

*Nous produisons le meilleur
ici, tout près de chez vous...*



regio•
garantie

Suisse. Naturellement.

Pays romand - Pays gourmand **Rapport d'activités 2018**



VAUD 

 **Terroir**
FRIBOURG



Pays romand – Pays gourmand

Jordils 5 – CP 1080

1001 Lausanne

021 614 04 70

info@paysgourmand.ch

www.paysgourmand.ch

Lausanne, mai 2019

Table des matières

Rapport 2018

Mot de la Présidente	3
Campagne d'image	4
Promotions communes.....	5
Site internet paysgourmand.ch.....	5
Page Facebook Pays romand – Pays gourmand – regio.garantie.....	5
Magazines.....	6
Magazine gout.ch.....	6
loisirs.ch et Passeport gourmand	6
Foires et évènements.....	7
Slow Food Market Berne.....	7
Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle	7
Motif des saveurs au Comptoir Suisse	8
Wake Up and Run.....	8
Tour de Romandie	9
Promotions gérées par les membres	10
Terroir Fribourg	11
Promotion de l'Apéro-fribourgeois.....	11
Une 4 ^{ème} AOP pour le canton de Fribourg.....	11
Genève Région – Terre Avenir	12
Objectif Terre	12
Fête de la tomate à Carouge	12
Neuchâtel Vins Terroirs.....	13
Fête la Terre à Cernier.....	13
Marché des produits du Terroir au Mycorama à Cernier	13
Spécialité du canton du Jura, Jura bernois Produits du Terroir	14
1 ^{er} Festival du Goût à Delémont.....	14
Campagne de communication regio.garantie	14
Valais Promotion	15
Epicuria.....	15
L'Espace d'ici à la foire du Valais.....	15
Vaud Terroirs	16
BEA - Le comptoir de Berne	16
Comptoir Suisse - Lausanne.....	16
Coordination.....	17
Association suisse des produits régionaux	18

Mot de la Présidente

Mme la Conseillère nationale Christine Bulliard-Marbach



regio.garantie : tous unis pour le terroir

Le label national regio.garantie accompagne les labels régionaux des produits du terroir de toute la Suisse. Bilan après deux ans d'existence.

Suite logique de l'entrée en vigueur des lignes directrices et directives nationales pour les marques régionales en 2015, le label regio.garantie a été créé par l'Association suisse des produits régionaux en 2017. Depuis, les marques des produits du terroir l'associent dans leur communication à leurs propres visuels.

L'entrée en vigueur de regio.garantie a été parfois critiquée, notamment en invoquant une « jungle des labels ». S'il est vrai que nous sommes confrontés à un nombre croissant de labels et que cette prolifération risque de compromettre le but initial de ces signes, qui est celui de clarifier (et de donner des garanties), regio.garantie ne s'est lui pas ajouté à la communication en matière de terroir mais il s'est en quelque sorte substitué aux visuels des organisations suprarégionales : un label a donc remplacé un autre.

Avec regio.garantie, les produits du terroir de toute la Suisse parlent la même langue. A travers tout le pays, la population peut reconnaître les produits du terroir grâce à ce label fédérateur. Pour autant que celui-ci soit connu par le public : car malgré les efforts, les moyens mis à disposition pour la communication sont limités et la notoriété du label est encore faible même s'il n'existe pas encore de statistiques à ce propos.

En Suisse romande, tous les labels régionaux ont intégré regio.garantie dans leur communication, à des degrés différents néanmoins. Si certaines organisation de promotion cantonales l'associent systématiquement à leur marque, y compris sur les étiquettes des produits certifiés, d'autres en font un usage bien plus discret. C'est peut-être le désavantage lié à la liberté de son utilisation, qui compromet en quelques sortes la diffusion du message.

Le label regio.garantie est un atout pour les produits du terroir de toutes nos régions. Si nous en sommes tous convaincus, nous pourrons dans les prochaines années en constater les réels bienfaits.

Campagne d'image

Agence ACP

Nouvelles images pour la fédération



Quatre vidéos présentant les produits du terroir romand ont été réalisées entre 2017 et 2018 afin de présenter en l'espace de 1'30" quatre catégories de produits : la boulangerie, les produits laitiers, les produits carnés ainsi que les fruits.

