

★ BULLETIN D'INFORMATION SUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET L'AGENDA 21 CANTONAL



La restauration collective au service des produits régionaux

Le Valais est un important producteur de denrées alimentaires. Favoriser l'utilisation de produits locaux dans les établissements publics, tels que homes, unités d'accueil collectif parascolaire, centres de détention et hôpitaux, apporte un appui direct aux agriculteurs. Certains établissements s'approvisionnent déjà chez des producteurs valaisans, mais pas tous.

C'est pourquoi le service de l'agriculture a développé un projet afin de promouvoir les produits agricoles valaisans auprès de la restauration collective. Ce projet est cohérent avec la politique d'achat et de développement durable des établissements étatiques et paraétatiques. Cette initiative doit également influencer notre consommation et nous inciter à vérifier la provenance, la traçabilité, ainsi que la qualité nutritionnelle des produits.

Soutenons l'économie locale, contribuons à réduire l'impact écologique et préservons un bon état de santé. La solution : Qu'attendons-nous ? Achetons local !

Jacques Melly

Conseiller d'Etat et Chef du DTEE

Temps forts...

L'Etat du Valais a élaboré un « Guide technique d'application pour l'utilisation de matériaux minéraux de recyclage » en collaboration avec les milieux de la construction. Ce guide a pour but de valoriser les déchets et d'économiser des ressources naturelles en recyclant les déchets de chantier sur place, procédé plus rentable que de les entreposer dans une décharge.

www.vs.ch/srtce

Actualisée tous les quatre ans, la stratégie pour le développement durable de la Confédération définit les priorités politiques du Conseil fédéral à moyen et long terme en matière de durabilité. Elle a pour but de garantir une politique cohérente en matière de développement durable en Suisse.

www.are.admin.ch

« Explorateurs de l'eau » a débarqué en Suisse romande en 2016 !

Ce programme international et multilingue invite les élèves de 8 à 14 ans à relever de nombreux défis sur l'eau autour de 4 missions : l'eau, une ressource précieuse ; la propreté de l'eau ; l'eau invisible ; l'eau à travers le monde. Ce projet s'illustre par une plateforme internet où toutes les informations et ressources sont accessibles. Sa particularité : il se décline en 7 langues et rassemble les enfants de 11 pays autour d'une démarche commune. « Explorateurs de l'eau » est coordonné en Suisse romande par la Fondation pour le développement durable des régions de montagne qui soutient les équipes aussi bien au démarrage que pour un atelier ou un évènement de clôture sur l'eau.

www.explorateursdeleau.ch



Promotion des produits locaux dans la restauration collective

Notre impact environnemental augmente et notre alimentation, liée à la production agricole, en est une des principales causes. Comment initier un changement ? Grâce à la restauration collective, pourrait répondre le Service cantonal de l'agriculture, qui a récemment mis en œuvre un projet de promotion des produits locaux dans les restaurants des établissements publics, tels que homes, crèches, structures d'accueil parascolaires, centres de détention et hôpitaux.

Contrairement aux idées reçues, ce ne sont pas les transports (12%) ou le logement (19%) qui impliquent le plus fort impact sur l'environnement, mais bien l'alimentation qui est responsable de 28% de la pollution environnementale¹! Les écobilans montrent que le mode de production (bio, production intégrée, sous serre) de la viande et des fruits et légumes en est une des principales causes. Ainsi, les choix de production, de transformation, de transport et de distribution des denrées alimentaires sont parmi les points d'action clés pour réduire notre impact sur le climat.

Les labels peuvent être une aide à la décision au sein des ménages pour changer nos modes de consommation. Pour un effet de levier plus important afin de promouvoir les produits locaux, l'Etat a choisi de travailler dans le domaine de la restauration collective. En effet, celle-ci concerne 6 millions de



repas par année en Valais².

