

# Cuisinons notre Région RegioFoodVS

Explications et introduction



# Table des matières

- ▲ Vision et mission du SCA
- ▲ Statistiques agricoles
- ▲ Séance des EP du 04.02.2020
- ▲ Agenda 2030: appel à projet 2020
- ▲ Décision du Conseil d'Etat du 24.06.2020
- ▲ Agenda 2030: appel à projet 2021
- ▲ Gammes de produits et cuisine d'assemblage
- ▲ Retour des fournisseurs
- ▲ RegioFoodVS : place de marché pour les collectivités

# Vision et mission du SCA



Une agriculture créatrice de valeurs économiques et environnementales pour faire du Valais une destination incontournable pour ses vins et ses produits du terroir !

Par l'excellence de ses prestations, le SCA entraîne l'agriculture valaisanne dans une dynamique de valeur ajoutée, basées sur :

- des **produits authentiques** et innovants,
- des paysages typiques et une riche biodiversité,
- des sols protégés et des eaux préservées,
- une **relève performante**,
- un **accueil de qualité** et des expériences uniques,
- une communication transparente et dynamique.



### Taux d'autosuffisance

Produit	2000/02	2008 <sup>r</sup>	2009 <sup>r</sup>	2010 <sup>r</sup>	2011 <sup>r</sup>	2012 <sup>r</sup>	2013 <sup>r</sup>	2014 <sup>r</sup>	2015 <sup>r</sup>	2016 <sup>r</sup>	2017 <sup>r</sup>	2000/02- 2015/17
	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
<b>Part en termes de volume:</b>												
Total céréales <sup>1</sup>		53	53	49	52	49	46	52	47	38	50	
Céréales fourragères <sup>2</sup>		60	62	56	56	52	48	59	51	43	49	
<b>Part énergétique selon le bilan alimentaire<sup>3</sup>:</b>												
Céréales total (y c. le riz)		58	55	56	55	57	59	52	54	47	58	
Céréales panifiables <sup>4</sup>		85	81	80	83	81	82	76	77	68	84	
Pommes de terre de table		89	92	88	95	89	76	95	71	70	93	
Sucre		71	83	70	94	81	64	93	70	62	72	
Graisses végétales, huiles		20	21	20	21	21	21	26	25	21	23	
Fruits à pépins et à noyau <sup>5</sup>		72	81	68	111	70	69	83	78	79	52	
Légumes		51	50	47	54	50	48	52	49	50	54	
Lait de consommation		96	95	95	95	95	96	96	95	95	95	
Beurre		109	114	113	111	114	101	109	107	108	100	
Fromage		119	117	116	116	119	117	117	117	113	115	
<b>Total lait et produits laitiers</b>		<b>120</b>	<b>120</b>	<b>118</b>	<b>117</b>	<b>117</b>	<b>112</b>	<b>116</b>	<b>114</b>	<b>114</b>	<b>113</b>	
Viande de veau		97	98	97	98	98	98	98	98	97	97	
Viande de bœuf		82	88	88	88	90	85	86	86	88	86	
Viande de porc		89	93	94	94	96	93	95	96	95	95	
Viande de mouton		47	48	48	47	45	44	43	40	42	44	
Volaille		46	47	48	49	49	51	52	53	55	57	
<b>Viande, poissons et crustacés<sup>6</sup></b>		<b>75</b>	<b>79</b>	<b>79</b>	<b>79</b>	<b>80</b>	<b>77</b>	<b>79</b>	<b>79</b>	<b>79</b>	<b>79</b>	
Œufs et conserves d'œufs		45	46	47	49	49	50	52	54	54	55	
Denrées alimentaires végétales		43	45	42	47	45	41	46	42	37	43	
Denrées alimentaires animales, brut		101	102	101	100	101	97	100	99	100	99	
Denrées alimentaires animales, net <sup>7</sup>		80	81	77	77	78	72	76	74	74	75	
<b>Total denrées alimentaires, brut<sup>8</sup></b>		<b>62</b>	<b>61</b>	<b>62</b>	<b>60</b>	<b>63</b>	<b>58</b>	<b>63</b>	<b>59</b>	<b>56</b>	<b>59</b>	<b>-6.1</b>
<b>Total denrées alimentaires, net<sup>7</sup></b>		<b>56</b>	<b>54</b>	<b>56</b>	<b>52</b>	<b>56</b>	<b>50</b>	<b>55</b>	<b>51</b>	<b>48</b>	<b>52</b>	<b>-10.4</b>

