques régionales. Durant l'année écoulée, toutes les marques régionales ont abandonné l'ancien visuel PRPG pour adopter avec enthousiasme le nouveau regio.garantie.

En 2018, des actions de communication ciblées sont prévues, dans le but de faire connaître ce label regio.garantie au grand public. Les marques régionales elles-mêmes font également de grands efforts pour l'intégrer dans leur communication, ainsi que pour certains sur leurs produits labélisés, adossé à leur propre marque. Du côté de PRPG, la promotion passera par des actions coordonnées au niveau romand, notamment sur de grands événements populaires, à commencer par le Tour de Romandie, mais également les courses Wake up and Run, qui permettent aux Romands de se mouvoir dès potron-minet. Des partenariats avec de grands acteurs du goût en Suisse romande, comme le SlowFood ou la Semaine du Goût, permettent également de soutenir la visibilité, notamment au travers de la presse et des médias.

Vidéos regio.garantie

De nos jours et face à un flux d'information continu, il est très difficile de retenir l'attention du consommateur. Ainsi, de nouveaux moyens de communication se doivent d'être pensés et c'est dans cette optique que le comité de PRPG a souhaité créer de petites capsules vidéos, qui pourront être partagées notamment sur les réseaux sociaux. Après un appel d'offre et de nombreux projets présentés, c'est avec l'Agence ACP à Lausanne que nous avons choisi de travailler. Le thème retenu est celui de la transformation : des fromageries, boucheries et autres boulangeries seront visitées et leurs gestes plein de savoir-faire seront mis en boîte. Ces capsules sont en création et l'année 2018 permettra de finaliser ce projet !



Le visuel choisi sera également utilisé sur les différents supports de communication, à savoir beachflags, nappes en papier ou encore sacs en coton. Ce matériel, avec un visuel commun regio.garantie, soutiendra les marques dans leurs efforts de promotion directement auprès de la population.

Promotion gérée par les membres


Qui fait quoi ?

Promotions gérées par les membres

Terroir Fribourg, Genève Région-Terre Avenir, Spécialité du Canton du Jura, Jura Bernois Produits du Terroir, Neuchâtel Vins et Terroir, Valais Promotion et Vaud Terroirs sont les membres de Pays romand-Pays gourmand. Ensemble, les 7 marques/organisations régionales s'engagent pour la promotion des produits régionaux de leurs cantons, tout en suivant une ligne de communication commune.

Les mesures de promotion mises en place visent à soutenir la distribution et la consommation de produits régionaux via les médias électroniques, les médias traditionnels, des campagnes d'affichage, des présences dans les points de vente, des collaborations avec les restaurants ainsi que la présence au sein des manifestations phares de chaque région.

Veillez retrouver ci-après quelques-unes parmi les nombreuses mesures de promotion gérées par les membres de la fédération.



Les marques des produits du terroir romand
NOS VALEURS SONT VOS GARANTIES

- Qualité
- Matières premières de la région
- Transformation dans la région
- Traçabilité et sécurité
- Soutien à notre agriculture et à notre économie

regio•garantie Suisse, Naturellement.
paysgourmand.ch

Terroir Fribourg

Textes : Anne-Sophie Roulier



Wake Up and Run - Fribourg, le 2 juin 2017

Wake Up and Run est une course à pied de 5 km qui se déroule chaque année à travers la Ville de Fribourg, à 5h30 le matin. Après l'effort, les participants reçoivent un petit déjeuner pour les revitaliser après le jogging matinal. Cette année, Terroir Fribourg a offert une petite cuchaule à tous les participants de la course pour les sensibiliser à consommer des produits de la région. Les sportifs ont été enchantés et ont dégusté la cuchaule avec appétit. Certains coureurs ont même dit s'être inscrits à la course dans le seul but de recevoir la cuchaule à l'arrivée! Le jour avant la course, notre Association a également installé un stand de promotion sur la



Place Georges-Python, où les participants venaient récupérer leur dossard. De nombreux produits phares de la région ont été proposés aux passants : Gruyère AOP / bleu de la Gruyère / boissons au petit lait / jus de pomme, et bien plus encore... En plus de la dégustation, un jeu a été installé et des give away ont été distribués. Une opération réussie qui sera réitérée en 2018.