L'objectif du projet de promotion des produits locaux dans la restauration collective initié par le Service cantonal de l'agriculture est de créer un lien fort entre le cuisinier et ses fournisseurs par le biais d'un cahier des charges. Le cuisinier revoit l'organisation de sa cuisine afin de pouvoir traiter des produits bruts. Il inventorie également ses achats en éliminant le plus possible de produits pré-transformés et en favorisant les aliments valaisans, suisses et de saison. Le chef de l'établissement de restauration collective est ainsi invité à signer

un cahier des charges par lequel il instaure une démarche de qualité, l'esprit du projet étant d'inciter au changement sans contraindre. D'autre part, le fournisseur s'engage à proposer des produits valaisans et suisses dans son assortiment.

La phase pilote du projet a permis de développer l'idée au sein de trois établissements (des EMS travaillant aussi en lien avec des crèches ou UAPE) : le Home des Crêtes à Grimisuat, le Home de Gravelone à Sion et Les Fleurs du Temps à Fully. Une lettre a ensuite été envoyée à tous les établissements étatiques et paraéta-

tiques du canton, aux fournisseurs ainsi qu'aux autorités communales et aux responsables de crèches et d'UAPE. L'objectif se veut ambitieux : faire signer le cahier des charges par la moitié des établissements concernés en deux ans.

Sur la base des résultats obtenus durant cette phase pilote, un plan d'action a été développé; il comprend en premier lieu l'élargissement et la mise en réseau des établissements partenaires. Le Service de l'agriculture travaille également à la publication d'une liste de fournisseurs, ainsi qu'au développement d'une offre de cours de formation pour les chefs de cuisine et responsables d'achats. Ce projet foisonne d'idées pragmatiques qui devront convaincre à l'avenir les cuisiniers de favoriser les produits locaux et leur permettre ainsi de mitonner des plats durables et de qualité.

¹ ESU Services 2014

² OFS 2009

En savoir plus...

- [SERVICE CANTONAL DE L'AGRICULTURE](#)



Témoignage

GILLES FRAGNIÈRE, CHEF DE CUISINE DU HOME DES CRÊTES À GRIMISUAT

Quel rôle a joué le Home des Crêtes dans le projet de promotion des produits régionaux ?

Nous avons mis en place de nouvelles méthodes de travail et réalisons désormais des achats en interaction avec des fournisseurs plus réceptifs à nos besoins. Notre terroir ne se restreint pas à ce que nous voyons dans nos vergers, mais il nous offre de magnifiques produits qui ont souvent été remplacés par des aliments recherchés pour leur facilité de production.

Quels éléments ont motivé le Home des Crêtes à participer à ce projet ?

En travaillant avec des personnes de l'extérieur, le projet a suscité une nouvelle dynamique dans la cuisine. Cela a permis de réévaluer nos fournisseurs, de changer certains et d'en découvrir d'autres. En outre, plusieurs de nos pratiques intégraient déjà la philosophie du projet, nous avons ainsi été reconnus dans nos choix et avons pu bénéficier d'une valorisation de notre savoir-faire en tant que cuisiniers.

Quels bénéfices attendez-vous pour votre établissement ?

Je ne vois que des avantages à ce projet ! Il permet de créer des synergies entre cuisiniers, fournisseurs, producteurs et autres établissements. C'est par exemple un outil de sensibilisation idéal à une alimentation saine et durable dans les crèches et les UAPE avec lesquelles nous travaillons. Pour la direction, c'est une image positive qui est véhiculée tout en maintenant un équilibre financier. Enfin, les produits proposés dans les assortiments des fournisseurs seront certainement progressivement adaptés à la demande.



L'État dans tout ça

LUDOVIC DELALOYE, CHEF DE CUISINE À L'ÉCOLE D'AGRICULTURE DU VALAIS (EAV)

Le Service cantonal de l'agriculture a mis sur pied le projet sur la base des constats et des pratiques établis au sein des cuisines de l'École d'agriculture du Valais (EAV). Ludovic Delaloye, le chef de cuisine de cette école, est également le chef de projet pour la promotion des produits locaux dans la restauration collective. Pour lui, si les arguments écologiques ont d'emblée et naturellement été inclus dans la démarche, ce sont les arguments économiques qui ont su le convaincre pour la mise en œuvre de ce projet.

