

Cuisinons notre Région RegioFoodVS

Explications et introduction



Table des matières

- ▲ Vision et mission du SCA
- ▲ Statistiques agricoles
- ▲ Constats généraux 2015-2016
- ▲ Séance des EP et FP 30.10.2017
- ▲ 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
- ▲ 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 ^r	2009 ^r	2010 ^r	2011 ^r	2012 ^r	2013 ^r	2014 ^r	2015 ^r	2016 ^r	2017 ^r	2000/02- 2015/17
	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Part en termes de volume:												
Total céréales ¹		53	53	49	52	49	46	52	47	38	50	
Céréales fourragères ²		60	62	56	56	52	48	59	51	43	49	
Part énergétique selon le bilan alimentaire³:												
Céréales total (y c. le riz)		58	55	56	55	57	59	52	54	47	58	
Céréales panifiables ⁴		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 ⁵		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	
Total lait et produits laitiers		120	120	118	117	117	112	116	114	114	113	
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	
Viande, poissons et crustacés⁶		75	79	79	79	80	77	79	79	79	79	
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 ⁷		80	81	77	77	78	72	76	74	74	75	
Total denrées alimentaires, brut⁸		62	61	62	60	63	58	63	59	56	59	-6.1
Total denrées alimentaires, net⁷		56	54	56	52	56	50	55	51	48	52	-10.4

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>

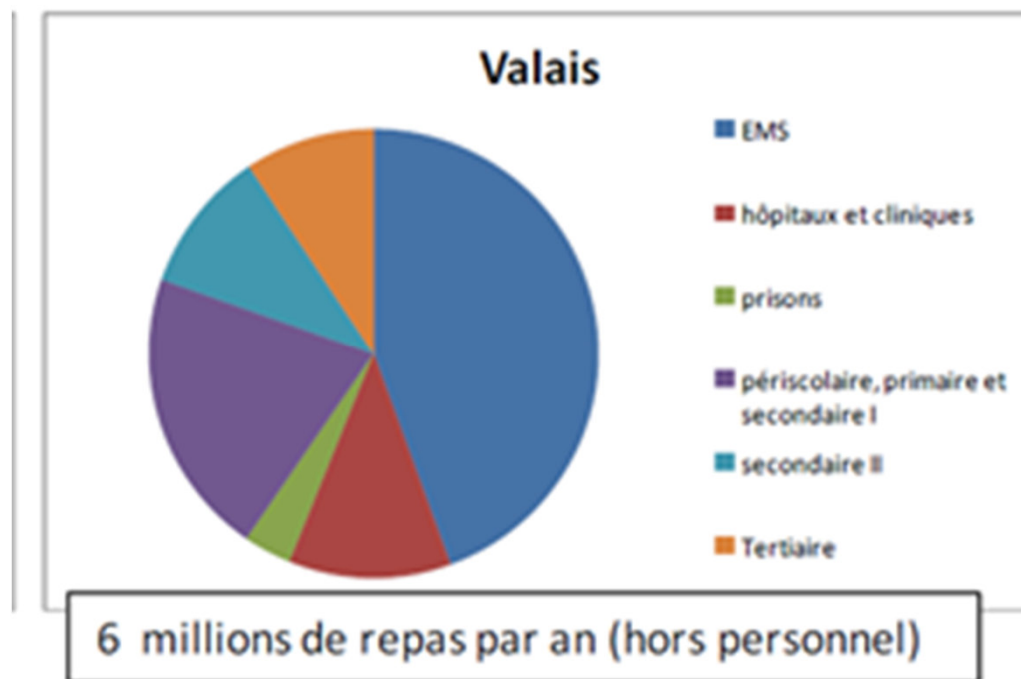
Constats généraux en 2016

- La cuisine collective recouvre :
 - Les entreprises publiques ou privées,
 - les collectivités locales et administration,
 - les crèches et les établissements scolaires publics ou privés,
 - les hôpitaux ainsi que les établissements sociaux et médico-sociaux
 - tous les autres organismes publics et privés assurant l'alimentation de leurs ressortissants : les forces armées, le monde carcéral, l'éducation surveillée et les communautés religieuses.



