

Action 1.1 : Développement durable dans la restauration collective : manger équilibré, de proximité et de saison

Contexte et pertinence

Actuellement, les établissements labellisés Fourchette verte doivent respecter des critères nutritionnels de la Société Suisse de Nutrition. Malheureusement, l'utilisation des produits de saison et de proximité reste une recommandation, donc non obligatoire. En 2017, FV-CH a développé un nouveau label, « Ama terra », qui prend en compte les notions de développement durable (provenance des produits, tri des déchets, revalorisation des restes). Ce projet a pour objectif d'encourager les établissements labellisés à tendre vers une certification « Ama terra », ou au moins mettre en pratique les démarches déjà mises en place dans le cadre du programme « Cuisinons notre région » (CNR) porté par le Service de l'agriculture. Il implique la création d'une équipe composée d'un cuisinier et de diététiciennes, intégrés à la structure de Fourchette verte Valais.

Objectifs

- Mettre en place les démarches « CNR » dans les établissements labellisés Fourchette verte qui ne sont pas sensibilisés au développement durable
- Inciter les établissements « durables » à obtenir le label Amatterra, sur la base des démarches « CNR »
- Proposer des formations sur l'alimentation durable pour tous les publics (apprentis en cuisine, grand public, cuisiniers des structures labellisées, équipes éducatives)
- Participer à des manifestations et faire connaître le thème de l'alimentation durable et équilibrée

Indicateurs

- Nombre d'établissements labellisés basculant vers le label Ama terra
- Nombre de semaines de menus élaborées par le cuisinier Fourchette verte dans le respect des critères de saison et du label
- Nombre de manifestations lors desquelles sont tenus des stands/ateliers sur le thème de l'alimentation durable et équilibrée
- Nombre de formations données sur des thèmes en lien avec le développement durable dans l'alimentation

Réalisation

- Liste d'établissements labellisés FV formés aux démarches « Amatterra » ET « CNR »
- Liste d'établissements labellisés FV certifiés « Amatterra » = diplômes remis
- Liste d'établissements partenaires des démarches « CNR » (<https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux>)
- Rapport d'analyse des plans de menus des établissements visités

Résultats

à la fin du projet :

- 80% d'établissements FV doivent travailler selon les démarches « CNR »
- Entre 20% et 40% doivent être certifiés « Ama terra ». Si aucune certification possible, tous les établissements auront été sensibilisés fortement aux démarches durant la période définie du projet

Public cible

Direct : Cuisiniers-ères labellisé-e-s, entreprises de restauration, équipes éducatives, fournisseurs, direction d'établissement, communes, écoles, bénéficiaires des repas.

Indirect : Famille, producteurs-trices, professionnel-le-s de l'alimentation, professeur-e-s

Budget

Total :	843'000 CHF	Contribution PDD totale :	843'000 CHF	100%
2020 :	225'000 CHF	Contribution PDD 2020 :	225'000 CHF	

Porteurs

Service cantonal de l'agriculture (SCA)



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS



Partenaires

Fourchette verte Valais

Calendrier

2020-2023