

«Des écosystèmes pour une alimentation régionale : comment la coopération crée de la valeur ajoutée»

En bref : le développement et la promotion des savoir-faire et produits locaux représente un défi pour de nombreuses régions. Le Centre des compétences agroalimentaires du Tessin (CCAT) a de nombreuses réalisations à son actif mais fait également face à des défis importants de pérennisation de ses activités et de structuration des chaînes de valeurs régionales.

Défis	Bonnes pratiques	Opportunités
<ul style="list-style-type: none"> • Organisation logistique des petits producteurs qui limite leur potentiel de vente (B2B, B2C) • Moyens nécessaires pour contrôler la traçabilité et l'impact environnemental des produits • Impact du changement climatique • Soutien politique : contradiction entre politiques économiques et agricole, Loi sur les achats publics qui ne permet pas de prioriser les fournisseurs locaux • Comportement des consommateurs qui favorisent souvent le prix dans leur choix de produits (importations, tourisme d'achat) • Méconnaissance des produits locaux (p.ex. vins) • Budget limité et sources de financement non garanties pour pérenniser les activités du CCAT 	<ul style="list-style-type: none"> • Plateformes de ventes en lignes B2C (p.ex. Meaty.ch, qui vend uniquement des produits locaux et assure la traçabilité de ses produits) • Collaboration entre le CCAT et Beelong pour mesurer l'impact des produits locaux (« éco-score ») • Adaptation de la viticulture au climat (Tessin) • Ajuster la taille des commandes ou définir des critères pour favoriser les producteurs locaux dans cadre de la loi actuelle sur les marchés publics • Mise en valeur et accessibilité des produits locaux : automates et boutiques sont viables si la clientèle inclut touristes et population locale • Formation des serveurs (notamment italiens) par le CCAT pour leur faire découvrir les vins locaux • Le CCAT a développé de nombreuses collaborations pour mener de nombreux projets malgré des ressources limitées 	<ul style="list-style-type: none"> • Collaboration entre le CCAT et l'OFAG notamment pour répondre aux défis logistiques • Collaboration entre le responsable restauration de l'EPFL et le CCAT en matière d'alimentation durable et d'influence sur le comportement des consommateurs • Augmenter la part de produits locaux consommés par les collectivités et les entreprises (exemple des paniers à Lausanne, initiative autoportée par des employé-e-s) • Loi sur les marchés publics : échange d'expérience pratique entre le CCAT et Lausanne Région • Projet NPR pour développer un modèle d'affaires pérenne pour le CCAT et réduire sa dépendance aux financements externes • Rapprochement entre le CCAT et la plateforme Star'Terre