**Local plutôt que global : Dallmayr fait preuve d’innovation en Suisse romande**

**Régionalité et saveur dans le distributeur**

**En coopération avec Vaud+, un label romand pour les produits locaux, l’entreprise de distribution automatique Dallmayr lance les premiers distributeurs contenant des produits régionaux et fabriqués de manière responsable. Avec ce nouveau concept, les auteurs de l’initiative poussent l’alimentation en self-service au niveau supérieur. Grâce à ce projet de cœur, les petits producteurs seront renforcés et la consommation de produits régionaux sera encouragée. L’un de ces distributeurs pilotes est depuis peu en service à l’EPFL de Lausanne et représente déjà une réussite : il faut maintenant que les entreprises suivent afin de soutenir les producteurs régionaux.**

L’idée de proposer un maximum de produits locaux dans un distributeur et de soutenir ainsi leur utilisation dans la restauration, vient de l’EPFL de Lausanne. Le concept nécessitait un partenaire expérimenté pouvant raisonnablement prendre en charge les distributeurs. Celui-ci a été trouvé par l’EPFL et Vaud+ dans l’entreprise familiale Dallmayr, qui possède un siège à Gland, VD. « Nous avons tout de suite été séduits par l’idée de soutenir les producteurs de la région grâce à notre expertise » affirme Fabrice Ferrer, directeur de filiale de Dallmayr en Suisse romande. Pour ce projet, Dallmayr a collaboré avec la marque cantonale Vaud+. Celle-ci classe les produits régionaux dans un label sous réserve d’un certain nombre de critères pour une véritable garantie de l’origine locale des produits. En effet, le cahier des charges et l’audit de la traçabilité vérifient que 80% des matières premières d’un produit Vaud+ proviennent du canton de Vaud.

**Le local : une cause qui tient à cœur**

Les premiers pilotes des distributeurs automatiques ont été placés dans l’EPFL de Lausanne, ainsi que dans les universités et centres de recherche à Neuchâtel et dans le Valais. Mais l’ambition de Vaud+ et de Dallmayr va encore bien au-delà de ça : ils souhaitent motiver les entreprises à installer les distributeurs régionaux dans leurs locaux pour proposer à leurs employés des collations saines et locales, et ainsi montrer leur engagement pour la Suisse et l'agriculture régionale en soutenant l’économie locale. « Le concept est basé sur 3 axes principaux : local, sain et durable. Nous voulons proposer une alternative responsable qui correspond aux défis actuels de notre société », explique Elvire Mathieu, cheffe de projet chez Vaud+. Les petites entreprises et agriculteurs locaux choisis ont été entièrement conseillés et coachés par Vaud+ et Dallmayr pour adapter leur production au self-service. « C'est un engagement qui nous tient à cœur, que de soutenir les gens autour de nous. En ces temps de mondialisation, nous ne devons pas oublier les saveurs locales et devons agir responsablement », souligne Fabrice Ferrer.

**Du commerce respectueux de l'environnement**

Dallmayr et Vaud+ placent la barre haut dans le domaine de l’écologie avec ce concept régional en décidant d’emballer les produits des distributeurs avec du PET/airPET et de l’aluminium. Pour cela, ils travaillent avec des pros de la gestion de déchets comme Swiss Recycling. Dallmayr fait preuve de sens des responsabilités jusque dans son processus logistique. « La chaîne de livraison a été notre plus grand défi, car les spécificités pour un distributeur automatique local représentent vite une grande charge en CO₂ », dit Fabrice Ferrer. Grâce à la collaboration avec l’entreprise Green Transport, une chaîne d’approvisionnement hebdomadaire partant directement de la centrale à Gland a été mise en place, au lieu d’une livraison quotidienne.

**Un concept qui a de l’avenir**

Avec les premiers distributeurs en Suisse romande, Vaud+ et Dallmayr testent l’acceptation par les consommateurs d’une offre locale. Dallmayr est persuadé de l'attractivité et de l’adaptabilité de ce concept de distributeurs. « Notre souhait et notre objectif est de développer ensuite des distributeurs pour les entreprises des cantons de Genève et du Valais. Après cela, nous aimerions également créer en Suisse allemande une gamme intéressante pour les entreprises qui y sont basées », confie Adrian Rentsch, directeur de Dallmayr Suisse. Sur le long terme, Dallmayr souhaite conseiller et soutenir encore plus de producteurs suisses en tant que partenaire de distribution automatique fort, afin qu’ils optimisent leurs produits alimentaires pour le self-service et développent leur domaine d’activité national.

**À propos de Dallmayr Suisse :**

Dallmayr est l’une des marques de café les plus connues d’Allemagne, et l’une des plus grandes chaînes d’épicerie fine d’Europe avec une tradition vieille de plus de 300 ans. De nombreux domaines d’entreprise sont regroupés sous ce giron, dont le service de distribution automatique de Dallmayr. Il y a plus de 50 ans, Dallmayr s'est inscrit comme l’un des premiers producteurs de produits à base de café en distribution automatique. Aujourd’hui, cette branche de l’entreprise compte plus de 100 000 distributeurs dans 18 pays européens et au Proche-Orient, en faisant l’un des fournisseurs principaux du domaine. Dallmayr est actif en suisse depuis 1968. En plus de la centrale à Barbengo, dans le Tessin, le service de distributeurs possède également des filiales dans les cantons de Vaud, Zürich, Thurgovie, Soleure et Coire, et emploie plus de 300 personnes. Dallmayr est un concessionnaire Nespresso dans les cantons du Tessin et de Coire, et partenaire de BWT, le numéro un des technologies de l’eau. Plus d’informations sur [www.dallmayr.com/chfr/vaudplus](http://www.dallmayr.com/chfr/vaudplus) et <https://www.dallmayr.com/chfr/>.