



**regio•  
garantie**

**Suisse. Naturellement.**

# Pays romand - Pays gourmand Rapport d'activités 2020



regio•garantie

regio•garantie

regio•garantie

**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 2021

# Rapport 2020

Rapport 2020 .....	2
Mot de la Présidente .....	3
Promotions communes.....	4
Magazines.....	4
Publi-reportages avec <i>l'illustré</i> .....	4
Hors-série du Terroir de <i>Terre&amp;Nature</i> .....	5
Magazine gout.ch .....	5
Vidéos.....	6
Site internet et vente en ligne.....	6
Concours des valises du terroir .....	7
Outil de gestion.....	7
Promotions gérées par les membres .....	8
Terroir Fribourg.....	9
La Bénichon à l'emporter .....	9
Le jus de pommes fribourgeois .....	9
Genève Région – Terre Avenir .....	10
Campagnes multimédias.....	10
Neuchâtel Vins et Terroir.....	11
Paniers Garnis .....	11
Calendrier de l'Avent.....	11
3 <sup>ème</sup> Sélection des Gruyère AOP de Neuchâtel .....	11
Spécialité du canton du Jura – Jura bernois Produits du Terroir.....	12
Campagne de communication .....	12
Blog dansmonterroir.....	12
Valais/Wallis Promotion.....	13
Une année de promotion des vins marque Valais. ....	13
Émissions Good Morning .....	13
Vaud Terroirs.....	14
Coffrets de produits du terroir vaudois .....	14
Gare de Zurich.....	15
Coordination .....	16
Bureau, Comité et Commission technique.....	16
Association suisse des produits régionaux.....	17



# Mot de la Présidente

Mme la Conseillère nationale  
Christine Bulliard-Marbach



## Agir, improviser, se réinventer face à l'inconnu.

En cette année inédite, le monde entier s'est vu paralysé par une même tourmente d'incertitudes. La planification de notre fédération s'est aussi vue chamboulée par le Covid-19. Les événements et les foires planifiés tombent comme un jeu de dominos. Il a fallu faire preuve d'improvisation et redoubler de malice pour se réinventer, s'adapter. Et pourtant cette année n'a pas que du mauvais ; elle a également permis de donner encore plus d'essor aux produits du terroir. En effet je pense que cette année plus que jamais les gens se sont rendu compte à quel point les produits de nos terres sont essentiels dans nos vies et notre économie.

Les producteurs et les commerces de proximité ont su s'adapter à cette situation inédite avec beaucoup de brio et d'ingéniosité. Ils ont réussi à s'organiser, se réinventer pour pouvoir continuer de proposer leurs produits à leur clientèle fidèle ainsi qu'à de nouveaux acheteurs envious de retrouver des valeurs plus locales. Pays romand – Pays gourmand aussi a dû à sa manière savoir être réactive pour réadapter sa communication en conséquence et redoubler d'efficacité. Nous remarquons aujourd'hui plus que jamais à quel point la communication devenue multicanale, immédiate et complexe.

Accrochés aussi aux lèvres de tous, les produits du terroir n'échappent pas non plus à une modernisation des supports et une digitalisation de leurs services. Dans l'ombre, tous les membres de la fédération de Pays romand – Pays gourmand ont travaillé dur pour mettre sur pied une base de données pour toute la Suisse romande. Ce long exercice de préparation devrait porter ses premiers fruits en 2021 et faciliter la gestion et la communication de nos nombreux membres. Je profite de ces quelques lignes pour les saluer pour leur immense travail et leur unicité.

Même si la quasi-totalité des comités se sont tenus par écrans interposés, j'ai ressentis plus que jamais la volonté des différentes associations de vouloir travailler mains dans la main et trouver des idées innovantes pour une communication au goût du jour pour ces prochaines années.

*Ch Bulliard*



# Promotions communes

## Magazines

### Publi-reportages avec *l'Illustré*

Durant l'année 2020, la fédération Pays romand – Pays gourmand a dû faire preuve de beaucoup d'adaptation et d'imagination. En effet, la pandémie de Covid-19 a englouti avec elle la plupart des manifestations prévues. Il a fallu se réinventer pour remplacer ces événements capitaux, faire connaître les produits du terroir et les remplacer par une communication massive et efficace.

Deux belles collaborations papiers ont pu voir le jour durant cette année. L'une avec *l'Illustré* : un admirable publi-reportage de 6 articles étalés sur six semaines. Chaque article était dédié à un artisan de la Suisse romande labélisé regio.garantie. Les articles ont été réalisés par Réane Ahmad, rédactrice indépendante, également responsable produits du terroir et économie de proximité chez Parc naturel régional Jura vaudois.

