



Centre de compétences agroalimentaires du Tessin

CCAT





Agenda

1. Qui sommes-nous
2. Activités et projets
3. Limites, défis et nouvelles opportunités
4. Conclusions
5. Discussion



TICINO A TE
nostrano e genuino



Comité directeur

Comité directeur intersectoriel - Organe stratégique :

- Sem Genini, Dir. UCT (Production), Président
- Nadia Fontana-Lupi, Dir. OTR Mendrisiotto et Basso Ceresio (Tourisme), Vice-présidente
- Daniele Fumagalli, Dir. Section agriculture (Institutions)
- Alex Farinelli, président STEA (Société tessinoise d'économie alpestre – Production)
- Enzo Lucibello, président de la DISTI (Distributeurs)
- Alessandro Pesce, journaliste GastroTicino (Restauration)
- Erich Jörg, directeur de la Société des maîtres bouchers et charcutiers (logistique)
- Ivan Trezzini, directeur IVVT et Ticinowine (production et transformation)
- Linda Mazzoleni, directrice de l'hôtel Serpiano (hôtellerie)

Équipe opérationnelle

- Sibilla Quadri, directrice, développement de projets
- Giovanna Spena, graphiste, gestion du site et des réseaux sociaux
- Anita Tomaszweska, gestion opérationnelle du projet cantines

Qui sommes-nous

Le CENTRE DE COMPÉTENCES
AGROALIMENTAIRES DU TESSIN (CCAT)



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino

Valoriser la production et la consommation des produits agroalimentaires tessinois à travers 5 domaines d'intervention

- A. Collaborer entre les secteurs
- B. Accroître l'utilisation des produits locaux dans la restauration collective et sensibiliser à l'alimentation durable
- C. Développer le réseau territorial – réseau des producteurs et promouvoir la production locale
- D. Intensifier la collaboration avec le secteur touristique
- E. Développer des projets de développement régional et soutenir les collaborations interdépartementales promues par la section agriculture.



TICINO A TE
nostrano e genuino





A. Collaborations intersectorielles - secteur de la restauration

OBJECTIFS PRINCIPAUX, ACTIVITÉS ET RÉSULTATS



TICINO A TE
nostrano e genuino



**Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino**

Le Tessin à table / GastroTicino

Objectif

Valorisation des produits agroalimentaires dans la gastronomie

Activités principales et résultats

- 1 menu d'au moins 3 plats ou 4 assiettes dont 2 principaux (60 % de produits tessinois ; 40 % de produits suisses)
- à la carte : 40 % de vins tessinois



A. Collaborations intersectorielles – secteur de la restauration

OBJECTIFS PRINCIPAUX, ACTIVITÉS ET RÉSULTATS



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino

Ticino a Tavola

- Nombre de restaurants : environ 100
- Nombre de plats par an : **402 558**
- Chiffre d'affaires annuel des produits locaux : environ **4 millions de francs suisses**, vins et boissons compris (vente annuelle de 64 704 bouteilles de vins tessinois).
- Principales catégories de produits : produits laitiers, charcuterie, farines, légumes, vin
- **Communication** : Réservé Magazine, GastroJournal, Tessiner Zeitung, Go Ticino, autres médias papier, radio, portails, sites, réseaux sociaux, guide Ticino a Tavola (14 000 exemplaires), storytelling, présentation des producteurs et des produits
- Promotion **des produits** : participation à des salons, expositions et événements, dégustations
- Répertoire des produits via un lien vers **ticinoate.ch**
- En collaboration avec GastroTicino/GastroFormazione, SSSAT et Polo Alimentare Trevano, présentation **de Ticino a te** aux futurs exploitants, directeurs d'hôtel, personnel d'accueil, cuisiniers (opportunités et avantages de l'utilisation de produits locaux)



A. Collaborations intersectorielles – secteur de la restauration

RÉSULTATS



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino

Objectif

- Valorisation des produits agroalimentaires dans la gastronomie hôtelière (y compris Ticino a Tavola)

Activités principales et résultats

- Participation à différentes initiatives :
 - Swiss Wine Tour (collaboration entre Ticino Turismo, les OTR, Ticinowine et CCAT)
 - «Progetto Bottega» / «Automatici»
- Diffusion d'informations ponctuelles via la newsletter de l'association (excédent de produits, promotion d'activités spécifiques)
- Début de plusieurs collaborations :
 - ✓ Circolo degli Chef
 - ✓ Centre professionnel technique Trevano
 - ✓ SSSAT

A. Collaborations intersectorielles – secteur hôtelier

OBJECTIFS PRINCIPAUX, ACTIVITÉS ET RÉSULTATS



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino

Objectif

- Promouvoir un dialogue accru entre les secteurs de la production et de la gastronomie
- Promouvoir la préférence pour les vins locaux
- DOC → marque Ticino regio.garantie

Activités principales et résultats

- Swiss Wine Tour :
 - Organisation et gestion de journées thématiques, coordination et soutien aux promoteurs dans la création d'offres œnotouristiques, promotion sur place
 - Implication de la restauration et de l'hôtellerie
 - Recherche de solutions pour la poursuite du projet
- Expérience-Agro
- Partage d'informations et de contenus



