



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

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



Cahier des charges « CNR-FV »

Nom de l'entité : _____

Article 1 Dispositions générales

¹ Sur la base de la décision du Conseil d'Etat du Valais (DCE) du 24.06.2020, l'établissement a pris connaissance des démarches « Cuisinons notre région » par les documents disponibles sur le site du Service cantonal de l'agriculture (SCA) via l'Ecole d'agriculture du Valais (EAV) : <https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux>.

² Par sa signature, l'établissement entre dans le système de réseau actuel des établissements partenaires (EP), signataires des démarches CNR, dont le but est de favoriser au maximum l'utilisation des produits de proximité dans la restauration collective publique et parapublique.

³ Par sa signature, l'établissement est affilié aux critères de planification de Fourchette verte Valais (FV-VS), dont le but est d'offrir une alimentation équilibrée dans un environnement sain et agréable. Les frais annuels du label FV-VS est pris entièrement en charge par le Canton du Valais.

⁴ L'EP s'engage à respecter les critères du présent cahier des charges. Il est par ailleurs habilité à fournir toutes les remarques nécessaires à la bonne mise en œuvre et à l'évolution des démarches. Son expérience et sa contribution jouent un rôle fondamental aux évolutions futures.

Article 2 Politique d'achats

¹ L'EP s'engage à appliquer dans sa politique d'achat les exigences décrites dans le document-type d'appel d'offre. Il est recommandé d'utiliser l'esprit du document afin d'uniformiser le principe de demande. Cependant, libre à chacun des modalités de mise en application et de contrôle.

² L'EP s'engage à demander systématiquement auprès de ses propres fournisseurs la provenance des denrées alimentaires, et peut exiger de leur part une liste d'achat adaptée à leurs demandes.

³ L'EP est libre d'utiliser les gammes de produits présentes sur le marché, en y incluant la notion d'équilibre alimentaire, de provenance et de concentricité. Une liste suggestive et non-exhaustive, tirée de la plateforme CNR, est proposée et offre une base de discussion et de contrôle.

⁴ L'EP peut inciter en tout temps aux fournisseurs capables de répondre à ces exigences de rejoindre la liste des fournisseurs partenaires (FP) et de publier leurs produits sur la plateforme CNR. Sa contribution permet d'agrémenter l'offre globale des EP.

Article 3 Indicateur de contrôle

¹ Un document d'analyse des fournisseurs et de la provenance des produits est proposé à chaque établissement par le mandataire FV-VS et doit être rempli par l'EP. Ce dernier s'engage à fournir en toute transparence les données nécessaires (bulletins de livraison, factures et autres). Ce document sera utilisé de manière confidentielle et propre à chaque établissement.

² Pour une analyse plus approfondie, chaque établissement est libre de choisir un indicateur indépendant qu'il souhaite. Cette démarche est non-obligatoire et n'entrave pas l'adhésion aux démarches CNR. Dans ce cas, les frais relatifs à l'indicateur sont pris entièrement à charge par l'établissement concerné.

⁴ Le rapport établi dans le cadre d'un tel indicateur sera transmis uniquement à l'EP. Seule une page récapitulative peut être transmise au Canton, à titre uniquement informatif, et traitée de manière strictement confidentielle.

⁵ Un feed-back oral ou écrit peut être demandé, afin de connaître les impressions de l'EP analysé.

Article 4 Travaux en cuisine et contrôle

¹ L'EP s'engage à appliquer les processus de réception, production, distribution et élimination des déchets au plus proche des exigences de la profession de cuisiner et utilise au mieux toutes les ressources de production mis à sa disposition (efficience de production) afin d'atteindre les objectifs fixés. Le guide de recommandation pour la conception et la rénovation des cuisines professionnelles pour travailler avec des produits bruts, locaux et de saison dans la restauration collective est disponible sous : <https://www.vs.ch/web/sca/guide-de-recommandation-renovation>

² L'EP s'engage à respecter les critères nutritionnels Fourchette verte selon la tranche d'âge concernée, tout en veillant à respecter la manière de présenter et servir le repas, le soin dédié aux grilles de menus et la manière de transmettre les messages au public-cible. Les détails concernant les critères se trouvent directement sur : <https://www.fourchetteverte.ch/#about--tab2>

³ L'EP s'engage à fournir les plans de menu et remplir les documents de contrôle fournis par le mandataire. Ces documents sont utilisés et travaillés lors du rendez-vous périodique entre le mandataire et le responsable de l'établissement/achats, sur la base des objectifs fixés en commun, et ne sont utilisés que de manière strictement confidentielle.

⁴ Dans la mesure où l'EP forme des apprenti(e)s cuisinier(ère)s AFP, CFC et/ou cuisinier(ère)s en diététique CFC, celui-ci s'engage à mettre en avant ces démarches dans son cadre de formation. Ces démarches peuvent être décrites dans leur classeur de formation respectif.

Article 5 Documents « CNR-FV » - communication et sensibilisation

¹ L'EP qui adhère aux démarches CNR peut disposer à sa guise des documents de communication et sensibilisation. Ceux-ci sont accessibles sur le site <https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux> via un identifiant et code d'accès à acquérir. Des outils de communication sont également mis à disposition par FV-VS selon les besoins.

² Le logo et les documents s'adressent uniquement aux EP et CP (Communes partenaires) pour faciliter leur communication interne et externe. À l'externe, ils permettent de renforcer notamment l'image de synergie des différents EP et CP auprès de leurs clients finaux respectifs.

³ Le visuel CNR-FV doit être affiché dans l'établissement de manière visible pour le consommateur ainsi que sur les supports de communication propres à l'EP. De plus, il doit être apposé sur les menus.

⁴ Le SCA se charge de promouvoir les démarches et travaux collectifs des EP et CP auprès du grand public.

Article 6 Dispositions particulières

¹ Pour les établissements soumis à la présente DCE, celle-ci est de force obligatoire.

² Pour les établissements non-soumis à la présente DCE, le non-respect du présent cahier des charges peut exclure l'EP des démarches et tous les frais induits peuvent être facturés par le SCA.

³ Transmettre tous les changements d'adresse et personne de contact

Nom de la société : _____
 Adresse postale : _____
 Code postale et lieu : _____
 Téléphone : _____
 E-mail : _____

Pour accord :

Le directeur de l'EAV

Guy Bianco

Le directeur de l'EP

Prénom Nom

Le responsable de projet

Ludovic Delaloye

Le chef de cuisine/d'achat de l'EP

Prénom Nom



Mandataire du Valais romand

Fourchette verte Valais

Christelle Dayer, coordinatrice

Gilles Fragnière, cuisinier conseil « alimentation durable »

Lieu et date : _____ le, _____

Annexe :

- Décision du Conseil d'Etat du Valais du 24 juin 2020