

Promotion des produits régionaux dans la restauration collective du Canton du Valais

Explications des démarches au 30.10.2017

Une démarche cohérente avec la politique agricole cantonale

Vision

Le Valais, une destination incontournable pour ses vins et ses produits du terroir !

Mission

Par l'excellence de ses prestations, le SCA entraîne l'agriculture valaisanne dans une **dynamique de valeur ajoutée axée sur des produits authentiques**, un accueil de qualité et un paysage attractif, contribuant ainsi à faire du Valais une destination incontournable en Europe.

Philosophie du SCA

- ▲ Mettre en œuvre des actions concrètes sur le terrain
 - Indicateur de référence
 - Définition des besoins de la restauration collective
 - Organisation de l'offre des produits régionaux
- ▲ Réduire l'impact environnemental de la cuisine collective
- ▲ Créer un modèle exemplaire et incitatif

Volonté de persuader, de montrer le ou les exemples plutôt que d'imposer par des décisions politiques !

Missions données à la cuisine du SCA

- ▲ Appliquer et développer un indicateur environnemental pour les plats cuisinés
- ▲ Augmenter la proportion de produits régionaux dans la restauration collective
- ▲ Innover dans la manière d'apprêter les produits / revisiter et faire évoluer la gastronomie valaisanne



Cuisine SCA = levier de développement et lien entre production agricole et restauration !

Le projet de restauration collective

- ▲ Constats généraux
- ▲ Projet pilote – état des lieux
- ▲ Plan d'actions
- ▲ Suivi et ajustements
- ▲ Actions réalisées
- ▲ Prochaines actions



Constats généraux: pour rappel

- ▲ Que produit l'agriculture Suisse ?



Taux d'autosuffisance										
Produit	2000/02	2007 ^r	2008 ^r	2009 ^r	2010 ^r	2011 ^r	2012 ^r	2013 ^r	2014 ^r	2000/02- 2012/14
	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Part en termes de volume:										
Total céréales ¹		56	53	54	49	52	50	46	51	
Céréales fourragères ²		68	60	62	56	55	52	47	57	
Part énergétique selon le bilan alimentaire³:										
Céréales total (y c. le riz)		52	58	55	56	55	57	59	53	
Céréales panifiables ⁴		75	85	81	80	83	79	82	76	
Pommes de terre de table		90	89	92	88	95	89	76	98	
Sucre		73	71	83	70	94	81	64	93	
Graisses végétales, huiles		21	20	21	20	21	21	21	26	
Fruits à pépins et à noyau ⁵		97	72	81	68	111	70	69	84	
Légumes		48	51	50	47	54	50	48	52	
Lait de consommation		96	96	95	95	95	95	96	96	
Beurre		88	109	114	113	111	114	101	109	
Fromage		120	119	117	116	116	119	117	117	
Total lait et produits laitiers		112	122	120	118	117	117	112	115	
Viande de veau		96	97	98	97	98	98	98	98	
Viande de bœuf		86	82	88	88	88	90	85	86	
Viande de porc		93	89	93	94	94	96	93	95	
Viande de mouton		47	47	48	48	47	45	44	43	
Volaille		47	46	47	48	49	49	51	52	
Viande, poissons et crustacés⁶		79	75	79	79	79	80	77	79	
Œufs et conserves d'œufs		45	45	46	47	49	49	50	52	
Denrées alimentaires végétales		42	43	45	42	47	45	41	46	
Denrées alimentaires animales, brut		97	102	102	101	100	101	97	100	
Denrées alimentaires animales, net ⁷		79	81	82	78	78	78	72	76	
Total denrées alimentaires,	62	59	61	62	59	63	62	58	63	-1.6
Total denrées alimentaires,	56	53	55	56	52	56	55	50	55	-5.1



Sécurité alimentaire et production nationale

- ▲ Part d'importation / auto-alimentation
 - 56 % autosuffisant
 - 44 % importations
- ▲ La CH a besoin d'une surface quasi équivalente à l'étranger: environ 1 million d'hectares.
- ▲ La CH importe des morceaux nobles (suprêmes de poulet, aloyaux) et exporte les sous-produits (langues, abats)
- ▲ la Suisse enregistre un des taux d'auto-alimentation (TAA) les plus bas du monde