L'Interprofession Charcuterie AOP (Jambon de la Borne et Boutefas)



Après plusieurs années de pause, le projet de déposer une demande d'appellation d'origine protégée (AOP) pour le Jambon de la Borne et le Boutefas a été relancé. Cette demande commune s'explique par la volonté de valoriser la plus grande partie possible de la viande de porc qui sera élaboré de manière spécifique pour respecter le cahier des charges. Lors de l'assemblée générale du 25 avril 2017, Christian Deillon a repris la Présidence de l'Interprofession Charcuterie AOC, aussi connu sous le nom d'ICAOC, avec la ferme intention de relancer le projet, entouré d'un comité engagé et volontaire. L'une des premières décisions a été d'attribuer le secrétariat de l'Interprofession Charcuterie AOC à notre association. Terroir Fribourg est très heureux de pouvoir s'engager avec énergie dans ce projet. Nul doute que l'intégration de notre association dans les filières de producteurs de porcs, des transformateurs ainsi que ses contacts avec certains distributeurs et autres parties prenantes permettra d'apporter un soutien important à la réussite de ce projet. Durant l'automne, les commissions « production de porcs »,

« jambon de la borne » et « boutefas » ont travaillé sur la rédaction des différents cahiers de charges afin de pouvoir les présenter à la prochaine assemblée des délégués qui s'est déroulé le mardi 16 janvier 2018.

Genève Région – Terre Avenir

Textes : Denis Beausoleil



Les Automnales



Les Automnales ont eu lieu du 10 au 19 novembre 2017. Comme chaque année, l'agriculture genevoise était présente ! Un stand de 1500m² a permis de faire découvrir les produits du terroir genevois. Au programme: une zone animation avec les brasseurs genevois qui se présentaient au travers de dégustation et d'une exposition, un restaurant du terroir qui proposait, entre autres, longeole et gratins de cardons, une épicerie avec les produits du terroir genevois et de nombreuses dégustation, de vins, de cardons, de gingembre, de moutarde ou de blé soufflé, bien entendu, le tout sous le sigle Genève Région Terre Avenir.

Comme à son habitude, le terroir genevois a laissé une place au terroir romand ! Sous le label Pays Romand, Pays Gourmand, de nombreux produits romands étaient à l'affiche... Le Dr Gab's a présenté ses bières dans le cadre de l'animation. Côté restaurant, les meringues et crème double fribourgeoise se disputaient la place avec la viande séchée du Valais, ou les épices du Grand St-Bernard qui ont agrémenté la sauce à salade. Côté épicerie, les épices et tisanes du Grand St-Bernard, associées aux bâtonnets croquants vaudois on fait la part belle aux produits du terroir romand !

Une édition pleine de succès, qui a rapproché les producteurs des consommateurs...

Fête de la tomate à Carouge

Du 7 au 9 juillet 2017 s'est déroulée la Fête de la tomate et du terroir, à la place de la Sardaigne (Carouge). C'était la 19ème édition pour cette manifestation qui réunit l'agriculture genevoise (légumes, produits carnés, miel, bière, animaux, vigneron, cardon épineux genevois, lentilles, pommes et jus de pommes, ...) autour du label GRTA. Des stands genevois mais également de l'ensemble de la Suisse romande ont réjoui un public venu en nombre. Les couleurs de PRPG étaient bien présentes sur les stands et la très belle fréquentation a été estimée entre 20'000 et 25'000 visiteurs. Une édition record avec des conditions météorologiques exceptionnelles !