L'objectif de ces vidéos est celui de présenter le savoir-faire des artisans romands, les marques régionales romandes et regio.garantie. La réalisation a été effectuée par l'Agence ACP de Lausanne, qui a pris le soin de rendre visite à chaque producteur sur son lieu de production.

Les vidéos ont été diffusées sur les réseaux sociaux de la fédération et de ses membres et présentées lors des foires comme le Comptoir Suisse ou le Salon Suisse des Goûts et Terroirs.

Les images extraites de ces vidéos ont été déclinées sur l'ensemble des supports de communication durant l'année 2018 : un dépliant informatif a été réalisé ainsi que des beachflags, des annonces, des concours et des flyers.



Promotions communes

Site internet et page Facebook

Site internet paysgourmand.ch

Le nombre de visiteurs pour l'année 2018 s'élève à près de 35'000 utilisateurs uniques.

Le site offre un aperçu des actualités et des manifestations importantes en lien avec les produits du terroir.

Jusqu'au mois de novembre, le site comprenait une base de données complète des produits, producteurs et points de ventes, qui, depuis sa création en 2011, n'était malheureusement jamais complètement à jour.

Depuis la fin de l'année 2018, le site redirige ainsi directement vers ceux des marques régionales pour toutes les informations concernant les produits, les producteurs, les points de vente, les restaurants agréés, les paniers cadeaux ou la vente en ligne. Les rubriques concernant les actualités, manifestations, lignes directrices et informations sur les membres ont été maintenues.

Une newsletter électronique est envoyée quatre fois par année à plus de 4'000 gourmands.



Page Facebook Pays romand – Pays gourmand – regio.garantie



Les marques régionales sont actives sur les réseaux sociaux depuis de nombreuses années. Au mois d'avril 2018, PRPG a créé sa propre page Facebook.

Une part importante de la communication online est réalisée via cette plateforme : les nouvelles vidéos ont pu être diffusées avec succès, des concours ont permis d'attirer un nouveau public et le partage des informations des marques et d'autres partenaires alimentaires également la page Facebook de la fédération.

A la fin de l'année, la page comptait 765 fans et 775 abonnés.

Pour nous rejoindre : <https://www.facebook.com/regio.garantie.prrpg/>

Promotions communes Magazines

Magazine gout.ch

Le magazine de la Semaine Suisse du Goût est publié chaque année en trois langues avec un tirage de 120'000 exemplaires dont 50'000 en français, 60'000 en allemand et 10'000 en italien, juste avant la Semaine du Goût qui a eu lieu en 2018 du 13 au 23 septembre.

Cohérent avec le fil rouge de la revue, le publiereportage dédié à PRPG présentait sur quatre pages les spécialités fromagères du terroir romand. Chaque produit y est illustré avec son producteur dans le but d'inviter les lecteurs à se rendre sur place et faire connaissance avec le savoir-faire local.

Grâce au partenariat avec la Semaine du Goût, PRPG a pu en outre bénéficier deux fois dans l'année d'une belle visibilité dans la rubrique Bien Manger du journal lematin.ch.

A cette occasion, notre fédération a profité de parler des légumes de saison avec un article sur les asperges au début du mois de mai et de présenter ses nouvelles vidéos au mois d'octobre.



loisirs.ch et Passeport gourmand



Le partenariat avec le magazine et la plateforme online loisirs.ch ainsi qu'avec l'édition 2019 de Passeport gourmand (deux concepts de GeneralMedia) a permis de développer la visibilité des marques romandes et de regio.garantie sur des supports variés diffusés en Suisse romande tout au long de l'année 2018.

On dénombre les publications suivantes : une page dans le magazine loisirs.ch tiré à 30'000 exemplaires, un publiereportage web dédié aux manifestations romandes, une e-newsletter de Passeport gourmand, trois concours, cinq annonces régionales publiées dans les cinq éditions de Passeport gourmand 2019.

Parallèlement, une vingtaine de posts ont été publiés sur les pages Facebook de loisirs.ch et de Passeport gourmand et 5x5 éditions de Passeport gourmand ont été mises à disposition des membres. Quelques-unes de celles-ci ont fait l'objet de lots pour différents concours organisés sur les réseaux sociaux en fin d'année.

