



POURQUOI
FAVORISER
LES PRODUITS
LOCAUX?

SENSIBILISER LES ADULTES



Votre établissement a signé la charte de l'École d'agriculture du Valais et s'est engagé à s'approvisionner en priorité auprès de fournisseurs locaux. Vous avez déjà entrepris des actions pour communiquer votre démarche auprès des clients de votre restaurant, mais vous souhaitez faire un pas de plus, les sensibiliser aux avantages de consommer local et de saison et les inciter à s'impliquer eux aussi au quotidien ?

Afin de vous simplifier la tâche, le présent document vous indique des pistes sur les outils possibles et regroupe surtout des messages clés à faire passer auprès des clients, ainsi que des références pour aller plus loin.

Pourquoi sensibiliser?

Vous êtes un moteur de changement, l'engagement de votre établissement peut servir d'exemple pour inciter les personnes qui le fréquentent à faire évoluer leurs choix individuels. Une action de sensibilisation est aussi une opportunité de communiquer sur votre propre démarche, de bien la faire comprendre et de faire adhérer vos clients à vos efforts.

Sur quels thèmes?

Qualité, saisonnalité et diversité des produits, respect de l'environnement, soutien à l'économie locale, coût.

Avec quels contenus?

Le chapitre «Messages clés» vous propose des arguments que vous pouvez utiliser tels quels ou adapter selon vos besoins et votre inspiration.

Vous pouvez également recourir à d'autres sources que vous trouverez dans les références pour rédiger ou relayer des informations.

Enfin, des documents existants et gratuits peuvent être utilisés tels quels (p.ex. calendrier des fruits et légumes de saison). Ils sont indiqués dans le chapitre «Références».



Avec quels outils?

- Sur votre menu: reprendre un texte des messages clés.
- Sur votre site web ou dans la newsletter de votre établissement: rédiger une information à partir des messages clés.
- Sur la page Facebook de votre établissement: en rédigeant une information à partir des messages clés ou en relayant un article trouvé sur l'un des sites de référence.
- Distribuer le flyer des fruits et légumes de saison (voir chapitre «Références»): à l'entrée de votre restaurant, dans les classes, lors d'une manifestation, lors d'une semaine thématique, etc..
- Placarder l'affiche de provenance des produits (voir chapitre «Références») ou afficher une information sur un produit (œufs, tomates, céréales, etc.) partout où cela est possible: à l'entrée de votre restaurant, sur les panneaux d'affichage de votre établissement, dans les classes ou les lieux communs de votre établissement, etc..
- Dans votre courrier aux consommateurs: y insérer le flyer sur les fruits et légumes de saison (voir chapitre «Références»).
- Réaliser une action ponctuelle, par exemple:
 - table de dégustation d'un produit avec présence du producteur;
 - visite d'exploitation d'un producteur (p.ex. fromage à raclette);
 - semaine thématique autour d'un produit de saison et de la région (p.ex. la fraise, l'asperge, la pomme de terre, la pomme, etc.).





L'alimentation est une dimension importante de notre quotidien. Elle permet de subvenir à nos besoins physiques, mais elle est aussi porteuse de valeurs culturelles, de plaisir et de santé. Nos choix ont un impact réel et immédiat sur l'environnement, la société et l'économie. Voici quelques messages clés, à adapter selon vos besoins et votre inspiration, résumant les principales raisons de favoriser une alimentation de proximité et de saison.

Qualité et goût des produits : mi-am, c'est bon !

Fraîchement cueillis et à maturité, les fruits et légumes sont plus savoureux et plus riches en vitamines que des produits cultivés sous serres chauffées ou provenant de pays lointains qui ont dû être traités et conservés longtemps.

En privilégiant les produits locaux et de saison, les consommateurs mangent des produits frais dont la traçabilité est garantie.



Diversité : les spécialités locales sont à l'honneur !

Se fournir en produits locaux et de saison permet de réintroduire le terroir dans l'alimentation et de redécouvrir la richesse du patrimoine régional. La diversité des produits et les spécificités locales sont à l'honneur et le savoir-faire artisanal est préservé.

A chaque saison son menu !