A. Collaborations intersectorielles – secteur vitivinicole

OBJECTIFS PRINCIPAUX, ACTIVITÉS ET RÉSULTATS



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino

B. Accroître l'utilisation des produits locaux dans la restauration collective (projet cantine)

OBJECTIFS PRINCIPAUX, ACTIVITÉS ET RÉSULTATS



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino

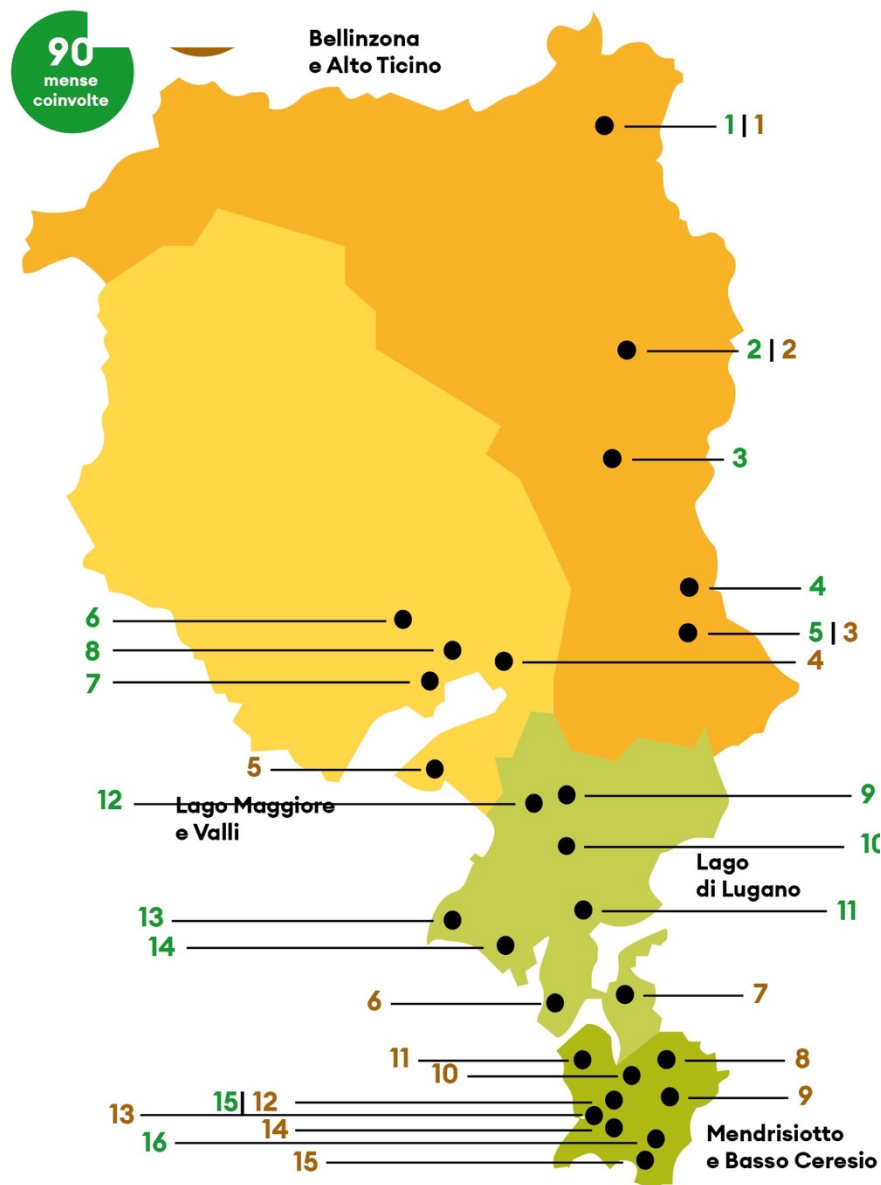
Mense del territorio

- 1** | Valle di Blenio - 6 mense:
Ludiano, Malvaglia, Dongio, Acquarossa, Aquila, Olivone
- 2** | Biasca - 3 mense SI (nove sezioni)
- 3** | Riviera - 4 mense:
SI Lodrino, Cresciano, Osogna + SE Lodrino
- 4** | Lumino - 1 mensa SI
- 5** | Bellinzona - 13 mense
- 6** | Terre di Pedemonte - 4 mense
- 7** | Ascona - 1 mensa SI + SE
- 8** | Locarno - 7 mense SI + 5 SE
- 9** | Istituto scolastico Unico Alto Vedeggio - 5 mense
- 10** | Taverne - 1 mensa SI + SE
- 11** | Lugano - 28 mense SI
- 12** | Bioggio - 1 mensa SI + SE
- 13** | Bedigliora - 1 mensa SI
- 14** | Capriasca - 1 mensa: 4 sezioni
(Lugaggia, Vaglio, Bidogno e Cagiallo) + 1 mensa Tesserete (SI + casa anziani)
- 15** | Mendrisio - 7 mense, 16 sedi
- 16** | Balerna - 1 mensa SI + SE

Botteghe del territorio

- 1** | Il Larice, Leontica
- 2** | Infopoint Bellinzona e Alto Ticino, Biasca stazione
- 3** | Infopoint Bellinzona e Alto Ticino, Bellinzona
- 4** | Camping Campofelice, Tenero
- 5** | La Botega da Gera, Vira (Gambarogno)
- 6** | Ristorante della Torre, Morcote
- 7** | Distributore automatico, Arogno
- 8** | Distributore automatico, Muggio
- 9** | Distributore automatico, Caneggio
- 10** | Distributore automatico, Monte
- 11** | UI Neguziet, Tremona
- 12** | Infopoint Mendrisiotto Turismo, Mendrisio stazione
- 13** | Cooperativa Popolare - Società Cooperativa, Balerna
- 14** | Corte del Vino, Morbio Inferiore
- 15** | UI Mezanin, Chiasso