Promotions communes

Foires et événements

Slow Food Market Berne

Pour la deuxième fois PRPG était présent au sein de la manifestation Slow Food Market qui a eu lieu à Berne du 2 au 4 mars 2018.

Un stand de 80 m2 accueillait 12 producteurs des différents cantons romands.

La manifestation, qui se déroule dans l'ancienne Halle de Bernexpo, a attiré près de 10'000 visiteurs. Le public de cette manifestation est composé en grande partie par des amateurs et passionnés de produits du terroir, produits de qualité, produits bio,...

Slow Food Suisse ayant reconsidéré l'organisation de ce marché, cette deuxième édition bernoise aura été aussi la dernière.



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 2018 a eu lieu du 31 octobre au 2 novembre. Tous les membres de la fédération, sauf Valais, étaient présents avec des stands aux couleurs de leur label 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 son soutien à l'espace dédié aux 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 est présente sur les panneaux didactiques.

Les vidéos réalisées par PRPG ont été diffusées sur quatre écrans à l'entrée de la manifestation et dans l'espace fribourgeois. Un concours a été organisé par PRPG sur les stands des membres : près de 700 personnes y ont participé.

Le Salon a accueilli à cette occasion près de 45'000 visiteurs.

Promotions communes

Foires et évènements

Motif des saveurs au Comptoir Suisse

Du 14 au 23 septembre, durant le Comptoir Suisse à Lausanne, le célèbre Motif des saveurs était entièrement dédié aux labels romands et à regio.garantie. Au sein d'une structure opulente, riche en fruits et légumes mis à disposition par l'Union fruitière lémanique et les maraîchers vaudois, les produits du terroir des cantons romands et du Jura bernois étaient exposés pour le plus grand plaisir des visiteurs, qui pouvaient également découvrir les nouvelles vidéos dont plus haut.

Chaque jour, une des marques régionales était invitée à proposer ses produits à la dégustation et à la vente.

Un concours a été organisé pour l'occasion permettant à plus de 1'000 participants de tester leurs connaissances en matière de produits du terroir.

Comptant seulement 61'000 visiteurs (-40% par rapport à l'année précédente), la 99^{ème} édition du Comptoir Suisse a été la dernière.



Wake Up and Run



Wake up and run est une manifestation qui a lieu dans plusieurs villes de Suisse : à 5h30 un vendredi matin, les participants profitent d'un jogging non-chronométré de 5km, suivi d'un petit-déjeuner composé de produits locaux.

Pays romand – Pays gourmand a été partenaire des étapes romandes, soit à Fribourg, Lausanne, Bienne, Neuchâtel, Sierre, Nyon et Delémont.

A la fin de la course, le petit-déjeuner était composé de produits du terroir de la région en question. Au total, 6'150 coureurs ont participé aux évènements en Suisse romande.

Autour de ce partenariat, la communication a été axée sur les médias traditionnels et les réseaux sociaux. Un concours a été organisé afin de promouvoir la page Facebook de PRPG. Plus de 1'000 personnes y ont participé.

Promotions communes

Foires et évènements

Tour de Romandie

Les fans de cyclisme ont pu se régaler ! Les apéros VIP mettaient à l'honneur les produits du terroir dans toutes les étapes du Tour de Romandie qui s'est déroulé du 24 au 29 avril. Les différentes étapes ont intéressé les cantons de Fribourg, du Jura, de Vaud, du Valais et de Genève.

Coordonnée par Blaise Corminboeuf, Directeur de la Boucherie du Palais et de son service traiteur à Carouge, la présence des produits du terroir était assurée dans ces espaces idéalement situés au départ et à l'arrivée des différentes étapes et décorés des nouveaux visuels PRPG.



Les cornets pique-nique du personnel bénévole engagé par le Tour de Romandie étaient eux aussi composés de produits régionaux.



A chaque étape, un stand de promotion était à disposition des marques régionales au sein du Village d'arrivée, qui donnait la possibilité aux visiteurs de déguster et acheter des produits.

Lors de cet évènement, PRPG a organisé un concours, auquel près de 1'000 personnes ont participé.

Le partenariat avec le Tour de Romandie est renouvelé pour 2019 et 2020.

Promotions gérées par les membres

Exemples choisis

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/Wallis 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.