*L'Illustré* est tiré à 54'885 exemplaires français et compte un lectorat de 273'000 personnes.



Rencontre avec un vigneron biodynamique du Vully fribourgeois



Rencontre avec trois producteurs de jus de pomme du Jura et du Jura bernois



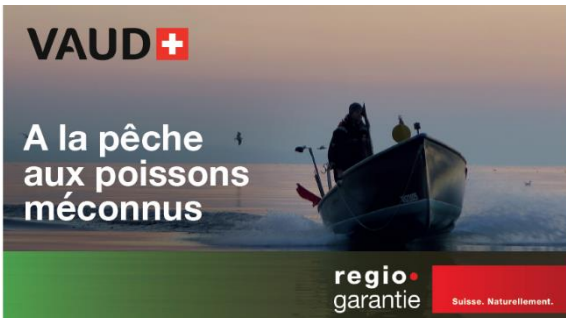
Rencontre avec un producteur de lentilles neuchâtelois à Areuse



Rencontre avec un jeune agriculteur et viticulteur genevois à Satigny



Rencontre avec un apiculteur valaisan à Ravoire



Rencontre avec un pêcheur vaudois à Lausanne



# Hors-série du Terroir de Terre&Nature

Nous avons également travaillé avec *Terre&Nature* pour une publication de 6 pages dans le Hors-série du Terroir. Un reportage présentant 1 produit authentique par région ainsi qu'un restaurant, un artisan, des bonnes adresses choisies par la rédaction du *Terre&Nature*. La publication a été tirée à 100'000 exemplaires en français et allemand et distribuée dans toute la Suisse. Cette publication a également été promue au travers d'une campagne promotionnelle numérique du magazine sur les réseaux sociaux.



## Magazine gout.ch

Toujours sur un support papier, PRPG a réitéré son partenariat avec la *Semaine du Goût* : 4 pages complètes sur la thématique du « zéro déchet ». Le magazine est diffusé dans toute la Suisse en 3 langues. La semaine du goût rassemble plus de 450'000 personnes lors de ces événements réalisés dans tout le territoire suisse.

Dans le même cadre de ce partenariat nous avons pu rédiger plusieurs articles dans la version on-line du *lematin.ch* pour la rubrique *Bien Manger*. Les différents articles ont suscités un large intérêt et de nombreux partages.

Facilement identifiables grâce aux labels régionaux, les produits du terroir des six cantons romands et du Jura bernois sont rassemblés sous le bonning Pays romand – Pays gourmand. Depuis trois ans, le label national de qualité *regio.garantie* renforce leur visibilité et l'assurance de consommer local.

### Au Pays romand, authenticité rime avec durabilité

**Tous les produits – Région, 20**

Les entreprises locales produisent des produits authentiques et durables, respectant les savoir-faire régionaux et les traditions locales. Elles sont engagées dans une démarche de durabilité, respectant l'environnement et les personnes. Pour en être sûr, vérifiez le logo *regio.garantie* sur les produits. Les entreprises locales sont engagées dans une démarche de durabilité, respectant l'environnement et les personnes. Pour en être sûr, vérifiez le logo *regio.garantie* sur les produits.

**DES CÉRÉALES QUI NE MANQUENT PAS DE SOUFFLE**

Produits authentiques et durables, les céréales locales sont engagées dans une démarche de durabilité, respectant l'environnement et les personnes. Pour en être sûr, vérifiez le logo *regio.garantie* sur les produits.

**Neuchâtel Vins – Terroir**

Chaque vigneron a sa propre philosophie de vinification. C'est ce qui rend chaque vin unique. Pour en être sûr, vérifiez le logo *regio.garantie* sur les produits.

**DE L'OXOTISME EN VENTE À LA FERME**

Le fromage est un produit authentique et durable, respectant les savoir-faire régionaux et les traditions locales. Pour en être sûr, vérifiez le logo *regio.garantie* sur les produits.

**MANGE MOI COMME JE SUIS!**

Produits authentiques et durables, les produits locaux sont engagés dans une démarche de durabilité, respectant l'environnement et les personnes. Pour en être sûr, vérifiez le logo *regio.garantie* sur les produits.



