

Directives pour les marques régionales

Partie B4

Directives spécifiques pour les entreprises de restauration collective

Propriétaire : Association suisse des produits régionaux

Dernière mise à jour : 14.12.2018

Entrée en vigueur : 01.01.2019 (sous réserve de l'adoption de ces directives par les marques régionales les appliquant)

Version : 1.00

TABLE DES MATIÈRES

1	Définitions spécifiques	3
2	Champ d'application	3
3	But	3
4	Droits et obligations des preneurs de licence.....	3
5	Prescriptions	3
6	Obligation de se soumettre au contrôle et à la certification.....	5
7	Contrôles et certification	5
8	Attribution de la marque régionale	6
9	Coûts	6
10	Entrée en vigueur et modification des directives.....	6

1 Définitions spécifiques

Composante: élément d'un plat, constitué de produits composés et/ou non composés.

Restauration collective : offre de restauration régulière proposée dans les entreprises, les établissements de santé ainsi que les établissements scolaires.

Plat: Offre d'aliments qui est constituée de plusieurs composantes.

Produits, non composés : produits constitués d'un seul ingrédient d'origine agricole (fruits, légumes, lait, viande) mais pouvant également contenir des ingrédients d'origine non agricole (fromage de chèvre pur, fromage au lait de vache contenant du lait, sel, cultures).

Produits, composés :

- produits composés de plusieurs ingrédients d'origine agricole et d'origine non agricole (saucisses, sel aux herbes, fromage aux herbes, yogourts aux fruits) ;
- produits composés exclusivement de plusieurs ingrédients d'origine agricole (mélanges de farines, tisanes).

Produit régional ou produit de qualité équivalente aux exigences des marques régionales (désigné par la suite comme : produit régional) : produit régional certifié ou produit pour lequel est garanti le respect des directives pour les marques régionales (producteur de matières premières agricoles ou certificat d'origine)

2 Champ d'application

Les présentes directives se basent sur les directives pour les marques régionales, partie A, Prescriptions générales et règlent les exigences minimales pour les entreprises avec offre de restauration collective (hôpitaux, homes, écoles, cantines, événements...). Font exception les entreprises de gastronomie de système.

3 But

Les présentes directives visent à établir des modèles de collaboration entre les entreprises avec offre de restauration régionale et la marque régionale correspondante. Ces directives favorisent une présence importante d'ingrédients régionaux et la création de valeur ajoutée dans la région de la marque régionale (région) ; le respect de ces critères est contrôlé.

Sont ici formulés des principes crédibles et transparents, vérifiés par un organisme de certification accrédité, sur la base de dispositions détaillées concernant l'assurance de la qualité, la promotion de la qualité, la traçabilité et l'étiquetage.

4 Droits et obligations des preneurs de licence

Les propriétaires des marques régionales définissent les droits et obligations réciproques par la conclusion d'un contrat de licence.

Les droits de licence sont réglés dans le règlement relatif aux tarifs des propriétaires des marques régionales.

5 Prescriptions

5.1 Prescriptions générales

L'entreprise garantit que son offre répond aux critères en termes de plats régionaux, de composantes régionales et de produits régionaux selon l'article 5.2 à 5.4.

Est défini comme produit régional :

- un produit régional certifié dans le cadre des directives pour les marques régionales.
- un produit fourni par un sous-traitant pour lequel le respect des directives pour les marques régionales peut être prouvé par un certificat d'origine (conformément à la Partie A Prescriptions générales Annexe 12.6).
- un produit non composé obtenu auprès d'un producteur de matières premières agricoles.
- un produit non composé élaboré ou chassé par l'entreprise elle-même au sein de la région (légumes, fruits, herbes aromatiques, viande, lait, champignons).

Une composante régionale, un plat régional ou un dessert régional se compose comme suit :

- Au minimum 60 % de l'ensemble des ingrédients utilisés (référence à la masse) doit correspondre à des produits régionaux.

5.2 Offre de plats

Un nombre minimal de produits régionaux, composantes régionales et plats régionaux est proposé durant toute l'année. Les entreprises peuvent définir elles-mêmes en fonction de leur structure et leur engagement à quelle catégorie elles appartiennent : petite, moyenne ou grande offre.

	Petite offre	Offre moyenne	Grande offre
Composantes, plats et desserts régionaux :			
• Nombre de composantes par semaine pour les repas de midi et du soir (par ex. rôti, purée de pommes de terre, garniture à base de légumes, salade)	4	8	12
• Nombre de desserts régionaux par semaine	1	2	3
• Au moins un fruit de saison par jour (exception faite pour les mois entre mars et juin)	1	1	1
• Plats régionaux de saison (nombre par saison)	1	2	3
Produits ou composantes régionaux utilisés, produits pour la cuisine diététique exceptés :			
• Lait	Oui	Oui	Oui
• Beurre de table (exception : beurre en barquette régional pas disponible)	Oui	Oui	Oui
• Crème sans crème à café		Oui	Oui
• Yogourt		Oui	Oui
• Quark			Oui
• Nombre d'offres en fromages par semaine	1	2	3
• Œufs (sauf si interdits pour des raisons d'hygiène ou de santé).	Oui	Oui	Oui

5.3 Offre de boissons

Un nombre minimal de boissons régionales est proposé durant toute l'année:

	Petite offre	Offre moyenne	Grande offre
• Eau minérale ou eau du robinet, si aucune offre d'eau minérale.	1	1	1
Si disponible dans l'offre :			
• Boissons sans alcool (jus, limonade, sirop, tisane etc.)	1	2	3
• Vins	1	2	3
• Autres boissons alcoolisées (moût, bière)	1	1	1

5.4 Exceptions

Si l'une ou plusieurs des catégories mentionnées ne présente(nt) pas suffisamment de produits régionaux, la commission nationale des lignes directrices peut autoriser le recours à des produits suisses sur demande du propriétaire de la marque régionale. De son côté, le propriétaire de la marque régionale peut délivrer une autorisation provisoire de maximum un an. Les produits autorisés d'origine suisse peuvent être comptabilisés dans la part de produits régionaux.

