

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

**regio•  
garantie**

**Suisse. Naturellement.**

## Pays romand - Pays gourmand **Rapport d'activités 2019**



**VAUD** 

 **Terroir**  
FRIBOURG



**Pays romand – Pays gourmand**

Jordils 5 – CP 1080

1001 Lausanne

021 614 04 70

[info@paysgourmand.ch](mailto:info@paysgourmand.ch)

[www.paysgourmand.ch](http://www.paysgourmand.ch)

Lausanne, mai 2020

# Table des matières

## Rapport 2019

Mot de la Présidente .....	3
Promotions communes.....	4
Site internet paysgourmand.ch.....	4
Page Facebook Pays romand – Pays gourmand – regio.garantie .....	4
Magazines .....	5
Magazine gout.ch.....	5
Loisirs.ch et Passeport gourmand .....	5
Evènements.....	6
Tour de Romandie .....	6
Wake up and run.....	6
Foires et manifestations .....	7
Concours suisse des produits du terroir.....	7
Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle .....	7
Sponsoring .....	8
Le court du jour – Les Ambassadeurs du goût .....	8
Autres partenariats.....	8
Promotions gérées par les membres.....	9
Terroir Fribourg.....	10
Campagne de promotion “Je suis fribourgeois” .....	10
La Grande Bénichon du Pays de Fribourg (Ecuvillens 2019) .....	10
Genève Région – Terre Avenir .....	11
Les Automnales .....	11
Fête de la tomate à Carouge .....	11
Neuchâtel Vins et Terroir.....	12
Marché des produits du terroir au Mycorama de Cernier .....	12
Fête la Terre à Cernier .....	12
Spécialité du canton du Jura Jura bernois Produits du Terroir.....	13
4 <sup>ème</sup> Fête de la Tête de Moine.....	13
53 <sup>ème</sup> Foire du Jura .....	13
Valais/Wallis Promotion.....	14
Marathon des Saveurs .....	14
Emission Bon App ! spéciale Valais.....	14
Vaud Terroirs.....	15
Les Vaudois entrent en gare de Zürich .....	15
BEA – Le comptoir de Berne.....	15
Coordination .....	16
Association suisse des produits régionaux.....	17

# Mot de la Présidente

## Mme la Conseillère nationale Christine Bulliard-Marbach



## L'avenir des labels régionaux romands

**Pour Pays romand – Pays gourmand, l'année 2019 a été marquée par des réflexions stratégiques. En particulier, notre fédération a consacré sa désormais traditionnelle journée au vert à imaginer son avenir, accompagnée d'un modérateur.**

Au sein de Pays romand – Pays gourmand cohabitent différentes visions, différentes pratiques propres à chaque organisation régionale qui composent la fédération. C'est cela la richesse romande. Force est de constater que lorsqu'on parle de vision commune, tout le monde se met d'accord sur deux points : toutes les marques aspirent à une meilleure rémunération pour leurs producteurs et à une augmentation de la valeur ajoutée pour l'agriculture locale.

Mais comment y arriver ? Par la promotion, bien sûr. Pour les années à venir, les objectifs de la fédération sont clairs. Il s'agira d'un côté d'œuvrer afin d'augmenter la notoriété des labels régionaux et de regio.garantie, afin d'asseoir leur crédibilité vis-à-vis des consommateurs, et de l'autre d'inciter davantage de producteurs à rejoindre la grande famille du terroir romand.

Le moment est bien choisi. Les produits du terroir ont encore et toujours le vent en poupe vis-à-vis des consommateurs. Le terroir est recherché pour sa proximité, son caractère authentique, la confiance en ses artisans et en les matières premières locales. La quête de *régionalité* trouve parfaitement sa place dans un contexte climatique critique et cette tendance a été également confirmée dans le présent contexte de crise liée à la pandémie du Coronavirus. Avec des transports courts, une traçabilité contrôlée et des savoir-faire souvent artisanaux, les produits du terroir ont leur carte à jouer aujourd'hui et dans les prochaines années.