1 Bilan céréalier : céréales panifiables et fourragères, y compris le blé dur, sans riz

2 Bilan fourrager : produits de menuiserie et blé germé sur pied compris, sans les tourteaux

3 En fonction de l'énergie assimilable, selon le bilan alimentaire

4 Froment tendre, épeautre, amidonnier, engrain et seigle; sans amidon de froment

5 Pommes, poires, cerises, pruneaux et prunes, abricots et pêches

6 Viande chevaline et caprine, lapins, gibier, poissons, crustacés et mollusques compris

7 Sans les produits animaux à base d'aliments pour animaux importés

8 En fonction de l'énergie assimilable, boissons alcoolisées comprises, selon le bilan alimentaire

r Valeurs revues avec le « Bilan alimentaire 08 ». Toutes les valeurs des années suivantes sont calculées exclusivement à l'aide de cette méthode.

Toute la série du BA08 à compter de 2007 a été recalculée jusqu'en 2007.

Source : Agristat

<https://www.agrarbericht.ch/fr/marche/developpement-du-marche/taux-dauto-approvisionnement>

## Séance 4 février 2020

- ▲ Rencontre EP signataires «Cuisinons notre région»
- ▲ Fleurs du Temps à Martigny
- ▲ 2 millions de repas annuelle
- ▲ Demande formelle de fournir un outils numérique

# Agenda 2030: appel à projet 2020



En partenariat avec



**Cahier des charges CNR adapté avec FV**

# Agenda 2030: appel à projet 2020



In Partnerschaft mit



# Charte CNR-FV français



**Cuisinons  
notre région**


En partenariat avec




**PRODUITS LOCAUX  
ET  
DE SAISON**

Votre restaurant s'engage à s'approvisionner auprès de fournisseurs garantissant l'origine des produits. Les menus de votre restaurant sont ainsi réalisés en privilégiant des produits locaux et de saison, tout en offrant des mets équilibrés dans un environnement sain.

**... COMMENT ...  
ça marche ?**

Des asperges de Saillon au printemps, des abricots de Saxon en été, des pommes de Martigny en automne, du bœuf d'Hérens et de l'agneau Haut-Valaisan en hiver et... du pain de seigle et différentes sortes de fromage toute l'année !

*Votre chef cuisinier compose ses menus de façon équilibrée et saine en privilégiant les produits qui sont à sa disposition selon la saison et les propositions des maraichers, fromagers, boulangers, éleveurs, etc.*

Les fruits, légumes, viande, fromage, lait, œufs, pain de ces producteurs sont prioritairement choisis en Valais, avant ceux provenant d'autres régions de Suisse. Par souci de cohérence, les importations sont, dans la mesure de l'existant, labellisées pour garantir des modes de production réfléchis, augmenter la culture culinaire et soutenir également nos partenaires étrangers.





**4 BONNES RAISONS  
DE  
MANGER  
LOCAL ET  
DE SAISON**

*L'économie locale est favorisée et le travail des agriculteurs valorisé.*

*La distance entre les lieux de production et de consommation des aliments est réduite. Les produits sont ainsi plus frais et leur impact environnemental fortement réduit..*

*Les saisons de production sont respectées et le gaspillage énergétique est limité.*

*L'utilisation de conservateurs et d'emballages est réduite et le savoir-faire culinaire est valorisé.*

*L'équilibre alimentaire est réfléchi en tenant compte des besoins de chacune et chacun dans un cadre agréable.*



Cette démarche est soutenue et pilotée par le Service Cantonal de l'Agriculture (SCA), par le biais de l'École d'Agriculture du Valais (EAV).

En partenariat avec



Fondation pour le développement durable - Institut suisse de l'agriculture





# Charte CNR-FV allemand



Regional  
Kochen



In Partnerschaft mit





**LOKALE  
UND  
SAISONALE  
PRODUKTE**

Ihr Restaurant verpflichtet sich, seine Produkte bei Lieferanten zu beziehen, welche die Herkunft der Erzeugnisse garantieren. Die Menüs in Ihren Restaurants werden vorrangig mit lokalen und saisonalen Produkten zubereitet; die Speisen sind ausgewogen, die Atmosphäre ist freundlich.

