

13.06.2016 - 14:40

## **Cuisine collective: des produits régionaux dans les assiettes**

Il faut promouvoir l'utilisation de produits régionaux dans la cuisine collective. C'est le projet ambitieux lancé par le service cantonal de l'agriculture, par le biais de l'Ecole d'agriculture. La restauration collective, ce sont plus de six millions de repas servis chaque année en Valais dans les établissements hospitaliers, les EMS ou encore les crèches et UAPE. Plusieurs démarches ont été initiées, dont l'utilisation de l'indice écologique de la nourriture Beelong qui évalue l'impact selon la provenance, saison, ou encore le mode de production. Par ailleurs, le canton a élaboré un plan d'action qui propose de la formation continue et du conseil.

Tous les établissements collectifs seront invités à jouer le jeu des produits régionaux. Pour ce faire, le Service cantonal de l'agriculture propose un cahier des charges qui a été élaboré pour les partenaires et les fournisseurs. L'objectif, inciter plutôt qu'imposer. « A terme, cela ne revient pas plus cher de proposer de la cuisine réalisée à partir de produits locaux. Mais il est vrai qu'un changement est nécessaire dans la manière de préparer les repas », explique Ludovic Delaloye, détenteur du diplôme fédéral de chef de cuisine et responsable de ce projet.

**KaB/c**

**Radio Rhône SA** Ch. St-Hubert 5 CP 1230 1951

Sion Tél. 027 / 327 20 20 Fax. 027 / 327 20 23

© copyright 2014 Rhône FM - created by [iomedia \(http://www.iomedia.ch\)](http://www.iomedia.ch)