Je suis fière du travail de notre fédération et fière des décisions prises par son comité. Soyons-le tous ensemble et montrons-le à travers la promotion du terroir romand.



# Promotions communes

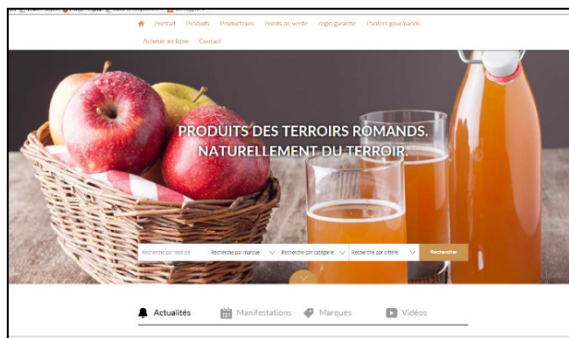
## Site internet et page Facebook

### Site internet paysgourmand.ch

Le site internet paysgourmand.ch est une plateforme qui présente la fédération Pays romand – Pays gourmand tout en dirigeant les internautes vers les sites des marques régionales qui l'intéressent.

Sur le site sont publiées les actualités concernant le terroir romand ainsi que les manifestations à venir.

Durant l'année, plus de 18'000 utilisateurs uniques ont visité le site. Ce chiffre représente la moitié des visiteurs par rapport à l'année précédente. L'important écart s'explique par la réduction de la portée du site : si jusqu'à fin 2018 celui-ci présentait une base de donnée complète concernant les produits, les producteurs et les points de vente, il renvoie dès 2019 directement aux sites des marques régionales.



Le 50% des internautes a visité le site via son ordinateur, le 42% via un téléphone portable et le 8% via une tablette.

### Page Facebook Pays romand – Pays gourmand – regio.garantie

La page Facebook de notre fédération compte désormais plus de 1'000 abonnés. Plus de 100 posts ont été publiés sur la page durant l'année, informant les internautes des nouveautés en matière du terroir romand, soit par publication de posts, soit par partages. Plusieurs concours ont été organisés notamment à l'occasion du Tour de Romandie et des courses Wake up and run. C'est d'ailleurs les posts proposant des concours qui ont eu le plus de succès, grâce également à une promotion de la visibilité de ces derniers.



La présence sur Facebook est pertinente pour notre fédération puisqu'une très grande majorité de personnes est active sur ce réseau social. Selon les statistiques, c'est encore le réseau social le plus utilisé en Suisse et il intéresse des personnes dont l'âge augmente, certes, mais qui correspond bien à l'un de nos public-cible, soit 30 ans et plus.

# Promotions communes Magazines

## Magazine gout.ch

En 2019, le magazine de la Semaine du Goût avait comme thème principal le pain. Ce fil rouge nous a donné la possibilité de présenter les différents pains régionaux dont la Suisse romande est fière.

L'article avait pour objectif, en quelques lignes pour chaque pain, de tracer le parcours de la graine au produit fini afin de souligner la provenance régionale des matières premières et la transformation dans la région.

Quatre pages du magazine étaient dédiées aux pains romands et à la mise en avant de 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, notre fédération a pu bénéficier d'une belle visibilité dans la rubrique online Bien Manger du journal Le Matin, avec une publication au mois de février sur le thème des *locavores* et une au mois de juillet présentant les manifestations estivales en lien avec le terroir romand.

## Loisirs.ch et Passeport gourmand

Le partenariat avec le magazine et la plateforme online loisirs.ch ainsi qu'avec l'édition 2020 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 durant toute l'année 2019.

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 2020.

Parallèlement, une vingtaine de posts ont été publiés sur les pages Facebook de loisirs.ch et de Passeport gourmand et 3x5 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

## Evènements

### Tour de Romandie

Pour la deuxième année consécutive, PRPG était partenaire du Tour de Romandie qui s'est déroulé du 30 avril au 5 mai. Les différentes étapes du Tour ont intéressé les cantons de Neuchâtel, Vaud, Fribourg, Valais et Genève.