Constats généraux en 2016

- ▲ Estimation du nombre de repas servis par année en Valais → supérieur à 6 millions



Suisse romande 50 millions - hors personnel - OFS 2009

Constats généraux en 2016

- ▲ Estimation de la part de marché pour les produits régionaux
 - 6 millions de repas par an
 - Fr. 6.--. Prix moyen par repas (nourriture, boissons et connectes)
 - 60 % part des de produits régionaux
- **Part de marché : estimé à plus de 21 millions de francs**

Pour résumé

Principe :

- S'interroger sur les modes de productions et composition des produits
- Partager les diverses réflexions
- Favoriser, par ordre de priorité, les produits VS, CH, EU et M pour des denrées spécifiques (importer des denrées cohérentes à ce que nous demandons en CH)
- Faire évaluer le marché et fixer de justes prix

Cahier des charges producteurs/fournisseurs partenaires – FP

- Libre choix des gammes de produits
- Mieux cibler les établissements et mettre en avant de façon libre les denrées répondant aux différents critères (politique de ventes)
- Favoriser la mise sur le marché de nouveaux produits
- Développer et soutenir de nouvelles filières (logistiques, etc.)

Cahier des charges établissements partenaires – EP

- Libre choix des gammes de produits
- Trouver/collaborer avec des fournisseurs qui proposent régulièrement des produits désirés (gain de temps à la planification des menus : politique d'achats)
- Accepter le contrôle (indicateur Beelong)
- Collaborer avec les autres EP (synergies)

Méthode de contrôle et d'ajustement

- Indicateur Beelong :
 - permet d'établir une lecture similaire
 - bilan des types d'achats des EP
 - bilan des types de ventes des divers fournisseurs
- Cofinancé par le Canton du Valais
- Partager la page principale des informations résumées
- Définir les mesures d'améliorations individuelles et communes

Rencontre annuelle des signataires

- EP et FP réunis dans une grande salle
- Etat des lieux par le SCA et EAV
- Projection des questions récoltées au préalable
- Débat et réseautage
- Conférence de presse

Conseils et soutiens

- Mise à disposition d'un soutien de réflexion pour les rénovations ou nouvelle construction si nécessaire (uniquement pour les structures parapubliques)
- Mesures de soutiens aux éventuels besoins ciblés.
- Mise à disposition d'une boîte à outils « communication et sensibilisation » pour les établissements partenaires.

Méthodes pour rallier le plus grand nombre de signataires

- 387 courriers adressés aux directeurs d'établissements et commissions scolaires, gestionnaires de crèches et d'UAPE et aux directeurs de collectivités et chefs de cuisine respectifs du canton.
- 131 courriers à divers fournisseurs
- Relances téléphoniques
- Diverses réunions
- Partages des infos via d'autres réseautages
- Communiquer de toutes les façons possibles

5. Gastronomie en cuisine collective

- ▲ Mise en valeur originale des produits issus de l'agriculture valaisanne



Déclinaison Hérens



Menu à base d'abricots

Terrine de bœuf d'Hérens à l'Orange Rubis

Soupe froide aux Sunny Cot

Petite quiche valaisanne aux Bergarouge

Rôti de cou de porc farci aux Luizet marinés

Sauce à l'Orangered aigre-douce

Gratin de pommes de terre aux Harogem

Endives braisées aux Julia

Carottes étuvées au jus de Bergeron

Soufflé glacé aux Tardirouge

Séance des EP & FP 30.10.2017

100% de retour !

Total	Entreprises signataires	27				Personnes présentes	22	
	Entreprise invitée	1				Personnes excusées		14
	Entreprises présentes	17				Taux de participation	61%	
	Entreprises excusées	11						
	Taux de participation	61%						

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 - Valais (FDDV)





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 gefördert von der Direktion für Landwirtschaft (DLW) über die Walliser Landwirtschaftscharte.

in Zusammenarbeit mit:



Association pour le développement agricole
des régions de montagne



Produktionsstätten:
Saxion, Sion, Martigny,
Sion, Martigny, Sion, Martigny



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**

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

Pour copie conforme,
Le chancelier d'Etat



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.

5

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.

Agenda 2030: appel à projet 2021

- Etablissements partenaires
- DCE
 - signataires actuels



Regiofood^{VS}

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	
Siège du revendeur				
Valais 100%	x	x		Si aucun revendeur n'est en mesure de proposer les articles recherchés
Succursale VS				
Suisse			x	
Lieu de production ou transformation et du producteur				
Valais	x	x		Priorisation en fonction du lieu de production/transformation
Suisse		x		
Limitrophe		x		
Europe		x		
Monde		x	x	
Eco-score du produit				
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	
Labels				
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

Retour des fournisseurs



Regiofood^{VS}

Retour des fournisseurs

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



Regiofood^{VS}

★ + 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^{VS}

- ★ 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^{VS}

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^{VS}

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^{VS}

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



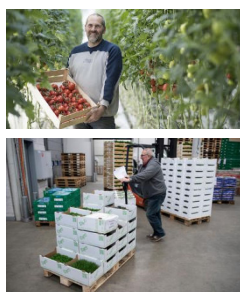
Ouvert pour d'autres prestataires dont le siège social est situé en VS. Doit répondre au cahier de charges de l'exploitant et accepter les cgt.

