

Ludovic DELALOYE

De: Ludovic DELALOYE
Envoyé: jeudi 1 juin 2017 08:43
Objet: Cuisine collective et produits régionaux : news 2

Bonjour à toutes et tous,

Voici le deuxième 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.

Les actualités sont publiées régulièrement sur <https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux> et vous êtes invités à les consulter à votre guise. Cette newsletter ne vous parviendra que lorsqu'il y aura de nouveaux apports d'événements majeurs.

Actuellement, il existe 7 établissements partenaires. Quelques autres établissements collectifs sont en passe de rejoindre ces démarches. Plusieurs rendez-vous ont été pris, et de nombreuses explications ont été données. Ce type de demande tend donc à s'élargir progressivement.

Le nombre de fournisseur partenaires s'élève à 24 entreprises. Tous se sont engagés à mettre plus de transparence quant à la provenance des produits, mode de production, distribution, etc. Pour rappel, libre à eux d'utiliser leurs propres méthodes de vente, et la façon de transmettre ces informations.

La philosophie choisie orientée vers l'incitation et la participation volontaire garantit certes la solidité de l'engagement dans la durée des acteurs qui font le pas, et je remercie par ce message toutes les personnes engagées dans ce sens actuellement. Par contre, force est de constater que cette approche exige beaucoup de temps, de force de persuasion et de suivi de la part de toutes les personnes impliquées. Merci à toutes et tous de continuer à en parler et à vous investir dans ces démarches autour de vous.

En plus de ces éléments figurent des liens concernant les projets en cours dans les autres Cantons et Villes romandes. A ce sujet, une journée de rencontre des porteurs de projets similaires a eu lieu à l'Ecole d'Agriculture de Châteauneuf le 30 mai dernier. Une table ronde a par ailleurs permis de rencontrer différents acteurs de l'économie valaisanne (établissements et fournisseurs) afin d'échanger des points de vues et mettre en place différentes mesures d'améliorations.

Vous trouverez également différents articles de presse. De plus, un descriptif du projet « de la fourche à la fourchette », partenariat entre l'École d'agriculture du Valais (EAV) et le Centre de formation professionnel de Sion (EPCA) a permis de faire passer ce message auprès des apprenti(e)s cuisinier(ère)s, boucher(ère)s et les divers métiers de l'agriculture : cette journée de formation s'est déroulée le 4 avril 2017.

Par ailleurs, nous pouvons d'ores et déjà vous confirmer que la journée de rencontre « établissements et fournisseurs partenaires » sera agencée en automne 2017. Les dates seront transmises aux personnes concernées en temps voulu.

Enfin, toutes vos remarques, suggestions et articles sont les bienvenus pour contribuer à l'amélioration de notre plateforme.

Je me tiens à votre entière disposition pour répondre à toutes vos éventuelles questions et vous remercie infiniment pour votre implication !

Bien à vous et meilleures salutations.



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...*