Les apéros VIP étaient en 2019 servis par de jeunes chef-fe-s talentueu-ses-x, qui ont concocté des amuse-bouche du terroir, à la fois gourmands et originaux. Coordinée 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.



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 sur sa page Facebook, auquel environ 500 personnes ont participé.

### Wake up and run

2019 était également la deuxième année du partenariat entre PRPG et la course Wake up and run pour ses étapes romandes. A Bienne, Neuchâtel, Sierre, Fribourg, Lausanne, Nyon et Delémont, les coureurs intrépides qui ont parcouru les 5km à 5h30 du matin se sont vus offrir un délicieux petit-déjeuner du terroir à l'issue de leur effort.

Près de 6'500 coureurs ont participé aux courses romandes et près de 650 ont participé aux concours organisés sur Facebook par PRPG à chaque étape.



# Promotions communes

## Foires et manifestations

### Concours suisse des produits du terroir

La 8<sup>ème</sup> édition du Concours suisse des produits du terroir s'est déroulée au mois de septembre à Courtemelon. En tant que partenaire de ce concours, PRPG a pu bénéficier de la visibilité du label regio.garantie dans toute la communication.

Sur plus de 1'000 produits inscrits au concours et près de 350 médailles attribuées, plus de 40 ont été gagnées par des produits certifiés regio.garantie. La remise des médailles a eu lieu à la fin des dégustations, le 27 septembre à Delémont.



Pour couronner le concours, le Marché des terroirs suisses organisé du 28 au 29 septembre à Courtemelon a accueilli 175 exposants et environ 12'000 visiteurs.

### Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle

La 20<sup>ème</sup> édition du Salon Suisse des Goûts et Terroirs s'est déroulée à Bulle du 30 octobre au 3 novembre. En 2019, tous les membres de PRPG sauf Valais/Wallis étaient à nouveau au rendez-vous. En particulier, Terroir Fribourg y fêtait ses 20 ans et était à la fois exposant et hôte d'honneur.

Parallèlement à cette présence, PRPG a renouvelé son partenariat avec le Salon en sponsorisant une des deux faces des 28'000 cabas en papier qui sont distribués aux exposants.

De plus, la fédération a réitéré le soutien de l'espace enfants *l'Amuse-Bouche*. Dans ce dernier, les enfants, mais aussi les adultes, sont invités à découvrir l'alimentation et les cinq sens de façon ludique. Le label regio.garantie était présent.

Pour son 20<sup>ème</sup> anniversaire, le Salon a battu son record de fréquentation avec plus de 46'000 visiteurs.





# Promotions communes

## Sponsoring

### Le court du jour – Les Ambassadeurs du goût

Du 29 avril au 10 mai, du lundi au vendredi, 10 épisodes de l'émission de la RTS Le court du jour – Les Ambassadeurs du goût étaient dédiés à 7 artisans et à 3 cuisiniers romands.

Pays romand – Pays gourmand était sponsor de cette émission : un billboard de 8 secondes dédié à la fédération était diffusé avant et après chaque émission.



Nous avons également pu choisir les sujets de chaque capsule, permettant ainsi la mise en avant de sept artisans produisant des produits certifiés regio.garantie et de trois cuisiniers qui proposent dans leur restaurant une cuisine du terroir. Le message central de chaque épisode reposait sur l'importance de l'utilisation des matières premières locales par des exemples concrets de production locale.

Le nombre de contacts généré par la diffusion de ces émissions s'est élevé à plus de 327'000.

### Autres partenariats

Pays romand – Pays gourmand a soutenu en 2019 deux événements supplémentaires, à savoir la Battle Chasselas&Raclette et les SwissSkills des technologues du lait.

