



Christelle Dayer, Ludovic Delaloye, Gilles Fragnière et Grégory Liand, heureux du lancement réussi de RegioFoodVS. DR

Une place de marché numérique pour rendre la cantine plus alléchante

PAR PASCAL.GUEX@LENOUVELLISTE.CH

CONSOMMATION «Simplifier le processus de commande et de livraison des produits de proximité et de saison pour les cuisiniers, mais aussi ouvrir le marché de la restauration collective aux producteurs valaisans de l'autre!» Présentée officiellement ce mardi à Châteauneuf, RegiofoodVS entend poursuivre une double mission. Qui ne demande qu'à s'étendre au domaine du

privé. A ce jour et au sortir d'une année de tests, la première place de marché digitale pour les produits du terroir à destination de la restauration collective a déjà aidé à servir plus de 6 millions de repas et conquis près de 80 établissements de Glestch au Léman, des cuisines de crèches, d'EMS, d'hôpitaux, d'écoles et de prisons. Et elle ne demande qu'à étendre son opération dans le cadre de la nouvelle stratégie cantonale de pro-



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

motion des produits agricoles aux quelque 400 établissements dépendants du canton et qui pourraient être à leur tour tentés de déguster les quelque 4600 produits authentiques déjà proposés par la plateforme.

Origine valaisanne garantie

RegiofoodsVS découle directement du programme «Cuisinons notre région» lancé en 2016 à l'initiative du Service de l'agriculture. Et le mouvement a vraiment décollé avec le lancement de cette place de marché digitale, une idée développée en collaboration avec Fourchette verte et avec le soutien informatique de la société valaisanne Apcom. «Par le biais de RegiofoodVS, tous les fournisseurs intéressés du canton peuvent proposer leurs articles, en tenant compte notamment de la saisonnalité et de leur disponibilité», explique Ludovic Delaloye, responsable du secteur restauration, produits régionaux et innovation au Service de l'agriculture. Mieux, si les producteurs décident librement de l'offre qu'ils mettent en ligne ou de fixer le prix pour chaque marchandise, les professionnels de la restauration, eux, viennent y faire leurs achats avec la garantie d'une origine valaisanne pour une majorité des produits et une approche concentrique et labellisée pour l'ensemble de l'offre. Pour encourager les producteurs à adhérer à cette plateforme et ainsi pouvoir disposer d'une offre de produits la plus exhaustive et attractive possible, le canton a décidé de prendre en charge les licences des 200 premiers producteurs inscrits et de renouveler cette contribution sur une durée de trois ans. Coût de l'ensemble de l'opération: 1,4 million de francs montant assuré dans le cadre du soutien de l'Agenda 2030.

Informations: <https://regiofoodvs.ch/fr>.

SION

La Planta restera verte jusqu'à fin 2022



Au cœur de Sion, la place de Planta va rester verte plus longtemps que prévu. Le projet d'espace de détente devait être éphémère et unique en 2020. Il a été reconduit en 2021. Le voici prolongé jusqu'à la fin 2022. Au moins. Le parc composé de gazon, d'arbres, de bancs, d'une petite plage et d'un bateau pirate ne sera donc pas démonté cet automne, comme l'ont annoncé nos confrères de Rhône FM.

Cette prolongation a été rendue possible par le fait que les arbres utilisés sont en parfait état. «Ils peuvent tous très bien passer l'hiver», explique le vice-président de la municipalité Christian Bitschnau. Pour lui, l'expérience qui rencontre un immense succès peut donc se prolonger.

Et après?

Si l'espace de détente est maintenu, c'est dans l'attente du projet définitif de rénovation de la Planta. «Il est toujours à l'étude», indique le vice-président. Le dossier en est au stade de la résolution des problèmes techniques. La Ville de Sion, qui est propriétaire des bâtiments situés sur la place, avait résilié le bail de l'Office du tourisme de Sion, du kiosque de la Planta et du café Au 13 novembre pour la fin de l'année 2021. Les contrats ont été prolongés jusqu'à la fin octobre 2022. **JYG**