

Cuisines collectives

En plus des produits locaux, le Conseil d'Etat va exiger de travailler avec des artisans et commerces locaux

Le Conseil d'Etat a accepté un postulat du député Marcel Delasoie qui demandait que les établissements de cuisine collective du canton (homes, écoles, etc.) utilisent autant que possible des produits locaux et se servent auprès d'artisans locaux.

UVAM Tribune

En effet, les boulangers qui élaborent chaque jour pains et autres gourmandises, les bouchers qui dépècent et servent de la viande d'animaux de nos pâturages (en particulier la vache de la race d'Hérens) sont les mieux à même de fournir ces établissements. Cette démarche intègre les notions de développement

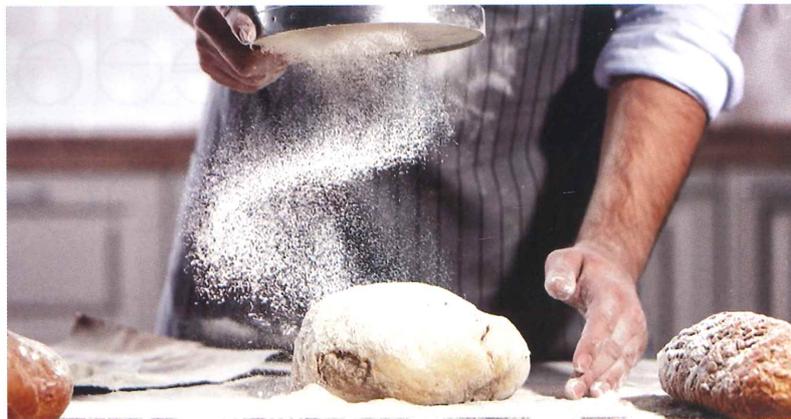
C'est tout un savoir-faire qui est de ce fait encouragé, toute une économie qui est mise en valeur et de nombreux emplois qui sont préservés.

durable (provenance des produits, tri des déchets, revalorisation des restes), mais surtout favorise les emplois dans les entreprises artisanales de notre canton et leur permet également de former des apprentis qui vont assurer la relève dans ces professions.

C'est tout un savoir-faire qui est de ce fait encouragé, toute une économie qui est mise en valeur et de nombreux emplois qui sont préservés.

Il est souhaitable que ces mesures soient mises en place rapidement et que les établissements concernés mettent tout en œuvre pour qu'elles soient appliquées.

Le Conseil d'Etat relève que les moyens mis à disposition de l'action «Cuisinons notre région» permettront de donner un véritable élan à la présence de produits locaux et de saison dans tous les établissements de cuisine collective et dans la restauration privée et permettront de répondre aux attentes formulées par le postulat.



Voilà donc une bonne nouvelle pour les artisans et commerçants valaisans. Charge à eux d'avoir un œil attentif au respect fidèle de ces nouvelles mesures.