

# Regiofood<sup>VS</sup>



## Bulletin d'information RegiofoodVS 2023

  
*Cuisinons  
notre région*



En partenariat avec



## INTRODUCTION

La promotion des produits de proximité en Valais est un axe majeur de la politique agricole cantonale. La mise en œuvre se réalise par différents outils, dont notamment les projets de développement régionaux (PDR), la Marque Valais (produits et entreprises), l'enseignement et la formation professionnelle et les démarches « Cuisinons notre région » (CNR) dans les cuisines collectives.

Pour toutes ces démarches, la logistique est unanimement reconnue comme le défi majeur à surmonter. C'est pourquoi le canton du Valais a développé une approche globale intégrant place de marché numérique et circuit logistique. Les producteurs et revendeurs peuvent ainsi offrir leurs produits en ligne, les acheteurs passer commande, et la plateforme gérer toute la logistique en la mettant à disposition dans les zones nécessaires. C'est le seul système qui permet aux petits producteurs de notre Canton d'avoir un accès aisé au marché régional. Conçu pour les cuisines collectives dans un premier temps, la volonté est d'étendre les prestations au secteur Horeca (des demandes ont d'ores et déjà été faites), voire au privé par la suite. Un frein majeur de l'utilisation des produits valaisans dans le secteur touristique pourra ainsi être levé.

RegioFoodVS permet aux responsables des cuisines collectives signataires des démarches CNR d'effectuer leurs commandes de manière simple, groupée et rapide. C'est une mise en application concrète de la politique agricole cantonale au sein des établissements cantonaux, à savoir utiliser en priorité les produits issus de l'agriculture valaisanne (approche concentrique, saisonnalité et proximité). Cette solution de professionnel à professionnel (B2B) permet une traçabilité des denrées alimentaires, garantie par des déclarations surveillées, notamment par les autorités sanitaires.

Ce système permettra une meilleure transparence des achats alimentaires au niveau des collectivités publiques et les négociations tarifaires en fonction des volumes sur les produits retenus pourraient être enfin appliquées de manière globale. Notons que l'utilisation de ce type de logiciel open source est actuellement demandé pour les projets de développement régionaux soutenus par la Confédération.

Le Valais est en avance sur toutes les autres régions dans le développement de systèmes alimentaires de proximité et son savoir-faire est de plus en plus reconnu au niveau suisse et international. Une coordination romande des démarches "Cuisinons notre région" est en cours de développement avec des premières décisions attendues pour mai 2023. Innovation valaisanne, la place de marché RegioFoodVS constitue l'outil central de tout ce développement, sur lequel le Canton pourra capitaliser à l'avenir.

### **Ludovic Delaloye**

Chef du secteur restauration,  
produits régionaux et innovation  
Service cantonal de l'agriculture



## SITUATION GÉNÉRALE

La place de marché digitale RegioFoodVS fait partie des outils pour atteindre les objectifs des démarches « Cuisinons notre région » (CNR). Cette approche a été développée en 2015, avec l'aide d'un petit nombre de cuisines collectives, afin d'initier un changement quant à la provenance des denrées alimentaires, leur mode de production et leur impact global sur la gestion des différentes cuisines impliquées. C'est dans le cadre de ces démarches, à l'issue de la séance du 4 février 2020, réunissant 20 établissements partenaires (sur un total actuel d'une centaine d'établissements) et représentant 2 millions de repas annuels, que la demande d'une place de marché des produits régionaux à destination des cuisines collectives a été faite par les responsables de cuisine. Le projet baptisé RegioFoodVS, qui bénéficie du soutien de l'Agenda 2030, a ainsi pu être développé.

Le projet se base sur la première décision du Conseil d'État du 24 juin 2020. Celle-ci exige que tous les établissements de cuisine collective propriété du Canton du Valais ou bénéficiant de subventions étatiques couvrant au moins 50% de leur budget ou encore appartenant à des institutions de droit public adhèrent aux démarches CNR. C'est également cette décision qui demande de mandater un organe de contrôle qui puisse transmettre une analyse détaillée régulière au sujet de la provenance, de la saisonnalité, des modes de production (label) et du degré de transformation des produits utilisés. Enfin, les dispositions contractuelles des gestions concédées doivent également être revues.