---

... Wie ...  
geht das ?





**A GUTE GRÜNDE  
LOKALE  
UND SAISONALE  
SPEISEN**

Spargeln aus Saillon im Frühling, Aprikosen aus Saxon im Sommer, Äpfel aus Martigny im Herbst, Eringer Rindfleisch und Oberwalliser Lamm im Winter... und Roggenbrot mit verschiedenen Käsesorten das ganze Jahr über!

*Ihr Küchenchef kreiert seine Menüs ausgewogen und gesund; er bevorzugt Produkte, die ihm in der jeweiligen Saison zur Verfügung stehen, und berücksichtigt die Tipps von Gemüsegärtnern, Käsern, Bäckern, Viehzüchtern u. a.*

Früchte, Gemüse, Fleisch, Käse, Milch, Eier und Brot dieser Produzenten wurden vorrangig im Wallis bezogen, nachrangig aus anderen Regionen der Schweiz. Aus Gründen der Kohärenz müssen die eingekauften Erzeugnisse möglichst ein Qualitätslabel tragen, damit die geprüften Produktionsweisen garantiert, die Esskultur gesteigert und unsere ausländischen Partner unterstützt werden können.

*Die lokale Wirtschaft wird gefördert und die Arbeit der Landwirte anerkannt.*

*Die Distanz zwischen Produktions- und Konsumtionsstätten der Lebensmittel wird reduziert. Deshalb sind die Produkte frischer und belasten die Umwelt weniger.*

*Die Produktionssaisons werden respektiert, die Energieverschwendung wird reduziert.*

*Der Einsatz von Konservierungsmitteln und Verpackungen wird reduziert, das kulinarische Know-how honoriert.*

*Die ausgewogene Ernährung ist durchdacht und berücksichtigt die Bedürfnisse aller Gäste in einer angenehmen Umgebung.*



Dieses Projekt wird unterstützt und geleitet von der Direktion für Landwirtschaft (DLW) über die Walliser Landwirtschaftscharte.

Initiatoren:   

Association pour le développement agricole des régions de montagne

Logo of the Canton of Valais

# DCE 24 juin 2020



Présidence du Conseil d'Etat  
Chancellerie d'Etat  
Präsidium des Staatsrates  
Staatskanzlei



2020.02578

## 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

décide

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

# DCE 24 juin 2020

1

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 ».

2

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.

3

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.

4

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.

5

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

# Agenda 2030: appel à projet 2021

- Etablissements partenaires
- DCE
  - signataires actuels



**Regiofood<sup>VS</sup>**

Fournisseurs  
partenaires  
= produits disponibles

# Idée phare

## Principe de concentricité








Provenance des ingrédients, respectivement	Publication sur regiofoodvs.ch			Remarque
	Garantie	Sélection	Besoin justifié	
Valais	x			Priorisation en fonction de la provenance des denrées alimentaires
Suisse		x		
Limitrophe		x		
Europe			x	
Monde			x	
<b>Siège du revendeur</b>				
Valais 100%	x	x		Si aucun revendeur n'est en mesure de proposer les articles recherchés
Succursale VS				
Suisse			x	
<b>Lieu de production ou transformation et du producteur</b>				
Valais	x	x		Priorisation en fonction du lieu de production/transformation
Suisse		x		
Limitrophe		x		
Europe		x		
Monde		x	x	
<b>Eco-score du produit</b>				
A	x	x		Si hors Valais = indication Beelong obligatoire, exceptés produits simples (hors indication gamme). Tous les produits composés et hors canton du Valais.
B	x	x		
C	x	x		
D			x	
			x	
<b>Labels</b>				
Marque Valais				Prime sur tous
Bio Bourgeon				
Bio autre				
Fairetrade				
Max Havelaar				
ASC				
MCS				
Label Rouge				
Suisse Garantie				
Regio Garantie				
etc.				
Aucun			x	Le cumul de labels augmente la valeur