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



Terroir Fribourg

Textes : Anne-Sophie Roulier



Promotion de l'Apéro-fribourgeois

Depuis 2016, la promotion de l'Apéro-fribourgeois a comme objectifs principaux, d'une part, d'accroître la consommation de Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP et d'autre part, d'encourager les restaurateurs à travailler avec des produits et vins régionaux. L'Apéro fribourgeois a aussi comme but de proposer une alternative sur notre table lors de l'apéritif.

En 2018, trois événements se sont déroulés dans trois établissements différents. Les soirées ont eu du succès, avec au menu des planchettes apéros à base de produits fribourgeois et vins du Vully. Durant l'événement, les artisans étaient présents pour faire découvrir leurs produits et une animation musicale créait une bonne ambiance.



En 2019, la promotion continue avec 6 soirées *Apéro-fribourgeois* dans 6 bars à vins différents. Les vigneronnes de Cheyres se sont greffés à la promotion qui a débuté le 4 avril dernier sur une note positive. Informations sur les soirées 2019 : www.apero-fribourgeois.ch

Une 4^{ème} AOP pour le canton de Fribourg



Après le Gruyère AOP, le Vacherin Fribourgeois AOP et la Poire à Botzi AOP, la Cuchaule est la nouvelle Appellation d'Origine Protégée (AOP) fribourgeoise officiellement reconnue par la Confédération depuis le mois de mai 2018.

Les premières Cuchaule estampillées AOP ont été mises en rayon pour la Bénichon 2018. A la fin de l'année 2018, 28 artisans ont déjà été certifiés pour la Cuchaule AOP. L'interprofession de la Cuchaule AOP, créée en octobre 2016, s'engage en faveur de l'authenticité et

la qualité de la Cuchaule. Elle regroupe les producteurs de céréales, les meuniers et les artisans boulangers-pâtisseries fribourgeois, partenaires d'une filière qui détient le secret de fabrication de cette spécialité connue et reconnue depuis 1558. Terroir Fribourg se réjouit de poursuivre la promotion pour la Cuchaule AOP en collaboration avec les artisans boulangers et tous les acteurs de la filière ! Toutes les informations sur la Cuchaule AOP sous : www.cuchauleaop.ch.

Genève Région – Terre Avenir

Textes : Denis Beausoleil



Objectif Terre

Depuis de nombreuses années, l'Office de promotion des produits agricoles de Genève, en partenariat avec la chaîne régionale Léman Bleu, propose une émission consacrée au terroir et à ses acteurs.

En 2018, vingt-neuf films d'une durée d'environ 6 minutes ont été produits entre février et décembre (pause au mois de juillet). Il est à noter que les trois sujets ayant obtenu les plus haut scores sont les reportages sur les baguettes de pain GRTA, la découverte des bières du Lac et les vendanges dans le Mandement.



En effet, chacune de ces émissions a réuni plus de 30'300 téléspectateurs lors de leur première diffusion. Les sujets traités dans cette émission baptisée "Objectif Terre" font la part belle au terroir de manière élargie puisque des exploitations agricoles sont bien sûr mises en avant tout comme des restaurants ou certaines manifestations "terroir" organisées dans notre région.

Présenté par le journaliste Valentin Emery qui assure les reportages sur le terrain, ces films sont rediffusés au moins une deuxième fois dans la semaine de sortie. Ils sont également diffusés sur la page Facebook de Genève Terroir, régulièrement sur celle de Léman Bleu et par ailleurs disponibles en replay en tout temps sur internet. Le label regio.garantie est bien entendu mis en avant en introduction et à la fin de l'émission.

Fête de la tomate à Carouge



Du 6 au 8 juillet 2018 s'est déroulée la Fête de la tomate et du terroir, à la place de la Sardaigne (Carouge).

Cette 20^{ème} édition avait, une fois de plus, pour but de promouvoir l'agriculture de proximité mais aussi d'informer les consommateurs de la richesse et de la qualité de son terroir et particulièrement au sujet des produits maraîchers. Une quarantaine de stands de Genève mais également de l'ensemble de la Suisse romande ont bénéficié d'une excellente fréquentation durant ces 2.5 jours avec plus de

20'000 visiteurs. Les couleurs de PRPG étaient bien présentes sur les stands. Cette manifestation reste l'événement incontournable du début de l'été.