Va dans le sens du OUI du 24 septembre 2017

union suisse
des paysans

La campagne

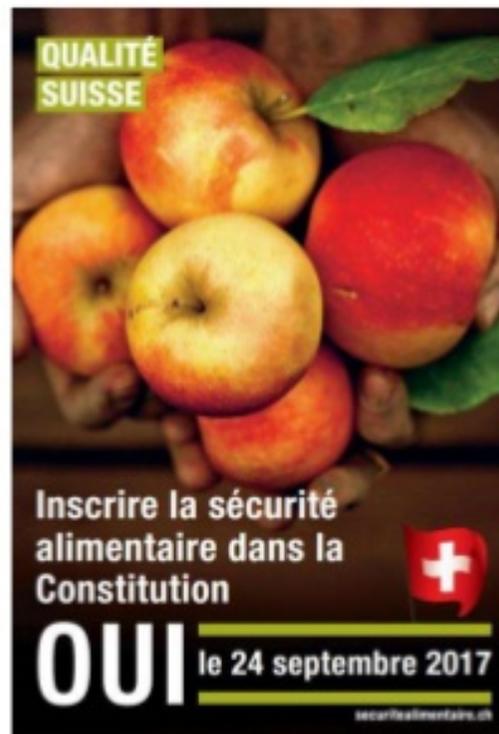


QUALITÉ
SUISSE

Inscrire la sécurité
alimentaire dans la
Constitution

OUI le 24 septembre 2017

securitalementaire.ch



QUALITÉ
SUISSE

Inscrire la sécurité
alimentaire dans la
Constitution

OUI le 24 septembre 2017

securitalementaire.ch



QUALITÉ
SUISSE

Inscrire la sécurité
alimentaire dans la
Constitution

OUI le 24 septembre 2017

securitalementaire.ch

Constats généraux: pour rappel

- ▲ Quels sont, entres autres, les consommateurs potentiels ?



Constats généraux

- La cuisine collective recouvre :
 - Les entreprises publiques ou privées,
 - les collectivités locales et administration,
 - les crèches et les établissements scolaires publics ou privés,
 - les hôpitaux ainsi que les établissements sociaux et médico-sociaux
 - tous les autres organismes publics et privés assurant l'alimentation de leurs ressortissants : les forces armées, le monde carcéral, l'éducation surveillée et les communautés religieuses.



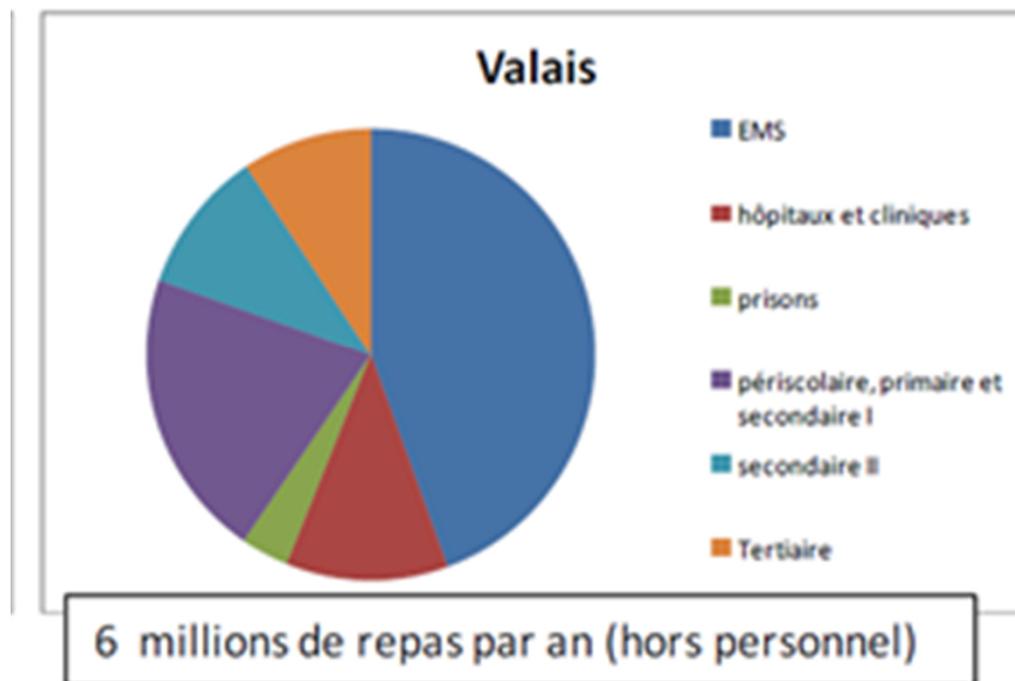
Constats généraux

- 3 types d'approvisionnements différents :
 - Autogestion
 - Gestion directe avec demande d'offres sur invitation
 - Gestion concédée à une entreprise de restauration collective ou à un gérant indépendant



