

# **Directives pour les marques régionales**

## **Partie B3**

### **Dispositions spécifiques à la restauration**

Propriétaire : Association suisse des produits régionaux

Dernière mise à jour : 12.06.2025

Entrée en vigueur : 01.01.2026

Version : 2.00

## **SOMMAIRE**

<b>1</b>	<b>DEFINITIONS SPECIFIQUES .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>CHAMP D'APPLICATION .....</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>BUT .....</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>DROITS ET OBLIGATIONS DES PRENEURS DE LICENCE .....</b>	<b>3</b>
<b>5</b>	<b>PRESCRIPTIONS.....</b>	<b>3</b>
<b>6</b>	<b>OBLIGATION DE CONTROLE ET DE CERTIFICATION .....</b>	<b>4</b>
<b>7</b>	<b>CONTROLE ET CERTIFICATION .....</b>	<b>4</b>
<b>8</b>	<b>ATTRIBUTION DE LA MARQUE REGIONALE ET REGIO.GARANTIE .....</b>	<b>4</b>
<b>9</b>	<b>COUTS .....</b>	<b>4</b>
<b>10</b>	<b>ENTREE EN VIGUEUR ET MODIFICATION DES DIRECTIVES .....</b>	<b>5</b>

Remarque : Afin d'assurer l'égalité de traitement linguistique des personnes, la forme neutre ou, à défaut, la forme masculine est utilisée dans la mesure du possible pour des raisons de lisibilité.

## 1 Définitions spécifiques

**Composants** : Des éléments prêts à la consommation qui sont associés pour former un plat. Chaque composant peut être constitué d'un ou de plusieurs ingrédients. Exemples : sauce tomate à base de tomates, d'huile et d'herbes aromatiques ; purée de pommes de terre à base de pommes de terre, de beurre, de lait et de sel.

**Ingrédients** : Les ingrédients sont des produits individuels qui constituent la base des plats ou des composants. Exemples : tomates, huile, herbes aromatiques, pommes de terre, beurre, etc.

**Plat** : Une offre culinaire constituée d'un ou de plusieurs composants servis comme un tout. Exemples : steak de bœuf accompagné de pommes de terre et de légumes ; röstis accompagnés d'un œuf ; tarte aux pommes.

**Produit régional ou produit de qualité marque régionale (ci-après « produit régional »)** : Un produit régional certifié ou un produit pour lequel le respect des directives pour les marques régionales peut être garanti (producteur primaire ou certificat d'origine).

**Restauration** : La restauration englobe toutes les activités économiques liées à la préparation, à la vente et au service de mets et de boissons pour la clientèle. Cela inclut les restaurants, les cafés, les bars, les hôtels avec offre de restauration, les services traiteurs (catering) et les établissements de la restauration collective (entreprises, écoles, crèches, hôpitaux, etc.) proposant des mets et des boissons.

**Valeur d'achat de produits régionaux** : Somme de la valeur d'achat des produits régionaux.

## 2 Champ d'application

Ces dispositions spécifiques sont basées sur la partie A, Prescriptions générales, des lignes directrices pour les marques régionales et règlent les exigences minimales pour le domaine de la restauration.

## 3 But

Ces dispositions spécifiques ont pour but de définir les conditions de l'utilisation d'une marque régionale dans le domaine de la restauration. Elles favorisent une présence importante d'ingrédients régionaux et la création de valeur ajoutée dans la région de la marque régionale. Le respect de ces critères est contrôlé et certifié.

## 4 Droits et obligations des preneurs de licence

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

## 5 Prescriptions

### 5.1 Prescriptions générales

Sont considérés comme des ingrédients régionaux et des boissons régionales :

- 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 l'annexe 3 de la partie A Prescriptions générales).
- un produit non composé obtenu auprès d'un producteur primaire.
- un produit non composé élaboré ou récolté dans la nature par l'entreprise elle-même au sein de la région (légumes, fruits, herbes aromatiques, viande, lait, champignons).

Un plat régional contient au moins 60 % en masse d'ingrédients régionaux et un composant régional contient au moins 80 % en masse d'ingrédients régionaux.

### **5.2 Prescriptions spécifiques**

Les exigences suivantes s'appliquent tout au long de l'année :

- au moins trois plats ou composants labélisés et
- au moins trois boissons labélisées et
- la valeur d'achat des produits régionaux doit représenter au moins 25 % de la valeur totale d'achat des produits alimentaires et des boissons.

Le propriétaire de la marque régionale peut, dans des cas justifiés, autoriser des valeurs d'achat de marchandises inférieures d'au moins 25 % à la valeur régionale.

## **6 Obligation de contrôle et de certification**

Les preneurs de licence sont soumis à l'obligation de contrôle et de certification conformément aux directives pour les marques régionales, partie A, article 6.

## **7 Contrôle et certification**

- La labellisation de composants, de boissons et de plats régionaux avec la marque régionale correspondante et regio.garantie nécessite un contrôle et une certification.
- La vérification des exigences conformément à l'article 5 se fait par le contrôle de la valeur d'achat des marchandises et du flux des marchandises ainsi que par un examen des offres labélisées.

### *Contrôle de la valeur d'achat des marchandises*

Le contrôle de la valeur d'achat des marchandises s'effectue par le contrôle de la part de la valeur d'achat des marchandises régionales et de la valeur d'achat totale des marchandises en denrées alimentaires et en boissons. Des justificatifs pour la valeur totale des achats de marchandises ainsi que pour la part de produits régionaux dans les aliments et boissons doivent être présentés, ainsi que les éventuels certificats et certificats d'origine prouvant le caractère régional des produits.

### *Contrôle des flux de marchandises*

Les plats et composants régionaux et les boissons régionales proposés doivent être traçables en matière de flux de marchandises. 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.
- Le contrôle et la certification des plats, composants et boissons labélisés sont effectués par un organisme de certification reconnu.

## **8 Attribution de la marque régionale et regio.garantie**

Les prescriptions relatives à la labellisation et à l'utilisation de la marque régionale en combinaison avec la marque regio.garantie sont définies par écrit par le propriétaire de la marque régionale.

## **9 Coûts**

Les droits de licences et 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 directives B3 Directives spécifiques à la branche pour le domaine des offres de restauration (hors restauration collective) du 26.09.2017 et les directives B4 Directives spécifiques pour les entreprises de restauration collective du 02.10.2018 ont été simplifiées et regroupées en une partie B3 dispositions spécifiques à la restauration et adoptées le 18.09.2025 par la Commission nationale des lignes directrices.

L'entrée en vigueur de ces directives aura lieu le 01.01.2026, sous réserve de la ratification par toutes les marques régionales qui appliquent ces directives (cf. Directives Marques régionales, partie A, annexe 1).