Legenda: SI: Scuola dell'infanzia, SE: Scuola elementare



B. Accroître l'utilisation des produits locaux dans la restauration collective

PROJET CANTINE



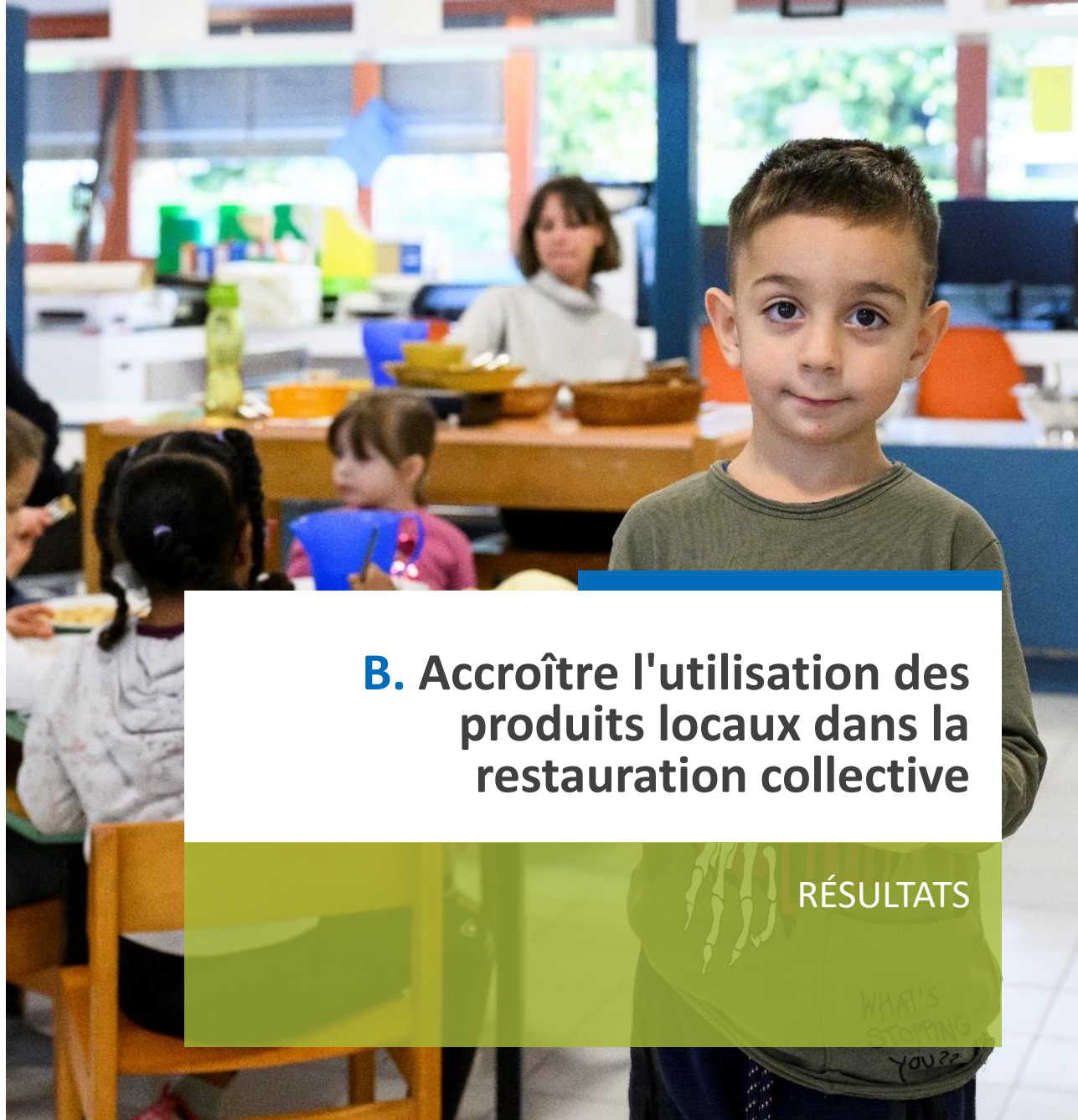
TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino

Activités principales et résultats

- Conseil, analyse, aide à l'achat, coordination, optimisation logistique, recherche de marchandises, ...
- Nombre d'adhésions : **83 cantines avec 121 sections**
- Nombre de repas annuels : **444 491**
- Principaux produits locaux utilisés : légumes, fromages, féculents, viande
- Chiffre d'affaires estimé généré : **668 623 CHF** = 30 % du total des achats



B. Accroître l'utilisation des produits locaux dans la restauration collective

RÉSULTATS



TICINO A TE
nostrano e genuino



Activité en classe : les achats durables



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino

Destinataires

- Communes
- Écoles
- Restauration collective
- Fournisseurs de produits agroalimentaires (grossistes)

Adhésions

30 : Association l'Orto, commune de Locarno, entreprise Barelli, Il dado vegetale, Banfi&Co, commune de Collina d'Oro, Ul Mezzanin, commune de Castel S. Pietro, commune de Morbio Inferiore, Grünenfelder

Carta per un'alimentazione sostenibile

Impegno del Cantone e obiettivi della Carta

- Rispettare i principi dello sviluppo sostenibile di cui all'Agenda 2030 dell'ONU.
- Sensibilizzare, formare e informare sulle buone pratiche della sostenibilità alimentare.
- Incoraggiare un maggior utilizzo di prodotti locali.
- Incentivare una dieta sostenibile, variata ed equilibrata.
- Promuovere il Ticino e la sua produzione agricola.
- Aumentare il consumo di prodotti freschi, diminuire l'uso di imballaggi.
- Sensibilizzare sull'utilizzo di metodi di cottura efficienti dal punto di vista energetico.
- Evitare gli sprechi alimentari.

Destinatari

- Comuni.
- Direzioni scolastiche e la/e rispettiva/e refezione/i.
- Ristorazioni collettive private.
- Fornitori di prodotti agroalimentari ticinesi.

B. Accroître l'utilisation des produits locaux dans la restauration collective

PROJET CANTINE

Mesures complémentaires

COMMUNICATION, SENSIBILISATION ET FORMATION

- Collaboration avec le Département de l'éducation, de la culture et du sport : attention accrue portée à l'offre locale dans les menus cantonaux
- Collaboration avec les enseignants : ateliers pour enseignants ; programme Éducation au développement durable (EDD) : choix des outils pédagogiques, mise à disposition de matériel didactique, activités en classe
- Initiatives Agenda ONU 2030 (boîte à outils)
- Présentations en classe : formation des gérants et des chefs

COLLABORATION

- Collaboration avec le Centre de compétences pour les marchés publics : optimisation des processus d'appels d'offres publics
- Mises à jour avec **les fournisseurs**
- **Collaboration avec la section Collectivités locales / Communes**
- Participation au **projet intercantonal Cuisinons notre région**

PLATEFORME COMMERCIALE ET LOGISTIQUE

- **Enquête** et analyse des résultats



Développement du réseau territorial TICINO A TE

(mise en réseau des producteurs)

Objectif

- **Regrouper** les producteurs locaux sur une seule plateforme
 - **Accroître** la connaissance de l'offre
 - Faciliter la **recherche** des produits
 - **Valoriser** la production locale
 - **Créer une base de données agroalimentaire**
-
- ❖ **Format virtuel** : la plateforme www.ticinoate.ch, IG, FB, youtube
 - ❖ **Format physique** : boutiques et distributeurs automatiques sur le territoire



C. Développement du réseau local TICINO A TE

OBJECTIFS PRINCIPAUX, ACTIVITÉS ET RÉSULTATS



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino

Format virtuel :

