

«Entreprise»
«Contact»
«Prénom» «Nom»
«Adresse»
«NPA» «Localité»

Châteauneuf, le 16 février 2023

Cuisinons notre région et RegioFoodVS

Bonjour à toutes et tous,

Avant toute chose, je vous souhaite plein succès dans tous vos projets, tant sur le plan professionnel que personnel !

Je vous fais parvenir ce bulletin d'information, car il marque une étape importante dans l'outil d'achat RegioFoodVS, développé dans le cadre des démarches « Cuisinons notre région ». Cette place de marché permet de s'approvisionner de façon exhaustive, selon une approche concentrique, en plaçant notre Canton au centre des achats, tout en gardant un œil attentif sur la cohérence des produits nécessaires importés.

Pour rappel, ces démarches consistent à faire vivre un marché qui s'interroge sur les notions de provenance et les modes de production des denrées alimentaires, en favorisant les denrées de proximité, à un prix équitable. Où, sur quoi et pour qui la plus-value économique, écologique et sociale est-elle réalisée ? Pour ce faire, les commerçants s'engagent à mettre en avant leurs produits répondant à ce profil via la plateforme RegioFoodVS, et les établissements s'engagent à y faire leurs achats. Les échanges commerciaux s'effectuent ainsi naturellement dans un cadre redéfini, avec des partenaires solides, en respectant toutes les conditions de livraisons usuelles en vigueur ainsi que les normes qualitatives.

A ce sujet, un engagement fort a été pris par le Conseil d'Etat du Valais au sein des établissements sous sa propre gestion, je vous laisse le soin de prendre connaissance de ces éléments.

Une forte collaboration a été mise en place avec *Fourchette Verte Valais* pour assurer le suivi et l'encadrement de toutes ces démarches auprès des collectivités signataires. Je tiens à remercier l'équipe dynamique pour toute l'énergie investie ! En effet, une telle redéfinition d'achats touche implicitement à de multiples facteurs. De façon non-exhaustive : la planification des menus, l'organisation des achats, la gestion des activités en cuisine (gestion d'équipe, production culinaire, dont la gestion des restes alimentaires et de l'énergie), la vente, le bien-être alimentaire, la communication auprès des différents hôtes de l'établissement, etc.

Lorsque nous mettons bout à bout tous ces aspects, nous pouvons percevoir les règles de la durabilité, dans son approche économique, écologique et sociale, de façon concrète. Finalement, les règles établies par notre profession, bien respectées, permettent de répondre aux enjeux actuels, enjeux où chacune et chacun à un rôle important à assumer. Rappelons-nous, selon l'OFEV, que l'alimentation est responsable de 28% de la charge environnementale de la consommation en Suisse, loin devant la mobilité (12%) et relativement proche du logement (24%). Il est possible de réduire cet impact de manière significative (jusqu'à 50%) en implémentant des actions finalement assez simples, par le biais de changement d'habitudes. Cela se traduit également par un investissement dans l'économie circulaire.

Ce message est libre d'être diffusé aux personnes de votre choix. La communication étant réalisée par plusieurs canaux, il est possible que nous le recevions plusieurs fois.

Bonne lecture, merci à vous toutes et tous, et naturellement à votre disposition pour répondre à vos éventuelles questions.

Ludovic Dejaloye

Responsable du secteur restauration,
produits régionaux et innovation

Annexe: Bulletin d'information RegioFoodVS