

Directives local

Version du 1er Janvier 2023



Sommaire

1. Introduction	3
2. Dispositions générales	3
3. Exigences admission fournisseurs et produits.....	4
3.1. Produits local des producteurs du secteur primaire et transformation fermières.....	4
3.2. Produits local et transformation	4
3.3. Distribution et logistique.....	5
3.4. Mesures dérogatoires	5
3.5. Validation et certification	6
4. Exigences assortiments supermarchés Manor Food	6
5. Exigences assortiment restaurants Manora	6
6. Communication.....	7
7. Annexe – documents interne à Manor	8

1. Introduction

Au vu de la concentration accrue du commerce de détail en Suisse, de la pression croissante de la concurrence et sur les prix ainsi que des tendances au nivellement et à la mondialisation des produits, le client manifeste un intérêt croissant pour les produits locaux. On entend par produits locaux les denrées alimentaires livrées aux marchés Manor Food par les producteurs et les sous-traitants de la région. Manor souligne ainsi l'implantation locale des marchés Food et sa proximité avec les clients. Les produits locaux contribuent à démarquer l'offre par rapport à celle de la concurrence, favorisent la création de valeur au niveau régional (débouchés pour les petites exploitations) et s'inscrivent dans la stratégie de durabilité adoptée par Manor (diversité, brefs trajets de transport).

Enfin, les directives local définissent les exigences formulées à l'égard des fournisseurs et vis-à-vis des produits, afin de les intégrer en tant que produits certifiés local dans l'assortiment.

2. Dispositions générales

Les marques/labels propres de Manor Food s'appuient sur les dispositions légales du droit suisse concernant l'agriculture, la protection des animaux et les denrées alimentaires. Les dispositions détaillées légales et de droit privé, ainsi que les normes sectorielles, sont appliquées dans leur intégralité (p. ex. exigences bio, gammes régionales, Fairtrade / Social Standards, normes sectorielles de durabilité). Les dispositions détaillées sont réglées dans les directives dédiées.

L'ensemble des produits arborant le label local et vendus chez Manor se doivent de respecter les exigences stipulées dans la loi suisse sur les denrées alimentaires (LDAI) et les ordonnances y afférentes (p. ex. ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)). Il convient également de respecter les différentes exigences de base fixées par les marques propres Manor Food. Elles sont stipulées, dans les grandes lignes, dans le formulaire «Local_Inscription fournisseur et produits». Par ailleurs, les exigences ci-après doivent être respectées impérativement:

- Les œufs et produits à base d'œuf doivent absolument être issus d'élevages en plein air ou au sol.
- Utilisation obligatoire d'huile de palme durable, certifiée "RSPO Segregation" ou "Identity Preserved".
- Respect des dispositions suisses en vigueur de la loi sur les denrées alimentaires, également en termes de matières premières importées sensibles (p. ex. dispositions relatives à la garde d'animaux pour la production d'œufs et de viande).

Des mesures dérogatoires peuvent être décidées par la Commission des marques propres de Manor Food (ci-après Commission des marques propres) en coordination avec l'organisme de certification. Les exceptions doivent être justifiées et limitées dans le temps. Une évaluation régulière a lieu dans le cadre de la révision des directives.

La mise en œuvre de toutes les exigences est intégrée dans les procédures de gestion internes à Manor.

3. Exigences admission fournisseurs et produits

Les produits arborant le label local se distinguent par leur appartenance à une région:

- provenance locale
- recette locale / qualité
- fournisseur local (connu)
- produits innovants porteurs d'une identité locale

Tous les articles local sont produits dans un rayon de 30 km au maximum du supermarché/restaurant à vol d'oiseau. Pour les supermarchés/restaurants des cantons du Tessin et du Valais, outre la règle de 30 km, les frontières du canton constituent la zone d'approvisionnement. Ils servent de base pour le calcul de la zone d'approvisionnement, l'adresse de la ferme pour les producteurs du secteur primaire et des transformations fermières et le site de production pour les entreprises de transformation.

La distance à vol d'oiseau, saisie à l'aide d'un programme correspondant, s'avère une composante essentielle de la procédure de certification.