Neuchâtel Vins Terroirs

Textes : Yann Künzi



Neuchâtel Vins et Terroir au salon Goûts et Terroirs à Bulle

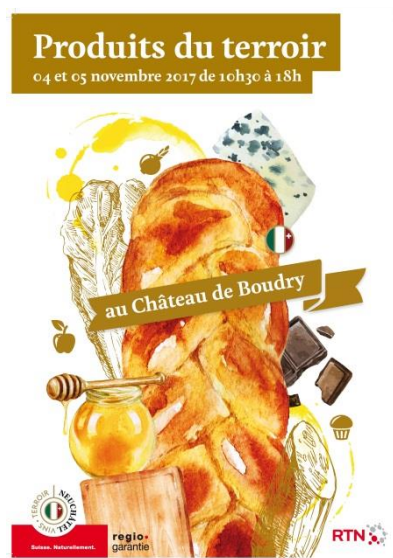


Pour la deuxième année consécutive, Neuchâtel Vins et Terroir était présent avec un stand de 250m² au salon Goûts et Terroirs à Bulle du 29 novembre au 3 décembre 2017. A cette occasion, dix vignerons neuchâtelois ainsi que des producteurs phares de notre région ont animé ce magnifique espace. Boucherie, fromagerie, chocolat, glace et absinthe étaient fièrement représentés. D'autre part, le restaurant aux couleurs du Festin neuchâtelois a servi de nombreuses spécialités de notre terroir avec un franc succès. Cette année, l'animation a été assurée par Choco Emotions et Neuch'Evasion qui ont su plaire aux plus jeunes et aux plus aguerris en proposant une dégustation de chocolat. Chacun pouvait associer différents ingrédients à une masse de chocolat de base. Un franc succès. A l'année prochaine pour ce magnifique salon qui attire annuellement plus de 40'000 visiteurs. Pour tout renseignement www.neuchatel-vins-terroir.ch

Marché des produits du Terroir au Château de Boudry

Après une année d'absence, Neuchâtel Vins et Terroir a organisé son traditionnel marché des produits du Terroir au Château de Boudry. Du 4 au 5 novembre 2017 de nombreux visiteurs ont eu l'occasion de pouvoir venir déguster et acheter une grande variété de produits régionaux. Bouchers, fromagers, boulangeries et chocolatiers ont été les animateurs de ces deux journées dédiées au savoir-faire local. De plus, le traiteur "les cinq sens" a proposé une carte de mets exclusivement composée de plats régionaux.

Dans l'incertitude de l'avenir de l'exploitation du Château de Boudry et dans le but de ne pas délaissier toute une partie de notre canton, Neuchâtel Vins et Terroir a décidé de rendre ce traditionnel marché itinérant et la prochaine édition se déroulera les 27 et 28 octobre 2018 au Mycorama sur le site d'Evologia à Cernier.



Spécialité du canton du Jura

Jura bernois, Produits du Terroir

Textes : Lionel Gilliotte

Actions de communication



Dans le cadre de PR-PG, deux sites Internet sont gérés par la FRI. Le site Internet www.terroir-juraregion.ch qui offre diverses informations et bonnes adresses aux visiteurs intéressés par les produits du terroir et www.en-gros.ch, plateforme de commandes en ligne de produits du terroir en grande quantité. Pour le deuxième site, une amélioration a été apportée en début d'année suite à différentes demandes des utilisateurs. Les producteurs peuvent dorénavant déterminer une quantité minimum de commande et les acheteurs accéder à l'entier de l'assortiment d'un même producteur.

La Minute des terroirs : C'est une émission radiophonique de 1min 30, diffusée 3 fois par semaine, durant toute l'année, sur les radios RFJ et RJB. L'accent a été donné à la promotion des produits labélisés et aux agriculteurs actifs dans ce domaine.

Les pages Facebook suivantes sont actives et alimentées :

Terroir Jura Région	2'512 abonnés
Concours Suisse des produits du terroir	1'867 abonnés
Nous consommons les produits de notre région	743 abonnés

7e Concours Suisse des produits du terroir

Organisé en lien avec PRPG, le 7e Concours Suisse des produits du terroir s'est déroulé les 30 septembre et 1er octobre 2017 à Delémont-Courtemelon et a décerné 417 médailles, sur 1'258 produits inscrits (1'036 en 2015). Après homologation, ce sont 1'221 produits (972 en 2015) qui ont été dégustés par 192 jurés de toute la Suisse. La remise des médailles a eu lieu en direct sur le Marché des terroirs suisses et les médailles ont pu être apposées directement sur les stands de marché. Le Marché des terroirs suisses a accueilli environ 15'000 visiteurs sur deux jours. La communication qui précède et suit l'événement s'est étendue sur toute la Suisse avec quelques 120 articles ou interventions radiophoniques et télévisuelles. 450'000 (340'000 en 2015) autocollants de médailles ont été imprimés et sont placés sur les produits médaillés.