# Gammes de produits

B  
C  
S  
pàc  
pàm

		exemple	conséquences
1	<b>Produits à l'état brut</b>		temps +
2	<b>Conserves</b>		
3	<b>Produits surgelés</b>		
4	<b>Produits frais préparés</b>		
5	<b>Produits fini emballés et cuits sous vide</b>		temps -

Ressources

Exemple : Ragoût de veau grand-mère, coûts marchandises et ressources humaines (200 personnes):

Méthode cuisson n°: 5					Perte à la cuisson		30% (viande ou/et poisson)		Aide de cuisine			Cuisinier/ère		
Quant. de base	Quant. nette	Quant. brute	kg / litre	Ingrédient	Prix/ unité CHF	Gamme	% perte	Total CHF	solde polds en kg	RH min.	Éplu-cher	Couper/ Ranger	Cuisson/ Régéné-rer	Évacua. déchets
1,600	32,000	32,000	kg	Ragoût de veau maigre en vrac	23,20	4		742,40	22,400	30			30	
0,015	0,300	0,300	kg	sel épicé mélange	14,66	5	0	4,40		0				
0,025	0,500	0,500	kg	farine blanche typ 550	1,80	4	0	0,90		0				
0,100	2,000	2,000	litre	huile de tournesol	5,30	5	0	10,60		0				
0,100	2,000	2,222	kg	oignons frais	1,25	1	10	2,78		15	10	5		
0,010	0,200	0,267	kg	ail sec, tête entière	2,80	1	25	0,75		3	1	2		
0,050	1,000	1,000	kg	purée de tomates	3,86	2	0	3,86		0				
0,200	4,000	4,000	litre	vin blanc de cuisine	2,00	5	0	8,00		0				
0,100	2,000	2,000	kg	fond de veau brun lié	35,65	4	0	71,30		0				
0,050	1,000	1,000	kg	fond demi-glace	21,80	4	0	21,80		0				
0,010	0,200	0,200	kg	fécule de maïs	3,15	4	0	0,63		0				
0,180	3,600	4,000	kg	oignons moyens	1,20	1	10	4,80		10	10			
0,020	0,400	0,400	kg	beurre de cuisine		5	0	5,40		0				
0,005	0,100	0,100	kg	sucré fin cristallisé		5	0	0,17		0				
0,010	0,200	0,200	kg	fond blanc de veau		4	0	6,12		0				
0,150	3,000	3,000	kg	lard fumé	12,70	4	0	38,10		15		15		
0,200	4,000	4,706	kg	Champignons de Paris	7,90	1	15	37,18		10		10		

Nom de la diapositive



### Synthèse des coûts :

		CHF	%
Analyse des gammes	Gamme 1	45,51	4,74%
	Gamme 2	3,86	0,40%
	Gamme 3	0,00	0,00%
	Gamme 4	881,25	91,88%
	Gamme 5	28,57	2,98%

Analyse RH	Total RH min.	88 min.
	Coût des RH	44 ct/min.
	Coût total RH	38,72 CHF

Poids après cuisson	Poids total net	47,300 kg
	1 personne	0,237 kg

<b>Total CM</b>	<b>959,17 CHF</b>
-----------------	-------------------

	Total CHF	1 personne CHF
Prix d'achat	997,89	4,99
Coefficient	3	
Prix vente hors taxes	2 993,68	14,97
% de TVA	8	
CHF TVA	239,49	1,20

Prix vente + TVA	3 233,18	16,17
------------------	----------	-------

Note: Salaire horaire selon CCNT, sans suppléments pour jours de vacances, jours fériés, etc. Ceux-ci doivent être calculés séparément. Compter environ 17% de charges salariales, calcul spécifique à chaque entreprise.