Constats généraux

- ▲ Estimation du nombre de repas servis par année en Valais → supérieur à 6 millions



Suisse romande 50 millions - hors personnel - OFS 2009



Constats généraux

- ▲ Estimation de la part de marché pour les produits régionaux
 - 6 millions de repas par an
 - Fr. 6.--. Prix moyen par repas (nourriture, boissons et connectes)
 - 60 % part des de produits régionaux
- **Part de marché : estimé à plus de 21 millions de francs**

Constats généraux: impressions générales

- ▲ Processus bien ancré au sein du SCA / EAV avec l'utilisation des produits régionaux, y compris propres production ou production des domaines de l'Etat
- ▲ Prise de conscience très différentes selon les établissements et les structures



Projet pilote : phase 1

- ▲ Juin 2015, état des lieux, analyse des démarches similaires au niveau romand et suisse
- ▲ Définition notion de produits régionaux – VS, CH, EU, M

Cela signifie concrètement qu'à partir de la date de ce courrier, tout ce qui est produit sur le sol valaisan sera favorisé à un prix juste, et justifié par rapport à la concurrence. Si la marchandise désirée n'y est pas, ou n'y est pas suffisamment produite, alors l'ordre se reportera sur la production suisse et enfin, européenne, voire mondiale pour des denrées spécifiques. Par soucis de cohérence, les importations devraient être, dans la mesure de l'existant, labellisées (IGP, AOP, STG, MSC, ASC, Bio, Label Rouge, etc.) pour garantir des modes de production réfléchis, augmenter la culture culinaire et soutenir également nos partenaires étrangers. Pour ce faire, je vous demande de bien vouloir nous transmettre des offres de votre assortiment

Projet pilote : phase 1

Principe de concentricité



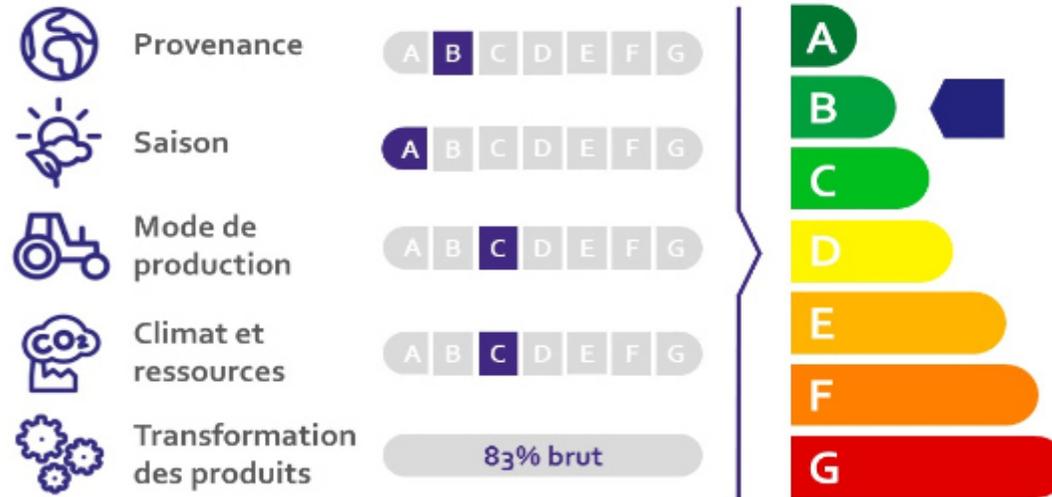
Projet pilote : phase 1

- ▲ Recherche d'un indicateur et test avec plusieurs établissements
 - Identifier les tendances en termes d'achats
 - Identifier les bonnes pratiques en termes d'impact environnemental, sociétal et économique
 - Identifier les axes d'améliorations durables possibles

- ▲ Etablissement d'un cahier des charges et lettre type d'appel d'offre

- ▲ Mise à disposition d'une liste de producteurs/fournisseurs et mise en réseau des établissements intéressés

Projet pilote : indicateur écologique - Beelong



- ▲ L'indicateur Beelong évalue l'impact de la nourriture selon les 5 principaux groupes de critères
- ▲ Ainsi, un aliment, un plat ou l'ensemble des achats d'un restaurant peuvent obtenir une note entre A et G, déterminant leur performance environnementale