## Vidéos

Dans cette année particulière PRPG a aussi d'avantage axé sa communication sur le numérique en réalisant tout d'abord une vidéo sur les produits carnés qui a cumulé 10'079 vues sur Facebook ainsi qu'une vidéo pour soutenir les producteurs et artisans durant la période de Covid-19. Publiée en juin elle eut un franc succès avec plus de 69'000 vues.

Cette année, nous aura également donné le temps de préparer un projet de capsules vidéo du terroir, réalisé par *Lenaka*, une entreprise de production spécialisée dans la photo culinaire. 4 chefs étoilés romands se sont prêtés au jeu pour cette première série de 8 recettes gastronomiques qui seront dévoilées au printemps 2021.



## Site internet et vente en ligne

Le site internet de [paysgourmand.ch](http://paysgourmand.ch) témoigne qu'un trafic plus important est réalisé aujourd'hui via le web en comptabilisant une augmentation de 37% du nombre de visiteurs par rapport à l'année précédente. Nous comptons 24'000 utilisateurs uniques pour l'année 2020 et un temps moyen passé sur le site de 1 minute 30. Il serait important d'augmenter la part de *visiteurs revenant* qui n'a que très peu augmenté depuis l'année précédente. Pour cela la nouvelle version du site qui sera déployée en 2021 pourra être d'une aide précieuse car tournée sur une communication plus dynamique et informative.

La fédération s'est également montrée présente dans la vente en ligne en proposant des produits phares propre à chaque région sur la boutique en ligne du *Salon du Goût & terroir*. Celui-ci a été mis sur pied pour compenser une partie de la visibilité perdue suite à l'annulation de la Foire.



## Concours des valises du terroir

Nous avons également conclu un partenariat fructueux avec *Helvetibox* en réalisant un concours, juste avant les fêtes de fin d'année, pour gagner 250 « valises du terroir » qui proposaient un produit de chaque région. Le concours a cumulé plus de 5'200 participations et de nombreux retours écrits des gagnants pour remercier de la qualité du cadeau. Pour sa bonne communication nous avons prévu une publication payante sur les réseaux sociaux ainsi qu'une publication via *Terre&Nature* mais nous avons aussi pu bénéficier d'une bonne visibilité grâce au relais de la presse.



### D'autres cadeaux de Noël

#### Une valise surprise du terroir

C'est un cadeau qu'on aimerait se faire à soi-même puisqu'on ne peut le gagner que par tirage au sort. Mais il est garanti 100% authentique. La nouvelle responsable de Pays Romand, Pays Gourmand a convaincu ses sept membres cantonaux d'offrir une valise de Noël. Avec la collaboration d'Helvetibox, l'association met en jeu 250 valises remplies de sept spécialités provenant des sept cantons romands. Histoire de soutenir des producteurs qui ont souffert de la crise du coronavirus. Pour participer, il suffit de se rendre sur le site d'ici au 10 décembre. On y trouve aussi de jolis cadeaux de Noël à faire puisque la boutique y vend des paniers gourmands de toutes sortes. **D.MOG.**



Du

Ceux c les ma solent chaud étrang de No Lausa Partici menée 100% i plus, il avec u suisse fabriq simple avant dératit sin prc

Vin ch  
www

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

Ici quelques exemples de publications : post Facebook et Instagram payants ainsi que la publication spontanée du 24 heures du 5 décembre 2020

## Outil de gestion

Afin de renforcer la communication avec les producteurs ainsi que les relations avec l'OFAG, nous avons décidé de mettre sur pied un nouvel outil de gestion. Celui-ci permettra de simplifier le suivi des produits certifiés ainsi que leur labélisation. Le projet a été initié en 2020 et sera proposé à tous les producteurs dès le début de l'année 2021.

**Web-service pour la demande d'adhésion**  
Simplement et directement depuis le site internet du label





# Promotions gérées par les membres

## Exemples choisis

Terroir Fribourg, Genève Région- Terre d'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 la ligne commune de communication du regio.garantie.

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.

Cette année suite à l'annulation de nombreuses foires pour les raisons sanitaires, une partie des budgets prévus, par exemple pour la foire commune des *Goût&Terroir* ou le *Tour de Romandie*, ont été alloués aux différentes marques. Ceci a été décidé ainsi pour que les marques puissent mettre sur pied des opérations de communication spéciales et d'envergures en raison de la Covid-19. Toutes ces opérations ont été accompagnées de la communication du regio.garantie.