Regiofood^{VS}

Le processus

Détailler

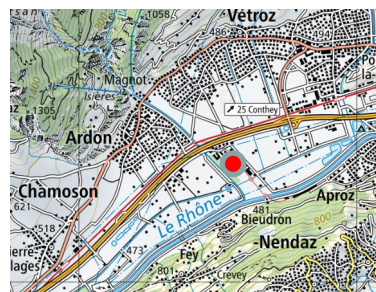
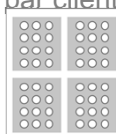
Rassembler des articles d'un vendeur par client



Vendeur

Grouper

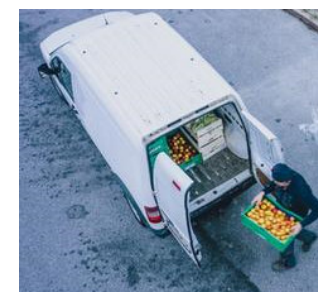
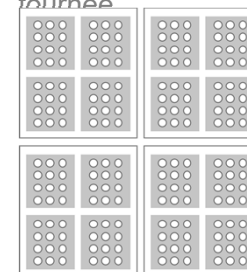
Regrouper plusieurs vendeurs par client



Vitamine Locale

Livrer

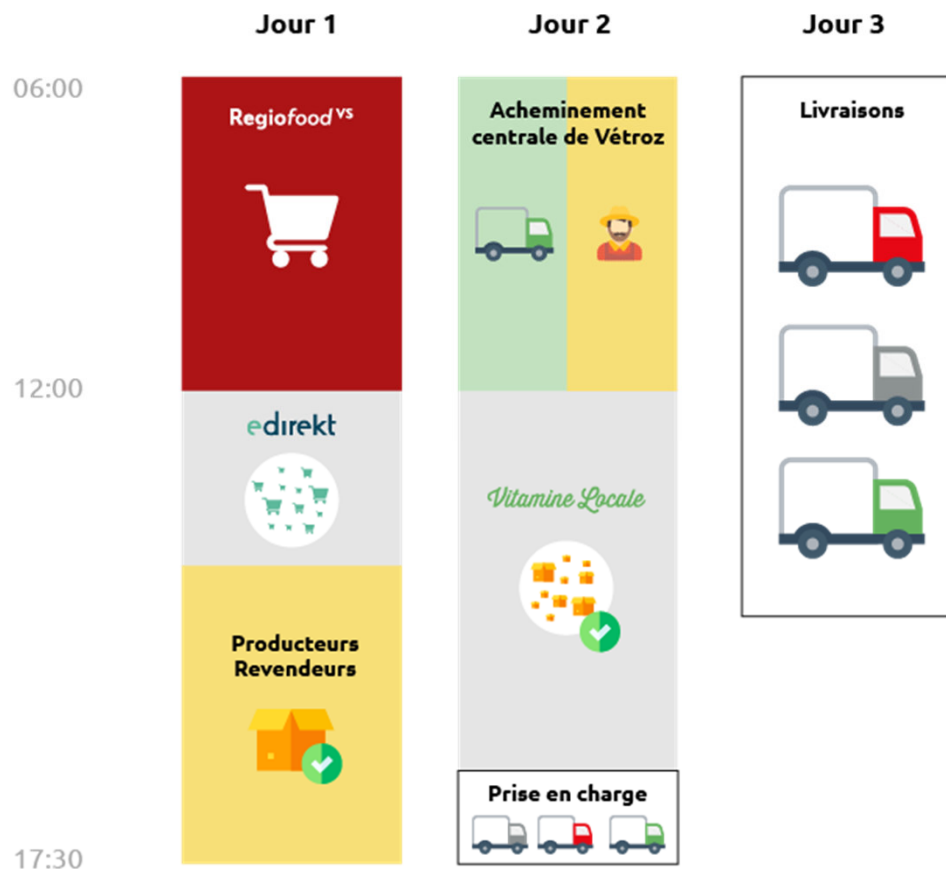
Livrer plusieurs clients durant une même tournée



Réseau logistique VS

Regiofood^{VS}

Rythme logistique



Regiofood^{VS}

LOGDEAL

1.00.-
Prix de vente ht
fixé par le
producteur

Regiofood^{VS}
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

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

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

Mon compte | Contact

Votre panier est vide

Circuit de livraison
Conditions générales

propulsé par epx.com

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

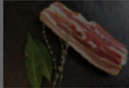
Label -

Origine Viande Suisse

Conservation 12 jours

Informations [fiche trustbox](#)


ECO-SCORE ^{VS}




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
17.20/kg

ba 1kg

- 1 +



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

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

Regiofood^{VS}

Finalité

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