La valeur ajoutée d'une telle place de marché se mesure à l'aide de deux facteurs interdépendants. « Plus il y a d'offre, plus il y a de demande » et « plus il y a de demande, plus il y a d'offre ».

Le choix du Conseil d'État, par sa décision du 23 novembre 2022, est de cibler dans un premier temps les collectivités publiques sous sa propre gestion, ce qui permet de libérer rapidement le potentiel lié à cette interdépendance.

Durant les premiers mois d'activité de RegioFoodVS, le constat principal est que le niveau d'information entre les différents acteurs était relativement variable, en particulier en ce qui concerne l'information sur la portée stratégique des démarches « Cuisinons notre région », de l'outil d'achat RegioFoodVS et sa stratégie logistique. En effet, et à raison, certains intervenants se sont immédiatement focalisés sur les incidences opérationnelles à leur niveau.

Ce document a donc pour but d'apporter une synthèse informative permettant à toutes et tous d'appréhender cette décision dans sa globalité, au-delà de leur sphère directe. Nous profitons également d'y passer les informations importantes sur les perspectives 2023 ainsi que nos adaptations de prestations.

En complément de ce bulletin, nous planifions pour l'année 2023 des visites auprès des différents intervenants qu'ils soient commerçants ou bénéficiaires de la place de marché.

Toute l'équipe apcom vous souhaite une merveilleuse année 2023 et se réjouit de vous retrouver dès la rentrée pour poursuivre ensemble la mise en œuvre de cet outil innovant qu'est RegiofoodVS.

**Liand Grégory**

Président du Conseil d'administration  
Apcom solutions SA



**Terminologies du document :**

Par le terme « *intervenants* », nous désignons l'ensemble des acteurs de la place de marché (acheteurs, vendeurs, logisticiens).

Par le terme « *commerçants* », nous désignons l'ensemble des vendeurs de la place de marché (producteurs, transformateurs, distributeurs).

## **QUI SONT LES ACTEURS DE REGIOFOODVS**

Le **Canton du Valais** est propriétaire de la place de marché RegioFoodVS. A travers le Service de l'agriculture (SCA), il sélectionne l'ensemble des produits nécessaires, de façon exhaustive, selon une approche de régionalisme concentrique "Cuisinons notre région" (DCE 24 juin 2020), avec une priorité donnée aux produits issus de notre agriculture valaisanne. Il supervise également les négociations tarifaires grâce aux données liées au volume des ventes sur les produits retenus. Le Copil du projet suit les montants alloués par l'Agenda 2030 dans ce cadre et s'assure notamment du bon déroulement du mandat attribué à Fourchette Verte Valais (voir ci-après). Il condense les informations reçues par l'organe mandaté et décide des éventuelles mesures à prendre.

L'**Association Fourchette Verte Valais** est mandatée pour la mise en œuvre des démarches « Cuisinons notre région » au sein des établissements participants (DCE 24 juin 2020) par adjudication du 23 avril 2020. Cette collaboration demande également de tenir en compte des critères nutritionnels élémentaires.

**Apcom solutions SA** est la société mandatée par décision d'adjudication le 23 mars 2021 pour la création, le développement et l'exploitation de la place de marché RegioFoodVS : elle est l'interlocutrice du Canton. De plus, son logiciel open source e-direkt permet à tous les acteurs concernés (producteurs et fournisseurs) d'accéder à cet espace de vente aux mêmes conditions, sans distinction de taille. Cette solution permet également de multiplier les réseaux de vente en circuit court, avec une seule saisie de données réalisée par le producteur lui-même. De plus, apcom maintient, gère et met à jour le site internet RegioFoodVS, sur la base des demandes des utilisateurs.