- Nombre d'affiliés en augmentation : **242**
- Information des **consommateurs sur divers thèmes** : disponibilité des produits, événements, récits sur la réalité agricole, les producteurs et les produits
- Sensibilisation des consommateurs à **la préférence pour** les produits locaux.
- Promotion auprès du grand public (campagne AE) : **1 673 000 impressions, 532 000 vues, 15 600 clics**
- Nombre total d'utilisateurs du site : **74 000** avec plus de 150 000 vues
- IG : environ **2 538 (+27 %)**
- FB : environ **838**
- **Échange** étroit **d'informations** avec les producteurs
- **Soutien** aux secteurs en difficulté

674 mentions « J'aime »
838 abonnés

2538 abonnés

74 000 visites sites

A. Communication et collaborations intersectorielles

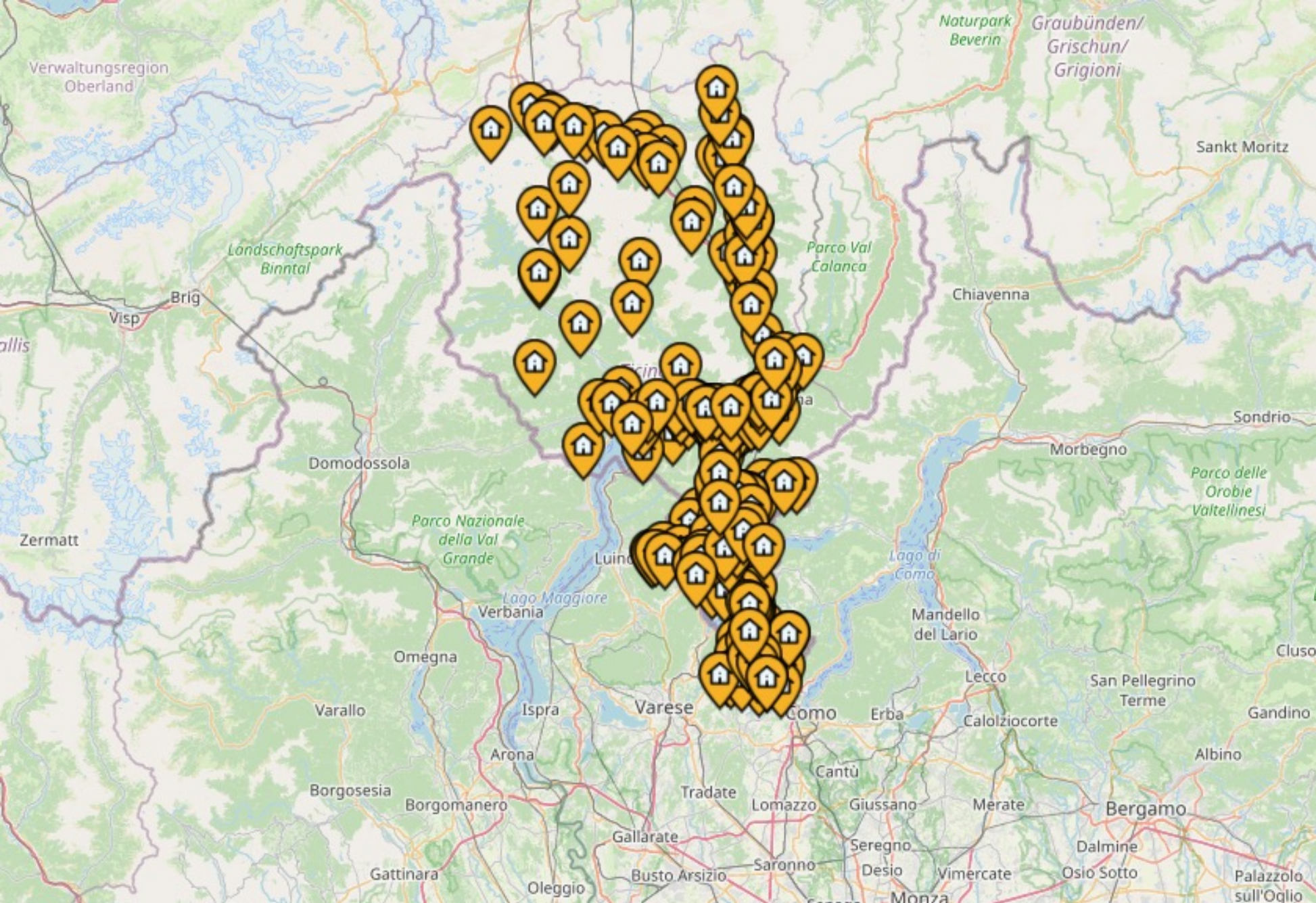
Rapport d'activité 2024



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino



242 entreprises productrices dans le réseau

C. Développement du réseau territorial TICINO A TE

RÉSEAU VIRTUEL



TICINO A TE
nostrano e genuino



**Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino**



DÉCLINATION DU LOGO TOURISTIQUE



TICINO A TE
nostrano e genuino



TICINO A TE
nostrano e genuino



Mendrisiotto
La regione da scoprire



TICINO A TE
nostrano e genuino

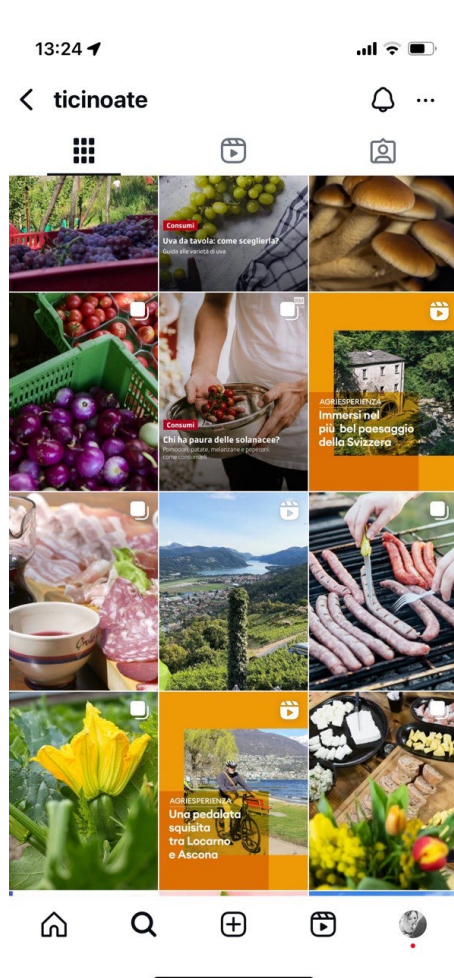


Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino

Activités de communication 2024

POSTES SUR LES
RÉSEAUX
SOCIAUX

CONCOURS
RÉSEAUX



Activités communication 2024

LA COLLABORATION AVEC
RSI FOOD SE POURSUIT



rsifood
e
rsiinfo
Audio originale

rsifood 🌍 Da piccola sognava di girare il mondo e fare grandi cose, poi ha scoperto che la differenza la poteva fare a casa propria, nella fattoria di famiglia.

