



TERROIR Le Service cantonal de l'agriculture promeut l'utilisation de produits régionaux dans la cuisine collective.

Des produits régionaux au menu des établissements étatiques



Guy Bianco, directeur de l'Ecole d'agriculture, et Gérald Dayer, chef du Service cantonal de l'agriculture, entourent Ludovic Delaloye, chef de cuisine chargé du projet d'utilisation de produits régionaux dans la cuisine collective. DR



FRANCE MASSY



« On cherche d'abord un produit de la région, puis on élargit le cercle à la Suisse. »

LUDOVIC DELALOYE CHEF DE CUISINE RESPONSABLE DU PROJET

En Valais, plus de 6 millions de repas par année sont servis par des établissements étatiques (hôpital du Valais, EMS, crèches, etc.). Ceci n'a pas échappé au Service cantonal de l'agriculture qui souhaite sensibiliser les responsables de restauration collective du canton. «Ce secteur peut jouer un rôle important dans l'utilisation et la mise en valeur des produits régionaux», estime le chef de service Gérald Dayer.

Pour stimuler les cuisiniers concernés, plusieurs démarches sont entreprises par le Service cantonal de l'agriculture au travers de son école. Le projet est porté par un jeune chef passionné et talentueux, Ludovic Delaloye, en possession du diplôme fédéral de chef de cuisine.

Produits locaux et de saison

«Notre cuisine doit servir de levier de développement et de lien entre la production agricole et la restauration», commente Guy Bianco, directeur de l'Ecole d'agriculture.

Dans un premier temps, elle a donc participé à une phase pilote en mettant sous la loupe son fonctionnement via l'indicateur écologique Beelong (développé par l'Ecole hôtelière de Lausanne) qui évalue l'impact de la nourriture selon cinq critères (provenance, saison, mode

de production, climat et ressources, transformation des produits). «Réduire l'impact environnemental de la cuisine collective passe par un approvisionnement réfléchi. On essaie d'abord de trouver un produit de saison et de qualité dans un cercle proche, puis on ouvre la recherche à la Romandie, à la Suisse et à l'Europe», explique Ludovic Delaloye. Et le cuisinier d'ajouter que la réflexion ne se limite pas aux fruits et légumes. «Le Valais ne produit pas de riz mais on en trouve en Italie qui est plus proche de nous que la Thaïlande.» Un exemple qu'on peut adapter au poisson en privilégiant des poissons de rivières et de lac.

Une démarche qui demande plus de créativité

Augmenter la proportion de produits régionaux dans la restauration collective passe aussi par la manière d'apprêter les produits. «C'est l'occasion de revisiter et de faire évoluer la gastronomie de notre canton», s'enthousiasme Ludovic Delaloye qui confie qu'un service de coaching est également prévu.

Trois établissements valaisans ont rejoint le projet il y a un an. Le home Les Crêtes à Grimisuat, le home de Gravelone à Sion et Les Fleurs du Temps à Fully. Aujourd'hui, le but du Service cantonal de l'agriculture est d'élargir la liste

des établissements partenaires. Tous les établissements collectifs vont être invités, un cahier des charges a été élaboré pour les partenaires et pour les fournisseurs.

Jouable malgré les économies ETS2

Guy Bianco estime que «l'initiative devrait être bien accueillie par les milieux concernés.» Selon les chiffres de la période test, le surcoût de 1,5 à 2% pourrait être compensé en un an par l'utilisation de produits de saison et par une mise à niveau de l'infrastructure des cuisines. Car il n'est pas question d'augmenter le budget des cuisines des collectivités publiques. «Le secteur n'échappe pas ETS2, on nous demande de faire des économies, mais c'est jouable», assure Ludovic Delaloye. Pour faciliter les échanges entre fournisseurs et établissements partenaires, une liste sera mise à disposition sur le site www.vs.ch/agriculture.

«Cette démarche est cohérente avec la politique agricole cantonale qui veut faire du Valais une destination incontournable pour ses vins et ses produits du terroir», conclut Gérald Dayer, chef du Service cantonal de l'agriculture.



Le Nouvelliste
1950 Sion
027/ 329 75 11
www.lenouvelliste.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 38'244
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 540.012
N° d'abonnement: 1085158
Page: 6
Surface: 106'575 mm²



Un défi collectif

Si la plupart des établissements contactés voient d'un bon œil la démarche du Service cantonal de l'agriculture, la réussite du projet dépend de l'implication des chefs de cuisine et de la direction des structures concernées. Il faudra que les cuisiniers aient envie de relever le défi et d'utiliser les outils mis en place. Ne plus penser que c'est plus simple et moins cher de tout acheter auprès d'un gros distributeur que chez plusieurs petits producteurs. Et puis, il faudra renouer avec le fait maison, car les plats précuisinés sont rarement composés de produits régionaux. Idem pour les entremets: fi des poudres et vive les bons flancs caramel et les vraies mousses au chocolat! Mais c'est là une occasion de revaloriser le savoir-faire des chefs. Les directions devront leur donner l'infrastructure (personnel qualifié, ustensiles ad hoc) qui permettra de produire un plat aux couleurs locales. Et ensuite, aux producteurs valaisans de se profiler sur ce nouveau marché offert sur un plateau.

DÉJÀ DANS L'AIR DU TEMPS...

A la HES-SO de Sierre, le chef cuisinier Sébastien Gay déclare déjà composer ses menus en tenant compte de ces principes. *«J'estime travailler à 50% avec des producteurs locaux. Boucher du coin pour le label Fleur d'Hérens, eaux minérales d'Aproz, maraîcher du Valais central, etc. C'est dans la ligne de la HES-SO d'être attentif à l'écologie et à l'économie locale en général.»*

Même son de cloche au Centre de formation professionnelle de Sion où officie Emmanuel Michaud. *«Je travaille pour le groupe Eldora qui prône les produits locaux et de saison. De plus, dès cet automne, nous serons labellisés Fourchette verte.»*

A Monthey, Christophe Schaller, directeur du home Les Tilleuls dont les cuisines approvisionnent plusieurs crèches et UAPE se dit également sensible à la démarche *«dans la mesure où les conditions tant fonctionnelles que financières sont possibles».*

Eric Bonvin, directeur de l'Hôpital du Valais avoue subir la pression du monde politique afin de limiter l'ensemble des coûts. *«Mais à rapport qualité-prix égal, nous favorisons toujours les produits régionaux.»*

FM



Le Nouvelliste
1950 Sion
027/ 329 75 11
www.lenouvelliste.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 38'244
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 540.012
N° d'abonnement: 1085158
Page: 6
Surface: 106'575 mm²

Ils l'ont mis en pratique depuis un an

Sven Walker est responsable des cuisines des Fleurs du Temps à Fully. Il cuisine pour quatre EMS (Charrat, Saillon, Leytron et Fully) des UAPE et livre des repas à domicile. Sa participation au projet pilote l'a convaincu. *«L'utilisation de Beelong permet d'avoir une véritable prise de conscience quant à la provenance de l'ensemble des marchandises utilisées et à leur impact sur la santé de la planète. On découvre également le grand potentiel des produits locaux.»*



Gilles Fragnière, lui, est chef de cuisine au home Les Crêtes à Grimisuat. Il s'est également porté volontaire pour tester le concept. *«Ce projet a redonné un souffle d'intérêt à toute mon équipe. On a à cœur de mettre en avant les produits du coin. Ça stimule la créativité.»* Avec un budget de 10 à 12 francs par jour et par personne, boissons comprises, on comprend que la créativité doit faire partie des ingrédients. **FM**