Foires et manifestations

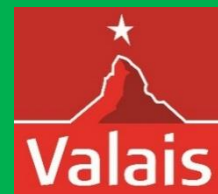
Les produits du terroir ont été mis en valeur lors de différentes manifestations durant l'année 2017. Des synergies ont été mises en place avec les offices de tourisme ainsi que les parcs naturels régionaux.

Date	Manifestation	Lieu	Descriptif	Visiteurs
Début février	Formation pour le personnel de vente	Courcelon et Courtemelon	Une soirée d'information et de formation pour le personnel de vente a été organisée. Une visite du gîte rural à Courcelon a été organisée suivi d'une partie plus théorique.	6 participants
Mi-mars	Slow Food Market	Berne	Dans le cadre de PR-PG, 2 producteurs labélisés de notre région ont participé à ce marché.	10'000
Mi-mars	Promotion dans les gares romandes	Delémont et Bienne	En date du 16 mars, sous l'égide de PR-PG, une distribution de berlingots de jus de pomme a été réalisée dans toutes les gares de Suisse romande afin de sensibiliser la population à la consommation locale.	Delémont : 1'800 Bienne : 4'800
Début mai	Fête de la Tête de Moine	Bellelay	Organisation du marché et du concours de dégustation.	8'000
Début mai	Marché paysan	Bienne	Stand de vente en commun avec le Parc Chasseral	15'000
Début août	Marché-concours	Saignelégier	Stand de promotion / vente avec Jura Tourisme	40'000
Fin août	Fête de la Terre	Cernier	Stand de vente en commun avec le Parc Chasseral.	10'000
Début septembre	Foire de Chindon	Reconvilier	Village « Saveurs et Découvertes régionales » avec Jura bernois Tourisme.	50'000
Fin septembre	Concours suisse des produits du terroir	Courtemelon	Stand d'information commun avec Jura Tourisme	15'000
Mi-octobre	Marché paysan	Loveresse	Village de producteurs	1'200
Mi-octobre	Foire du Jura	Delémont	Stand de vente, pinte et espace animations	50'000
Début décembre	Salon Suisse des goûts & terroirs	Bulle	Stand avec la présence de 6 producteurs	38'000



Valais Promotion

Textes : Tania Viaccoz



Marché des Saveurs et Artisans - Martigny



Pour sa cinquième édition, le Marché des Saveurs et Artisans a accueilli 6'200 visiteurs conquis par la qualité des exposants présents et des animations proposées. Outre les nombreux stands présentant une foule de spécialités gourmandes et de produits de grande qualité, le Marché des Saveurs et Artisans proposait également plusieurs ateliers créatifs destinés tant aux enfants qu'aux adultes ainsi que des animations. Au cœur de la manifestation, les visiteurs ont également pu se familiariser avec les valeurs de la marque Valais, grâce à un espace dédié entièrement au label avec des panneaux didactiques. Le dimanche, le brunch, temps

fort de la manifestation, a permis aux épïcuriens de déguster une sélection des meilleurs produits du terroir de la région, le tout dans une atmosphère musicale conviviale !

Brochure Saveurs du Valais

Tirée à 20'000 exemplaires, cette brochure dénombre plus d'une soixantaine de restaurants labellisés Saveurs du Valais, dont la philosophie est de faire découvrir le meilleur du terroir valaisan. Via un cahier des charges rigoureux, les critères de sélection pour l'attribution du label stipulent notamment l'utilisation des produits AOP-IGP et marque Valais ainsi que la vente de l'assiette valaisanne marque Valais. Cette année, le guide fait peau neuve pour s'intégrer complètement dans l'univers visuel « Valais ». Le concept de la brochure est également revu dans son intégralité afin de mettre en lumière les points forts et les spécialités culinaires de chaque restaurant. Plus qu'un répertoire de bonnes adresses, ce support met en avant les produits emblématiques valaisans.



Vaud Terroirs

Textes : Eliane Pinard-Baumgartner



BEA - Le comptoir de Berne



Événement social le plus populaire du pays, la BEA attire chaque année près de 300'000 visiteurs de toute la Suisse. La 66ème édition de cette manifestation incontournable a réuni 900 exposants du 28 avril au 7 mai 2017, pour le plus grand plaisir d'un public en quête de « choix ».