5.5 Supplément facultatif „naturellement équilibré“

Les trois catégories d'offres peuvent être complétées par le supplément « naturellement équilibré » selon les dispositions suivantes.

Additifs: les aliments utilisés ou fabriqués ne peuvent contenir que des arômes et additifs qui sont autorisés par l'« Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique, annexe 3 » pour les catégories d'aliments concernés. Il s'agit d'une liste positive, c'est-à-dire qu'elle comprend uniquement les arômes et additifs admis. Les autres dispositions de cette ordonnance ne sont pas obligatoires pour le supplément « naturellement équilibré ».

Arômes: les produits régionaux utilisés contiennent uniquement des arômes naturels (selon la définition de l'Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires RS 817.022.21)

Pain et produits de boulangerie	Petite offre	Offre moyenne	Grande offre
Le pain et produits de boulangerie proposés doivent être certifiés selon les directives du label « Naturel » relatives au pain et produits de boulangerie.	-	1	1

L'entreprise s'engage à vérifier au moins tous les deux ans à l'aide d'un/e professionnel/le en matière de nutrition, par ex. un/e conseiller/ère en nutrition ES/HES la mise en œuvre des directives « Standards de qualité suisses pour une restauration collective promouvant la santé ». Pour la vérification de l'offre de restauration d'une entreprise, le/la professionnelle en matière de nutrition utilise la checklist 1 officielle « Offre alimentaire Restauration partielle ou complète ». Pour la distinction « Naturellement équilibré » au moins le 70% du score total doit être atteint, à savoir entre 46 et 66 points pour la Restauration partielle et entre 48 et 68 points pour la Restauration complète.

Sont reconnu-e-s en tant que conseiller/ères nutritionnel-le-s ES/HES des diététiciens/nes diplômé-e-s des Hautes Ecoles de Santé de Berne ou de Genève.

6 Obligation de se soumettre au contrôle et à la certification

Les preneurs de licence ont l'obligation de se soumettre au contrôle et à la certification effectuée par un organisme indépendant.

7 Contrôles et certification

7.1 Contrôle des flux de marchandise

Les flux de marchandises liés aux plats et produits régionaux proposés doivent pouvoir faire l'objet d'un suivi. Ce suivi comprend :

- La garantie d'une distinction entre les différentes qualités de produits : il doit être prouvé que, pendant le stockage ou le travail des produits, aucun mélange ou échange n'a pu avoir lieu avec des produits non régionaux.
- Afin de garantir la traçabilité, les cartes, les recettes et les factures/bons de livraison datés doivent être conservés jusqu'au prochain audit.

7.2 Enregistrement

Pour la planification à long terme et l'établissement de rapports, le propriétaire de la marque régionale peut prélever des données auprès des entreprises et exploitations à des fins statistiques. Ces chiffres ne sont pas communiqués à des tiers et sont uniquement publiés comme somme totale de toutes les entreprises ou exploitations:

- Valeur d'achat des produits annoncés auprès de la marque régionale ;
- Données sur les employés, y compris chef d'entreprise/d'exploitation, en équivalents plein temps ;
- Nombre d'exploitations agricoles actives comme fournisseurs ;
- Distance jusqu'au fournisseur le plus éloigné d'ingrédients agricoles présentant la qualité exigée par la marque régionale.

7.3 Obligation d'annoncer

Toute modification majeure en termes de personnel ou d'organisation au sein d'une entreprise pouvant influencer la mise en place du programme des marques régionales doit être signalée.

8 Attribution de la marque régionale

8.1 Exigences pour la distinction

Le contrat de licence signé avec le propriétaire de la marque régionale ainsi qu'un certificat valable donnent le droit à l'entreprise d'utiliser la marque régionale.

L'utilisation de la marque est définie par écrit par le propriétaire de la marque régionale.

Les premières cartes de mets et de vins qui font référence à la marque régionale sont soumises à l'approbation de l'organe de contrôle. Les modifications ultérieures ne sont soumises à l'approbation que si elles concernent la référence à la marque régionale.

Avant de réaliser des supports publicitaires, brochures, etc. avec référence à la marque régionale, le bon à tirer est soumis à la marque régionale/l'organe de contrôle.

8.2 Identification à la marque régionale

L'équipe des collaborateurs connaît l'offre de produits de la marque régionale de l'entreprise.

L'équipe des collaborateurs connaît les principes de la philosophie de la marque régionale.

Le site Internet comporte un lien vers le site de la marque régionale.

Le matériel publicitaire de la marque régionale est disponible à un endroit bien visible.

9 Coûts

Les coûts pour l'utilisation de la marque, la certification et les activités de marketing sont réglés dans le règlement relatif aux tarifs du propriétaire de la marque régionale en question.

10 Entrée en vigueur et modification des directives

Les présentes directives ont été établies le 02.10.2018 par la commission nationale des lignes directrices. Les présentes directives entrent en vigueur le 01.01. 2019.