🏠🚗🐔 Siamo andati a Sant'Antonino per conoscere Tessa Tognetti, una giovane contadina bio che nella sua azienda agricola @colombera_bio porta avanti concetti di sostenibilità e biodiversità creando prodotti genuini a km 0.

📷👉 A cura di @patty_rennis e @fioredimaggio15

➡️ Link in bio per l'intervista completa

#contadini #bioticino #aziendaagricola

🌿 Il racconto di Tessa fa parte della collaborazione nata con @ticinoate, progetto coordinato dal CENTRO DI COMPETENZE AGROALIMENTARI TICINO (CCAT) su incarico del Cantone, senza scopo di lucro, per promuovere la messa in rete di produttori e prodotti del territorio.

5 sett

📍🗣️📌

👤👤👤 Piace a fede.guidotti e altri 327

8 marzo

😊 Aaggiunai un commento...



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino

PRESSE

SWISS WINE TOUR TICINO

Defin. 12.11.2004  Cooperazione 4002 Audizione 0600-400 http://www.cooperazione.ch/	Generali di media. Stampate Tipo di media: Scelta generica Professione: 122-141 Periodicità: Settimanale	 Page: 15 Superficie: 2264,6 mm²
		Online: 1208408 VPE (in mgf. COP): 2,4
		Referimento: 8300747 Clipping: Pagina: 1/1

del settore primario, la cui immagine è spesso trattenuta in modo idilliaco. In questa fase di forte internazionalizzazione, in cui l'industria alimentare e la grande distribuzione assumono dimensioni sempre più importanti, noi cerchiamo di sensibilizzare sull'importanza del prodotto agro-alimentare locale anche nelle scuole elementari, spiegando in modo giocoso l'impatto ecologico degli alimenti che scegliamo. E inoltre proponiamo alle mense scolastiche l'acquisto di prodotti locali, in particolare latticini, ortaggi e farine.

Testimonianza raccolta da Paolo D'Angelo



@photocatelli.ch per Ticino a te



Scopri le agriesperienze! Esperienze semplici e autentiche.
agriesperienze.ch

TRICITÀ

Talvolta sembra più artificiale e artefatta, di quel desiderio di autenticità sta emergendo come un vecchio e proprio trend. È possibile di ristabilire una profonda coerenza fra i valori in cui si crede e le scelte pratiche di vita per la ricerca di esperienze genuine e condivise. Il che, sempre più, contro lo stradicamento della globalizzazione, invita alla riscoperta della dimensione locale che ha una delle sue espressioni più "naturali" nei prodotti agroalimentari del territorio di origine. Prodotti dove i gusti e la passione e l'impegno di chi quotidianamente li coltiva e lavora, con tecniche ancora ampiamente artigianali, nel rispetto dei cicli stagionali, secondo tradizioni tramandate di generazione in generazione. Valorizzare questo patrimonio rurale richiede però la capacità di mettere in rete tanti attori che possono

[illegible]

ANEC

SOCIETÀ
DI SUSANNA CATTANEO

[illegible]

INCETTA DI PREMI NEL 2024 PER LE INIZIATIVE DEL CENTRO DI COMPETENZE AGROALIMENTARI TICINO. ACCANTO, LA DIRETTRICE SIBILLA QUADRI (SECONDA DA DESTRA) RICEVE IL PRESTIGIOSO "GLOBAL BEST OF WINE TOURISM AWARD 2025" (SOSTENIBILTA'AMBIENTE) PER LE AGRIESPERIENZE, CHE SI ERANO APPENA AGGIUDICATE ANCHE IL "REGIONAL BEST OF WINE TOURISM 2025" (SOSTENIBILTA').

virtuale del portale www.ticino.ch. «Contiamo ormai circa 240 produttori locali aderenti, che coinvolgono anche nelle iniziative di promozione che organizziamo a livello nazionale, ad esempio insieme a Ticino Turismo, mentre sono oltre 900 i prodotti che portano il marchio "Ticino regione, garantito". L'unica certificazione che ci fa controllare e ricercare la qualità dei prodotti, che attesta la provenienza di territorialità dei prodotti ed è anche ambasciatore di un'economia econo-sociale e socialmente attenta alle necessità di tutti coloro che nel territorio vivono o operano, perché le nostre scelte quando facciamo la spesa non solo includono un prodotto tanto sano quanto gustoso, ma una più ampia serie di preoccupazioni economiche, sociali e culturali. Accreditati richiede di dimostrare di sottostare a rigorosi controlli ma ne vale la pena, dando un accesso privilegiato anche alla grande distribuzione nazionale che richiede ormai quasi la stessa attenzione e controllo. È un vero e proprio sigillo di qualità e tracciabilità che il consumatore cerca sempre più. Che sia a casa o in viaggio, per vivere in modo consapevole e genuino».

REGALATEVI LA PIANTINA DEL CUCO
E LA PRIMA RETE A RANGLER I PRODOTTI
AGRICOLI MONTANI CHE VI
OFFRONO UNA VETRINA
PER FAR CONOSCERE MIGLIO
I PRODOTTI AGRICOLI
CHE SONO TANTO DEDICAZIONE
E PASSIONE COLOMBANO

TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino

Activités de communication 2024



Novità natalizie? Fateci sapere le vostre!