## **POURQUOI REGIOFOODVS**

### **Connaître ce que nous consommons.**

Le volume d'acquisition de marchandises, en incluant dans son ensemble uniquement les collectivités publiques ciblées par les démarches « Cuisinons notre région », est estimé aux environs de 30 millions de francs chaque année. Le potentiel cantonal total (restauration collective publique, parapublique et privée) se situe lui au-delà de 100 millions.

En passant la totalité de leurs commandes via RegiofoodVS, les cuisines collectives ciblées alimentent ainsi une base de donnée stratégique. Cette base de donnée permet au Canton de connaître très précisément ce qui est consommé, dans quels volumes et à quelle période de l'année.

L'accès à ces données est un atout clé. Il permettra dans les prochaines années d'informer les acteurs économiques sur les besoins concrets en denrée alimentaire et de mieux cibler les différents soutiens en fonction du potentiel de consommation intérieure.

A ce stade du projet, les forces et faiblesses, ainsi que les avantages et inconvénients, sont parfaitement identifiés et éprouvés par tous les acteurs. Les faiblesses et inconvénients opérationnels actuels sont des étapes obligées qui seront largement compensés par les forces et avantages stratégiques recherchés.

L'importance attachée à cette démarche se retrouve dans les décisions du Conseil d'État qui ont été exposées ci-dessus.

Il s'agit d'un des projets cantonaux prioritaire et probablement l'un des plus importants dans ce domaine !

**Afin de canaliser les principales interrogations, nous profitons de ce bulletin pour souligner ci-dessous les faiblesses et inconvénients identifiés depuis le début du projet :**

- **Le prix des denrées alimentaires** sur la place de marché va se rapprocher de celui des marchés traditionnels négociés à mesure que la vélocité offre/demande augmente. La nouvelle décision du Conseil d'État va fortement accélérer ce processus dès 2023.  
En créant les conditions favorables d'accès à la place de marché à l'ensemble des commerçants, le SCA et l'exploitant garantissent un marché libre.  
Il est aussi constaté que d'autres facteurs aussi importants que le prix d'achat impactent le budget des repas. La prise en compte du travail (non exhaustive) avec les différentes gammes de produits, le calcul des portions, la planification en amont des menus et la gestion du gaspillage alimentaire ont tous une incidence pouvant contrebalancer de manière positive et significative les temporaires écarts de prix d'achat constatés.  
Ces éléments ont été prouvés par les faits dans certains établissements qui ont amélioré leur marge brut annuelle, en achetant sur la place de marché malgré les conditions imparfaites des prix actuels négociés.
- **Le délai de livraison allongé** sur la place de marché est souhaité au bénéfice des commerçants et logisticiens. Il s'agit d'une faiblesse discutable qui, en réalité, se résout par une planification professionnelle des cuisines collectives en établissant leurs plans de menu sur une période prévisible plusieurs semaines à l'avance. Les démarches « Cuisinons notre région » avec la collaboration de Fourchette Verte Valais permettent de mettre en relation différents savoir-faire. Une des forces essentielles réside dans les relations établies à travers ces rencontres.
- **Le manque de références sur la place de marché** : Elle est temporaire car, malgré le soutien actif et gratuit de l'exploitant, il ne faut pas négliger le temps et les coûts en temps nécessaires pour que chaque commerçant soit en mesure de référencer correctement son offre.

Pour leur part, les chefs de cuisine doivent activement inciter leurs fournisseurs de communiquer leur offre exclusivement via RegioFoodVS.

Chaque trimestre le Service de l'agriculture reçoit la liste des produits manquants attendus par les autres Services cantonaux. Notre collaboration pourra ainsi combler les manques constatés ou mettre en place les produits alternatifs nécessaires.

- **Pas besoin de la place de marché pour répondre aux exigences « Cuisinons notre région ».** En pratique oui, chacun peut de manière isolée effectuer ses commandes en adéquation avec les démarches. Toutefois, le but de la place de marché RegiofoodVS s'inscrit au-delà du simple aspect pratique touchant le cuisinier. C'est bien l'identification précise du besoin en denrée alimentaire par le Service de l'agriculture qui permettra à terme de « re-canaliser » et d'inciter les commerçants à de nouvelles offres régionales concrètes liées à une logistique adaptée.

