

Le Nouvelliste

19.09.2018, 12:05

Première en Valais: le home de Grimisuat labellisé «Amaterra»



Le chef de cuisine Gilles Fragnière a décroché le label Amaterra décerné par Christelle Dayer, coordinatrice Fourchette verte Valais. Le home des Crêtes n'hésite plus à utiliser des légumes aux formes bizarres pour réaliser des menus sains. Le Nouvelliste

19.09.2018, 12:05

Première en Valais: le home de Grimisuat labellisé «Amaterra»

PAR JEAN-YVES GABBUD

ALIMENTATION Le home des Crêtes décroche le premier label «Amaterra» décerné en Valais. Des aliments sains, de saison et produits dans la région sont au menu des pensionnaires, mais aussi des écoliers fréquentant les crèches et les UAPE de Grimisuat, Arbaz et Ayent.

Le home des Crêtes de Grimisuat vient de décrocher le label «Amaterra». C'est une première dans le canton. Cette nouveauté aura une répercussion positive sur de nombreux consommateurs, puisque l'institution livre plus de 400 repas cuisinés chaque jour aux pensionnaires du home, mais aussi aux crèches et aux UAPE de Grimisuat, Arbaz et Ayent.

Sain et favorable à l'environnement

Amaterra? Il y avait jusqu'ici le label Fourchette verte, certifiant une alimentation de qualité. Il y a désormais un label qui va plus loin, le label Fourchette verte Amaterra, qui fait un pas de plus en direction d'aliments non seulement sains mais respectant, en plus, des critères sociaux, environnementaux et respectueux des animaux.

Directeur du home des Crêtes, Jelle Maeder se félicite d'avoir joué le rôle de projet pilote: «Cela permet de donner une image positive du home.»

Coordinatrice Fourchette verte Valais, Christelle Dayer reconnaît que le nouveau label «est très contraignant» et difficile à mettre en place pour une petite structure. Malgré tout, une deuxième institution est en voie de labellisation en Valais.

Le choix de produits régionaux de qualité

Pour répondre aux exigences du label, le cuisinier Gilles Fragnière et son équipe choisissent des produits frais, de la région et de saison, tout en essayant de limiter au maximum les déchets.

Choisir des produits régionaux est-ce plus cher? «Pas du tout. Nous travaillons sans intermédiaire», explique Gilles Fragnière, qui achète la marchandise qu'il transforme directement auprès des producteurs de la région. Il explique aussi avoir changé de philosophie: «C'est à nous cuisiniers de demander aux producteurs ce qu'ils ont à proposer et non de choisir un menu et de chercher ensuite les produits.» Il n'hésite pas non plus à acheter des fruits ou des légumes qui ne sont pas dans les normes de la grande distribution en raison de leur forme, tout en présentant les mêmes valeurs nutritives.

Des menus qui fleurent bon le terroir

Concrètement qu'est-ce que cela donne? Au menu cette semaine au home des Crêtes: épaule d'agneau de Savièse, filet de truite de Vionnaz, choléra de la vallée de Conches, du hachis de bœuf Fleur d'Hérens ou encore une glace artisanale des vergers valaisans.

Gilles Fragnière ne cache pas sa satisfaction d'avoir mené à bien cette labellisation qui est une forme de reconnaissance pour son travail: «Nous sommes des cuisiniers. Nous ne sommes pas des ouvriers de boîtes ou des mélangeurs de poudre.»

«Cela fait la différence au niveau du goût »

Jelle Maeder, directeur du home des Crêtes explique ce qui change avec le nouveau label «Amaterra».

Est-ce que le fait d'offrir des produits labellisés coûte plus cher ?

Il n'y a pas de coût supplémentaire à l'achat. Par contre, en utilisant de fruits et légumes qui ne correspondent pas aux standards de beauté, cela prend un peu plus de temps pour les apprêter.

C'est un plus gros effort pour le personnel. Comment prend-il cette contrainte ?

En arrivant ici, je me suis posé la question. Le personnel m'a fait part de la satisfaction ressentie en travaillant des produits plutôt que d'ouvrir des boîtes de conserve.

Est-ce que cet effort vaut la peine ?

Oui, cela fait la différence au niveau du goût. Et puis, en achetant nos produits localement, ce sont des gens du coin qui nous livrent. Le contact humain est intéressant et ce sont des fournisseurs sur qui nous pouvons compter lorsque nous avons besoin.

Vous fournissez 400 repas par jour. Vos clients sont-ils satisfaits ?

Nous effectuons régulièrement une évaluation. Notre dernier sondage a montré que les destinataires sont pleinement satisfaits. Ils apprécient le goût et la variété. Les parents apprécient notre démarche.

Et les résidents du home, qu'en pensent-ils ?

Pour eux, le repas est un moment important. C'est une question qui compte pour eux. Ils aiment retrouver le vrai goût des légumes et ils apprécient le fait que nous travaillons avec des producteurs de la région. Et puis, ils aiment manger valaisan... C'est un label pour eux.

PUBLICITÉ