La deuxième édition du Battle Chasselas&Raclette a eu lieu à Sion le 19 avril dans le cadre du marché de Pâques organisé par Sion Tourisme. Les cantons de Fribourg, Genève, Vaud et Valais se sont affrontés dans cette compétition amicale visant à élire les meilleurs Chasselas et Raclette. Le jury ainsi que les 2'000 dégustateurs du public ont à l'unanimité consacré les produits valaisans. PRPG a participé à l'évènement en soutenant l'achat des fromages à raclette et en participant en tant que membre du jury. La visibilité de la fédération était assurée par la présence des beachflags aux couleurs de la fédération et des marques au cœur de l'espace de compétition.



La première édition des SwissSkills des technologues du lait a eu lieu à Flawil (SG) le 16 novembre. Vingt jeunes candidats se sont qualifiés aux sélections régionales RegioSkills pour participer à la compétition nationale. Les candidats ont été confrontés à plusieurs épreuves pratiques dans le domaine de la fabrication du fromage, des travaux de laboratoire, des tests sensoriels et de la communication. PRPG a sponsorisé la manifestation par le soutien d'un candidat romand. Le visuel de la fédération était visible dans la communication du concours et sur le t-shirt du candidat.

Près de 2'000 visiteurs se sont rendus à Flawil le 16 novembre. Trois jeunes romand-e-s ont pu monter au podium en fin de journée.

# 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 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.

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



# Terroir Fribourg

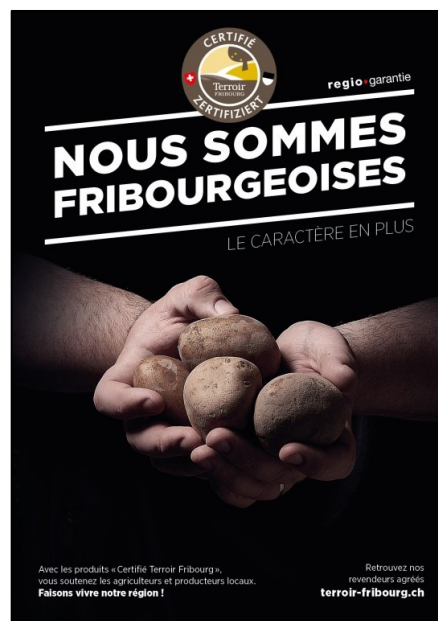


## Campagne de promotion “Je suis fribourgeois”

Pour sa nouvelle campagne, Terroir Fribourg a décidé de braquer ses projecteurs sur certains de ses produits, avec un visuel qui se veut sobre et élégant.

Au cœur du message, des pommes de terre, un fromage ou encore un pain paysan proclament leur appartenance à la terre fribourgeoise ! Un petit texte en bas de page rappelle au public que consommer est aussi un acte citoyen qui permet de faire vivre l'agriculture et les filières économiques de leur région.

Cette campagne, dont le but avoué est d'accroître la notoriété du label « Certifié Terroir Fribourg », s'affiche dans une cinquantaine de points de vente partenaires et sur les réseaux sociaux. Un partenariat a également permis de l'afficher en format géant sur la tour du Moulin de Romont !



## La Grande Bénichon du Pays de Fribourg (Ecuwillens 2019)

En collaboration avec la société Bénichon&Tradition, la septième édition de la Bénichon du Pays de Fribourg a accueilli un nombreux public dans la commune d'Hauterive (Ecuwillens-Posieux) du 6 au 8 septembre.

Le vendredi à midi, avec une cantine garnie de 1'240 joyeux convives, le concept de la « Bénichon des entreprises » a confirmé son statut d'événement incontournable pour les acteurs de l'économie fribourgeoise, rejoints pour l'occasion par le Conseiller fédéral Guy Parmelin.



Durant tout le week-end, près de 20'000 personnes ont fréquenté les différentes animations : le riche menu en cantine ou dans les restaurants partenaires, un magnifique marché du terroir comptant plus de 100 exposants, des démonstrations d'artisanat fribourgeois ou encore la Ferme de la Bénichon mise sur pied par l'Union des Paysans Fribourgeois (UPF).