Chaque établissement qui utilise la place de marché RegiofoodVS comme centrale exclusive de commande participe de manière significative à l'avenir de la production et distribution agricole de notre région. Il s'agit ici de cerner le potentiel à dix ans et plus, et d'éviter une vision tunnel basée sur les micro-détails qui peuvent dans certains cas être dérangeants et provisoires au niveau opérationnel, mais sont peu significatifs au regard des enjeux actuels.

La place de marché RegiofoodVS est, à ce titre, un des piliers stratégiques à long terme des démarches « Cuisinons notre région ». Pour information, ces objectifs, coordonnés également au niveau Romand, disposent de trois axes :

- **Proximité**
  - Régionalisme concentrique
  - Comparer le comparable
- **Durabilité**
  - Économique
  - Social
  - Environnemental
- **Santé**
  - Équilibre nutritionnel
  - Étude des compositions et teneurs en additifs

## LES PRESTATIONS POUR CUISINIERS

RegioFoodVS est la centrale de référencement des collectivités publiques cantonales. L'intégralité des acquisitions en denrées alimentaires des établissements cantonaux doit se faire en priorité et dans la mesure du possible via cette place de marché.



Il est attendu de chaque établissement que l'ensemble de leurs fournisseurs proposent à terme leur offre via RegioFoodVS. Notre équipe se tient à leur disposition gratuitement.

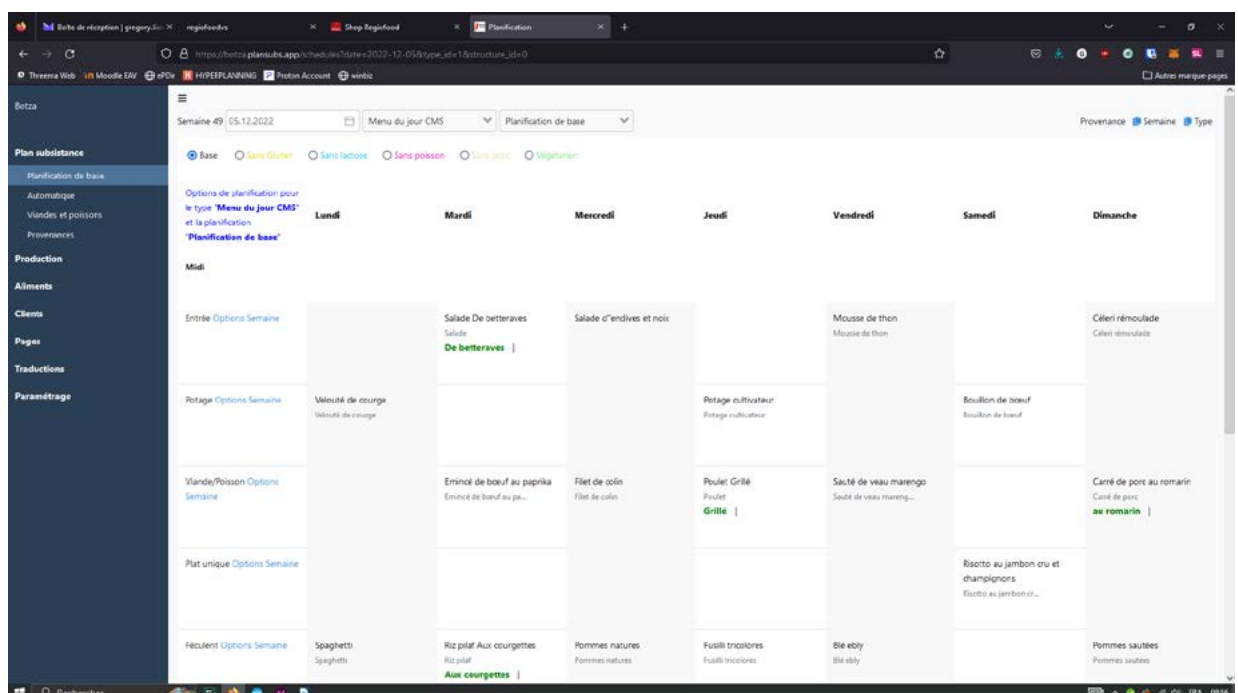
**Plusieurs formats de commande existent :**

1. L'acquisition en directe auprès de l'ensemble des commerçants qui acceptent de délivrer son établissement ;
2. L'acquisition via la centralisation puis la livraison des produits issus de commerçants qui ne délivrent pas son établissement.