Retrouvez 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



## La Bénichon à l'emporter

Ah, 2020... L'année où rien ne se sera déroulé comme prévu, où toutes les habitudes ont été chamboulées, où pour finir plus rien ne nous a étonné... Les manifestations traditionnelles n'ont pas été épargnées et il a fallu faire preuve de créativité et se réinventer. C'est le chemin choisi par les bouchers fribourgeois.

En partenariat avec Terroir Fribourg, un kit de « Bénichon à l'emporter » a été proposé dans 16 boucheries du canton. Tout était prêt ! Il suffisait de 5 minutes pour réchauffer les différents plats et le menu de Bénichon était sur votre table. Cette action a été couronnée de succès puisque plus de 4000 kits ont trouvé preneur en quelques semaines.

Si la situation le permet, les fêtes villageoises reviendront en 2021 ! Agendez déjà la Bénichon du Pays de Fribourg qui se tiendra du 15 au 17 octobre à Châtel-St-Denis.



## Le jus de pommes fribourgeois

Le canton de Fribourg dispose de nombreux vergers sur lesquels poussent pommes, poires, cerises, pruneaux et bien sûr, notre fameuse Poire à Botzi AOP. Les producteurs de jus de pommes sont légion, mais un constat s'impose malgré tout : encore trop souvent dans les restaurants ou dans les apéritifs officiels, des boissons à l'origine lointaine prennent la place de la production locale.

Ainsi, Terroir Fribourg a développé en partenariat avec le Pressoir du Belmont (Montagny) un conditionnement adapté : des bouteilles en verre de 0.5 ou 1 litre, avec une étiquette en phase avec la communication du label « Certifié Terroir Fribourg ». En vente dans le réseau des grossistes, on peut également les retrouver au détail dans certaines épiceries. Des institutions publiques en ont déjà fait leur boisson « officielle ».

Ce projet ne vise bien entendu pas à concurrencer les autres producteurs de jus de pommes du canton, mais plutôt à amener un coup de projecteur sur cette boisson fraîche, nutritive et locale, qui lui permettra à terme d'être distribuée plus largement dans le monde de la gastronomie !



# Genève Région – Terre Avenir



## Campagnes multimédias

2020 ? Une année particulière, exceptionnelle et difficile pour tous. Au niveau de la promotion, nous avons dû modifier de nombreux projets, nous adapter en fonction de l'actualité et surtout innover.

C'est ainsi que pendant le confinement du printemps a été diffusé, dès le 28 de mars, la campagne "les producteurs s'organisent". Il était en effet important de mettre en avant dès que possible les acteurs de la vente directe. Cette campagne multimédia a été complétée tout au long de l'année avec les thèmes "200 x merci", "Garder les bonnes habitudes" et enfin, cet hiver "Dans mon panier il y a...du local".

Chaque campagne renvoyait clairement le consommateur sur le site [geneveterroir.ch](http://geneveterroir.ch) où figurait tous les producteurs, leurs coordonnées et leurs spécialités.

La première campagne s'intitula « Les producteurs s'organisent ! » et fût suivie de plusieurs épisodes.



Ces campagnes ont été très largement diffusées dans les médias classiques comme l'affichage (rues et bus), tv locale et la presse en plus des réseaux sociaux.

Notre site internet et nos réseaux sociaux ont été très fréquentés durant cette année particulièrement au début de la crise.

Comme dans de nombreuses régions, cette vente directe a bien fonctionné et un grand nombre de nouveaux consommateurs a clairement pu être identifié pendant le confinement, pour diminuer ensuite légèrement à l'ouverture de la frontière avec la France.

Le financement de cette campagne a pu être financé avec l'annulation de différentes manifestations notamment Les Automnales et la Fête de la Tomate.



# Neuchâtel Vins et Terroir



regio•garantie

## Paniers Garnis

Pour les cadeaux de fin d'année pour les entreprises ainsi que pour les particuliers, Neuchâtel Vins et Terroir a proposé avec la société HopVrac 3 paniers garnis différents afin de soutenir nos producteurs.



## Calendrier de l'Avent.

En collaboration avec la Radio RTN, NVT a organisé un calendrier de l'Avent. Chaque jour il y avait une promotion spéciale chez un producteur et de plus un concours était organisé par RTN et les vainqueurs remportaient des magnifiques prix du Terroir Neuchâtelois. Chaque jour il y avait 5 passages à la radio ainsi que de la visibilité dans le journal ArcInfo et sur les réseaux sociaux de NVT et des producteurs.