Dimanche, un grand cortège faisant la part belle aux traditions agricoles est venu clore la fête. En 2020, nous vous donnons déjà rendez-vous à Châtel-St-Denis du 16 au 18 octobre !

# Genève Région – Terre Avenir



## Les Automnales

Les Automnales ont eu lieu du 8 au 17 novembre. Comme chaque année, l'agriculture genevoise était présente ! Un stand de 1'500 m<sup>2</sup> a permis de faire découvrir les produits du terroir genevois. Au programme: une zone animation avec la traite des vaches laitières et leurs veaux, une épicerie du terroir tenue par les paysannes et femmes rurales de Genève et des dégustations. Les visiteurs pouvaient se restaurer, dans l'espace *Genève Terroir* tenu par l'école hôtelière de Genève, avec de la longeole IGP, du gratin de cardons, du blé'zotto ou encore du "spritz" 100% genevois à base de pomme et de mousseux.



De nombreux autres produits romands regio.garantie étaient à l'affiche comme les meringues et la crème de Gruyère, la viande séchée du Valais ou encore la confiture de damasson du Jura.

Enfin, la cinquième édition du concours des Toqués de GRTA a présenté son show journalier avec les meilleurs cuisiniers des restaurants labellisés Genève Région - Terre Avenir (GRTA). Un thème était à défendre : c'est l'heure de l'apéro ! Cet événement a été animé par Anita Lalubie. Un jury d'exception a été choisi pour déguster et évaluer les plats réalisés par les chefs cuisiniers et élire les trois vainqueurs du concours. Encore une édition à succès !

## Fête de la tomate à Carouge

La Fête de la tomate et du terroir s'est déroulée du 5 au 7 juillet à la place de la Sardaigne à Carouge.

Cette fête vise à promouvoir l'agriculture de proximité au travers de sa marque de garantie "Genève Région – Terre Avenir" (GRTA). 31 exposants du terroir romand se sont réunis dont 18 stands genevois. 22 exposants d'alimentation dont le traiteur Vidonne avec de la longeole IGP



et des poulets GRTA. Enfin un grand marché de légumes était proposé et tenu par l'Union Maraîchère de Genève avec sa traditionnelle dégustation de tomates en présence de maraîchers. De nombreuses animations se sont déroulées tout au long du week-end (ferme aux animaux, atelier de laine, ateliers de cuisine, concerts, etc.).

Avec plus de 25'000 visiteurs sur l'ensemble de l'événement, cette édition a rencontré un grand succès !

# Neuchâtel Vins et Terroir



## Marché des produits du terroir au Mycorama de Cernier

Pour la deuxième fois, Neuchâtel Vins et Terroir a organisé son marché des produits du terroir au Mycorama à Cernier. Les 9 et 10 novembre, 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, Neuchâtel Vins

et Terroir a organisé une animation bienvenue pour les enfants autour du Terroir.

De plus, les visiteurs ont été conquis par des Chapelons-coq de la ferme, des filets de Sandre, 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 apprêté exceptionnellement pour cette manifestation. Le traiteur Cinq Sens avait préparé des plats du Terroir pour l'occasion.

## 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, la Fête la Terre est particulièrement prisée pour ses marchés fleurant bon le terroir et ses savoureux produits.

Plusieurs marchés et espaces découvertes 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.



# Spécialité du canton du Jura Jura bernois Produits du Terroir



## 4<sup>ème</sup> Fête de la Tête de Moine

Lors de cette quatrième édition qui a eu lieu à Bellelay du 3 au 5 mai, la vache était à l'honneur et les créations inédites de vaches en racines d'arbres ainsi qu'une exposition de photos intitulée « oh la vache » jalonnaient la fête.

