

## **Le Nouvelliste**

*24.08.2018, 17:11*

# **Un kit pour cuisiner les produits du terroir**



Guy Bianco, directeur de l'Ecole d'agriculture du Valais, Christophe Darbellay, conseiller d'Etat, et Ludovic Delaloye, chef de projet, ardents défenseurs des produits locaux.

Guy Bianco, directeur de l'Ecole d'agriculture du Valais, Christophe Darbellay, conseiller d'Etat, et Ludovic Delaloye, chef de projet, ardents défenseurs des produits locaux. Le Nouvelliste

*24.08.2018, 17:11*

## **Un kit pour cuisiner les produits du terroir**

*PAR FRANCE MASSY*

**GOURMET** Le Valais veut renforcer le développement et la promotion des produits régionaux dans tous les établissements de cuisine collective du canton.

Esther Waeber-Kalbermatten et Christophe Darbellay ont envoyé un courrier à 309 établissements de cuisine collective pour les inciter à opter pour des produits locaux et de saison.

Un signe fort qui montre la volonté du Conseil d'Etat de poursuivre l'action «cuisine collective et produits régionaux» lancée en 2016, qui a permis la mise en réseau d'établissements de cuisine collective (hôpitaux, écoles, crèches, UAPE, EMS, etc.) et de fournisseurs valaisans.

En Valais, plus de 6 millions de repas par année sont servis par des établissements publics. La restauration collective peut donc jouer un rôle important dans l'utilisation et la mise en valeur des produits locaux.

**A lire aussi:** Des produits du terroir dans les établissements de cuisine collective

## Une boîte à outils à disposition

Depuis le lancement en 2016, une dizaine seulement d'établissements jouent le jeu. La démarche est volontaire et d'ailleurs l'Etat ne souhaite pas avoir à légiférer sur ce sujet.

«Pourtant, plusieurs de mes collègues craignent que l'Etat s'immisce dans la gestion des cuisines collectives. D'autres attendent de voir les bénéfices de cette préférence pour les produits régionaux», explique Ludovic Delaloye, chargé des cuisines de l'Ecole cantonale d'agriculture et responsable de ce projet.

Le Service cantonal d'agriculture (SCA) a donc mis au point une véritable boîte à outils pour inciter de nouvelles institutions à adhérer au concept.

Kit de communication pour sensibiliser les consommateurs, les élèves et les professionnels de la restauration, présentation ludique des bienfaits des produits locaux, infos sur leur saisonnalité, conseils concrets pour aider à concevoir un équipement de cuisine professionnelle performante et rentable, etc.

«Il faut en finir avec l'idée que cuisiner des produits frais et régionaux coûte plus cher que d'acheter des plats précuisinés», lâche Ludovic Delaloye qui souligne que certaines légumeries, pas forcément onéreuses, permettent de réduire considérablement le temps de préparation des légumes, et par là même, le prix de revient de plats faits maison.

Pour Christophe Darbellay, cette action répond à une préoccupation de la population. «On est dans un trend de retour au terroir, à l'authenticité. On prête plus d'attention à l'environnement. Consommer des produits du terroir a une empreinte écologique moindre et apporte de la valeur ajoutée à la production locale.»

Le conseiller d'Etat entend étendre cette campagne au tourisme. «On peut faire beaucoup mieux encore dans ce secteur. Une gastronomie régionale est un indéniable atout touristique.»

PUBLICITÉ

**eshmédias** Groupe ESH Médias : Le Nouvelliste - Arcinfo - La Côte - Realdeals - OhBox - La Clé - Jobeo - OhPass -  
Winterpass - ID Loisirs  
© 2018 Le Nouvelliste - created by iomedia