



11 mars 2020

Un nouvel élan pour la démarche « Cuisinons notre région »

Lancé en 2015, le concept qui veut favoriser l'utilisation des produits de proximité dans la restauration collective réunit aujourd'hui vingt établissements partenaires, représentant plus de 2 millions de repas par année. 2020 marque une évolution importante, avec la volonté de mettre en place une plateforme informatique, afin de motiver les fournisseurs à proposer toujours plus de produits et de renforcer les échanges entre les chefs de cuisine des établissements signataires.

Vingt établissements participent aujourd'hui à la démarche « Cuisinons notre région » et trente-six fournisseurs sont sensibilisés et capables de proposer des produits répondant aux critères. Lancée en 2015, celle-ci vise à favoriser l'utilisation des produits de proximité dans la restauration collective. Or un constat s'impose : les premiers ne sont pas toujours bien informés des produits disponibles chez les seconds. C'est pourquoi l'Ecole d'agriculture du Valais, qui pilote la démarche, va s'engager durant cette année 2020, afin d'améliorer la communication entre les partenaires.

Concrètement, il s'agira avant tout de leur mettre à disposition une plateforme numérique, accessible uniquement aux établissements signataires de la démarche, sur laquelle les fournisseurs pourront proposer chaque semaine les produits issus de leurs exploitations. Un autre axe de travail est l'élaboration de brochures et d'autres supports d'information à l'attention de l'ensemble des cuisines collectives valaisannes, afin d'augmenter le nombre d'adhérents. Les synergies entre les différents établissements partenaires sont également renforcées par l'organisation de séances plénières. Enfin, il s'agira de faire connaître la démarche également auprès du grand public.

De plus, la démarche « Cuisinons notre région » trouvera une plateforme de développement intéressante en étant partie prenante du projet « Développement durable dans la restauration collective : Manger équilibré, de proximité et de saison » qui fait partie de l'Agenda 2030 du développement durable adopté par le Conseil d'Etat. Unique en Suisse, portée par des professionnels de la restauration collective, « Cuisinons notre région » comptait quatre établissements en 2015, pour un total de 1000 repas par jour. Aujourd'hui, la vingtaine de partenaires totalisent 6730 repas par jour, soit plus de deux millions de repas par an.

Personnes de contact

Ludovic Delaloye, responsable du secteur restauration, produits régionaux et innovation, Ecole d'agriculture du Valais, 027 606 77 49

Guy Bianco, directeur de l'Ecole d'agriculture du Valais, 027 606 77 00