Neuchâtel Vins Terroirs

Textes : Yann Künzi



Fête la Terre à Cernier

Cette manifestation de la commune de Val-de-Ruz se veut la grande rencontre traditionnelle entre les mondes rural et citadin. Convaincue par la nécessité de favoriser la consommation locale afin de préserver les paysages et le savoir-faire régional, Fête la Terre est particulièrement prisée pour ses marchés fleurant bon le terroir et ses savoureux produits.

Plusieurs marchés et espaces découverte sont répartis sur le site d'Evologia de Cernier. Neuchâtel Vins et Terroir s'occupe du Marché du Terroir regroupant producteurs, encaveurs et brasseurs neuchâtelois.

www.neuchatel-vins-terroir



Marché des produits du Terroir au Mycorama à Cernier

Pour la première fois, Neuchâtel Vins et Terroir a organisé son marché des produits du terroir au Mycorama à Cernier. Ce déplacement fait suite aux incertitudes concernant l'avenir de l'exploitation du Château de Boudry. Les 27 et 28 octobre 2018, de nombreux visiteurs ont eu l'occasion de déguster et d'acheter une grande variété de produits régionaux neuchâtelois et romands.

Parmi les incontournables, notons le saucisson neuchâtelois, l'Absinthe, la Taillaule et le Bleuchâtel. Dans les nouveautés, le marché a eu le plaisir de présenter des Chapelons-coq de la ferme, des filets de Sandre et de la viande de "Pata-Negra". Les visiteurs ont également été conquis par des fromages de chèvre, des pâtes fait maison, différents produits de boulangerie, fromagerie et boucherie. Du côté du sucré; glaces, sorbets, bricelets, miel, meringues et autres gourmandises ont conquis les plus fins palais.



Au niveau viticole, une dizaine d'encaveurs étaient présents. L'Œil de Perdrix, le Non Filtré et le Pinot Noir étaient évidemment de la partie. Un restaurant avait été appêté exceptionnellement pour cette manifestation. Le traiteur 65° avait préparé des plats du Terroir pour l'occasion.

Plusieurs animations étaient organisées notamment une dégustation de chocolat qui a conquis petits et grands tout comme la découverte de l'Espace Abeille et du centre régional de la laine.

Spécialité du canton du Jura Jura bernois Produits du Terroir

Textes : Noémie Guénot



1^{er} Festival du Goût à Delémont

Le 5 octobre, les marques Spécialités du Canton du Jura et Jura bernois Produits du terroir ont organisé le 1^{er} Festival du Goût à Delémont. Cette manifestation a été mise sur pied suite à la demande des producteurs qui désiraient développer un événement innovant. La Halle des Expositions de Delémont s'est transformée, le temps d'un vendredi soir, en zone d'*afterwork* cosy, chaleureux et moderne, avec des canapés, tables hautes et une musique de jazz en toile de fond. Tous les producteurs ont proposé au moins une offre de petite restauration à 5 Frs (plats froids, dessert, mini-sandwich, etc). Ainsi, les visiteurs ont pu déguster ce qui leur faisait envie pour seulement une tune. Le bilan a été très positif, tant pour les producteurs que pour les visiteurs, qui ont été nombreux : avec 2'000 visiteurs, l'évènement a été quelque peu « victime » de son succès.



Campagne de communication regio.garantie

Le 30 novembre 2018, la campagne de communication regio.garantie a été lancée dans les locaux d'Ô Vergers d'Ajoie à Porrentruy. 66 producteurs, restaurateurs et magasins y ont pris part.



**FROMAGERIE
TÊTE DE MOINE
DE SAIGNELÉGIER**

« Tête de Moine AOP :
un savoir-faire au quotidien,
une tradition ancestrale,
au cœur des Franches-
Montagnes. »

Eric Bütikofer
Chemin du Finage 19, 2350 Saignelégier
032 952 42 20, visites@tdm-saignelégier.ch

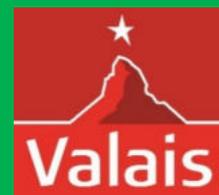
 
regio-garantie
www.terroir-juraregion.ch @terroirjuraregion

Des affiches, une brochure pour les consommateurs, des concours dans la presse et sur les réseaux sociaux, la Minute des Terroirs, des tabliers, etc. sont des exemples d'actions de la campagne.