Indicateur : élargissement à des établissements représentatifs

- ▲ Indicateur Beelong : résultats intéressants pour EAV, mais nécessité d'étendre l'analyse à d'autres établissements

- Cuisine SCA/Ecole d'Agriculture

Résultats en octobre 2014

- Apprentis, adultes (restauration d'entreprise, groupes externes)

- ▲ Membres du projet pilote – signature d'un cahier des charges – 1000 repas/jours inclus EAV

- Home des Crêtes à Grimisuat

- Personnes âgées, proches et UAPE

- Home de Gray à Sion

- Personnes âgées

- Les Fleurs du Temps à Fully

- Personnes âgées et UAPE



Résultats en octobre 2015

Moyenne des 4 établissements représentatifs



1. Résumé global

4.13 /6



2'337

références produits analysées



9047

KG de marchandises reçus



56'356.-

dépensés



35

fournisseurs différents



58.5%

des produits sont suisses



95%

de produits de saison



16%

des produits sont labellisés



12.5%

des produits sont carnés



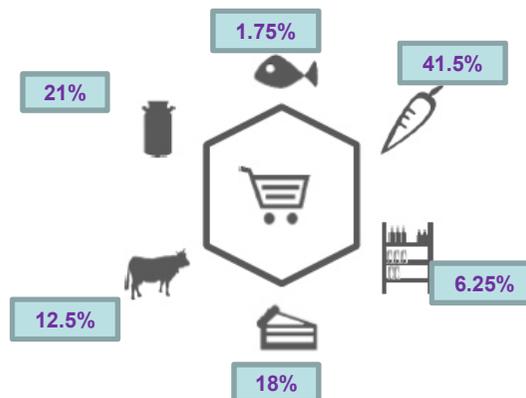
62%

de produits bruts

Note par critère

Provenance	C
Saison	A
Mode de production	C-
Climat et ressources	B-
Transformation	69%

Répartition par catégorie de produits



Répartition par provenance



Projet-pilote, phase 2: mesures d'améliorations générales

▲ Boissons

- Diminuer l'offre des sodas
- Proposer des jus frais ou de référence locale (jus de pommes, poires, raisins, etc.) au lieu orange et ananas

▲ Viandes et produits carnés

- Lapin (Chine) et poulet (Argentine et Brésil)
- Veiller à la provenances des produits surgelés (cordon-bleu)
- Chasse européenne vs Afrique du Sud et Nouvelle-Zélande

▲ Produits manufacturés

- Proposer des alternatives aux barres chocolatées
- Préférer les préparation à base d'huiles et vinaigres suisses (mayonnaise et sauces à salades)
- Entremets et desserts: passer en partie en production maison (contrôle des produits et origines)
- Provenances des confitures industrielles.



Projet-pilote: phase 2

mesures d'améliorations: suite

▲ Poissons et fruits de mer

- Privilégier les stocks et méthodes d'élevages durables (flet commun, Saint-Pierre, Rouget-Barbet, saumon, filets de perche, sandre, filet de daurade, crevettes tigrées)

▲ Produits d'économat

- Référencer les produits d'origines et/ou production suisse (purée déshydratée, mie de farine, pâtes alimentaires, riz (monde vs Italie), café en poudre (Viet-Nam vs label))

▲ Fruits, légumes, champignons

- Introduire une gamme plus importante de produits biologiques
- Mélange de champignons: références suisses et fraîches
- Hors saison, proposer des fruits plus proches (oranges)

LISTE NON-EXHAUSTIVE !

Plan d'actions

- ▲ À qui s'adresse-t-on ?
 - A la restauration collective publique et parapublique

- ▲ Qui pilote ces cuisines collectives en Valais ?
 - L'Etat : *Châteauneuf, Viège, prisons*
 - L'Hôpital du Valais: *Brigue, Clinique Saint-Amé, Gravelone (EMS), Institut Central des Hôpitaux (ICH), Martigny, Montana (CVP), Monthey, Sierre, Sion et Viège.*
 - Les Conseils de fondation: *EMS (AVALEMS), autres institutions sociales*
 - Les Communes: *crèches et UAPE*
 - Les Directions d'écoles: *Lycées-Collègues, CO, HEVs, EPFL*

Plan d'action: mise en œuvre

▲ Principe

- Exiger où l'on peut
 - EAV
 - Ville de Lausanne
 - Choix des différents pouvoirs de décision
- Créer et soutenir plusieurs sortes de synergies
 - Offrir différentes mesures de soutiens pour encourager cette dynamique: comment ?
 - 5 points du plan d'action

