



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Cuisine collective

Produits régionaux

SOMMAIRE

- Une démarche cantonale
- Un plan d'action
- Un indicateur Beelong
- Une réseau à mettre en place
- Des possibilités de formation

Une démarche innovante

Le Service cantonal de l'agriculture (SCA), par son Ecole d'agriculture (EAV), conduit différents travaux de durabilité, dont notamment la promotion des produits de proximité dans le domaine de la restauration collective.

Plusieurs démarches ont été initiées dans ce cadre. Un projet pilote, mené avec quatre établissements, a permis de relever les différentes façons de fournir les repas, en fonction des différents types de clientèle. De plus, un indicateur écologique de la nourriture - « Beelong » - a pu être utilisé. Ces éléments ont permis de jeter les bases du plan d'action actuel qui porte sur les aspects de mise en réseau, de mesures de soutiens et également de gastronomie.

Fondamentalement, le principe consiste à créer un marché qui s'interroge sur les notions de provenance et les modes de production des denrées alimentaires, en favorisant dans la mesure du possible les denrées de proximité, à un prix équitable. Où, sur quoi et pour qui la plus-value économique, écologique et sociale est-elle réalisée ? Pour ce faire, les vendeurs (producteurs et fournisseurs) s'engagent à mettre en avant leurs produits répondant à ce profil (offre), et les acheteurs

(établissements) s'engagent à inclure ce type de demandes dans leur politique d'achat.

Les échanges commerciaux s'effectuent ainsi naturellement dans un cadre redéfini, avec des partenaires solides, en respectant toutes les conditions de livraisons usuelles en vigueur ainsi que les normes qualitatives.



Plus de 6 millions de repas !

Avec la forte progression du nombre de repas pris à l'extérieur, près de six millions en Valais*, la restauration collective a un rôle toujours plus important à jouer dans la promotion des notions de provenance, de traçabilité, d'authenticité et de qualité nutritionnelle. Cela entraîne notamment une utilisation accrue et un fort taux de

transformation des produits régionaux. S'approvisionner en local implique une approche par cercles concentriques autour du lieu où se trouve la cuisine, en fonction de l'offre disponible : local, cantonal, puis national et mondiale pour les denrées spécifiques (café, cacao,...). Elle permet de concilier une volonté de réduction des

distances des transports avec les choix des produits effectués par les chefs de cuisine. Elle contribue ainsi aux dimensions économiques, écologiques et sociales de la durabilité.

*dernière étude OFS 2009, sans personnel de travail. La tendance est en augmentation.

Plan d'actions



Cinq points sont mis en œuvre :

- Mise en réseau des établissements partenaires (EP), et collaboration accrue avec les producteurs et fournisseurs partenaires (FP).
- Offre de conseils dans le cadre de constructions ou de rénovation de cuisines collectives; un guide de recommandation est en à disposition.
- Mise en place de mesures de soutien pour répondre aux

éventuels besoins des différents établissements engagés dans la démarche.

- Mise à disposition d'une boîte à outils « communication et sensibilisation » pour les établissements partenaires.

- Développement des aspects de gastronomie en cuisine collective (gastronomie agricole).

« L'on s'identifie à cette démarche, parce que cela correspond à nos convictions, respecte notre travail, notre région et nos producteurs »

Beelong

L'indicateur Beelong a été développé par l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) et se définit comme un « indicateur écologique de la nourriture ». « Bee », l'abeille, « est un symbole fort de l'impact de l'homme sur son environnement », « long » fait référence à la notion de développement durable, tandis que le verbe « belong to » rappelle que nous appartenons « à la même planète, à la même communauté de gens écoresponsables ».

Beelong permet d'évaluer l'impact des achats de nourriture et de boissons sur l'environnement en analysant les bulletins de livraison. Cela permet d'évaluer les bonnes pratiques et de proposer des pistes d'amélioration permettant de réduire cet impact. Le diagnostic se base sur cinq groupes de critères auxquels sont attribués une note de A à G. Ces critères sont la provenance, la saison, le mode de production, le climat et les ressources, le mode de production, le degré

de transformation des produits, le climat & les ressources. La moyenne des notes détermine la performance environnementale d'un aliment, d'un plat ou de l'ensemble des achats d'un restaurant.