Le but de cette campagne, qui remplace celle de « Nous travaillons avec les produits de notre région », est de faire connaître le label regio.garantie, qui fait le lien entre toutes les marques régionales de Suisse, tout en mettant sur le devant de la scène les producteurs et leurs citations.

Valais Promotion

Textes : Tania Viaccoz



Epicuria

Anciennement Marché des Saveurs et Artisans, en 2018 la manifestation voit son concept renouvelé et s'agrandit pour devenir Epicuria, le salon gastronomique par excellence.

Organisé autour de 5 pôles thématiques à l'attention du grand public mais aussi des professionnels de l'HoReCa, Epicuria proposait un espace dédié aux acteurs des métiers de bouche, une plateforme pour les amateurs de vin, un concours de cuisine de haut niveau et une place de marché pour les produits du terroir. Cette première édition a accueilli du 23 au 27 novembre 2018 plus de 7'000 visiteurs. Le Marché du Terroir, organisé en collaboration entre Valais/Wallis Promotion et le FVS Group, a compté pas moins de 62 stands dont un espace rassemblant 16 producteurs marque Valais.



Le Grand Prix Joseph Favre, ce concours de cuisine en hommage au fondateur de l'Académie culinaire de France, a quant à lui offert une belle vitrine aux produits valaisans sublimés par les cinq candidats en lice. Finalement, une table ronde à l'attention des professionnels de la branche a traité de l'intégration des produits locaux dans la restauration et la mise en réseau entre producteurs et restaurateurs.

L'Espace d'ici à la foire du Valais



Du 28 septembre au 7 octobre 2018, la Foire du Valais a accueilli un espace dédié aux produits du terroir, l'Espace d'ici.

Ce stand conçu pour présenter la diversité du terroir local et mettre en lumière les projets de développement régionaux et la Marque Valais, recevait cette année le Val d'Hérens avec ses produits et ses traditions.

La partie restaurant a fait la part belle aux spécialités de la vallée et un large programme d'animation a permis aux visiteurs de la foire de découvrir les aspects culturels de la région, mais également gustatifs par le biais de dégustations ponctuelles.

Vaud Terroirs

Textes : Eliane Pinard-Baumgartner



BEA - Le comptoir de Berne

L'évènement social le plus important et le plus varié de Suisse a une nouvelle fois attiré près de 300'000 visiteurs à la Bernexpo. Du 4 au 13 mai 2018, innovation et tradition étaient les maîtres mots de cette manifestation.

Situé au même emplacement que 2017, le stand Vaud Terroirs de 60 m2 était consacré à une présence commune pour les acteurs du terroir vaudois : le tourisme, les vins et les produits certifiés. Dans la halle « Plaisirs et Traditions », 30 personnes se sont relayées sur le stand pour faire rayonner le terroir du canton de Vaud.

L'épicerie vaudoise regroupait plusieurs produits typiques du canton comme les spécialités de la fromagerie Fleurette, le Saucisson vaudois IGP, le boutefas et la Saucisse aux choux IGP de la boucherie Stuby, l'Étivaz AOP à la coupe et en rebibes, les pâtés d'Étagnière, Le Maréchal de Granges-près-Marnand ou les douceurs de Barbara Demont.



Comptoir Suisse - Lausanne

À l'aube de son centième anniversaire, le Comptoir Suisse à Beaulieu Lausanne, la plus grande foire romande, s'est déroulé du 14 au 23 septembre. C'est le rendez-vous incontournable de la ville et de la campagne. Cette année, une ambiance particulière régnait au sein du Comptoir, puisqu'une pointe de nostalgie était ressentie. Les producteurs présents étaient unanimes, malgré le sentiment que c'était la dernière, ils ont jugé que c'était une jolie édition.



Vaud Terroirs a tenu dans la halle 13 un stand de 380 m2 dédié à la promotion du territoire vaudois. Le marché du terroir est en effet un passage obligé pour les visiteurs de la foire et l'ambiance était agréable.

