



**LABELS RÉGIONAUX &  
PATRIMOINE CULINAIRE SUISSE**  
deux ressources importantes  
pour mettre en valeur les  
produits de vos régions.

**regio.  
garantie**





Francesca Martini  
Passionnée de cuisine  
et création visuelle

De 2013 à 2018,  
Marketing pour les offices du tourisme de  
Villars-Gryon-Les Diablerets et Bex  
Dès 2017 responsable e-marketing pour  
le projet Alpes vaudoises

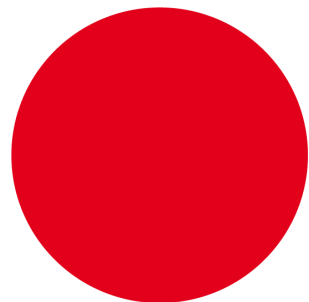
2010  
Diplômée de l'Ecole Hôtelière  
de Bellinzona

Depuis août 2020  
secrétaire générale  
regio.garantie Romandie  
(ex. Pays romand - Pays  
gourmand).

**regio.**  
garantie



**regio • garantie**





regio.garantie



regio.garantie



# regio•garantie

## ASSOCIATION SUISSE DES PRODUITS REGIONAUX

- Organisation responsable des directives pour les marques régionales - uniformes dans toute la Suisse
- Propriétaire de la marque
- Représente les intérêts des produits régionaux auprès des cantons, de la Confédération, du commerce et des organisations paysannes.
- But: Créer le plus de valeur possible pour la région et de **valoriser les producteurs et la région** grâce au label.
- La marque ne peut être utilisée que par des entreprises certifiées.  
→ Base pour la **confiance et crédibilité** !

# regio•garantie

Plus de

**16'000**  
produits régionaux



**30**  


marques régionales  
dans toute la Suisse

**regio•  
garantie**

# regio•garantie

ROMANDIE



regio•garantie



regio•garantie

FRIBOURG  
regio•garantie



regio•garantie



regio•garantie

JURA  
L'ORIGINAL  
regio•garantie



regio•garantie

regio•  
garantie

# regio•garantie

EXIGEANCES DE BASE :



regio•  
garantie



# regio•garantie

## EXIGEANCES DE BASE :



**Au moins 2/3 Valeur ajoutée  
ajoutée est générée dans la région.**



**Définition claire des régions  
Les régions sont définies au code  
postal près.**

## Nos promesses aux consommateurs



**Cultivé, élevé et élaboré dans la région**



**Moins de transports, meilleur pour la nature, le climat et les animaux**



**Consommer local et de saison : qualité, saveur, authenticité, diversité, durabilité**



**Emplois dans la région, producteurs engagés, passionnés par la qualité**



**Origine certifiée, contrôles indépendants, traçabilité assurée**



# regio•garantie

est une contribution sérieuse  
et pertinente à une société  
plus durable !



---

regio•  
garantie

# regio•garantie

OU TROUVE T'ON LES PRODUITS ACTUELLEMENT :

**Chez nos vendeurs directs:** magasins à la ferme et commerçants régionaux.

**Dans les commerces de détails:** Migros, Coop, Aldi et Dallmayr.

Nous sommes également **partenaire** des Parcs suisses et Bio Suisse.



CHEZ VOUS ? DANS VOS OFFICES DE PROMOTION ? DANS VOS DESTINATIONS ?

**Pourquoi :** regio.garantie est une réponse claire à la provenance. La touriste repart avec un gage de confiance et une région dans son cœur.

---

regio•  
garantie





## PATRIMOINE CULINAIRE SUISSE

C'EST QUOI ?!?

Le patrimoine culinaire suisse, tout comme le patrimoine culinaire d'autres pays, remplit plusieurs fonctions importantes pour la société suisse et la culture en général.

Voici quelques-unes des fonctions du patrimoine culinaire suisse :

1. Identité culturelle
2. Transmission de la tradition
3. Promotion du tourisme
4. Valorisation des produits locaux
5. Plaisir et convivialité
6. Promotion de la durabilité

**En résumé, le patrimoine culinaire suisse joue un rôle essentiel dans la préservation de la culture et de l'identité suisses, la transmission des traditions, la promotion du tourisme, la valorisation des produits locaux, le plaisir et la convivialité, ainsi que la sensibilisation à la durabilité alimentaire. Il contribue à créer une expérience culinaire unique et à préserver les traditions gastronomiques de la Suisse.**





Le "Taillé aux Grebons" est une préparation culinaire typiquement suisse qui est particulièrement associée à la région du Valais, en Suisse. C'est une spécialité de la cuisine valaisanne. Le nom "grebons" fait référence aux tranches fines de viande séchée, qui sont l'un des ingrédients clés de ce plat.



Le Taillé aux Grebons est généralement préparé comme une sorte de salade ou de plat froid. Il est composé de fines tranches de viande séchée, de fromage d'alpage, de cornichons, d'oignons rouges, d'huile d'olive et d'herbes aromatiques. Les ingrédients sont souvent disposés artistiquement sur une assiette, ce qui en fait un plat à la fois délicieux et esthétiquement plaisant.



Le Boutefas est une saucisse traditionnelle suisse, originaire plus particulièrement du canton de Neuchâtel. Il est considéré comme une spécialité de charcuterie de cette région de la Suisse. Le Boutefas est particulièrement apprécié pour son goût unique et son lien avec les traditions culinaires locales.



F

Connais tu le bouchon vaudois



Je ne suis pas familier avec une préparation culinaire spécifiquement appelée "bouchon vaudois" dans ma base de données de connaissances. Il est possible que cela soit une spécialité culinaire régionale ou un plat local spécifique au canton de Vaud en Suisse. Les régions suisses sont connues pour leurs spécialités gastronomiques uniques, et il est fort probable que le "bouchon vaudois" soit une de ces spécialités locales. Cependant, je ne dispose pas d'informations détaillées sur ce plat particulier.



