



Département de l'économie et de la formation
Service de l'agriculture

Departement für Volkswirtschaft und Bildung
Dienststelle für Landwirtschaft



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Rapport

Destinataires Mme Waeber-Kalbermatten, CE

M. Darbellay, CE

Auteur GD/GB

Date 03.07.2018

Produits régionaux dans la cuisine collective

Madame, la Cheffe de département,
Monsieur le Chef de Département,

Le service cantonal de l'agriculture conduit différents travaux de durabilité, dont celui de la promotion des produits de proximité dans le domaine de la restauration collective.

Un projet intitulé " Produits régionaux dans les cuisines collectives" a été mis en place. Il vise à favoriser et à soutenir l'utilisation de produits de la région dans toutes les cuisines collectives de notre canton. Les acteurs principaux du projet sont donc les établissements publics et parapublics offrant de la restauration collective, les producteurs et fournisseurs auprès desquels s'approvisionnent ces établissements, ainsi que leurs clients.

Un plan d'action a été élaboré, il se compose de 5 actions prioritaires :

- Mise en réseau des établissements partenaires (EP), et collaboration accrue avec les producteurs et fournisseurs partenaires (FP).
- Mise en place de mesures de soutien pour répondre aux éventuels besoins des différents établissements engagés dans la démarche.
- Mise à disposition d'une boîte à outils « communication et sensibilisation » pour les établissements partenaires.
- Offre de conseils dans le cadre de constructions ou de rénovation de cuisines collectives; un guide de recommandation est en à disposition.
- Développement des aspects de gastronomie en cuisine collective (gastronomie agricole).

Jusqu'à ce jour, ce projet a été conduit sur base volontaire. Lors de la dernière session du Grand Conseil, un postulat (3.0329) intitulé "Choisir des produits locaux et de saison" a été traité. Il demandait que l'Etat, les communes, les institutions de droit public du canton du Valais et les entités subventionnées veillent à préférer l'acquisition de produits alimentaires d'origine Suisse et de saison.

Différents informations ont été transmises aux responsables des établissements publics et parapublics de notre canton. Nous souhaitons aujourd'hui relancer ces établissements. Un projet de lettre a été préparé à cet effet par le service de l'agriculture et validé par le service de la santé.

Ce courrier devrait être transmis à 309 prestataires de services liés à la cuisine collective, à savoir

- 116 crèches et UAPE
- 8 cliniques
- 60 commissions scolaires primaires
- 25 directions de CO
- 40 directions écoles primaires
- 8 directions secondaires 2^{ème} degré
- 1 académie (police en l'occurrence)
- 29 EMS
- 1 EPF
- 1 fondation (Domus en l'occurrence)
- 4 HEVs (les différents sites)
- 10 hôpitaux (chaque site)
- 6 prisons

Nous restons à votre disposition pour tout complément d'information.

Avec nos meilleures salutations.

Gérald Dayer
Chef de service