



13 juin 2016

## Promotion des produits régionaux dans la cuisine collective

**(IVS).- Le Service cantonal de l'agriculture (SCA), par son Ecole d'agriculture, conduit différents travaux sur la promotion des produits de proximité dans le domaine de la restauration collective. Plusieurs démarches ont été initiées dans ce cadre, dont notamment l'utilisation d'un indice écologique de la nourriture Beelong - développé en collaboration avec l'Ecole hôtelière de Lausanne - et la création d'un réseau de cuisine collective. Un plan d'action a également été élaboré et porte sur les aspects de formation, de conseil et de gastronomie.**

Avec la forte progression du nombre de repas pris à l'extérieur, près de six millions en Valais, la restauration collective a un rôle toujours plus important à jouer dans la promotion des notions de provenance, de traçabilité, d'authenticité et de qualité nutritionnelle. Cela entraîne notamment une utilisation accrue et un fort taux de transformation des produits régionaux. S'approvisionner en local implique une approche par cercles concentriques autour du lieu où se trouve la cuisine, en fonction de l'offre disponible : local, cantonal, puis national. Elle permet de concilier une volonté de réduction des distances des transports avec les choix des produits effectués par les chefs de cuisine. Elle contribue ainsi aux dimensions économiques, écologiques et sociales de la durabilité.

### Création d'un réseau représentatif et mise en œuvre d'un plan d'action

En se basant sur sa propre activité et sur celle de trois établissements de cuisine collective – Home des Crêtes à Grimisuat, Home de Gravelone à Sion et les Fleurs du Temps à Fully, actifs dans les secteurs des personnes âgées, des crèches et des UAPE (unité d'accueil de la petite enfance) - le SCA a pu déterminer un indice écologique des repas servis.

Sur la base des résultats obtenus, un plan d'action en quatre points a été développé:

- Elargissement et mise en réseau des établissements partenaires, élaboration et publication d'une liste commune de fournisseurs;
- Développement d'une offre de cours de formation adaptée aux chefs de cuisine et aux responsables des achats. Cette démarche s'effectue en collaboration avec l'école professionnelle commerciale et artisanale de Sion, Gastro Valais, Hôtel&Gastro Formation dans le cadre de cours de formation continue et de formation de base des apprentis;
- Offre de conseils dans le cadre de la mise en place de cuisines collectives;
- Développement sur le site de Châteauneuf des aspects de gastronomie en cuisine collective.

Par son engagement, le Service cantonal de l'agriculture entend augmenter la part des produits régionaux dans tous les établissements de cuisine collective en Valais et offrir une réelle valeur ajoutée à la production, à la cuisine et restauration, ainsi qu'à la gastronomie.

**Gérald Dayer, chef du SCA - 027 606 75 00 - Guy Bianco, directeur de l'école d'agriculture 027 606 77 00 - Ludovic Delaloye, cuisinier EAV 027 606 77 00**