Actuellement, une quarantaine de restaurants collectifs sont inscrits dans cette démarche sur le plan romand.

Site internet : beelong.ch



Provenance

A B C D E F G



Saison

A B C D E F G



Mode de production

A B C D E F G



Climat et ressources

A B C D E F G



Transformation des produits

83% brut

A

B

C

D

E

F

G

Documents types pour Etablissements partenaires



Home
des
Crêtes

L'EAV a élaboré trois documents types destinés aux institutions et aux fournisseurs pour simplifier leur adhésion à la démarche :

Un **cahier des charges** par lequel les institutions qui souhaitent devenir partenaire s'engagent à favoriser les produits régionaux, à appliquer ponctuellement l'indicateur Beelong, et à mettre en œuvre des pratiques socialement et écologiquement responsables dans leur cuisine.

Un **appel d'offres type** à disposition des acheteurs comprenant des critères

permettant de solliciter, auprès des fournisseurs, des offres répondant à la préoccupation de privilégier les produits régionaux.

Un **cahier des charges** par lequel les producteurs et fournisseurs qui souhaitent devenir partenaire de la démarche s'engagent à proposer des produits régionaux dans leur gamme et à assurer la traçabilité de l'ensemble des denrées qu'ils proposent.

Ces documents sont accessibles à tous sur le site www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux.

Formation et partage d'expérience !

Mise en réseau du savoir-faire :

L'utilisation de produits locaux et de saisons s'initie progressivement dans les processus d'achats et de formation.

En 2015, par exemple, la corbeille de marchandises à disposition lors des examens finaux étaient constituée de produits locaux.

Un concept a été élaboré pour inclure dans la formation professionnelle de base des cuisiniers et des agriculteurs, des notions qui leur permettent une meilleure connaissance mutuelle de leurs métiers respectifs (projet de la fourche à la fourchette)

Le cuisinier et chef de projet de l'EAV a également participé, en

tant qu'intervenant, à la formation proposée par la Ville de Lausanne aux cuisiniers des restaurants collectifs de la Ville suite à la mise en place de nouvelles directives d'achat.

Engagement des Fournisseurs partenaires

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.

Le FP s'engage à demander systé-

matiquement 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.

Le FP est libre de proposer toutes les gammes de produits présentes sur le

marché, en y incluant la notion de provenance.

Le FP peut agrémente la liste des gammes de produits répondants aux exigences, sur le site [https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux](http://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux), et particulièrement ceux « Made in Valais ». Ces éléments sont visibles par tous les acheteurs potentiels.



EAV / Châteauneuf

Etat du Valais / Staat Wallis

Ecole d'agriculture du Valais
Avenue Maurice Troillet 260
Case postale 437
1951 Châteauneuf / Sion

Téléphone : 027 606.77.00
Chateauneuf@admin.vs.ch

Le Projet des produits régionaux dans les cuisines collectives est placé sous la responsabilité de Ludovic Delaloye, détenteur du diplôme fédéral de chef de cuisine.

Il se tient à votre disposition pour toutes informations sur cette démarche.

Tél : 027 / 606.77.49

ludovic.delaloye@admin.vs.ch



De la Terre à l'Avenir

En relation avec l'agenda 21

La politique de l'Etat du Valais, sur les bases de sa politique d'Agenda 21, nous encourage à favoriser et à soutenir, à large échelle, la production, par ordre de priorité, valaisanne, suisse et enfin européenne.

Concrètement, ceci signifie que tout ce qui est produit sur le sol valaisan doit être favorisé, à un prix justifié par rapport à la concurrence.

Si la marchandise désirée ne peut être trouvée ou n'est pas suffisamment produite, alors on se reportera sur la production suisse et enfin, européenne, voire mondiale pour des denrées spécifiques.

Par soucis de cohérence, les achats devraient, dans la mesure de l'existant, être labellisés (IGP, AOP, STG, MSC, ASC, Bio,

Label Rouge, etc.) pour garantir des modes de production réfléchis, ou du moins répondre à ces sensibilités.