Cari produttori,
il periodo natalizio si avvicina e anche quest'anno invieremo una newsletter ai nostri consumatori con novità e suggerimenti per dei gustosi regali natalizi.

A tal proposito, vi invitiamo a volerci mandare le vostre novità o proposte natalizie, in modo da poterle condividere con i consumatori.

Potete mandare info e foto a giovanna.spena@ccat.ch o a info@ccat.ch.

Ringraziandovi anticipatamente per il vostro tempo porgiamo cordiali saluti.
Il team del CCAT

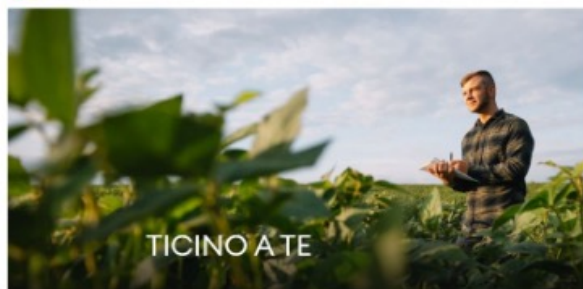
IL TERRITORIO NEL PIATTO

Siete interessati a consegnare i vostri prodotti direttamente ai gastronomi?

"Il territorio nel piatto" - un progetto a supporto della collaborazione locale tra agricoltori, ristoratori e albergatori - fa al caso vostro.



CCAT | Via Girelle 7 | 6592 S. ANTONINO | T 0041 91 851 90 90 | info@ccat.ch | www.ccat.ch



Come Centro di Competenza Agroalimentari Ticino riceviamo molte richieste di partecipazione (destinate a voi produttori/rivenditori) ad eventi, mercatini, degustazioni, ecc.

Si tratta di occasioni per far conoscere e vendere i vostri gustosi prodotti. Di seguito trovate alcune richieste di partecipazione che vi invitiamo a voler considerare e, se trovate la proposta interessante, a segnalarci il vostro interesse entro i tempi indicati qui di seguito. Grazie.

MIGROS PARK IM GRUENEN, BASILEA

Dal 14 settembre al 6 ottobre Ticino Turismo sarà presente al [Migros Park im Gruenen - Grün 80](#) a Basilea dove presenterà le bellezze del nostro Cantone ai fruitori del Centro Commerciale (soprattutto famiglie e pensionati). Per l'occasione nel Ristorante Self-Service (più ampio di quello di S. Antonino) e grazie alla collaborazione con Ticino Turismo, ci viene data la possibilità di esporre e vendere prodotti ticinesi (solo secco) in un'area dedicata. Maggiori informazioni verranno fornite ai produttori interessati. Qualora foste interessati vi invitiamo a contattarci scrivendo a [scrivendo a \[info@ccat.ch\]\(mailto:info@ccat.ch\)](mailto:info@ccat.ch), entro il 17 maggio 2024.



"Le agriesperienze" vincono due prestigiosi premi!

E ora abbiamo un'altra occasione per farci
conoscere! Vota "Le agriesperienze"
per il [People's choice Award](#)

VOTA!

Abbiamo l'immenso piacere di annunciare che "Le agriesperienze" dopo aver conseguito il premio "Regional Best of Wine Tourism Award 2025" (Losanna, 9 ottobre 2024), hanno vinto anche il "GLOBAL Best of Wine Tourism Award 2025" (Verona, 24 ottobre 2024). Aggiudicandosi dunque il primo premio per la categoria ambiente come miglior esperienza enogastronomica a livello regionale e mondiale.

Il concorso "Best Of Wine Tourism", promosso dalla rete internazionale Great Wine Capitals (GWC), premia le iniziative individuali o collettive che contribuiscono alla promozione dell'enoturismo. È aperto a tutti coloro che operano nel mondo del vino, del turismo, della gastronomia, dei prodotti locali e della cultura. Ogni capitale della rete organizza il proprio concorso interno e i vincitori delle varie categorie vengono insigniti del titolo di "Regional Best Of

MAILCHIMP PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS



CCAT | Via Girelle 7 | 6592 S. ANTONINO | T 0041 91 851 90 90 | info@ccat.ch | www.ccat.ch



Cara amante del territorio, caro amante del territorio,

il periodo delle festività si avvicina.

Che ne dici allora di portare un po' di sapori del Ticino sulla tua tavola imbandita a festa e nelle case di amici e parenti?

I prodotti enogastronomici del nostro territorio sono un dono perfetto per dimostrare il tuo affetto ai tuoi cari, in quanto simbolo di passione e garanzia di qualità. Anche per queste feste, infatti, i nostri artigiani del gusto lavorano per proporvi una sempre più vasta varietà di prodotti d'eccellenza.

Ticino a te ha pensato quindi di presentarti una piccola selezione di idee tutte da regalare o regalarci.

**Per la tua occasione speciale, scegli locale! Cestoni
ricchi di prodotti del territorio pensati appositamente
per te!**



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenza
Agroalimentari
Ticino

Diffusion via les activités médiatiques CCAT ou partenaires

- Ticino Welcome
- Réservé Magazine
- Newsletter HotelleriesuisseTessin
- TI Management Donna
- Agricoltore Ticinese
- Tessiner Zeitung
- Ticino Weekend
- La Poste (vidéo)
- Ticino Top Ten
- Go Ticino
- Cdt.ch
- Laregione.ch
- Coopération
- Gastrojournal
- Summertimes
- Falò

Diffusion via les sites partenaires

- Great Wine Capitals
- Agrotourism Schweiz
- Gout.ch
- Agriticino.ch



TICINO A TE
nostrano e genuino



Format physique :
boutiques et distributeurs
automatiques dans la
région

- **Développement du concept** et du graphisme, création de matériel de support
- Nombre de demandes en augmentation : **16 au total**
- Développement de **nouvelles collaborations**
- Produits les plus vendus : **fromages, miel, farines, boissons non alcoolisées**
- **Recettes provenant de la location** d'étagères / concept graphique



TICINO A TE
nostrano e genuino



**Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino**

COINS DÉDIÉS, BOUTIQUES, DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino



Prix Cercle régional 2024

Pour son engagement dans la création de chaînes de valeur soutenant le développement durable dans les régions rurales et pour la promotion des produits régionaux
(projets Ticino a te et Ticino a tavola)