**Les avantages suivants sont mis à disposition :**

- recherche facilitée ;
- une seule interface de commande ;
- un compte avec tout votre historique ;
- une facture unique pour l'ensemble de vos achats ;
- un unique gestionnaire pour vos produits favoris ;
- accès à plusieurs producteurs et fournisseurs (les meilleurs produits concentriques de chacun) ;
- un unique point de suggestion de produits et de nouveautés ;
- la possibilité de travailler avec des pré-commandes ;
- une seule source de gestion des stocks et inventaires.

**NOUVEAU POUR LES CUISINIERS**



Pour les établissements qui souhaitent se numériser, nous mettons à disposition un outil complet de **gestion informatique de cuisine collective**. Cet outil vous permet de gérer l'ensemble de vos besoins de l'élaboration de plan de menu au budget et organisation des commandes. L'outil propose entre autres des tableaux d'achat, de portionnement, la gestion des consommateurs et des décomptes de facturation.

Cet outil sera automatisé en 2023 avec RegioFoodVS afin de vous proposer directement des aliments en lien avec vos plans de menu. Cette automatisation vous permettra de gagner en efficacité pour vos achats et surtout organiser vos pré-commandes.

Que vous soyez un centre de production unique ou que vous fournissiez des prestations de cuisine concédée au profit d'autres établissements, cet outil correspond parfaitement aux exigences actuelles des professionnels de la branche. Ce logiciel est déjà actif avec succès auprès de structures produisant pour des CMS, des UAPE, des hôpitaux, etc...

Nous nous tenons à votre disposition, dans le cadre d'une visite planifiée, pour vous présenter cet outil et vous organiser un accès de test pour votre établissement.

## LES PRESTATIONS POUR COMMERÇANTS

La place de marché est ouverte à tous les commerçants souhaitant proposer leurs produits. A ce jour ils sont destinés aux institutions publiques dans l'attente que l'offre soit étendue, demain, aux autres acteurs économiques situés en Valais.

Le Service de l'agriculture met à disposition de chaque commerçant un logiciel permettant de gérer l'ensemble des besoins commerciaux de manière autonome.

L'exploitant assure la formation sur l'outil ainsi que la bonne mise en place de vos prestations.

Sur la place de marché, la relation commerciale est maintenue avec chaque établissements et vous y fixez librement vos prix. RegiofoodVS vous assure une garantie de paiement ainsi qu'un virement hebdomadaire pour l'ensemble de vos produits livrés en direct ou par le biais de la centrale de distribution.

Afin de mieux planifier vos volumes, vous avez également la possibilité d'effectuer des pré-ventes à plusieurs semaines, mois, voire saisons. Cela vous garantit un accès en direct à une clientèle stable dans votre région.

Pour de plus amples informations, veuillez contacter l'exploitant via **log@regiofoodvs.ch**.



## PERSPECTIVES 2023

Tenant compte des retours formulés par les cuisiniers actifs ainsi que les principaux commerçants, la priorité de la place de marché va évoluer sur la base des éléments ci-dessous.

### ÉNONCÉS

La connaissance des besoins permet au commerçants d'organiser une offre en quantité suffisante et à des conditions intéressantes.

Des incohérences sont constatées en centralog. Il est inutile de centraliser systématiquement toutes les marchandises notamment lorsque le commerçant dispose de sa propre capacité de livraison.

La centralog a démontré sa faisabilité. Le sourcing des marchandises également. La rentabilité du processus de sourcing est atteinte lorsqu'un volume minima est à retirer.

Certains cuisiniers soulignent le manque de contact personnel avec la place de marché.