Plan d'action

- ▲ Élargissement et mise en réseau:
 - Établissements partenaires (EP)
 - Producteurs et fournisseurs partenaires (FP)
- ▲ Offre de conseils conceptions et réflexions:
 - Construction et rénovation cuisines collectives
 - Gestion concédée
- ▲ Mise en place de mesures de soutien
 - Outils administratifs divers
 - Formations, échanges de bonnes pratiques
- ▲ « Communication et sensibilisation » pour les EP
 - « Cuisinons notre région »
 - Ligne graphique commune, logo, documents libres d'accès
- ▲ Gastronomie en cuisine collective
 - Mise en valeur des produits de notre région (gastronomie agricole)

1. Plan d'actions: Établissement partenaires EP

- ▲ Élargissement et mise en réseau des établissements partenaires
 - 387 courriers adressés aux
 - Directeurs d'établissements et commissions scolaires,
 - Gestionnaires de crèches et d'UAPE,
 - Directeurs de collectivités,
 - Chefs de cuisine respectifs du canton
- ▲ Grand travail de relance et d'explications
- ▲ Craintes d'inquisitions de l'Etat dans la gouvernance

1. Plan d'actions: Établissement partenaires EP

- Cahier des charges des établissements partenaires

Article 2 Politique d'achats

¹ L'EP s'engage à appliquer dans sa politique d'achat les exigences décrites dans le document-type d'appel d'offre. Il est recommandé d'utiliser l'esprit du document afin d'uniformiser le principe de demande. Cependant, libre à chacun des modalités de mise en application et de contrôle.

² L'EP s'engage à demander systématiquement auprès de ses propres fournisseurs la provenance des denrées alimentaires. Il peut exiger de leur part une liste d'achat adaptée à leurs demandes. Ceux-ci sont tenus de fournir toutes les informations souhaitées par l'EP.

³ L'EP est libre d'utiliser les gammes de produits présentes sur le marché, en y incluant la notion de provenance.

Article 3 Indicateur Beelong

¹ Sous réserve, cet indicateur sera utilisé sporadiquement dans la liste des EP pour relever les travaux mis en œuvre.

² L'EP choisi s'engage à fournir en toute transparence les données nécessaires à l'application de l'indicateur Beelong (bulletins de livraisons, factures, autres)

³ Les frais relatifs à l'indicateur sont pris en charge par le Canton. Une participation de l'EP pourra être demandée, elle fera l'objet d'un accord spécifique le cas échéant.

- Liste sur <https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux>

C'est la connaissance des produits !



1. Plan d'actions:

Producteurs et fournisseurs partenaires: FP

- ▲ Collaboration accrue avec les producteurs et fournisseurs partenaires
 - 131 courriers envoyés aux
 - Producteurs
 - Fournisseurs ciblés dans les démarches du projet pilote

- ▲ Plus de retours spontanés
- ▲ Beaucoup de demandes de rencontres et besoins d'explications

1. Plan d'actions:

Producteurs et fournisseurs partenaires: FP

- Cahier des charges des fournisseurs partenaires

Article 2 Politique de ventes

¹ Le FP s'engage à proposer dans sa gamme de vente les denrées alimentaires décrites dans le document-type d'appel d'offre des EP. Il serait souhaitable que des listes de vente individuelles soient profilées sur les demandes des EP. Cependant, libre à chacun d'utiliser ses propres méthodes de vente.

² Le FP s'engage à demander systématiquement auprès de ses propres producteurs/fournisseurs la provenance de l'ensemble des denrées alimentaires, et peut exiger de leur part une liste écrite et détaillée. Ceux-ci doivent être capables de fournir toutes les informations de provenances au FP, et, le cas échéant, aux EP.

³ Le FP est libre de proposer toutes les gammes de produits présentes sur le marché, en y incluant la notion de provenance.

Article 3 Indicateur Beelong

² Le FP devra répondre à toutes les questions relatives à la bonne marche de cet indicateur (provenance, mode de production, etc.). Ces informations sont strictement confidentielles et ne sont utilisées que dans le cadre de ces travaux.

- Liste sur <https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-connective-et-produits-regionaux>

C'est la transparence des produits !