Les produits suisses local sont placés au même niveau que les produits de la Principauté de Liechtenstein, de la Zone Franche de Genève ainsi que des zones frontalières stipulées dans les traités d'Etat. Prérequis: respect prouvé des exigences légales de base suisses en matière de garde d'animaux et exclusion des OGM garantie (formulaire «Local_Inscription fournisseur et produits» ou certificat, p. ex. Suisse Garantie).

Si les produits local sont comparables, les articles présentant une plus-value au niveau régional sont privilégiés: IP-SUISSE, bio, etc.

3.1. Produits local des producteurs du secteur primaire et transformation fermières

Les monoproduits non transformés proviennent à 100% de la zone d'approvisionnement locale (p. ex. fruits et légumes, poisson, œufs).

Sont considérées comme exploitations de transformation fermière les entreprises de transformation et de préparation dont les matières premières principales des produits local ont été créées dans leur propre exploitation agricole (p. ex. vin, spiritueux, miel).

3.2. Produits local et transformation

Les produits local sont classés selon les catégories ci-dessous ayant chacune ses propres exigences en matière d'origine et de valeur ajoutée:

- Monoproduits non-transformés (p. ex., fruits, légumes, etc.)
- Produits composés non transformés (p. ex. caquettes de légumes)
- Monoproduits transformés (p. ex., jus, vins, huiles, etc.)
- Produits transformés composés (plusieurs ingrédients)

Il est impératif que:

- Le site se situe dans le rayon défini (max. 30 km/ pour le Tessin et le Valais: frontière cantonale)
- La production des produits transformés ait lieu dans les limites du rayon défini (max. 30 km/ pour le Tessin et le Valais: frontière cantonale)

Les matières premières proviennent si possible de sources locales. Dans le cas contraire, les provenances régionales et suisses sont privilégiées, dans la mesure où les produits sont disponibles en suffisance. Cela vaut aussi pour les matières premières indisponibles pour des raisons climatiques ou agronomiques (p. ex. café, cacao, etc.). Il est impératif toutefois que 60% au moins de la valeur soit créée dans le rayon défini (30 km au max./ Tessin: frontières cantonales et Valais: frontière cantonale).

Le critère déterminant est le calcul de la création de valeur, dont 60% au minimum doivent être générés dans la zone d'approvisionnement.

Compte tenu des documents de contrôle relatifs à l'admission des produits définis par Manor, le calcul de la création de valeur n'a lieu qu'exceptionnellement. On y renonce dans des cas clairs en raison de l'origine, de la composition ou de l'expérience. Manor règle les dispositions détaillées avec l'organisme de certification.

3.3. Distribution et logistique

- Le commerce intermédiaire et les coopérations logistiques doivent être approuvés par Manor. Les flux de marchandises doivent pouvoir être retracés et vérifiés sur place (obligation de certification / contrôles supplémentaires dus à un risque).
- Des autorisations doivent être délivrées en premier lieu pour des produits frais (monoproduits non-transformés, tels que les fruits et les légumes).
- Des autorisations peuvent être délivrées à des sites de transformation, lorsque plusieurs sites de transformation dans un rayon local produisent conformément aux exigences communes et utilisent une même structure de distribution / de logistique (p. ex.: organisation proposant des fromages différents et ayant une commercialisation uniforme).
- La société de commercialisation déclarée au point de vente (en règle générale, l'établissement de production) doit se conformer pleinement aux exigences du local.

Les réglementations détaillées sont définies dans les documentations opérationnelles internes à Manor.

3.4. Mesures dérogatoires

Les dérogations telles que la transformation à façon, la provenance des matières premières, la création de valeur, etc. sont accordées par la Commission des marques propres.

Ces dérogations sont valables douze mois et réévaluées chaque année.

Les dispositions détaillées relatives aux catégories de produits sont réunies dans la Consigne «Exigences formulées vis-à-vis des catégories de produits».

3.5. Validation et certification

local est un label certifié garantissant le respect des directives par l'intermédiaire d'un organisme de certification externe (q.inspecta).

Outre la certification bisannuelle de toutes les entreprises de transformation et des producteurs du secteur primaire reconnus chaque année ainsi que la certification annuelle des canaux de distribution (supermarchés Manor Food et restaurants Manora), près de 5% des fournisseurs font l'objet d'un contrôle impromptu sur site chaque année. Ainsi, le respect des directives est garanti, la forte crédibilité du label Manor local étant assurée.

