

Ludovic DELALOYE

De: Ludovic DELALOYE
Envoyé: vendredi 24 août 2018 17:31
Objet: Cuisine collective et produits régionaux : news 3
Pièces jointes: CNR_Guide_Conception_Cuisines_Final.pdf

Bonjour à toutes et tous,

Voici le troisième message « cuisine collective et produits régionaux ». Vous êtes un établissement ou un fournisseur signataire du cahier des charges, responsable de projets similaires dans d'autres régions de Suisse romande, ou simplement impliqués à travers vos activités à promouvoir cet état d'esprit auprès des différents acteurs du marché : nous vous informons de l'évolution des démarches valaisannes.

Aujourd'hui a eu lieu la conférence de presse qui traite de la suite de notre plan d'action. Pour rappel, celui-ci est basé sur 5 axes :

- 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
- 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).

Le 30 octobre 2017, une grande partie des signataires étaient présents pour aborder différents sujets, dont notamment les éléments liés à l'offre et la demande. Un compte-rendu a été transmis aux personnes concernées, et différents éléments pertinents ont été soulevés.

Lors de la journée d'étude des porteurs de projet romands du 30 mai 2017 à Châteauneuf-Sion et de la rencontre restauration collective « appels d'offres / produits locaux et de saison / planification des cuisines » du 28 septembre 2017 à Lausanne, le sujet d'un guide de recommandation pour la conception et la rénovation d'une cuisine professionnelle - dans le but de favoriser et faciliter l'emploi des produits régionaux - a été abordé. Celui-ci permet de poser les bases d'une bonne réflexion de la phase initiale à la phase finale d'un tel projet. Il s'adresse principalement aux décideurs et responsables d'entités disposant ou ayant besoin d'une cuisine collective. L'approche « communications et sensibilisations » a permis d'élaborer différents documents qui peuvent faciliter ce travail auprès des acteurs engagés. Par ailleurs, un logo « cuisinons notre région » a été créé dans le but d'identifier tous les fournisseurs et établissements partenaires, signataires du cahier des charges.

C'est donc avec plaisir que le Service de l'agriculture du Valais (SCA), par son École d'agriculture du Valais (EAV), en collaboration avec la Fondation pour le développement durable des régions de montagne (FDDM) met librement à disposition ces dossiers, que vous pouvez obtenir sur le site :

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

En pièce jointe, vous trouverez le guide sans les annexes. Tous les autres documents sont à télécharger.

Enfin, en juillet 2018, le Conseil d'Etat, suite au dépôt d'un postulat au Grand Conseil, a formellement demandé un plus grand engagement des collectivités parapubliques à cette approche via un courrier ciblé. Nous allons à présent augmenter les synergies mises en place dans le cadre des signataires actuels tout en accueillant de nouveaux partenaires.

Je me tiens à votre entière disposition pour répondre à toutes vos éventuelles questions et vous tiendrai informés de la suite des démarches.

Meilleures salutations et merci pour votre engagement !



Ludovic Delaloye
Cuisinier et responsable de projet – Diplôme fédéral



Département de l'économie et de la formation
Service de l'agriculture
Ecole d'agriculture du Valais - Châteauneuf
Avenue Maurice-Troillet 260
CH – 1950 Sion



Téléphone : 027 606 77 49
Fax : 027 606 77 04
Internet : www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux
E-mail : ludovic.delaloye@admin.vs.ch

Certifié Eduqua, Valais-Excellence, ISO 9001 et 14001

L'environnement vous remercie de n'imprimer que l'indispensable...