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino

Marque Ticino : label de qualité des produits tessinois

Promotion de la marque à travers les multiples activités du CCAT :

- Ticino a Tavola et Réserve
- Projet cantine
- Boutiques et distributeurs automatiques TICINO A TE
- Communication : (publi)éditoriaux, articles, interviews, réseaux sociaux
- Événements et salons
- Activité pédagogique « Achats durables »



C. Promouvoir la production locale

OBJECTIFS PRINCIPAUX, ACTIVITÉS ET RÉSULTATS



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino



Le Tessin, c'est Swisstainable



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino

Co-création de nouveaux produits  enotouristiques (offres pour les touristes)

- **Swiss Wine Tour Ticino**
- Poursuite de la collaboration avec **Schweizer S udOstbahn** (30 000 articles vendus en 3 ans)
- **Agriesperienze**
- Promenade  enogastronomique hors du canton – **GustaTicino** (juin 2026)

Promotion des produits

- Coins dédiés aux produits locaux dans les points d'information et dégustations
- Collaboration   des publications (par exemple #ticinomoments)



D. Intensifier la collaboration avec le secteur du tourisme

OBJECTIFS PRINCIPAUX, ACTIVITÉS ET RÉSULTATS



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino

Swiss Wine Tour

Qu'est-ce que le Swiss Wine Tour ?

- Produit œnotouristique à **l'échelle nationale**
- Offres sélectionnées / **concept de qualité**
- Plateforme nationale commune : **www.swisswinetour.com**

Objectifs

- Promouvoir la Suisse en tant que **destination œnotouristique** au niveau national et international
- **Regrouper** les offres œnotouristiques de qualité
- **Améliorer l'offre**, la rendre **facilement accessible et achetable**, créer une valeur ajoutée régionale
- **Participation à des mesures de promotion** par tous les partenaires (Swiss Wine Promotion, Suisse Tourisme, organisations régionales, caves) et encouragement des collaborations intersectorielles



D. Intensifier la collaboration avec le secteur du tourisme



NATIONAL BEST OF WINE TOUR – DOMAINE DE LA DURABILITÉ



GLOBAL BEST OF WINE TOUR – DOMAINE DE LA DURABILITÉ

Expériences agricoles

Objectif

- Offrir **des expériences simples et authentiques**
- Valoriser le **patrimoine culturel, paysager et culinaire du Tessin** grâce à la collaboration avec **Guide SI**
- Faire connaître les **réalités agricoles locales** et diffuser **une image réelle de l'agriculture**
- Promouvoir et **vendre** les produits agroalimentaires
- Faire découvrir des lieux **particulièrement intéressants** en dehors des circuits touristiques les plus fréquentés



D. Intensifier la collaboration avec le secteur du tourisme

EXPERIENCES AGRICOLES



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino



LE BEAU ET LE BON DU TERRITOIRE



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino



Expériences Agricoles



Montrer la réalité agricole



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino



In diesem Automaten bieten wir Spezialitäten aus dem Tessin in Zusammenarbeit mit dem Produzenten-Netzwerk www.ticinoate.ch an. Sie erkennen diese Produkte am Tessiner-Wappen.



Für weitere Spezialitäten
QR-Code scannen.

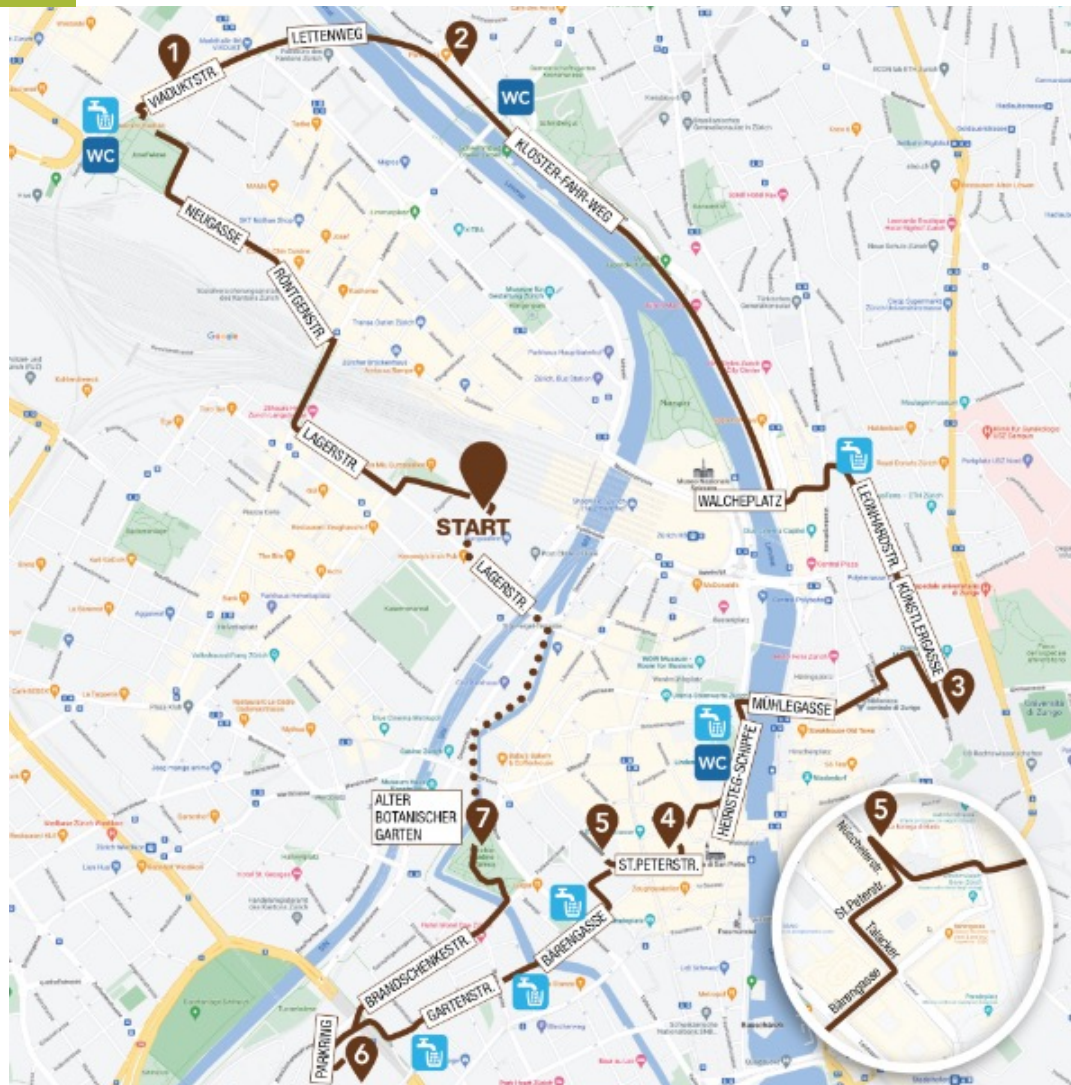
D. Intensifier la collaboration avec le secteur du tourisme

