



Département de l'économie et de la formation
Service de l'agriculture
Ecole d'agriculture du Valais - Châteauneuf

Departement für Volkswirtschaft und Bildung
Dienststelle für Landwirtschaft
Walliser Landwirtschaftsschule - Châteauneuf

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS



A toutes les cuisines collectives
du Canton du Valais

Châteauneuf, le 8 août 2016

Invitation à adhérer au projet « emploi des produits locaux dans les établissements collectifs »

Madame, Monsieur le(la) Directeur(trice), Madame, Monsieur le(la) Chef(fe) de cuisine,

Le Service Cantonal de l'Agriculture (SCA), par son Ecole d'Agriculture du Valais (EAV), a conduit différents travaux sur la promotion des produits de proximité dans le domaine de la restauration collective. Une communication, par le biais d'une conférence de presse, a été faite le 13 juin dernier. Pour donner suite à cette démarche, nous nous permettons de vous adresser ce courrier pour vous inviter à rejoindre ce projet.

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 doivent, dans la mesure de l'existant, être labellisés (IGP, AOP, STG, MSC, ASC, Bio, Label Rouge, etc.) pour garantir des modes de production réfléchis.

Dans le cadre de ce projet "Produits régionaux", différents documents ont été élaborés, notamment deux cahiers des charges (un pour les acheteurs et un pour les fournisseurs), une lettre type d'appel d'offre et une fiche de profil. Ces documents sont disponibles sur le site <https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux>. Nous vous invitons à les consulter et à y adhérer en signant le cahier des charges "Etablissements partenaires" et en remplissant la fiche de profil correspondante. La liste des signataires des différents cahiers des charges, établissements partenaires et fournisseurs, sera publiée sur le site internet mentionné ci-dessus.

Nous souhaitons ainsi vous offrir une visibilité plus grande sur l'offre de produits régionaux, mais permettre également aux différents établissements collectifs de mieux connaître les fournisseurs ayant adhéré à cette démarche.

Durant l'année à venir, nous allons également organiser quelques journées de formation pour aborder ensemble des aspects tels que les enjeux agricoles, les réseaux d'achats, la gestion des cuisines collectives. Des rencontres annuelles avec les acheteurs et fournisseurs, ainsi qu'avec les différents cantons romands qui gèrent des projets similaires, seront agendés. Tous ces éléments seront évidemment ouverts à tous les signataires.

Le responsable du projet se tient bien entendu à votre entière disposition pour toutes questions relatives à ce sujet.

En vous remerciant pour l'intérêt que vous portez aux cuisines collectives et de votre précieuse collaboration, recevez, Madame, Monsieur, nos meilleures salutations.

Guy Bianco

Ludovic Delaloye

Directeur EAV

Cuisinier EAV, responsable du projet

Annexes :

- Article Nouvelliste « emploi des produits locaux dans les établissements collectifs »
- Cahier des charges établissements partenaires, fiche de profil et lettre type d'appel d'offre téléchargeables sous : <https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux>