Source: Ecole d'agriculture du Valais

# Cuisine d'assemblage RegioFoodVS

- ▲ Utiliser les gammes existantes – en comparant le comparable (conditionnement, gamme, volume, etc) – pour répondre au mieux aux critères de proximité et de durabilité, en privilégiant au plus fort les denrées alimentaires provenant du territoire cantonal.
- ▲ Cuisine d'assemblage et de marché (donc forcément, mise en valeur de l'offre saisonnière)

# Retour des fournisseurs



## Regiofood<sup>VS</sup>

# Retour des fournisseurs

- ★ Liste des fournisseurs
- ★ Difficultés et avantages
- ★ Ce que pensent les fournisseurs
- ★ Le travail de l'acheteur



## Regiofood<sup>VS</sup>

★ + de 60 partenaires intéressées au 9.12.2020

Participation aux séances d'information à l'EAV  
ou rencontre en direct

Formations via Tutos et Webinard

★ Des partenariats logistiques sont en cours de contrat

★ Intérêt des autres cantons romands

Visite de Terroir Fribourg et de Slowfood

# Difficultés et avantages

- ★ Plateforme numérique donc implication à l'informatique pour les producteurs, peu l'habitude.
- ★ Les produits doivent être mis à jour régulièrement /reflexe de désactiver les produits. Une discipline doit-être installée.
- ★ Différence de taille et style de fournisseur.
- ★ Consommateurs de tailles différentes donc possibilité de vendre plusieurs styles de produits.
- ★ On remarque que beaucoup de production se fait pour le particulier, adaptation à la collectivité.
- ★ Possibilité de vendre son produit à grande échelle et plus loin.

# Ce que pensent les producteurs / fournisseurs

« C'est un outil qui va créer de la concurrence, pas entre nous, mais avec les autres produits »

« Aubaine pour se rapprocher des consommateurs plus facilement »

« Plus de job administratif et plus carré, mais avec un spectre de client plus grand »

« Espère que beaucoup de personnes jouent le jeu, avec un nouveau marché des collectivités »

«Qualité pas de soucis, mais être compétitif niveau prix»

«Crier moins fort mais plus loin»

« Régional c'est l'avenir »



# Le travail de l'acheteur/cuisinier de la plateforme



## Regiofood<sup>VS</sup>

- ★ RégiofoodVS ne sera pas forcément opérationnel avec tous les produits dès le début.
- ★ Il doit se nourrir de produits et de clients.
- ★ L'établissement partenaire peut proposer des fournisseurs, demander des produits
- ★ «EFFORT POUR LE CUISINIER ET LE PRODUCTEUR»

# Regiofood<sup>VS</sup>

Place de marché pour les collectivités



## **Buts et déroulement de la matinée**

- Connaître les acteurs et faire connaissance
- Être tous au même niveau d'information
- Connaître le fonctionnement
- Recevoir les informations de connexion

## Place de marché?



Qui est sur le web? Qui pense y aller?

## Les acteurs



### Propriétaire

Autorise les vendeurs et les produits sur la place de marché



### Consultant

Assure le contrôle et le coaching des établissements partenaires



### Exploitant place de marché

Met à disposition des producteurs la solutions e-DiREKT et gère la place de marché

### ... Prestataire logistique

Assure la logistique CN (centrale d'achat à Vétroz, regroupement et dispatch EP)

## Regiofood<sup>VS</sup>

### Principe de diffusion

Le vendeur gère ses fiches de produits (100% numérique)

- a. **Logiciel e-DiREKT** (gratuit)
- b. **Webservice api rest** (avec frais de mise en service)

## Regiofood<sup>VS</sup>

# Qui fait quoi?



Prise et transmission des commandes (web + tel)  
Transit financiers IN OUT  
Service client primo intervenant



Sourcing produits (cmd < 500.-)  
Groupage des commandes  
Interventions sav et dépannages



Livraisons des commandes regiofood  
auprès des établissements



Ouvert pour d'autres prestataires dont le siège social est situé en VS. Doit répondre au cahier de charges de l'exploitant et accepter les cgt.

# Regiofood<sup>VS</sup>

## Le processus

### Détailler

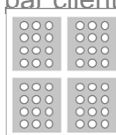
Rassembler des articles d'un vendeur par client



Vendeur

### Grouper

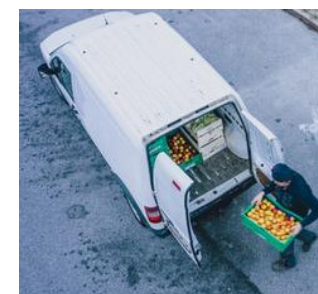
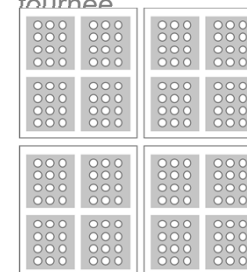
Regrouper plusieurs vendeurs par client



