

Consigne pour les directives label "Local": Exigences relatives aux catégories des produits

Version du 1er Avril 2025



Sommaire

1. Exigences générales des directives.....	3
2. Utilisation de la logistique Manor / commerce de gros.....	3
3. Dispositions relatives aux catégories de produits	4
3.1. Produits "Local" et transformation	4
3.2. Produits d'importation et matières premières autorisées.....	4
3.3. Monoproduits non transformés (p. ex. fruits et légumes, miel, vin, poisson, œufs)	5
3.4. Produits laitiers	5
3.5. Produits céréaliers / produits de boulangerie.....	5
3.6. Boissons (jus, vins, spiritueux, etc.)	5
3.7. Viande, poisson et produits dérivés	6
3.8. Fleurs, compositions florales (incl. arbres, branches, etc.)	6

1. Exigences générales des directives

Les dispositions générales ainsi que les autres exigences des directives «Local» servent d'exigences de base pour tous les produits «Local».

Lors de la sélection de nouveaux articles, on préférera des produits locaux ayant déjà obtenu une certification, en particulier : bio, marques régionales & regio.garantie, AOP, produits de montagne et d'alpage, IP-Suisse, ainsi que d'autres programmes de qualité intégrant une valeur, telle que l'origine, la durabilité, le bien-être animal ou la qualité de fabrication.

Toutes les certifications existantes sont systématiquement saisies. En collaboration avec l'organisme de certification, les processus de certification sont dans ces cas-là simplifiés pour les établissements de production.

Le critère déterminant est le calcul de la création de la valeur ajoutée, dont 60% au minimum doivent être générés dans la zone d'approvisionnement. Le formulaire élaboré par Manor permet de calculer la création de la valeur ajoutée. Les dispositions relatives à la création de la valeur ajoutée et servant à l'intégration d'un produit dans le programme «Local» sont définitivement réglées dans le formulaire dédié (dispositions détaillées concernant les ingrédients d'origine agricole, l'eau et les ingrédients non agricoles inclus).

Pour les produits «Local» dont l'emballage s'avère déterminant pour la valeur ajoutée, ce dernier n'est pas intégré au calcul (p. ex. moulins à épices).

Mesures dérogatoires

La Commission des marques propres de Manor, en coordination avec l'organisme de certification, décide des mesures dérogatoires.

Les assortiments de base peuvent être adaptés, le cas échéant des réglementations ajustées peuvent être définies, et ce dans des cas inévitables seulement.

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.

2. Utilisation de la logistique Manor / commerce de gros

Sur demande, la Commission des marques propres de Manor peut permettre aux fournisseurs «Local» d'utiliser la logistique Manor. Il est également possible, exceptionnellement, de dépasser le rayon «Local».

L'organisme de certification informe immédiatement et en continu la centrale de Manor (interlocuteur défini par Manor) des nouveaux cas ou des cas non résolus.

Distribution / logistique en général:

- 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».

3. Dispositions relatives aux catégories de produits

3.1. Produits "Local" et transformation

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

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

Pourtant il est impératif que:

- Le site se situe dans un 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)

Dans la mesure du possible, les matières premières proviennent de sources Locales. Dans le cas contraire, elles sont de provenance régionale ou suisse, lorsque celles-ci 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 ajoutée soit créée dans le rayon défini (max. 30 km/ pour le Tessin et le Valais: frontière cantonale).

Le critère déterminant est le calcul de la création de la valeur ajoutée, 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 valeur ajoutée 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.

Manor règle les dispositions détaillées avec l'organisme de certification (documents internes de procédure Manor). Toutes les informations correspondantes sont systématiquement déposées sur les plateformes virtuelles accessibles à toutes les parties.

3.2. Produits d'importation et matières premières autorisées

- Liste des produits restreinte: café, chocolat, etc.
- Les dispositions de création de la valeur ajoutée "Local" doivent être respectées.

- Pour les produits ou les matières premières d'origine suisse qui ne sont pas disponibles en suffisance, comme le café, le cacao ou d'autres matières premières, la Commission des marques propres de Manor décide des dérogations et des délais transitoires.
- Lors de l'achat, les produits de qualité bio et Fair Trade ou d'autres standards de durabilité sont privilégiés. Le cahier des charges de Bio Suisse sert ici de base.

3.3. Monoproduits non transformés (p. ex. fruits et légumes, miel, vin, poisson, œufs)

- Les monoproduits non transformés proviennent à 100% de la zone d'approvisionnement "Local".
- Une préparation simple (p. ex. conditionnement dans des caisses) n'est pas considérée comme une transformation.
- Il est autorisé de compléter les achats auprès d'établissements voisins tant que ces derniers se situent dans le secteur d'approvisionnement "Local" (max. 30 km/ pour le Tessin et le Valais: frontière cantonale) et sont répertoriés comme tels.