2. Offre de conseils conception et réflexions

- ▲ Constructions ou de rénovation de cuisines collectives
 - Cuisine de production
 - Type d'outillage nécessaire pour atteindre les objectifs
 - Cuisine de finition
 - Expériences réussies avec 2 Communes valaisannes
 - Processus de travaux adaptés

- ▲ Conseil dans les gestions concédées
 - Appels d'offres (LMI, LMP)
 - Collaboration avec UDD Vaud
 - Choix du prestataire de service
 - Types d'infrastructures nécessaires

- ▲ Guide de recommandation libre accès sur <https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux>

3. Mesures de soutien

- ▲ En fonction des divers besoins souhaités, par ex:
 - Formation
 - Ex: Ville de Lausanne
 - Échanges de bonnes pratiques
 - Organisation de rencontres professionnelles
 - Outils administratifs



4. « Communication et sensibilisation »

- ▲ En collaboration avec la FDDM
- ▲ « Cuisinons notre région »
 - Un logo
 - Une ligne graphique commune, unité
- ▲ Conseils, idées pour communiquer auprès des divers publics cibles
- ▲ Documents préconçus, téléchargeables et facilement utilisables
 - Courriers
 - E-mails
 - Affiches
 - Flyers



5. Gastronomie en cuisine collective

- ▲ Mise en valeur originale des produits issus de l'agriculture valaisanne



Déclinaison Hérens



Menu à base d'abricots

Terrine de bœuf d'Hérens à l'**Orange Rubis**

Soupe froide aux **Sunny Cot**

Petite quiche valaisanne aux **Bergarouge**

Rôti de cou de porc farci aux **Luizet** marinés

Sauce à l'**Orangered** aigre-douce

Gratin de pommes de terre aux **Harogem**

Endives braisées aux **Julia**

Carottes étuvées au jus de **Bergeron**

Soufflé glacé aux **Tardirouge**

Suivis et ajustements

▲ Rencontre 1x par année

- des producteurs et fournisseurs partenaires (représentants)
- des établissements partenaires (chefs de cuisine)
- des porteurs de projets cantonaux et communaux

▲ Supports numériques et presse

- Newsletters
- Communiqués de presse
- En parler !
- <https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux>

▲ Dans le but d'émerger des idées et conduire des actions



Actions réalisées

- ▲ Panier de produits régionaux pour les procédures de qualifications CFC
- ▲ Nouveaux produits dans les assortiments des certains fournisseurs
- ▲ Collaboration cours de formation plan RCD Lausanne
- ▲ Projets de sensibilisation des apprentis cuisiniers, bouchers, agri, viti, cavistes, arbo et maraîchers
 - **Projet de la fourche à la fourchette & du blé au pain**

Actions réalisées: suite

- ▲ Rencontres avec associations, établissements et entreprises
 - Promoteurs d'indicateurs/labels de bonnes pratiques
 - Associations faîtières
 - Chefs d'entreprise et responsables d'achats/ventes
 - Directeurs d'établissements et chefs de cuisine
- ▲ Séances de travail et d'échange: PV disponibles sur site
 - Rencontre des porteurs de projets Cantonaux et Communaux: 30 mai 2017
 - Rencontre Lausanne UDD: 28 septembre 2017
 - Rencontre des signataires: 30 octobre 2017
- ▲ Discussions pour prendre en compte cet approche dans la formation professionnelle initiale et supérieure

Libre choix d'adhérer ou non = gouvernance interne

Actions 2018

- ▲ Chaque point du plan d'actions, des propositions ciblées, notamment:
 - **Élargir le nombre de signataires (EP et FP)**
 - Nouveau courrier avec la situation actuelle
 - Donner les exemples concrets pour chaque entité
 - Rencontres et explications des démarches
 - **Finaliser le chapitre « communication et sensibilisation » et guide de recommandation**
 - Conférence de presse
 - **Recenser les éventuels besoins et attentes des EP, faire des propositions, organiser les demandes.**
- ▲ Définir les liens qui peuvent s'établir avec la formation
- ▲ Continuer les coordinations inter cantonales
- ▲ Organiser la rencontre des signataires

Conclusions

- ▲ Fort potentiel de développement de l'utilisation des produits régionaux dans la cuisine collective
- ▲ Information, prise de conscience et mise en place d'un réseau
- ▲ Valeur ajoutée
 - Production
 - Cuisine et restauration (conseil, formation, outil de travail, innovation, ...)
 - Développement durable
 - Gastronomie

Objectif : augmenter la part des produits régionaux dans tous les établissements de cuisine collective en Valais



Ce que vous pouvez trouver d'utile sur le site

<https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux>



Merci infiniment pour votre attention !