Vitamine Locale

### Livrer

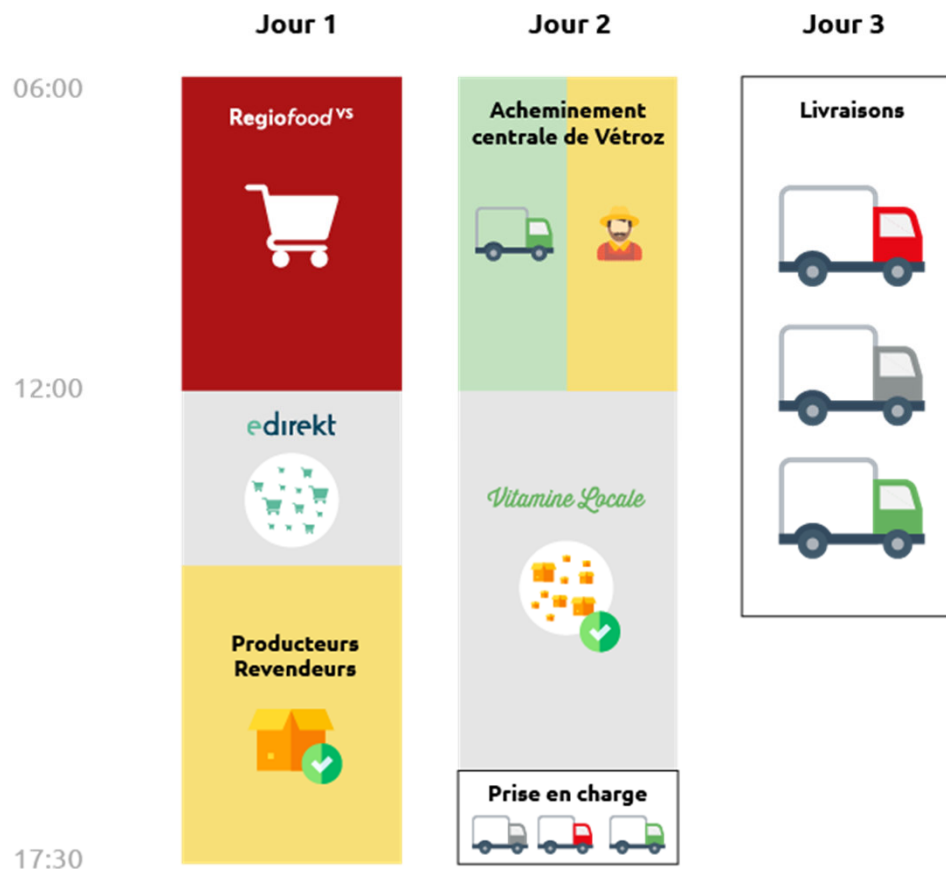
Livrer plusieurs clients durant une même tournée



Réseau logistique VS

Regiofood<sup>VS</sup>

# Rythme logistique



Regiofood<sup>VS</sup>

# LOGDEAL

**1.00.-**  
Prix de vente ht  
fixé par le  
producteur

Regiofood<sup>VS</sup>  
apcom



1.5% (commande en ligne)  
2.5% (commande par téléphone)



6% (viande et produits laitiers)  
8% (provisions)  
10% Fruits et légumes «1ère gamme»



8% Livraison jusqu'au quai

**1.16.-\***  
Prix payé ht par  
l'établissement

\* exemple pour une commande de  
catégorie viande faite par internet



# Structur

Hits  
e  
Favoris

Recherche (texte)

Menu (structuré 3 niveaux)

- Filtre producteur
- Filtre revendeur
- Filtres label

rechercher...