3.4. Produits laitiers

- La transformation doit être effectuée dans le rayon "Local".
- La matière première principale qu'est le lait provient du rayon "Local" ou d'une collecte de lait située dans une région voisine (pas de commerce laitier interrégional)
- L'approvisionnement "Local" d'autres ingrédients (p. ex. fruits saisonniers, entre autres) est privilégié.
- Le fromage directement fabriqué à l'alpage (conformément à la définition légale) est considéré comme production primaire, dans la mesure où un certificat montagne et alpage peut être présenté.
- Le critère déterminant est le calcul de la création de la valeur ajoutée, dont 60% au minimum doivent être générés dans la zone d'approvisionnement.

3.5. Produits céréaliers / produits de boulangerie

- Les céréales et autres matières premières proviennent si possible du rayon "Local".
- Si l'acquisition dans la région ou en Suisse s'avère impossible ou que le produit n'est pas disponible en suffisance, il est possible de s'approvisionner à l'étranger.
- Concernant l'assortiment de pâtes alimentaires, les produits dont les matières premières principales (céréales, œufs, etc.) présentent une origine régionale sont privilégiés.
- Si l'acquisition de céréales dans la région voisine s'avère impossible, l'approvisionnement en Suisse ou dans un pays voisin (notamment l'Italie), pour les pâtes à base de blé dur, est également autorisé.
- Le critère déterminant est le calcul de la création de la valeur ajoutée, dont 60% au minimum doivent être générés dans la zone d'approvisionnement.

3.6. Boissons (jus, vins, spiritueux, etc.)

- L'eau utilisée (source minérale) ainsi que les autres liquides doivent absolument provenir du rayon "Local".

- La mise en bouteille en dehors du rayon "Local" requiert une autorisation de la Commission des marques propres de Manor (p. ex. bière)
- Origine de l'alcool (par ex. gin) :
 1. Si l'alcool est l'ingrédient de base et ne provient pas de la région Locale, un formulaire de création de valeur doit être rempli.
 2. Si les matières premières de l'alcool sont d'origine suisse (CH11 - éthanol suisse : éthanol suisse (schweizer-ethanol.ch)), un formulaire de création de valeur n'est pas nécessaire.
- Origine des raisins utilisés pour la vinification (pressoir): En ce qui concerne le vin, la base de calcul du secteur d'approvisionnement est l'adresse/ le lieu d'emplacement du pressoir. Pour l'origine des raisins, le secteur d'approvisionnement Local respectif est en principe pris en compte (également en cas d'achat dans des vignobles ayant des parcelles sur d'autres sites). Des acquisitions en dehors du secteur d'approvisionnement Local sont possibles avec l'accord de Manor si elles sont basées sur des réglementations de secteur et de label reconnues (exemple: proportion reconnue de 10% de raisins valaisans selon le cahier des charges de l'AOC Merlot du Tessin).

3.7. Viande, poisson et produits dérivés

- En principe, une création de la valeur ajoutée d'au moins 60% s'applique pour les produits transformés.
- En principe, il convient de calculer d'abord la création de la valeur ajoutée des produits transformés, peu importe l'origine des ingrédients.
- Les exigences de la branche (AQ Viande Suisse, protection des animaux, dispositions relatives à l'élevage) doivent être respectées.
- Les programmes fédéraux SST et SRPA sont privilégiés.
- Les labels privés avec des exigences de bien-être animal sont favorisés (Bio Suisse, IP-SUISSE, Demeter, KAG Freiland, etc.).
- L'abattage (en tant que transformation à façon) peut avoir lieu en dehors du rayon «Local». Néanmoins, une autorisation de la Commission des marques propres de Manor est nécessaire.
- Exigences formulées vis-à-vis de l'élevage d'animaux (poisson incl.): Les animaux doivent être gardés au moins trois mois au sein de l'élevage personnel.
- Lorsqu'une acquisition Locale s'avère impossible (rayon «Local»/création de la valeur ajoutée de 60%), la Commission des marques propres de Manor peut autoriser l'utilisation de viande labellisée (p. ex. Bio Suisse, IP Suisse, Suisse Garantie) provenant de Suisse, qui sera ensuite reconnue d' «origine Locale».
- D'une manière générale, pour le poisson et les produits dérivés, le rayon «Local» s'applique dans tous les cas.

3.8. Fleurs, compositions florales (incl. arbres, branches, etc.)

- Les fleurs et les compositions florales sont considérées comme des «monoproduits» et sont à 100% d'origine «Local». (Comme les légumes, p. ex.).
- Les bouquets de fleurs composés et les compositions florales réunissant plusieurs éléments font, en cas de doute, l'objet du calcul de la création de la valeur ajoutée.