

Agri

Des outils pour plus de terroir dans les collectivités



Le Service cantonal de l'agriculture (SCA) du Valais a présenté différents outils visant à augmenter la part des produits locaux et de saison dans les cuisines collectives du canton (photo: AGIR: De gauche à droite, Guy Bianco, directeur de l'Ecole d'agriculture de Châteauneuf, Christophe Darbellay, Chef de Département de l'Economie et de la formation, et Ludovic Delaloye, cuisinier).

Les professionnels ont désormais à leur disposition un kit de communication destiné à la sensibilisation des enfants et des adultes ainsi qu'un guide pour la conception et la rénovation des cuisines collectives.

Lancée en 2016 par le Service cantonal de l'agriculture, la démarche "cuisine collective et produits régionaux" a permis la mise en réseau d'établissements de cuisine collective, de fournisseurs et de porteurs de projets d'autres cantons. Elle a généré une adaptation de l'offre de produits régionaux proposés aux responsables des achats, rappelle le gouvernement valaisan aujourd'hui, vendredi 24 août, dans un communiqué.

Grâce à deux nouveaux outils proposés aux différents acteurs de la restauration collective, le Valais entend renforcer encore son engagement dans le développement et la promotion des produits régionaux et de saison dans tous les établissements de cuisine collective du canton.

Mangeons local!

La SCA propose désormais aux établissements partenaires un kit de communication adapté à tous les consommateurs. Ce matériel présente de manière ludique les bienfaits des produits locaux. Conseils sur le choix des aliments de saison, informations sur la diversité des produits ou encore sur le respect de l'environnement y sont dispensés.

Par le biais de plaquettes et d'affiches, le deuxième volet de ce kit propose une aide et multiplie les idées pour valoriser et communiquer les activités de l'exploitation. Il permet de mettre en évidence les actions entreprises en faveur des produits locaux afin que le public puisse les découvrir à son tour.

Optimiser son outil de travail

Un guide de recommandations a également été élaboré pour accompagner les responsables de cuisines collectives désireux de rénover ou optimiser leurs installations. Il leur permet notamment de planifier leur projet et leur budget, de définir l'outillage nécessaire et de cibler les différentes ressources nécessaires.

Ce kit de communication et le guide de recommandations pour la conception et la rénovation de cuisines professionnelles ont été élaborés par le Service de l'agriculture, en collaboration avec la Fondation pour le développement durable des régions de montagnes (FDDM).

SP / AGIR, 24 août 2018

[Retour \(/default.asp\)](#)