En Suisse, les fruits et légumes sont cultivés tout au long de l'année, mais varient en fonction des saisons. Les produits cultivés en Suisse respectent des normes de qualité très strictes. Cependant, le bilan énergétique des produits de saison est meilleur: pas besoin de serres chauffées ni de stockage dans des entrepôts réfrigérés. Ainsi, il vaut la peine de tenir compte de la saisonnalité des productions agricoles. Cela offre de la variété et développe la créativité en cuisine.



Avantage environnemental: ça pollue moins!

28% de l'impact environnemental dû à la consommation des Suisses résulte de l'alimentation, avant le logement (19%) et la mobilité (12%). Notre nourriture est un enjeu clé pour l'environnement.

Les produits frais transportés par avion occasionnent une charge environnementale 10 fois plus importante que pour la même denrée cultivée en plein champ et à proximité. Ainsi, en choisissant des produits locaux et de saison, nous limitons l'impact lié au transport par avion, le réchauffement climatique et le gaspillage des ressources.



Impact positif sur la santé: mon corps me dit merci!

Les produits locaux présentent plus d'avantages nutritionnels et subissent moins de traitements que les aliments transportés sur de grandes distances. Choisir des aliments naturels et non transformés, évite également l'absorption d'une multitude d'additifs (effet cocktail), de sucres, de graisses cachées. Les produits frais et complets apportent plus de vitamines, de fibres et de minéraux, essentiels au maintien de la santé.

Economie locale: ma région est favorisée!

Acheter des produits locaux favorise le travail des producteurs et dynamise l'économie locale. En Valais, nous sommes entourés de terres agricoles fertiles et productives qui offrent une variété de produits frais tout au long de l'année ! Alors, pourquoi s'en priver et manquer une occasion de soutenir nos agriculteurs et de leur offrir des revenus décents ? Acheter proche de nous favorise aussi les relations et le dialogue entre producteurs et consommateurs.

Coût: c'est moins cher !

8% du budget d'un ménage suisse est consacré à l'alimentation en 2013 contre 43% en 1913. Bien manger coûte-t-il vraiment trop cher ? L'alimentation est aussi une question de choix et de priorité.

Contrairement aux idées reçues, les produits locaux et de saison sont souvent les produits les moins chers puisqu'ils ne sont pas une denrée rare au moment de leur commercialisation.

Apprêter les restes pour éviter le gaspillage alimentaire et faire des économies, c'est bon pour le portefeuille.



SOURCES:

- KVU/OFEV/Union de villes suisses,
« Mes choix alimentation »,
www.meschoixenvironnement.ch
- Ecocert,
« Pourquoi favoriser l'approvisionnement local »,
www.ecocert.com
- Fondation Nicolas Hulot,
« Mon restau responsable »,
www.restauracion-collective-responsable.org



RÉFÉRENCES

La liste qui suit est un inventaire non exhaustif de références concernant les produits locaux et de saison proposant des idées ou des textes à reprendre, des images ou documents à télécharger, des posters et dépliants à commander. Faites votre marché!

GÉNÉRAL

www.agriculture.ch

Site web des paysans suisses.

Informations générales sur l'agriculture suisse (politique, histoire, plantes, animaux, écologie,...)
Commande de brochures, posters et autocollants gratuits. Recettes à disposition.

www.agirinfo.com

Site web de l'Agence d'information agricole romande.

Actions de communication dans le domaine de l'agriculture.
Commande de brochures, posters et autocollants gratuits. Répertoire des moyens d'enseignement.

www.meschoixenvironnement.ch

Site web de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), l'Union des villes suisses et de la Conférence des chefs des services de la protection de l'environnement.

Informations sur les impacts de l'alimentation sur l'environnement.
Textes, schémas et images à télécharger.

SUISSE

www.gemuese.ch/fr

Site web de l'Union maraîchère suisse, l'organisation faîtière des maraîchers suisses.
Informations sur les légumes suisses.
Commande de brochures, posters et autocollants gratuits.

