

# Promotion des produits régionaux dans la restauration collective du Canton du Valais

Conférence de presse 13.06.2016

# Une démarche cohérente avec la politique agricole cantonale

## Vision

**Le Valais, une destination incontournable pour ses vins et ses produits du terroir !**

## Mission

Par l'excellence de ses prestations, le SCA entraîne l'agriculture valaisanne dans une dynamique de valeur ajoutée axée sur des produits authentiques, un accueil de qualité et un paysage attractif, contribuant ainsi à faire du Valais une destination incontournable en Europe.



# Missions données à la cuisine du SCA

- ▲ Appliquer et développer un indicateur environnemental pour les plats cuisinés
- ▲ Augmenter la proportion de produits régionaux dans la restauration collective
- ▲ Innover dans la manière d'apprêter les produits / revisiter et faire évoluer la gastronomie valaisanne



**Cuisine SCA = levier de développement et lien entre production agricole et restauration !**

# Philosophie du SCA

- ▲ Réduire l'impact environnemental de la cuisine collective
- ▲ Mettre en œuvre des actions concrètes sur le terrain
  - Indicateur de référence
  - Définition des besoins de la restauration collective
  - Organisation de l'offre des produits régionaux
- ▲ Créer un modèle exemplaire et incitatif

**Volonté de persuader, de montrer le ou les exemples plutôt que d'imposer par des décisions politiques !**

# Le projet de restauration collective

- ▲ Constats généraux
- ▲ Projet pilote – état des lieux
- ▲ Plan d'actions
- ▲ Suivi et ajustements
- ▲ Autres actions en relation avec la restauration collective



# Constats généraux

- La cuisine collective recouvre :
  - Les entreprises publiques ou privées,
  - les collectivités locales et administration,
  - les crèches et les établissements scolaires publics ou privés,
  - les hôpitaux ainsi que les établissements sociaux et médico-sociaux
  - tous les autres organismes publics et privés assurant l'alimentation de leurs ressortissants : les forces armées, le monde carcéral, l'éducation surveillée et les communautés religieuses.



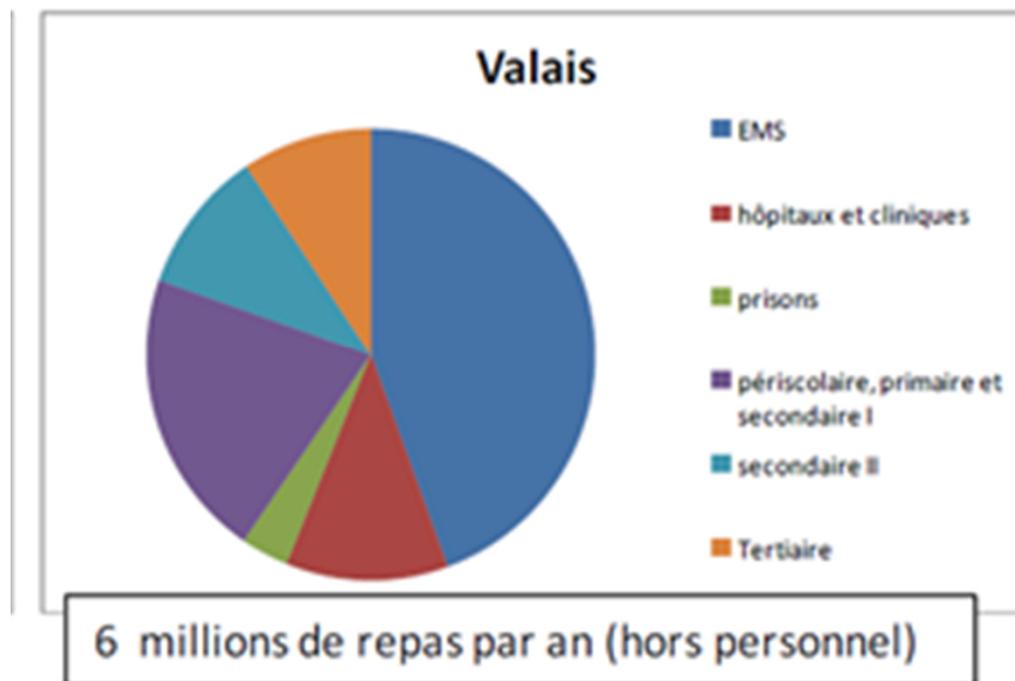
# Constats généraux

- 3 types d'approvisionnements différents :
  - Autogestion
  - Gestion directe avec demande d'offres sur invitation
  - Gestion concédée à une entreprise de restauration collective ou à un gérant indépendant



# Constats généraux

- ▲ Estimation du nombre de repas servis par année en Valais → supérieur à 6 millions