## 3<sup>ème</sup> Sélection des Gruyère AOP de Neuchâtel

La Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture (CNAV) en collaboration avec l'Interprofession du Gruyère (IPG) et Neuchâtel Vins et Terroir (NVT), a organisé la troisième sélection du Gruyère AOP neuchâtelois. Un jury composé de journalistes, de politiques et de gastronomes a fait son choix parmi une sélection de fromages ayant obtenu plus de 19 points sur 20 sur toute l'année 2019.



### 10 Fromages pour 9 fromageries

Les agriculteurs et fromagers de la Sagne, du Brouillet, de la Chaux-du-Milieu, de Chézard-Saint-Martin, de la Joux du Plâne, de la Côte aux Fées, des Sagnettes, des Bayards et du Cerneux-Péquignot ont été nominés pour faire partie de la sélection. Le trio de tête qui a remporté les faveurs du jury se compose de la fromagerie de Chézard-Saint-Martin qui prend la première place. Cette société de producteur de lait est présidée par Mme Danielle Rouiller alors que M. Daniel Maurer s'occupe de la confection du fromage. La fromagerie de la Sagne, repris depuis peu par M. Karyl Sauser prend la seconde place et M. Philippe Geinoz prend la troisième place alors qui débute dans la transformation d'un Gruyère Bio aux Sagnettes.



# Spécialité du canton du Jura Jura bernois Produits du Terroir



regio•garantie



regio•garantie

## Campagne de communication

Deux actions de soutien aux partenaires ont pu voir le jour au sein du Jura et du Jura bernois : la campagne « Nous sommes là » suivie par la campagne d'offre régionale.

La campagne « Nous sommes là » a été proposée et lancée directement après le premier lockdown. L'objectif était de faciliter l'acte commercial des producteurs qui ont vu leur pouvoir commercial grandement impacté par la crise sanitaire, notamment par l'annulation des marchés hebdomadaires. Du matériel de publication digital a été créé en incluant une image du producteur, commerçant, restaurateur ou prestataire agritouristique proposant des produits labellisés, le détail du contact, les heures d'ouverture ou point de retrait et les moyens de paiement. Les publications ont été planifiées sur Facebook de manière hebdomadaire. Plusieurs médias papier locaux ont repris la campagne dans leurs journaux ; notamment le Quotidien Jurassien.

La campagne « Offre » a vu le jour grâce au succès de la campagne « Nous sommes là ». L'objectif rejoint celui de la campagne précédente en mettant l'accent sur une offre plus spécifique du partenaire régional (ex. paniers cadeau). La charte graphique développée entre temps par l'agence de communication (Annick & Yannick) a pu être exploitée dans cette seconde campagne. Ci-dessous l'offre d'un partenaire charté « Petit-déjeuner Terroir Jura Région ».

The image shows two promotional posters. The left poster is for 'Nous sommes là!' and features a chef in a red apron. The right poster is for 'Chambres d'hôtes à Epauvillers' and features a small white building. Both posters include contact information and logos for 'regio-garantie' and 'Suisse, Naturellement!'.

**OFFRE SPECIALE COVID-19**  
**Nous sommes là!**  
La boucherie Junod SA vous offre:  
Viande, légumes, produits laitiers, épicerie  
Service de commande:  
032 751 21 12  
boucherie.junod@bluewin.ch  
www.boucherie-junod-sa.ch  
Point de retrait:  
Boucherie Junod SA  
Lu., Ma., Je., Ve. 6h30-12h15 : 14h00-18h15  
Me. 6h30-12h15  
Sa. 6h30-13h00  
Livraison:  
Tous les jours  
Région Bienne Neuchâtel  
Moyen de paiement:  
cash, facture, TWINT  
RUE DE LA TOUR 3  
2520 LA NEUVEVILLE  
BOUCHERIE JUNOD@BLUEWIN.CH  
WWW.BOUCHERIE-JUNOD-SA.CH  
032 751 21 12

**CHAMBRES D'HÔTES  
À ÉPAUVILLERS**  
À QUELQUES MINUTES DE ST-URSANNE, LA FAMILLE MAITRE VOUS ACCUEILLE EN TOUTE TRANQUILLITÉ DANS UN CADRE VERDOYANT  
Le site classé 4 étoiles se compose de:  
• 2 chambres doubles  
• 1 chambre simple  
• 1 chalet pour 2-4 personnes  
• 1 écurie d'accueil pour chevaux  
• 3 grands boxes + prairie  
• Table d'hôtes  
Vous aurez le plaisir de savourer les produits du terroir cuisinés par Françoise!  
A proximité immédiate de la forêt ainsi que des réseaux équestres du Clos-du-Bombas, vous jouirez d'un magnifique panorama.  
www.chambres-dhotes.ch  
Sur Prêgne 5, 2885 Epauvillers, +41 (0)32 461 35 16  
francoise-maitre@bluewin.ch