Naturellement, le stand de VT avait investi la halle « Plaisirs et traditions », et s'est appliqué à mettre en lumière la gastronomie, les attraits touristiques et le vin du pays de Vaud. L'épicerie installée pour l'occasion

regroupait de nombreux plaisirs gustatifs. Tandis que conseillé par nos vignerons locaux, les amateurs ont découvert un large choix de spécialités viticoles mises à disposition par les producteurs. Grâce au nouveau label national « regio.garantie », les produits régionaux authentiques jouissent d'un visuel national unique pour les produits du terroir certifiés, depuis le 1er janvier 2017.

Comptoir suisse - Lausanne

Les organisateurs du Comptoir Suisse ont de quoi se réjouir, puisqu'ils ont enregistré une augmentation de 2.8% de la fréquentation durant la 98e édition de cette manifestation. Durant 10 jours, soit du 15 au 24 septembre 2017, 108'000 visiteurs ont investi les lieux, découvrant dans le Halle 13, les 500 m2 dédiés aux produits parrainés par VT.



Occupant une place de choix dans le concept de promotion, l'épicerie a réservé ses étals aux apiculteurs, confiseurs, charcutiers IGP et autres produits incontournables du terroir vaudois certes, mais également romand, en proposant notamment des meringues fribourgeoises, de l'absinthe de Neuchâtel, du sirop de Damassons du Jura, la Tête de moines du Jura bernois, des lentilles de Genève ou encore des jus d'abricot du Valais.



Alliés aux fromages AOP, les produits viticoles Terravin ont ravi le palet de 1'200 gourmands, profitant au passage du nouveau design des modules de présentation VT. Bois et matériaux bruts ont su parfaitement renouveler l'impact visuel de l'association. Géré par les Paysannes Vaudoises, le restaurant baptisé le « Quart d'heure vaudois » a bénéficié d'une place de choix au centre de la halle, à proximité d'un magnifique motif créé par VT en collaboration avec les « gens de la terre ».

La rosace naturelle, composée de pommes, poires, tomates, choux et autres fruits et légumes de saison romands s'est parfaitement intégrée aux structures boisées installées par un groupe d'artisans locaux. Sur l'espace de l'École à la ferme proposant de nombreuses thématiques les plus jeunes ont pu s'exercer à la traite des vaches, à fabriquer du sérac et s'initier à la vie de la ferme.

Association suisse des produits régionaux

Propriétaire du regio.garantie

Dossiers en cours

Les membres fondateurs de l'Association suisse des produits régionaux (ASPR) sont les organisations suprarégionales de promotion des ventes *alpinavera*, *Culinarium*, « *Das Beste der Region* » et *Pays romand – Pays gourmand*.



En 2017, certains dossiers concernant les directives pour les marques régionales ont pu être clôturés. Une solution a été trouvée pour la certification des produits en conserve, qui ne disposaient pas de directives ad hoc. Les directives concernant la restauration privée ont été réélaborées et constitueront dès 2018 une partie séparée. Les marques romandes membres de PRPG ne sont toutefois pas prêtes à ratifier cette partie des directives : en effet, malgré leur adhésion aux exigences de base concernant les directives pour la restauration privée, le système de contrôle demandé est trop contraignant et trop éloigné des pratiques existant depuis plusieurs années en

Romandie en matière de directives pour la restauration. Les marques romandes prévoient, durant les prochains deux ans d'analyser les formes de contrôles possibles sur la base des expériences des marques qui les mettent en place ou sur la base d'autres labels pour les restaurants.

A la fin de l'année 2017, toutes les marques romandes ont ratifié les autres parties des directives, sauf les marques régionales du canton de Genève et du Valais, qui affirment l'adéquation de leurs propres règlements aux standards nationaux via les lignes directrices nationales.

D'autres dossiers sont en cours d'élaboration comme par exemple : la question des produits semi-finis, celle de l'obligation de déclaration des exceptions sur les étiquettes, ainsi que les directives pour la restauration collective.

Suite aux résultats de l'enquête menée par l'Alliance des organisations de consommateurs, l'ASPR entend développer, dans les directives, les questions environnementales et celles touchant au bien-être animal. Ces thèmes ne seront pas abordés avant 2019.