Le vendredi, un afterwork-apéro gourmand offrant une petite restauration toute la soirée était proposé aux visiteurs dans le cadre du marché des fromages et produits régionaux. Le marché, auquel près de 40 exposants au bénéfice des marques régionales *Spécialité du Canton du Jura*, *Jura bernois Produits du terroir* et *Neuchâtel Vins et Terroir* participaient, était ouvert tout le weekend et donnait l'occasion aux visiteurs de (re)découvrir et d'apprécier la qualité des produits labellisés.



La journée du samedi a débuté avec la cérémonie officielle. Ensuite, le public a pu jouer le rôle de jury dans le cadre d'une évaluation de Tête de Moine des producteurs de la région.

Dimanche, les produits régionaux étaient mis à l'honneur lors d'un brunch géant. Différentes autres activités avaient lieu en parallèle.

## 53<sup>ème</sup> Foire du Jura

Du 18 au 27 octobre à Delémont, en collaboration avec Stéphane Oester, la Fondation Rurale Interjurassienne s'occupait d'un stand réservé aux produits du terroir labellisés *Spécialités du Canton du Jura* et *Jura bernois Produits du terroir* et mettait à disposition des producteurs locaux et partenaires l'espace animations.

Cet espace se voulait ludique et attractif, et visait, comme chaque année, à mettre en valeur les spécialités de la région. Une cuisine équipée y était installée, ainsi que de petites tables, des coloriages et une petite ferme pour les enfants. Les producteurs labellisés se sont relayés pour y présenter leurs produits par des jeux, démonstrations, animations ou dégustations.



Les produits présentés dans l'espace animations étaient ensuite mis à l'honneur par Stéphane Oester lors de l'élaboration du menu.

## Marathon des Saveurs

La première édition du Marathon des Saveurs s'est tenue le 19 octobre. Cet événement combinant randonnée et gastronomie reliait Sion à Salquenen par l'emblématique Chemin du Vignoble.

Au fil des 23 km du parcours, 5 étapes culinaires ont permis aux participants de se délecter des spécialités valaisannes et des crus de la région, en admirant les paysages aux couleurs automnales de la plaine du Rhône.

Fort de son succès, l'événement a fait le plein en comptabilisant 354 participants provenant majoritairement de Suisse alémanique. En 2020, le Marathon des Saveurs offrira une place de départ à 600 personnes et promet pour sa 2<sup>ème</sup> édition de faire revivre une expérience unique au goût de Valais.



©Valais\_Wallis Promotion - Tamara Berger

## Emission Bon App ! spéciale Valais

Bon App! est une émission culinaire diffusée sur la RTS mettant en compétition des cuisiniers amateurs sur la réalisation d'un plat grâce à une photo et les produits mis à disposition.

En parallèle, des chefs préparent et présentent les recettes d'un menu complet (entrée, plat, dessert) avec un accord de vins. Le Valais et ses produits du terroir étaient à l'honneur lors de l'émission Bon App! du 14 décembre. Au menu :

soupe au Fendant et tartines aux Viandes séchées du Valais IGP, carré d'agneau du Val d'Illeiez avec son risotto au Safran de Mund, jalousies aux poires Williams accompagnées d'un sabayon à l'eau-de-vie de poire et bien évidemment, la mythique Raclette du Valais AOP. Cette émission a offert une belle vitrine aux produits valaisans et labellisés marque Valais.



## Les Vaudois entrent en gare de Zürich

Du 5 au 10 septembre la promotion vaudoise s'est installée dans le magnifique hall événementiel de la gare de Zürich. Cette idée a été lancée pour pallier à l'absence du Comptoir suisse de Lausanne qui a hélas fermé définitivement ses portes fin 2018.

400'000 personnes transitent chaque jour par cette gare. Ainsi Vaud Terroirs a proposé à ses membres d'aller à la rencontre du consommateur plutôt que de les faire venir à eux.



Pari tenu pour cette première édition, puisque les acteurs principaux du terroir vaudois ; vignerons, fromagers, apiculteurs, charcutiers, destinations touristiques ont accueilli sur un espace de 300 m<sup>2</sup> les nombreux visiteurs très éclectiques, de la région, de Suisse et de l'International.