Fruits & légumes

Fruits  
Légumes

Viandes

**Boucherie**  
Salaisons

Laiterie

Fromages de chèvre  
Fromages de vache  
Lait, crème, beurre  
Yogourts

Provisions

Condiments  
Conserves  
Fruits secs & compotes  
Graines & céréales  
Huiles & vinaigres  
Pâtes, riz, polenta  
Œufs

Boulangerie

Confitures & miels  
Pain  
Snacks

Boissons

Bières  
Minérales, jus, sirops  
Spiritueux & liqueurs  
Thés & tisanes  
Vins


















Hits de la semaine    Mes favoris

Boucherie

Boeuf    **Porc**    Poulet    Dinde    Saucisses

Filtre producteur

Filtre revendeur

	<b>Lard fumé (entier)</b> <small>#E 125893 - EAN 9 780201 379624</small>		<b>51.60</b> <small>17.20/kg</small>	Pièce 3kg	- 1 +	
	<b>Plaque de lard (fumé)</b> <small>#E 125893 - EAN 9 780201 379624</small>		<b>47.00</b> <small>18.80/kg</small>	Pièce 2.5kg	- 1 +	
	<b>Lard fumé (demi)</b> <small>#E 125893 - EAN 9 780201 379624</small>		<b>27.15</b> <small>18.1/kg</small>	Pièce 1.5kg	- 1 +	
	<b>Lard fumé entier maigre</b> <small>#E 125893 - EAN 9 780201 379624</small>	 	<b>38.10</b> <small>19.05/kg</small>	Pièce 2kg	- 1 +	
	<b>Lard fumé à griller tranché</b> <small>Viande de porc maigre - sans os/nerve et sans cartilage - 442 tranches #E 125893 - EAN 9 780201 379624</small>	 	<b>17.20</b> <small>17.20/kg</small>	ba 1kg	- 1 +	

Mon compte | Contact

 Votre panier est vide

Circuit de livraison  
Conditions générales

propulsé par 

## Produit (fiche)


Informations de liste

Lien vers shop du vendeur

Détails produits

Table de prix avec référence (kg/l)

Boeuf
Porc
Poulet
Dinde
Saucisses



### Lard fumé à griller tranché

Viande de porc fumée sans couenne et sans cartilage. ~440 tranches

art. 125893 - EAN 9 780201 379624

Michel Ebener VS

Pitoeuf S.A. VS

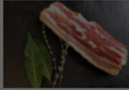
**17.20**

17.20/kg

ba 1kg ▾

- 1 +

Unité	p.u	quantité	référentiel au kg
ba 1 kg	17.20	-	17.20
ba 1 kg	16.35	dès 25	16.35
ba 1 kg	15.60	dès 60	15.60



**Lard fumé à griller tranché**

Viande de porc fumée sans couenne et sans cartilage

art. 125893 - EAN 9 780201 379624

Michel Ebener VS

Pitoeuf S.A. VS

**51.60**

ba 1kg ▾

- 1 +

17.20/kg

## Produit (fiche)

Vue d'ensemble

Livraison (boucle ou planifiée)

Remarque

Validation

### Commande

Pension des écoliers  
cuisine OUEST  
Rte de la Jonction 8  
1920 Martigny

### Livraison

Prochaine tournée (jeudi 15.04.2021)

Planifiée

### Remarque

### Confirmation de commande

J'accepte les conditions générales

Commander

### Récapitulatif de la commande

	<b>Lard fumé à griller tranché</b> art. 125893 - EAN 9 780201 379624	ba 1kg	12 x 17.20	206.40	■
	<b>Eau VALAIS pet 5dl</b> art. 1254EAN 6 99 00255 665	pa 24	10 x 20.43	204.25	■
	<b>Eau VALAIS pet 5dl</b> art. 005 EAN 8 45268 24489	kg	30 x 1.14	34.05	■
	<b>Fond de tarte salé 45cm</b> art. 12874 EAN 2 56514 88954	pce	145 x 2.35	340.13	■

[modifier ma commande](#)

818.88

## Règlement de diffusion

- a. Lecture point par point. Questions, réponses et exemples concrets e-DIREKT.
- b. Information sur les possibilités «diverses» d'utilisation e-DIREKT par le producteur
  - a. Registre des produits
  - b. Webservices places de marché
  - c. Webservices fournisseurs
  - d. Listes des prix
  - e. E-commerce
  - f. Vente directe (POS)
  - g. Labélisation auprès des marques régionales

[regiofoodvs.ch/regdif](http://regiofoodvs.ch/regdif)

**Regiofood<sup>VS</sup>**

## **Finalité**

- a. Questions ?
- b. Prochain point de contact  
Remise login + documents