L'ASPR s'est aussi agrandie et a accueilli *Bio Suisse* en son sein : Cette organisation a ratifié les directives pour les marques régionales et siègera dès 2018 au sein de la Commission nationale des lignes directrices de l'ASPR au même titre que *Migros de la Région* et le *Réseau des parcs suisses*. Une participation financière de *Bio Suisse* est assurée pour une durée de deux ans.

Coordination

Bureau, Comité et Commission technique

Le bureau de coordination se charge de coordonner l'information entre les membres, d'organiser et animer les séances de comité, de la commission technique ainsi que l'assemblée des délégués. Il est responsable de la comptabilité de la fédération, rédige les demandes de financement et les rapports d'activités et financiers destinés à l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), met en place certaines mesures de promotion communes et représente la fédération à l'extérieur, notamment au sein de l'Association suisse des produits régionaux.

En 2017, le bureau de coordination était composé d'une responsable, **Elisa Domeniconi**, une collaboratrice, **Joëlle Fuchs-Pittet**, et comptait sur le soutien du directeur d'AGORA, **Loïc Bardet**, pour un total de 110% EPT. **Oksana Z'Rotz** a remplacé Joëlle Fuchs-Pittet durant son congé maternité (mai-septembre), alors que **Yannick Etter** a rejoint l'équipe en fin d'année en prévision cette fois du congé maternité d'Elisa Domeniconi.

Les membres du comité de PRPG sont les représentants des marques régionales romandes. Au début de l'année 2017, le comité avait une nouvelle configuration avec cinq nouveaux membres sur sept. Il s'est réuni sept fois durant l'année avec sa présidente, la Conseillère nationale Christine Bulliard-Marbach, afin de définir les actions communes, les budgets et d'autres questions relatives aux marques régionales. En particuliers, le comité s'est occupé en 2017 de prendre position par rapport à la nouvelle Ordonnance pour la promotion des ventes des produits agricoles de l'OFAG.



Une séance annuelle au vert a été instituée dans le calendrier du comité : celle-ci permet aux membres de discuter de questions stratégiques et de se rencontrer dans un cadre plus décontracté. Pour la deuxième fois, le comité a été accueilli généreusement au domicile de la Présidente.

La commission technique de PRPG, composée des représentants des membres et de trois invités (représentants de la Fédération Romande des Consommateurs, de l'Organisme Intercantonal de Certification et du Réseau des parcs suisses) s'est réunie six fois durant l'année. Au sein de la commission technique sont discutées les questions liées aux modifications des directives pour les marques régionales.

L'assemblée des délégués 2017 a eu lieu le 23 mai à Bernex, au siège de l'OPAGE. Les délégués, les membres du comité, les invités et la presse ont été très bien accueillis à la Maison du Terroir.

Lausanne, le 27 avril 2018

Comité et commission technique

Liste des membres

Liste du comité

Christine Bulliard-Marbach, Présidente
Magali Ackermann, représentante du Jura
Lionel Gilliotte, remplaçant Jura
Bernard Leuenberger, représentant du Jura bernois
Yann Künzi, représentant de Neuchâtel
Pierre-Alain Bapst, représentant de Fribourg
Tania Viaccoz, représentante du Valais
Eliane Pinard-Baumgartner, représentante du canton de Vaud
Denis Beausoleil, représentant de Genève

Liste de la commission technique

Sylvie Bourquin, représentante du Jura et Jura bernois
Yann Künzi, représentant de Neuchâtel
Pierre-Alain Bapst, représentant de Fribourg
Jean-Jacques Zufferey, représentant du Valais
Suzanne Gabriel, représentante du canton de Vaud
Elodie Marafico, représentante de Genève
Dana Raemy, représentante de la Fédération romande des consommateurs (FRC)
François Margot, représentant des Parcs naturels régionaux (PNR) romands
Christian Beuret, représentant de l'Organisme intercantonal de certification (OIC)

Bureau

Elisa Domenconi, responsable
Joëlle Fuchs-Pittet, collaboratrice
Loïc Bardet, directeur AGORA
Oksana Z'Rotz, remplaçante
Yannick Etter, remplaçant

Ont collaboré à ce Rapport PRPG 2017 :

Christine Bulliard-Marbach, Elisa Domeniconi, Joëlle Fuchs-Pittet, Yannick Etter
1^{ère} et 4^e de couverture : Agence ACP, Lausanne
Impression : IdeaPrint, Lausanne