Une deuxième édition est déjà prévue !

## BEA – Le comptoir de Berne

Pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive, Vaud Terroirs a occupé une place de choix au sein de la BEA.

Considéré comme l'événement social de ce type le plus important et le plus varié de Suisse, il a encore une fois attiré plus de 290'000 visiteurs entre le 26 avril et le 5 mai.

Sur un espace de 60 m<sup>2</sup>, les Vaudois ont pu recevoir les visiteurs et leur faire découvrir un petit bout de l'Art de vivre vaudois en partageant de bonnes choses en toute convivialité. Une belle dynamique s'est créée entre les destinations touristiques, les producteurs et les vignerons qui se sont relayés durant ces dix journées bernoises où de nombreux contacts ont pu être échangés.





# 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 2019, le bureau de coordination était composé d'une responsable, Elisa Domeniconi, une collaboratrice, Joëlle Fuchs-Pittet, remplacée par Line Chevalley à partir du mois de mars, et comptait sur le soutien du directeur d'AGORA, Loïc Bardet, pour un total de 110% EPT.

Le comité est composé par les 7 représentant-e-s des marques régionales romandes et par sa présidente, la Conseillère nationale Christine Bulliard-Marbach. Huit séances de comité ont été nécessaires au bon déroulement des activités de la fédération.

La traditionnelle séance au vert s'est déroulée au domicile de la présidente, à Ueberstorf (FR) le 22 août : cette journée a été consacrée à la stratégie 2021-2024 de la fédération et elle a été modérée par Niels Rump, de Agridea.

La vice-présidence était attribuée à Eliane Pinard, représentante du canton de Vaud 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 trois fois durant l'année. Les questions liées aux modifications des directives pour les marques régionales sont discutées au sein de la commission technique.

L'assemblée des délégués 2019 a eu lieu le 28 mai à Lausanne au Château Saint-Maire, au cœur du gouvernement vaudois.



# 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'année 2019 a été consacrée en particulier à l'étude menée en collaboration avec la htp de Saint-Gall pour le développement d'un système de mesure pour les produits régionaux. La mise en place de l'étude a été nécessaire afin de répondre aux exigences de l'OFAG selon le Programme de mise en œuvre 2019-2021 de la Promotion des ventes de produits agricoles.

La réflexion a abouti sur la nécessité de prélever des données concernant les ventes de produits certifiés auprès des producteurs affiliés aux marques régionales. En 2020, une première récolte des données est prévue en guise de phase-test, notamment des informations concernant les volumes vendus, les chiffres d'affaires ainsi que les canaux de vente. Avec ces chiffres, la définition du marché de produits du terroir romands pourra être plus précise. A l'avenir, l'OFAG se basera sur ces résultats pour définir la répartition des moyens financiers entre les projets de promotion de produits à valeur ajoutée (AOP-IGP, IP-Suisse, Bio Suisse, produits régionaux,...).



Dans le domaine technique, l'ASPR a poursuivi son travail de développement des directives pour les marques régionales. Les dossiers qui ont abouti à une modification des directives pour 2020 sont les suivants :

- un nouveau passage sur les exigences concernant la zone, le site de production et les ingrédients régionaux a été rajouté à la partie A des directives ;
- le dossier concernant les ingrédients et les produits exonérés du contrôle et de la certification a été revu mais mérite encore une réflexion au sujet des produits d'alpage ;
- une nouvelle partie C3 a été créée concernant les produits de l'horticulture.

De nombreux dossiers sont en cours d'élaboration, notamment : déclaration des ingrédients et des étapes de transformation sur les étiquettes, produits cosmétiques, produits chocolatés, calcul de la valeur ajoutée pour les produits carnés, révision du régime d'octroi d'autorisations pour les produits dont la valeur ajoutée n'atteint pas les 2/3.



regio •  
garantie

Suisse. Naturellement.

*Naturellement  
du terroir...*



paysgourmand.ch