Occupant une place de choix dans le concept de promotion, l'épicerie a fait la part belle aux produits du terroir vaudois et romand avec une sélection de produits de boulangerie, de fromages, de produits secs et de douceurs. La fromagerie Fleurette, Mozza'fiato et la Brebisane se sont relayés pour diversifier encore plus les produits de l'épicerie.

La Fédération Vaudoise des sociétés d'Apiculture, la Boucherie Stuby ainsi que l'Association Charcuterie vaudoise IGP ont quant à eux tenu un stand durant les 10 jours. Ces derniers côtoyaient amicalement les acteurs touristiques.

Coordination

Bureau, Comité et Commission technique

Le bureau de coordination de Pays romand – Pays gourmand se charge de coordonner l'information entre les membres, d'organiser 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 une partie des mesures de promotion et représente la fédération à l'extérieur, notamment au sein de l'Association suisse des produits régionaux.

En 2018, le bureau de coordination était composé de : un-e responsable : Yannick Etter a remplacé durant les six premiers mois de l'année la responsable Elisa Domeniconi, en congé maternité prolongé ; une collaboratrice : Joëlle Fuchs-Pittet. Le bureau de coordination a pu également compter sur le soutien du directeur d'AGORA, Loïc Bardet, pour un total de 110% EPT.

Le comité de PRPG se compose des représentants des marques régionales romandes. Il s'est réuni six 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.

La désormais traditionnelle séance annuelle au vert a eu lieu le 23 août : durant celle-ci, les membres discutent de questions stratégiques dans un cadre plus décontracté. En 2018 encore, le comité a été accueilli généreusement au domicile de la Présidente, à Ueberstorf (FR).

La vice-présidence était attribuée à Bernard Leuenberger, représentant du Jura bernois au comité.

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 cinq 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 2018 a eu lieu le 22 mai à la Cave de Berne de la Neuveville, au Jura bernois. Après la séance, les délégués, les membres du comité, les invités et la presse ont été conviés à une visite des lieux ainsi qu'à un repas du terroir.



Association suisse des produits régionaux

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.



L'Association suisse des produits régionaux se compose d'un comité ainsi que de deux commissions dédiées aux directives pour les marques régionales.

Durant l'année 2018, le comité de l'ASPR s'est positionné par rapport à la demande de l'OFAG d'élaborer une clef de répartition pour l'enveloppe fédérale destinée aux organisations suprarégionales. L'institut htp St-Gall a été choisi pour mener une étude sur la taille de marché et le développement d'un système de mesure pour les produits régionaux. L'étude a débuté en 2019 et son financement sera soutenu par l'OFAG.

A la fin de l'année, le comité de l'ASPR a également rencontré deux représentantes des consommateurs afin d'échanger au sujet des conclusions de l'étude publiée en 2017 par l'Alliance des organisations des consommateurs. Malgré l'évaluation très positive de regio.garantie dans cette étude, les auteurs indiquent dans leurs conclusions la nécessité d'améliorer les directives pour les marques régionales à plusieurs niveaux : la transparence via la déclaration des ingrédients, les questions environnementales (transports courts) et celles ayant trait au bien-être animal.

Au sujet des directives, la commission des marques et la commission nationale des lignes directrices ont pu faire évoluer un certain nombre de dossiers : la question des produits semi-finis a connu une issue positive et une nouvelle partie des directives concernant la restauration collective a vu le jour. Toutefois, comme pour la restauration privée, celle-ci a rencontré peu de succès auprès des marques régionales romandes : seules les marques Spécialité du canton du Jura et Jura bernois Produits du terroir l'ont ratifiée. En effet, malgré une adhésion aux exigences de base concernant les directives pour la restauration, 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, en 2019, de vérifier l'applicabilité de ces contrôles.

De nombreux dossiers concernant les directives sont encore ouverts. Ils portent notamment sur les thématiques suivantes : déclaration d'exceptions sur les étiquettes, règlement concernant le site de production, traitement des produits chocolatés, directives pour les produits cosmétiques, et fréquence des contrôles.

Rappelons ici que les marques de Genève et du Valais affirment l'adéquation de leurs propres règlements aux standards nationaux via les lignes directrices nationales.



regio •
garantie

Suisse. Naturellement.

*Naturellement
du terroir...*



paysgourmand.ch