 VORALPEN-EXPRESS
TRENO GOTTARDO
AARE LINTH

UN PEU DU TESSIN DANS LES TRAINS DE LA SOB

Gusta Ticino : la promenade œnogastronomique à travers les rues de Zurich

À noter dans votre agenda : juin 2026



Etappe 1

**STIFTUNG ST. JAKOB
BECK & KAFI**
Viaduktstrasse 20



Brot mit Honig vom Bigatt
und hausgemachter Kuchen
Bigatt, Paradiso



Kaffee
Caffè Chicco d'Oro,
Balerna



Tisana Olivone
Erbe Ticino, Chiasso

Etappe 2

TRANSHELVETICA
Alter Bahnhof Letten,
Wasserwerkstrasse 93



Ticino regio.garantie-Platte:
Auswahl an Käsesorten und
Crudités, serviert mit Brot
und Feigensenf
Ticino a te - CCAT,
S. Antonino



Gazzosa al pompelmo
Fizzy, Personico
Il Mattiolo Brut, Bianco di Merlot Spumante
Il Mattiolo Bianco, Bianco di Merlot
Il Mattiolo Rosa, Rosato di Merlot
Il Mattiolo Rosso, Merlot - Valsangiacomo Vini

Etappe 3

**UNIVERSITÄT
ZÜRICH - MENSA CENTER**
Künstlergasse 10



Rohschinken der
Alp Piora und Salame
dei Castelli di Bellinzona
Ticinella, Stabio



Tisana Olivone
Erbe Ticino, Chiasso



Tessiner Weine speziell für Sie
ausgewählt von Ticinowine

Etappe 4

WIDDER GARAGE
Augustinerhof 1



Tessiner Polenta-Trio
Terreni alla Maggia,
Ascona



Gazzosa al mandarino
Fizzy, Personico
La Lepre 2023, Bianco del Ticino
Barbarossa 2020, Merlot Riserva
Cantina alla Maggia, Ascona

Etappe 5

**RISTORANTE-SALUMERIA
LA BOTTEGA DI MARIO**
Nüscherstrasse 6



Mini Salsiccia Burger
Rapelli, Stabio



Tisana dei fiori
Erbe Ticino, Chiasso



Ciao.Beer Ticino
Birificio Vallemaggia,
Avegno

Etappe 6

VILLA SCHÖLLERGUT
Parking 50



Tessiner Risotto
GastroTicino mit
den Gewinnern der Tessiner
Risottomeisterschaft



Gazzosa al limone
Fizzy, Personico
Irti colli 2022, Merlot
Tributo 2021, Merlot barrique
Settemaggio Vini, Monte Carasso

Etappe 7

ALTER BOTANISCHER GARTEN
Talstrasse 71

Tessiner Mojito-Glace
Gelateria Margherita



Amaro Generoso
Bisbino, Sagno



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino



GUSTA TICINO 2024, ZURICH

Étape CCAT - Marque Tessin regio.garantie



Implication et/ou participation active à des projets de développement régional

A) Les ateliers du goût :

Objectif : **valoriser le produit** final auprès du consommateur, lui faire **comprendre** les particularités de **la production agroalimentaire tessinoise** afin qu'il en apprécie mieux la valeur.

CCAT : rôle **de promoteur** (étape relative aux bases), membre de la direction et impliqué activement dans la coordination et le **développement** des expériences « **laboratoires du goût** ».

B) Ortofuturo – Sous-projet plateforme commerciale/logistique

Objectif : étude détaillée pour **une plateforme commerciale/logistique** visant à optimiser la commercialisation des produits agroalimentaires tessinois.

CCAT : rôle **de promoteur du sous-projet** (étape relative aux bases). À partir de 2024, membre du comité de l'association.

C) Tesori Generoso (communication)

E. Projets de développement régional

Les Laboratoires du Goût & Ortofuturo



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino



Limites et défis

De nouvelles opportunités pour le CCAT ?



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino

Limites et défis : de nouvelles opportunités pour le CCAT ?

LOGISTIQUE

1

- Produits difficiles à trouver en petites quantités
- Plateformes logistiques et commerciales non autosuffisantes
- Producteurs trop petits pour fournir de grandes quantités

POLITIQUE/INSTITUTIONNEL

2

- Stratégie politique cantonale (LCPubb, vision interdépartementale cohérente)
- Politique agricole vs réalité locale

FINANCIER

3

- Budget limité et dépendant de la situation financière du canton

CULTUREL

4

- Incohérence des consommateurs
- Prix des produits importés
- Tourisme d'achat



Conclusions

La CCAT s'engage, par le biais d'initiatives ciblées et de collaborations, à valoriser le travail des entreprises manufacturières de la région du Tessin, afin que le grand public et les institutions puissent découvrir, choisir et apprécier de plus en plus les produits locaux, en promouvant des décisions éclairées en faveur d'une économie vertueuse et durable.



TICINO A TE
nostrano e genuino



Liens utiles

www.ticinoate.ch

www.marchioticino.ch

www.swisswinetour.ch

www.agriesperienze.ch

Suivez-nous sur les
réseaux sociaux
@ticinoate



Merci

info@ccat.ch



ticinoate.ch, ccat.ch



TICINO A TE
nostrano e genuino



Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino



Discussion



TICINO A TE
nostrano e genuino



 **Centro di Competenze
Agroalimentari
Ticino**