

Communiqué de Presse

La marque VAUD+ réinvente la distribution automatique

Le premier concept de distributeur local, sain et durable est né d'une synergie entre la marque VAUD+, Dallmayr et l'EPFL. Ce concept innovant donnera l'opportunité aux entreprises et aux écoles de consommer de manière responsable et durable.

La marque VAUD+ est fière d'annoncer le lancement de ce premier projet : le distributeur VAUD+, qui concrétise les valeurs d'innovation, de durabilité et de proximité qui la définissent. Soutenir et promouvoir l'économie locale, s'engager pour la durabilité et faciliter l'accès à des produits sains ; tels étaient les objectifs communs qui ont réunis ces trois acteurs. « Le concept s'articule autour de trois axes principaux : le local, le sain et le durable. Nous souhaitons construire une alternative durable et responsable qui réponde aux enjeux actuels de notre société et aux besoins d'écoles ou d'entreprises qui, comme l'EPFL, repensent leur manière de consommer » atteste la cheffe de projet, Elvire Mathieu, VAUD+.

La majorité des produits de l'assortiment portent le label VAUD+ « Certifié d'ici », 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+ provient du canton de Vaud. Ce concept de distributeur VAUD+ entend faciliter l'accès aux produits locaux, ainsi que soutenir et valoriser les entreprises engagées qui se cachent derrière chacun des produits.

Dans la continuité du volet nutritionnel du programme 20/30 mis en place au sein de la restauration de l'EPFL, les performances nutritionnelles des produits du concept ont été mesurées. Un travail d'amélioration continue est en cours avec les fournisseurs. « Nous souhaitons qu'à terme les consommateurs puissent être guidés vers des produits sains grâce à l'affichage des Nutriscores dans la machine. » indique Bruno Rossignol, EPFL.

La durabilité est une valeur forte de la marque VAUD+, que partagent aussi ses partenaires. « C'est donc ensemble que nous avons relevé ce défi : construire un concept de distribution automatique durable » déclare Fabrice Ferrer, Dallmayr. Une logistique écologique, des produits locaux à faible impact, l'implication d'institutions sociales parmi les fournisseurs, une politique économique durable et équitable, des études et réflexions sur les déchets et emballages : ce sont autant de points travaillés dans le concept VAUD+ sur lesquels un plan d'amélioration continu et un engagement commun sur plusieurs années a été pris.

Après une phase pilote de plusieurs mois au sein de l'EPFL qui a montré des résultats particulièrement encourageants, le concept de distributeur VAUD+ est prêt à être installé dans les entreprises, écoles, institutions et lieux publics. L'offre évoluera en fonction des saisons, mais elle compte déjà plus de 160 produits, parmi lesquels figurent des cakes, jus de fruits, glaces bio, fruits secs, sans oublier les classiques comme le yogourt, la pomme ou encore les flûtes.

Contacts et informations complémentaires :

Marque VAUD+ : Elvire Mathieu, Cheffe du projet Distributeur VAUD+, Responsable développement marchés, mathieu@vaud-promotion.ch, +41 79 245 10 50

Dallmayr : Fabrice Ferrer, Directeur Suisse romande, fabrice.ferrer@dallmayr.ch, +41 79 297 49 04

EPFL : Bruno Rossignol, Chef de service restauration et commerce, bruno.rossignol@epfl.ch, +41 79 282 96 87