**TERROIR  
JURA RÉGION**  
regio-garantie regio-garantie Suisse, Naturellement!

## Blog dansmonterroir

L'année 2020 a vu naître le blog Jura et Jura bernois [dansmonterroir.ch](https://dansmonterroir.ch). Ce blog a été créé afin de dynamiser l'utilisation des produits locaux et mettre en valeur les partenaires du territoire dans ce qu'ils savent faire de mieux.

La blogueuse Lysiane Matthey élabore de délicieuses recettes simples et 100% locales, visite les meilleurs producteurs de la région, teste les meilleures tables et nous donne ses conseils « made in Terroir Jura Région ».

Les secrets de la Rolande, la tarte au pomme de la métairie des Plânes ou l'Elixir de M.Lecomte sont entre autres pépites à découvrir dans ce blog frais et pétillant.



# Valais/Wallis Promotion



## Une année de promotion des vins marque Valais.

La démarche des vins marque Valais s'inscrit dans la durée et repose sur treize mesures relevant de la viticulture, du social de l'œnologie du patrimoine et de la communication. Le travail de la vigne doit être réalisé avec une production biologique sur les trois premières années, tandis que les dix suivantes sont consacrées à l'accroissement de la biodiversité et l'optimisation de l'utilisation de l'eau dans les vignes.

Depuis le lancement en août de la certification des vins valaisans, 15 encaveurs autorisés et 49 vins ont obtenu la certification marque Valais. Au niveau de la promotion, les vins ont profité d'une belle visibilité sur les différents canaux de communication tout au long de l'année 2020.



## Émissions Good Morning

20 interviews avec des producteurs marque Valais ont été réalisées de novembre à décembre dans le cadre de la collaboration avec Rhône FM et plus précisément dans l'émission Good Morning Valais. Elles avaient pour objectif de valoriser les différents secteurs de produits certifiés ainsi que de positionner le label de qualité en tant que tel. Un concours a été mis en place à la fin de chaque rubrique avec une possibilité de gagner un bon d'une valeur de CHF 200 chez l'invité du jour. L'audience de cette campagne a atteint environ 1'000 000 auditeurs au total.



## Coffrets de produits du terroir vaudois

### La promotion du terroir s'invite dans les entreprises vaudoises

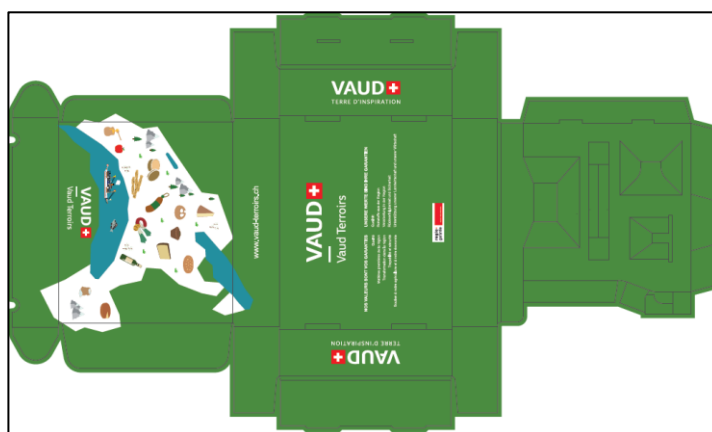
Face à l'annulation des événements, la promotion du terroir vaudois a choisi d'aller vers le consommateur en envoyant des coffrets de produits du terroir à 1'000 entreprises vaudoises. Dans le but de soutenir les artisans de la région, cette opération a consisté à envoyer 1'000 boîtes contenant chacune cinq produits emblématiques de la région : une bouteille de Chasselas, un morceau de l'Etivaz AOP ou de Gruyère AOP, un saucisson sec, des noix de Sévery et des bâtonnets croustillants vaudois. Désireuses de contribuer à la promotion des produits



du terroir local et de l'économie de proximité qu'ils génèrent, les associations économiques vaudoises que sont la Chambre vaudoise du commerce et de l'industrie (CVCI) et la Fédération vaudoise des entrepreneurs (FVE) se sont associées à cette démarche.