Par exemple: Calendrier des saisons



Par exemple: Flyer légumes de saison



www.legumes.ch

Site web de l'Office technique maraîcher.
Conseil technique des maraîchers professionnels des cantons de Vaud et Genève.
Fiches d'information sur les légumes.

www.swissfruit.ch/fr

Site web de Fruit Union Suisse, organisation sectorielle de l'économie fruitière suisse regroupant les acteurs du secteur sous une bannière unique.
Informations sur les fruits suisses.
Brochures, affiches, DVD, livres à commander gratuitement .
Moyens d'enseignement pédagogiques à disposition.

www.swissmilk.ch

Site web de la Fédération des producteurs suisses de lait (FPSL), organisation faîtière des producteurs de lait suisses.
Informations sur le lait et la nutrition.
Brochures d'information et recettes sur les produits laitiers à commander.

www.gallosuisse.ch/fr

Site web de Gallo Suisse, association des aviculteurs et producteurs d'œufs suisses.
Informations sur les œufs.
Recettes à disposition.

www.aop-igp.ch/fr

Site web de l'Association suisse des AOP-IGP qui rassemble sur une même plateforme tous les professionnels concernés par les appellations d'origine protégée et les indications géographiques protégées. Informations sur les produits labellisés et matériel promotionnel à disposition.

**www.viandesuisse.ch**

Site web de Proviande, interprofession suisse de la filière viande.
Dossier sur la santé et l'écologie.
Recettes à disposition.

www.fromagesuisse.ch

Site web de Switzerland Cheese Marketing SA, organisation à but non lucratif qui offre aux différents acteurs du marché du fromage en Suisse des prestations de services dans le domaine de la communication et de la promotion.
Brochures à télécharger et recettes à disposition.

www.painsuisse.ch

Site web de l'association Pain suisse, centre de compétences pour toutes les questions liées au pain suisse, à la farine et aux céréales.
Informations sur la production du grain au pain, ainsi que sur les aspects santé.
Recettes à disposition.

**www.patate.ch**

Site web de swisspatat, interprofession de la pomme de terre suisse.
Informations sur les pommes de terre (types, utilisation, nutrition, etc.).
Brochures et posters à commander.
Matériel d'enseignement et recettes à disposition.

VALAIS

www.valais-terroir.ch

Site web présentant les produits du terroir valaisans.
Informations sur les produits, références à d'autres sites web, points de vente.
Recettes à disposition.

www.ifelv.ch

Site web de l'association faîtière de l'économie fruitière et maraîchère valaisanne. Informations sur les fruits et légumes.
Brochures et flyers (variété d'abricot, pommes, raisins) à télécharger.

www.paindeseiglevalaisan.ch

Site web de l'association du Pain de seigle valaisan, lien entre les différents acteurs de la filière.
Informations sur le pain de seigle (production, santé, histoire, label).
Recettes à disposition.

www.raclette-du-valais.ch

Site web de l'interprofession de la raclette.
Informations sur le fromage (production, label).
Vidéos à disposition, proposition de visite de fromagerie.

www.valais.ch

Site web de Valais/Wallis Promotion, société cantonale pour la promotion du Valais. Informations sur les produits valaisans, recettes à disposition.

www.eau-de-vie-du-valais.ch

Site web de l'Interprofession des eaux-de-vie du Valais qui s'occupe de la défense et de la promotion des eaux-de-vie, en particulier de l'Abricotine AOP et de l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP. Informations et recettes à disposition.

www.viandesechee.ch

Site web de l'association des producteurs des Viandes séchées du Valais IGP.
Informations sur la viande séchée (histoire, production, label).
Flyers et recettes à télécharger.

www.raceherens.ch

Site web de la Fédération Suisse d'élevage de la Race d'Hérens.
Informations sur la race d'Hérens (histoire, cheptel, spécificités, élevage, alpages,...).

vs.ch>EAV>cuisine collective et produits régionaux

Page du site web de l'Ecole d'agriculture du Valais consacrée à la cuisine collective et aux produits régionaux. Informations et documents à télécharger sur le projet «Cuisinons notre région».





Département de l'économie et de la formation
Service de l'agriculture
Ecole d'agriculture du Valais - Châteauneuf

Departement für Volkswirtschaft und Bildung
Dienststelle für Landwirtschaft
Walliser Landwirtschaftsschule - Châteauneuf



**Fondation pour le développement durable
des régions de montagne**