L'exigence de commande à l'avance et de planification nécessite une adaptation de certaines habitudes de planification en cuisine.

### CONSÉQUENCES

Un module de pré-commande sera intégré à la place de marché. Ce module permettra d'annoncer des volumes de quelques jours à une saison en avance.

Changer le principe: centralisé par défaut, livré en direct en «option». Passer au principe, livré en direct par «défaut» et centralisé en option.

La prestation de retrait des marchandises chez les producteurs doit être optimisée. Dans un premier temps, atteindre un volume suffisant en direct. Lorsque le volume en direct est atteint, proposer le retrait. Une fonction de minima de commande par commerçant doit être testée.

En complément du service après-vente, une visite doit être effectuée auprès de chaque cuisinier une à deux fois dans l'année. Cette visite de courtoisie doit permettre de faire connaissance, tisser une relation de confiance et informer sur les prestations projetées en permettant à chacun de proposer des améliorations.

Le logiciel «plansub» permettant de planifier les plans de menu et d'extraire les listes d'achat et de production sera proposé aux établissements durant l'année 2023. Une automatisation entre les menus planifiés et les et les denrées proposées sur RegioFoodVS sera mis en place afin de faciliter les achats.

Certains commerçants bénéficient d'une offre alimentaire ciblant plutôt les particuliers.

En 2023, RegiofoodVS va également proposer des canaux de vente aux privés. Des propositions concrètes ont été faites en ce sens au Service de l'agriculture dont notamment le secteur de l'Horeca

Malgré une offre raisonnable, la place de marché doit proposer plus de références.

Chaque cuisinier doit demander à ses fournisseurs habituels de référencer leur offre sur RegioFoodVS. L'exploitant doit assurer un contact direct et privilégié avec tous les nouveaux commerçant afin de favoriser un référencement rapide.

**Les priorités 2023 sont organisées de la manière suivante:**

1. Favoriser la mise en réseau des livraisons en direct par les commerçants dans leur région ;
2. Débuter avec les pré-commandes. Former les commerçants et informer les cuisiniers ;
3. Compléter l'offre et assurer la bonne arrivée des nouveaux commerçants au fur et à mesure des retours trimestriels des établissements ;
4. Assurer une rencontre en personne avec chaque commerçant et chaque établissement durant l'année ;
5. Ouvrir une prestation aux « particuliers » afin que chaque commerçant de la région puisse proposer ses aliments spécifiques ;
6. Ajuster les conditions de sourcing, de centralisation et de récupération d'emballages afin de répondre au défi logistique de manière performante ;
7. Assurer le 100 % des besoins des établissements propriétés de l'Etat du Valais en tant que centrale de référencement ;

## VOS INTERLOCUTEURS EN 2023

### **Ludovic Delaloye**

Responsable du secteur restauration,  
produits régionaux et innovation  
Service cantonal de l'agriculture  
Ludovic.delaloye@admin.vs.ch

### **Grégory Liand**

Président du conseil d'administration  
apcom solutions SA  
gregory.liand@apcom.ch

### **Céline Maradan**

Membre de la direction  
apcom solutions SA  
celine.maradan@apcom.ch

### **Nicolas Roux**

Logisticien RegiofoodVS  
log@regiofoodvs.ch

### **Jean-David Blanc**

Responsable RegiofoodVS  
info@regiofoodvs.ch  
027 544 11 02

### **Alexandra James**

Compta et paiement RegiofoodVS  
admin@regiofoodvs.ch

### **Divers :**

présentation regiofoodvs pour établissements :

<https://xd.adobe.com/view/63bed77c-62ab-46e7-ab00-06ed9450c1ea-36ed/?fullscreen>



## Extrait du procès-verbal des séances du Conseil d'Etat

Considérant l'engagement du Canton dans la stratégie de développement durable décidé dans le cadre de l'Agenda 2030 ;

considérant l'importance d'une alimentation saine et équilibrée dans les établissements de cuisine collectives gérés par le Canton ;

vu le rapport du Service de l'agriculture du 29 mai 2020 ;

vu le préavis de l'Administration cantonale des finances ;

sur la proposition du Département de l'économie et de la formation,

### le Conseil d'Etat

#### d é c i d e

d'obliger tous les établissements de cuisine collective qui sont la propriété du Canton du Valais, ou qui bénéficient de subventions étatiques couvrant au moins 50 % de leur budget, ou qui appartiennent à des institutions étatiques au sens de l'art. 763 CO, à adhérer à la démarche « Cuisinons notre région ».