L'idée étant de partager un moment de convivialité entre collègues et de rappeler que les produits du terroir sont des biens précieux à partager et à offrir en toutes occasions. « Pensez local pour faire plaisir ! » est en effet le slogan utilisé lors de cette action. Un travail de communication a également été mis en place avec l'agence Trivialmass pour mettre en valeur cette action. L'illustrateur Albin Christen a réalisé les visuels qui ont été déclinés sur plusieurs supports. Une vidéo en motion design a même été produite.

En parallèle, Vaud Terroirs a réuni, sur son site internet, une sélection d'artisans de tout le canton proposant différents services comme la confection de magnifiques corbeilles, de délicieux plateaux de fromages ou de charcuterie ou même des repas livrés à domicile. Cette année, de nombreuses entreprises ont décidé de se tourner vers les coffrets de produits locaux pour leurs cadeaux de fin d'année destinés tant aux clients qu'aux employés. L'impact de cette action a été très positif et les remerciements des entreprises ont été nombreux.



## Gare de Zurich

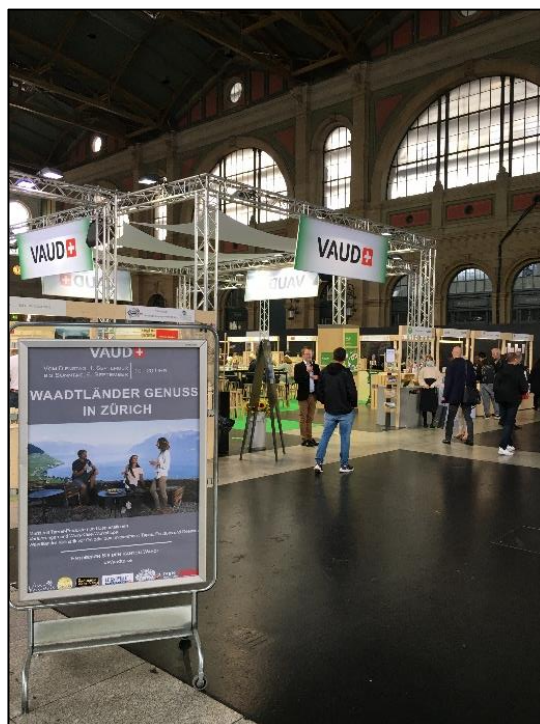
### La promotion vaudoise entre deux vagues

Initialement prévue au mois d'avril, la présence de Vaud Terroirs dans le hall central de la gare de Zurich a pu avoir lieu du 1<sup>er</sup> au 6 septembre. Dans un contexte pour le moins incertain, la volonté de maintenir cet événement était forte et le succès fut au rendez-vous. Pour la deuxième année consécutive, la promotion vaudoise n'aura pas laissé le coronavirus avoir raison de sa magnifique plateforme de 300 m<sup>2</sup> réunissant une pinte vaudoise de 40 places, une épicerie fine, la fabrication traditionnelle du fromage, le marché des producteurs de produits du terroir et des vigneron. La convivialité et le partage ont été fortement appréciés par le public, heureux de retrouver une animation dans ce lieu mythique.

Ainsi, même masqués, les visiteurs sont venus nombreux apprécier et se procurer les délicieuses spécialités vaudoises : l'Etivaz AOP, la Charcuterie vaudoise IGP, le Gruyère AOP, la Tomme Fleurette, les Lentilles Perline, les fromages du Grand Pré, le Brigand du Jorat, les glaces Brebisane et les pommes offertes par l'Union Fruitière Lémanique.

Les vigneron vaudois ont également su titiller les papilles des suisses alémaniques en leur faisant déguster leurs crus. Le Domaine Bertholet, le Domaine du Feuillage, la famille Cochard, les Vins du Coteau, la Cave des Viticulteurs de Bonvillars, les Fosses, le Clos de la République, le Domaine du Dézaley, les Celliers du Chablais et Badoux Vins ont fait le déplacement.

Les visiteurs ont eu l'opportunité de découvrir les offres touristiques du Montreux Oberland Bernois (MOB), des Mines de sel de Bex et les magnifiques découpages du Pays-d'Enhaut.



L'atelier de dégustation « Symphonie des sens » créé pour mettre en avant les labels Terravin et AOP a ravi une centaine de convives venus tout exprès pour cette initiation. De nombreux curieux ont aussi saisi l'occasion de découvrir la fabrication traditionnelle du Gruyère dans un magnifique chaudron en cuivre. Une sympathique collaboration avec le producteur de lait zurichois Markus Götsch aura été nécessaire pour la livraison des 200 litres de lait par jour destinés à la fabrication de fromage.