Les commerçants local, sous-traitants inclus, doivent également exercer dans la zone d'approvisionnement définie (30 km au max. / Tessin et Valais: frontières cantonales). Les monoproduits achetés doivent être documentés via bulletin de livraison et contrôle du flux des marchandises.

En principe, les catégories d'entreprises suivantes ne sont pas soumises à certification, conformément à la définition en haute:

- Les producteurs du secteur primaire de monoproduits non transformés qui proviennent à 100% du rayon kilométrique local
- Les exploitations de transformation fermière de monoproduits transformés, Dans la mesure où la matière première/l'ingrédient provient à 100% de cette même exploitation agricole

La Commission des marques propres procède à une évaluation des risques et peut exiger des contrôles sur place, surtout avant une première certification, en cas de soupçons ou dans le cadre des contrôles aléatoires annuels.

Les dispositions détaillées relatives à la certification local sont réunies dans les documentations opérationnelles internes à Manor.

4. Exigences assortiments supermarchés Manor Food

L'assortiment de base pour tous les supermarchés Manor Food regroupe:

- Fruits/légumes, produits laitiers, œufs, confitures/miel, boissons/vin.
- Au moins un fournisseur certifié bio (reconnaissance Bio Suisse), livrant dans l'idéal des produits figurant dans l'assortiment de base.

En cas d'indisponibilité due à des pénuries d'offre (exemple : miel en raison d'une mauvaise saison météorologique), la preuve écrite de l'indisponibilité, provenant d'au moins deux fournisseurs différents, constitue la condition préalable à une dérogation temporaire.

5. Exigences assortiment restaurants Manora

Pour l'acquisition de produits local, la collaboration entre les supermarchés Manor et les restaurants Manora est expressément souhaitée afin de renforcer l'identité du site et la collaboration avec les partenaires "local".

Le restaurant Manora doit si possible se fournir auprès des mêmes fournisseurs "local" que le supermarché Manor Food (détermination de nouveaux fournisseurs pour les filiales dénuées de marché Food).

Assortiment de base annuel local Manora:

- Ingrédients de deux produits "local" au minimum
- Vastes possibilités de sélection dans le cadre d'un assortiment prescrit:
 1. Poisson
 2. Confitures
 3. Miel
 4. Yogourts
 5. Fruits
 6. Légumes
 7. Polenta/ riz
 8. Charcuterie - pour antipasti
 9. Fromage - pour antipasti
 10. Vin
 11. Bière - bouteille, 33 cl
 12. Boissons froides sans alcool - bouteille en PET, 0,5 l
 13. Jus de raisin - au verre
 14. Jus de pomme - au verre

En cas d'indisponibilité due à des pénuries d'offre (exemple : miel en raison d'une mauvaise saison météorologique), la preuve écrite de l'indisponibilité, provenant d'au moins deux fournisseurs différents, constitue la condition préalable à une dérogation temporaire.

Exigences par rapport à la transformation

Au cours d'une période clairement définie (saison locale), seuls les ingrédients spécifiés conformément aux directives local et provenant exclusivement de fournisseurs certifiés local doivent être achetés, stockés et transformés (une même qualité pour l'ensemble du restaurant).

Si la livraison ne pouvait exceptionnellement avoir lieu (p. ex. dommages dus aux intempéries), il convient de retirer la spécification local.

La dénomination local est octroyée à un ingrédient, notamment à un plat, et est ajustée en fonction de l'offre actuelle. Les informations générales au sujet des fournisseurs local sont délivrées séparément de la désignation produit (p. ex. dans le hall d'entrée avec des tableaux local - photo, nom, lieu, à l'instar du supermarché) et des certificats local octroyés par q.inspecta (établis spécialement pour Manora).

6. Communication

Les dispositions détaillées relatives à la communication "local" sont réunies dans les documentations opérationnelles internes à Manor.

Les supermarchés Food et restaurants Manora assument eux-mêmes la planification et la mise en œuvre de dégustations et de promotions avec leurs fournisseurs

7. Annexe – documents interne à Manor

- Consigne « Exigences formulées vis-à-vis des catégories de produits » - version 2022
- Formulaire utilisation du label local (accord de coopération)

Comme base pour l'acceptation des produits et la certification, les documents susmentionnés ainsi que tous les autres documents internes de Manor relatifs à la gestion de la qualité et aux processus sont considérés comme faisant partie intégrante des directives «local».