



Département de l'économie et de la formation  
Service de l'agriculture  
Ecole d'agriculture du Valais - Châteauneuf

Departement für Volkswirtschaft und Bildung  
Dienststelle für Landwirtschaft  
Walliser Landwirtschaftsschule - Châteauneuf

**CANTON DU VALAIS**  
**KANTON WALLIS**



A toutes les cuisines collectives  
du Canton du Valais

Châteauneuf, le 29 septembre 2020

### **Décision du Conseil d'Etat à adhérer aux démarches « Cuisinons notre région »**

Madame, Monsieur le(la) Directeur(trice), Madame, Monsieur le(la) Chef(fe) de cuisine,

Le Service cantonal de l'agriculture (SCA), par son Ecole d'Agriculture du Valais (EAV), a conduit différents travaux sur la promotion des produits de proximité dans le domaine de la restauration collective. Différentes communications ont été faites, par le biais de conférences de presse, d'invitations par courrier, ainsi que par des rencontres entre établissements partenaires. Pour donner suite à cette démarche, nous nous permettons de vous transmettre la présente décision du Conseil d'Etat.

Pour rappel, la politique de l'Etat du Valais, sur les bases de sa politique d'Agenda 21, veut favoriser et à soutenir, à large échelle, la production et le savoir-faire cantonal et national. Concrètement, ceci signifie que tout ce qui est produit sur le sol valaisan doit être favorisé, à un prix justifié par rapport à la concurrence. Si la marchandise désirée ne peut être trouvée ou n'est pas suffisamment produite, alors on se reportera sur la production suisse et enfin, européenne, voire mondiale pour des denrées spécifiques. Par soucis de cohérence, les achats doivent, dans la mesure du possible, être labellisés (IGP, AOP, STG, MSC, ASC, Bio, Label Rouge, etc.) pour garantir des modes de production réfléchis et des balances commerciales saines.

La démarche "Cuisinons notre région" réunit aujourd'hui 20 établissements de cuisine collective qui représentent un total de 2 millions de repas par année, ainsi que deux Communes valaisannes.

39 fournisseurs ont signé le cahier des charges et font l'effort d'offrir une visibilité plus grande dans leur l'offre pour les produits régionaux.

Le Service cantonal de l'agriculture est en contact actuellement avec une société valaisanne, initiatrice du site Vitamine locale, pour mettre à disposition des établissements et fournisseurs partenaires une plateforme de présentation, de vente et de distribution de produits régionaux, compatible avec le type de demande des collectivités.

En 2020, la démarche "Cuisinons notre région" a évolué en ajoutant à la notion de provenance des produits, les aspects d'équilibre alimentaire. Le projet retenu dans le cadre de l'Agenda 2030 sous l'intitulé "Développement durable dans la restauration collective : Manger équilibré, de proximité et de saison" a permis de collaborer avec l'association Fourchette Verte Valais, qui est mandatée pour tous les aspects de conseil et de contrôle.

Compte tenu de l'engagement du Canton dans le cadre de l'Agenda 2030 et de l'importance d'une alimentation saine et équilibrée, basée sur des produits régionaux, le Conseil d'Etat a décidé de rendre obligatoire, pour tous les établissements de cuisine collective répondant aux critères de la décision annexée, la participation à la démarche "Cuisinons notre région".

Les établissements non-signataires et hors décision du CE peuvent, par retour du présent cahier des charges, entrer dans la démarche et bénéficier de toute l'offre indiquée. Sauf avis contraire, le cahier des charges des établissements partenaires actuels, hors décision du CE, est adapté pour tenir en compte la nouvelle version de ce document.

Nous vous annonçons donc que les établissements concernés par cette décision seront prochainement contactés par Fourchette Verte Valais pour les éléments opérationnels. Les documents annexés vous fournissent toutes les informations nécessaires à ce sujet.

Les soussignés se tiennent à votre entière disposition pour toute éventuelle question.

En vous remerciant d'offrir un accueil favorable à cette décision et aux personnes qui prendront contacte avec vous, recevez, Madame, Monsieur, nos meilleures salutations.

Guy Bianco  
  
Directeur EAV

Ludovic Delatoye  
  
Responsable secteur restauration & démarche CNR

**Annexes :**

- DCE 24 juin 2020
- Cahier des charges