De demander à chaque établissement précité de transmettre, dans un délai de 12 mois, une analyse détaillée de la provenance, de la saisonnalité, des modes de production (label) et du degré de transformation des produits utilisés.

De charger les différents Services qui ont des contrats de gérance d'établissements de cuisine collective ou des contrats de droit public ou de prestations avec de tels établissements, d'adapter, dans un délai de 12 mois, les dispositions contractuelles pour atteindre les objectifs fixés par le Conseil d'Etat.

De charger l'organe mandaté dans le projet « Développement durable dans la restauration collective : Manger équilibré, de proximité et de saison » de l'agenda 2030, d'effectuer un suivi de ces établissements dès réception de l'analyse initiale.

D'effectuer le contrôle de tous les établissements de cuisine collective rattachés au Canton au plus tard pour la fin 2022, puis au moins une fois chaque deux ans.

Le Département de l'économie et de la formation, par le Service de l'agriculture, est chargé de l'application de la présente décision.

Séance du

**24 JUIN 2020**

Pour copie conforme,  
Le chancelier d'Etat

Distribution 3 extr. DEF  
1 extr. ACF  
1 extr. IF





## Extrait du procès-verbal des séances du Conseil d'Etat

Considérant l'engagement du Canton dans la stratégie de développement durable décidé dans le cadre de l'Agenda 2030 ;

vu la stratégie de promotion des produits agricoles du 20 janvier 2021 ;

vu sa décision du 24 juin 2020 fixant l'obligation à tous les établissements de cuisine collective, propriété du Canton du Valais, ou qui bénéficient de subventions étatiques couvrant au moins 50 % de leur budget, ou qui appartiennent à des institutions étatiques au sens de l'art. 763 CO, à adhérer à la démarche « Cuisinons notre région » ;

vu sa décision du 24 mars 2021 de financer les licences des 200 premiers producteurs inscrits à la place de marché RegioFoodVS pour un montant de 121'000 francs ;

vu le complément exceptionnel et unique du 21 décembre 2021 accordé par le Département de l'économie et de la formation pour la mise en œuvre de la place de marché RegioFoodVS afin de répondre aux engagements pris et renforcer la logistique ;

considérant la volonté de coordonner les achats alimentaires de établissements cantonaux selon la stratégie des démarches « Cuisinons notre région » ;

vu les rapports du 28 avril et 20 octobre 2022 du Service de l'application des peines et mesures, du 19 septembre 2022 du Service de l'action sociale, du 20 octobre 2022 du Service de l'agriculture ;

vu le préavis de l'Administration cantonale des finances ;

sur la proposition du Département de l'économie et de la formation,

### le Conseil d'Etat

#### décide

d'utiliser, auprès des établissements gérés par le Service de l'application des peines et des mesures, le Service de l'action sociale et le Service de l'agriculture, une centrale de référencement novatrice pour tous les établissements qui leur sont directement rattachés, par le biais de la place de marché RegioFoodVS, outil des démarches « Cuisinons notre région ».

D'inciter ces établissements cantonaux, en tenant compte de leurs spécificités, à utiliser RegioFoodVS en priorité et dans la mesure du possible.

De demander aux établissements concernés de transmettre trimestriellement au Copil CNR les éventuels produits achetés par un autre canal de vente.

Le Département de l'économie et de la formation, par le Service de l'agriculture, est chargé des modalités d'application de la présente décision.

Séance du

**23 NOV. 2022**

Pour copie conforme,  
Le chancelier d'Etat

Distribution

3 extr. DEF  
1 extr. DSIS  
1 extr. DSSC  
1 extr. ACF  
1 extr. IF

