



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Présidence du Conseil d'Etat
Chancellerie - IVS

Präsidium des Staatsrates
Kanzlei - IVS



COMMUNIQUÉ POUR LES MÉDIAS

26 juin 2020

Cuisinons notre région

Extension de la démarche à tous les établissements de cuisine collective étatiques

Considérant l'importance d'une alimentation saine et équilibrée, basée sur des produits alimentaires de proximité, le Conseil d'Etat a décidé d'étendre la démarche « Cuisinons notre région » à tous les établissements de cuisine collective rattachés à l'administration cantonale. Cette volonté répond à la stratégie de développement durable décidée dans le cadre de l'Agenda 2030.

Lancée en 2016 à l'initiative du Service de l'agriculture, la démarche « Cuisinons notre région » vise à favoriser l'utilisation des produits alimentaires de proximité dans la restauration collective. Des quatre établissements qu'elle comptait lors de sa création, elle en regroupe aujourd'hui une vingtaine sur une base volontaire, qui totalise 6730 repas par jour, soit plus de deux millions de repas par an. Plus de quarante fournisseurs alimentent ce réseau, contribuant à donner une plus grande visibilité aux produits régionaux.

Tous les établissements de cuisine collective qui sont propriété du canton, qui bénéficient de subventions étatiques couvrant au moins 50% de leur budget ou qui appartiennent à des institutions étatiques, devront rejoindre la démarche « Cuisinons notre région ». Les établissements concernés disposent de douze mois pour réaliser une analyse détaillée de la provenance, de la saisonnalité, des modes de production (labels) et du degré de transformation des denrées alimentaires utilisées.

En 2020, la démarche « Cuisinons notre région » a évolué en ajoutant les aspects d'équilibre alimentaire et de saisonnalité à la notion de provenance des produits. Cette évolution a été retenue dans le cadre de l'Agenda 2030 de développement durable du canton du Valais, sous l'intitulé « Développement durable dans la restauration collective : manger équilibré, de proximité et de saison ». Cela a permis de collaborer avec l'association Fourchette verte, à qui ont été confiés tous les aspects d'accompagnement, de conseil, de formation et de contrôle.

Dans le cadre de l'Agenda 2030, il conviendra en 2021 de renforcer l'ensemble de la démarche et de donner les moyens à l'organe de contrôle mandaté de remplir sa mission auprès des établissements de cuisine collective concernés. Un concept est également à l'étude afin de proposer à la fois aux producteurs et aux établissements une plateforme de commande des produits locaux, intégrant si besoin la partie logistique. Le Conseil d'Etat répond ainsi également à plusieurs interventions déposées ou traitées récemment au Grand Conseil.

Personnes de contact

Christophe Darbellay, chef du Département de l'économie et de la formation, 027 606 40 00

Guy Bianco, directeur de l'Ecole d'agriculture du Valais, 027 606 77 05

