



Cuisinons notre région

PRODUITS LOCAUX
ET
DE SAISON

Votre restaurant s'engage à s'approvisionner auprès de fournisseurs garantissant l'origine des produits. Les menus de votre restaurant sont ainsi réalisés en privilégiant des produits locaux et de saison.

... COMMENT ...
ça marche ?



A BONNES RAISONS
DE
MANGER
LOCAL ET
DE SAISON

Des asperges de Saillon au printemps, des abricots de Saxon en été, des pommes de Martigny en automne, du bœuf d'Hérens en hiver et... du pain de seigle toute l'année !

Votre chef cuisinier compose ses menus en privilégiant les produits qui sont à sa disposition selon la saison et les propositions des maraîchers, fromagers, boulangers, éleveurs, etc.

Les fruits, légumes, viande, fromage, lait, œufs, pain de ces producteurs sont prioritairement choisis en Valais, avant ceux provenant d'autres régions de Suisse puis d'Europe.

L'économie locale est favorisée et le travail des agriculteurs valorisé.

La distance entre les lieux de production et de consommation des aliments est réduite. Les produits sont ainsi plus frais et leur impact environnemental est divisé par 5.

Les saisons de production sont respectées et le gaspillage énergétique est limité.

L'utilisation de conservateurs et d'emballages est réduite et le savoir faire culinaire est valorisé.