# 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.

L'année 2020 a été marquée par un changement de personnel au sein de la Fédération. En effet après 9 riches années à la tête de PRPG, Elisa Domeniconi a quitté ses fonctions en juillet pour rejoindre la Fourchette Verte. Francesca Martini a repris le flambeau depuis août avec une volonté d'orienter la communication sur les supports digitaux.

Le bureau de coordination qui a gardé le même fonctionnement était composé d'une responsable, Elisa Domeniconi jusqu'au 15 juillet et ensuite de Francesca Martini depuis le 15 août. Une collaboratrice, Line Chevalley, remplacée durant son congé maternité par Martinette Badoux 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. Six séances de comité ont été nécessaires au bon déroulement des activités de la fédération. Celle-ci ce sont tenues majoritairement en ligne pour respecter les directives sanitaires. La traditionnelle séance au vert a malheureusement été annulée pour les mêmes raisons. La vice-présidence était attribuée à Pierre-Alain Bapst, représentant du canton de Fribourg. Deux changements ont également eu lieu au sein du comité cette année Mireille Bühler succède à Yann Kunzi depuis juillet pour l'Association Neuchâtel Vins & Terroir. Dans le Canton de Vaud, Vaud terroir devient Vaud promotion dès 2021, Suzanne Gabrielle succède alors à Eliane Pinaud qui elle rejoint notre commission technique.

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. Les questions liées aux modifications des directives pour les marques régionales sont discutées au sein de la commission technique.

L'assemblée des délégués 2020 n'a malheureusement pas pu se tenir non plus elle a été remplacé par un vote par correspondance.



**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 2020 Les activités suivantes ont notamment occupé l'association pendant l'exercice écoulé : Dans le cadre de la nouvelle ordonnance sur la promotion des ventes, l'association a démarré le premier recensement d'indicateurs du marché des produits régionaux certifiés selon les directives pour les marques régionales. Celui-ci a débuté en 2020 et a déjà pu être terminé partiellement. Une première mise en valeur pour les quatre organisations membres est attendue en été 2021.

Le 12 novembre 2020, l'assemblée générale a décidé d'élaborer une stratégie commune dans les domaines des directives, du marketing et de la défense des intérêts/partenariats. Outre la définition des priorités pour le développement des directives, la possibilité de prendre des mesures communes de marketing sera aussi étudiée. Les travaux sont prévus en 2021.

L'ASPR attache beaucoup d'importance aux différents partenariats et à la défense des intérêts de l'Association. Pour cela elle est devenue membre de l'AMS depuis 2020. La notoriété du regio.garantie a été mesurée pour la première fois dans le cadre du baromètre des consommateurs d'AMS.

Dans le domaine technique, l'ASPR a poursuivi son travail de développement des directives pour les marques régionales. Les adaptations principales suivantes ont été apportées :

- le propriétaire de la marque régionale peut à présent refuser des ingrédients provenant de surfaces en dehors de la région comme ingrédients régionaux.
- Les critères pour l'utilisation et l'autorisation d'ingrédients importés ont été précisés.
- Les exigences envers la déclaration de la provenance des ingrédients et des sites de conditionnement et de transformation ont été explicitées et sont basées sur le principe de la protection contre la tromperie.
- Les exigences envers la durée de détention des animaux de rente ont été précisées.
- Les exigences concernant l'horticulture ont également été clarifiées.
- De nouvelles prescriptions ont été établies pour les produits cosmétiques.

La commission nationale des lignes directrices a examiné 9 demandes en 2020 : 5 demandes portant sur l'autorisation d'étapes de transformation en dehors de la région, une partie avec des exigences, ont été acceptées ; 4 autorisations d'inscription sur la liste des importations ont été octroyées.

À la fin décembre 2020, toutes les marques régionales affiliées aux organisations suprarégionales avaient ratifié formellement les parties des lignes directrices qu'elles utilisent. Les marques régionales des cantons de Genève et du Valais continuent d'assurer l'équivalence de leurs propres règlements et directives par le « document de base ». Les organisations utilisatrices suivantes avaient ratifié les lignes directrices à la fin décembre : Migros avec 8 coopératives DLR, OFEV avec les parcs naturels régionaux certifiant selon le label des parcs suisses et Bio Suisse pour les produits régionaux certifiés Bio Bourgeon.



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

**regio**•  
garantie

Suisse. Naturellement.



*Naturellement  
du terroir...*