Je suis désolé, mais le Panettone n'est pas une spécialité suisse, mais italienne. Le Panettone est un célèbre pain sucré italien qui est traditionnellement associé à la région de Milan, en Italie. Il est généralement préparé pour les fêtes de fin d'année, en particulier à Noël.







## Inventaire

Pour la première fois en Suisse, une association indépendante, le Patrimoine culinaire suisse, s'est fixé comme but de recenser au niveau national les produits alimentaires traditionnels, leurs caractéristiques, leur histoire et leur mode de production.

3 critères :

- ils ont une valeur particulière pour les gens d'une région, d'un canton, voire de la Suisse entière
- ils sont connus depuis au moins 40 ans (c'est-à-dire qu'ils ont été transmis d'une génération à la suivante) et enfin,
- ils sont encore confectionnés et consommés à l'heure actuelle.



## Nos objectifs

Nous voulons rapprocher les Suisses de leur culture culinaire en montrant comment les produits traditionnels sont enracinés dans le terroir et modelés par l'histoire, la culture et l'économie d'une région. Dans cette optique, nous cherchons :

- à mettre en lumière les produits traditionnels suisses afin qu'ils soient reconnus au niveau national;
- à faire connaître la variété des produits, leur fabrication, leur goût et leur histoire; et
- à donner envie de les déguster et de les consommer.

Recherche

Tous les cantons

Confiseries

Rechercher

## Résultats

 **Caramels à la crème**Confiseries  
Canton(s) : FR, VD **Grenouille Cola**Confiseries  
Canton(s) : BL **Kräuterbonbon /  
Bonbons aux herbes /  
Caramelle alle erbe**Confiseries  
Canton(s) : CH **Luzerner  
Regentröpfchen**Confiseries  
Canton(s) : LU **Marmite de l'Escalade**Confiseries  
Canton(s) : GE

## Bouchon vaudois



### EN BREF

Le Bouchon Vaudois est une confiserie en forme de bouchon de liège créée dans le but de devenir une spécialité emblématique du canton de Vaud ; le choix de cet emblème tient au fait que le Canton de Vaud est un des principaux cantons viticoles de Suisse. Le Bouchon Vaudois est une marque enregistrée (nom et forme), seuls les membres de la Société vaudoise et romande des patrons pâtisseries-confiseurs peuvent en confectionner. Au préalable, il leur faudra toutefois encore suivre un cours sur la confection desdits bouchons avant d'être autorisés à en produire.

### DESCRIPTION

Confiserie de forme et de taille comparable à un bouchon de bouteille de vin.



Confiseries

&gt; EN BREF

&gt; DESCRIPTION

&gt; VARIANTES

&gt; INGRÉDIENTS

&gt; HISTOIRE

&gt; PRODUCTION

&gt; CONSOMMATION

&gt; IMPORTANCE ÉCONOMIQUE

&gt; ... ET ENFIN

### EPICENTRE DE PRODUCTION

Canton de Vaud.





Automne 2022, Sortie du livre

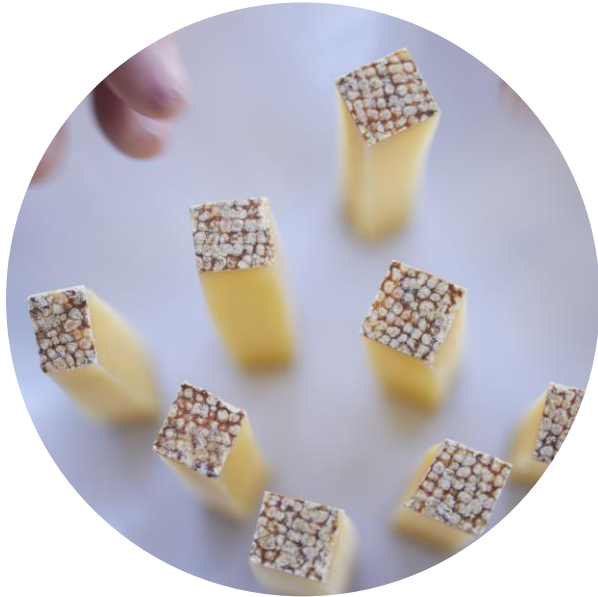
**Patrimoine culinaire suisse, Paul Imhof**

Traduit de l'allemand par Patrick Vallon

712 Pages

Plus de 450 entrées, plats, desserts, boissons et autres produits typiques des toutes les régions de Suisse.

Echo important dans les médias suisses.



## Le Patrimoine culinaire suisse dans les prochaines années ?

Cet Inventaire est **dynamique** et **vivant** ! Il évolue avec le temps et également l'arrivée de nouveaux produits. Contactez-nous si vous souhaitez proposer de nouveaux produits pour le Patrimoine culinaire suisse.

3 critères :

- ils ont une valeur particulière pour les gens d'une région, d'un canton, voire de la Suisse entière
- ils sont connus depuis au moins 40 ans (c'est-à-dire qu'ils ont été transmis d'une génération à la suivante) et enfin,
- ils sont encore confectionnés et consommés à l'heure actuelle.



**Pourquoi le Patrimoine culinaire suisse EST une source importante pour les offices du tourisme ?**

- travail de recherche réalisé par des experts
- source avérée/sûre pour vos avoir des informations sur vos produits
- si besoin des modifications ajouts (textes, photos) peuvent être réalisés
- c'est une base reconnue pour les journalistes, blogueurs, etc.
- nouvelle demande de projet pour continuer à travailler sur cette base



PATRIMOINE CULINAIRE SUISSE



LABELS RÉGIONAUX