En effet, les coûts des repas n'augmentent pas avec les produits locaux car ils remplacent l'utilisation de produits pré-transformés (convenience food) qui sont de toute manière plus coûteux. De plus, les cuisines des établissements de restauration collective sont mieux équipées pour travailler les produits bruts aujourd'hui, grâce à du matériel performant qui permet d'accélérer les tâches (laver, couper, peler, cuire) et d'éviter l'augmentation de personnel.

Un outil de production adapté et efficace permet également de travailler plus de recettes et de redonner le pouvoir au cuisinier. Ce dernier n'est plus un exécutant mais retrouve le plaisir de travailler les produits et de les transformer en plats faits maison de qualité. Enfin, l'utilisation de produits bruts permet un suivi de la traçabilité et de la qualité des recettes, car ils ne contiennent aucun exhausteur de goût ou additif qui sont souvent incontournables dans la convenience food.

Rhône 3 - Exemple de développement durable



Nicolas Mettan est adjoint au chef du Service du développement territorial (SDT) depuis 2013. Economiste de formation, il a travaillé précédemment à la Communauté d'études pour l'aménagement du territoire (C.E.A.T.) rattachée à l'EPFL, puis comme aménagiste au SDT

pour le projet de la 3ème correction du Rhône.

Au SDT, il collabore à la stratégie, à la direction et à la représentation du service. Nicolas Mettan est également étroitement impliqué dans l'élaboration et la mise en œuvre du projet «Développement territorial 2020» qui prévoit la re-fonte de l'ensemble des instruments d'aménagement au niveau cantonal.

"La 3ème correction du Rhône est pour moi un projet représentatif du développement durable, qui a été pensé dès le début comme un pro-

jet intégré et durable. Outre l'enjeu sécuritaire, qui est à la base du projet, il s'agit d'assurer un fonctionnement aussi naturel que possible du cours d'eau tout en prenant en compte l'ensemble des autres intérêts (développement économique, agriculture, paysage, hydro-électricité, eaux souterraines, loisirs et détente, etc.). Le projet Rhône est aussi l'occasion d'offrir un nouvel espace public attractif aux générations futures et constitue une opportunité à saisir pour améliorer la qualité de l'aménagement du territoire de la plaine."

La rubrique "énergie-environnement"

Energie-
environnement.ch

Fermer les volets et les stores quand la nuit tombe

Les fenêtres sont des points faibles dans l'isolation d'une construction. Cela est vrai autant dans un bâtiment ancien non rénové aux fenêtres à simple vitrage que dans un bâtiment moderne aux fenêtres à double ou triple vitrage, même si elles laissent perdre 5 à 6 fois moins d'énergie. En hiver, lorsque la nuit tombe, la température extérieure chute et les vitres refroidissent.

Moins le vitrage est performant, plus la fermeture des volets se ressent positivement sur l'isolation : environ 30% de mieux pour du simple vitrage, 15% pour du double vitrage posé il y a vingt ans et 5% pour du double ou triple vitrage moderne.

En conclusion : fermer les volets sur des fenêtres au vitrage peu performant empêchera la surface intérieure de la vitre de refroidir. De ce fait, il ne sera pas nécessaire de compenser ce désagrément en montant le chauffage.

A l'agenda en Valais et hors canton

Formations et séminaires:

- **22 novembre 2016:** Après-midi pratique "Chaleur résiduelle comme source d'énergie durable et locale", La Tour-de-Peilz, www.pusch.ch
- **2 décembre 2016:** Journée d'information "Gestion du sol sur les chantiers ordinaires", Lausanne, www.pusch.ch

Evénements et manifestations:

- **Du 3 au 13 novembre 2016:** Exposition SMArt Bithal Remli, vernissage 2 novembre, Espace Maxxx, Sierre, sustainablemountainart.ch
- **29 novembre 2016 :** 4ème Forum Suivi Environnemental de la réalisation, Palais des Congrès Biemme, SANU, www.sanu.ch

PRÉ-D'AMÉDÉE 17 - 1950 SION

TÉL. 027 607 10 80 - FDDM@FDDM.VS.CH

WWW.FACEBOOK.COM/FDDMVS

WWW.FDDM.CH



Fondation pour le développement durable
des régions de montagne