Suisse romande 50 millions - hors personnel - OFS 2009



# Constats généraux: impressions générales

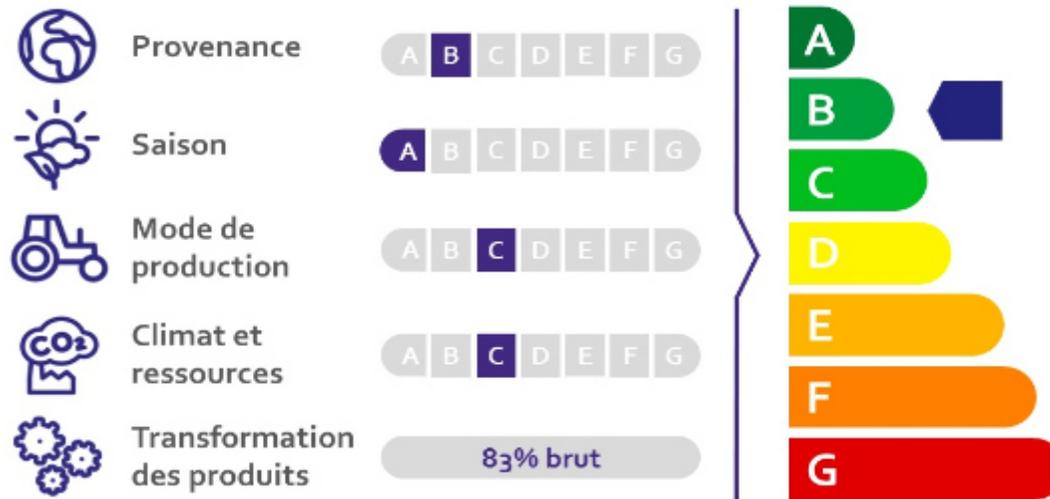
- ▲ Processus bien ancré au sein du SCA / EAV avec l'utilisation des produits régionaux, y compris propres production ou production des domaines de l'Etat
- ▲ Prise de conscience très différentes selon les établissements et les structures



# Projet pilote : phase 1

- ▲ Etat des lieux, analyse des démarches similaires au niveau romand et suisse
- ▲ Définition de la notion de produits régionaux – VS, CH, EU
- ▲ Recherche d'un indicateur et test avec plusieurs établissements
  - Identifier les tendances en termes d'achats
  - Identifier les bonnes pratiques en termes d'impact environnemental, sociétal et économique
  - Identifier les axes d'améliorations durables possibles
- ▲ Etablissement d'un cahier des charges et lettre type d'appel d'offre
- ▲ Mise à disposition d'une liste de fournisseurs et mise en réseau des établissements intéressés

# Projet pilote : indicateur écologique - Beelong



- ▲ L'indicateur Beelong évalue l'impact de la nourriture selon les 5 principaux groupes de critères
- ▲ Ainsi, un aliment, un plat ou l'ensemble des achats d'un restaurant peuvent obtenir une note entre A et G, déterminant leur performance environnementale



# Projet pilote : Résultats de l'analyse EAV

Nombre de semaines d'analyse :	<b>4</b>
Nombre de références produits analysées :	<b>172</b>
Nombre de fournisseurs	<b>16</b>
Nombre de KG marchandises achetés :	<b>4'982</b>
(hors boissons)	

## 1<sup>ère</sup> phase

## 2<sup>ème</sup> phase

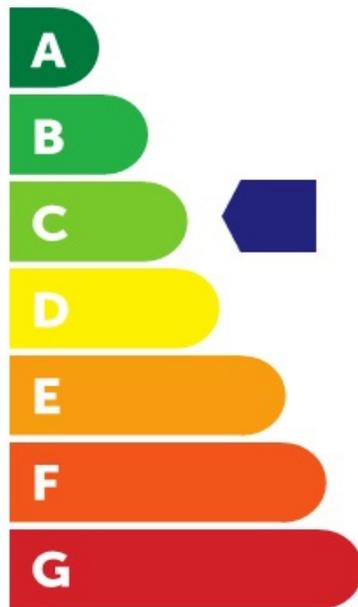
---

Nombre de semaines d'analyse :	<b>6</b>
Nombre de références produits analysées :	<b>245</b>
Nombre de fournisseurs	<b>17</b>
Nombre de KG marchandises achetés :	<b>4'291</b>
(hors boissons)	

---

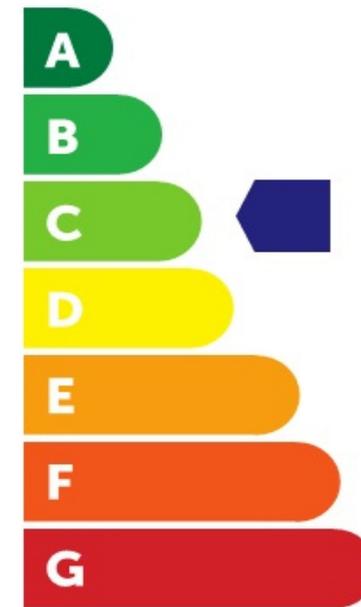
# Projet pilote : Résultat de l'analyse EAV

1<sup>ère</sup> phase



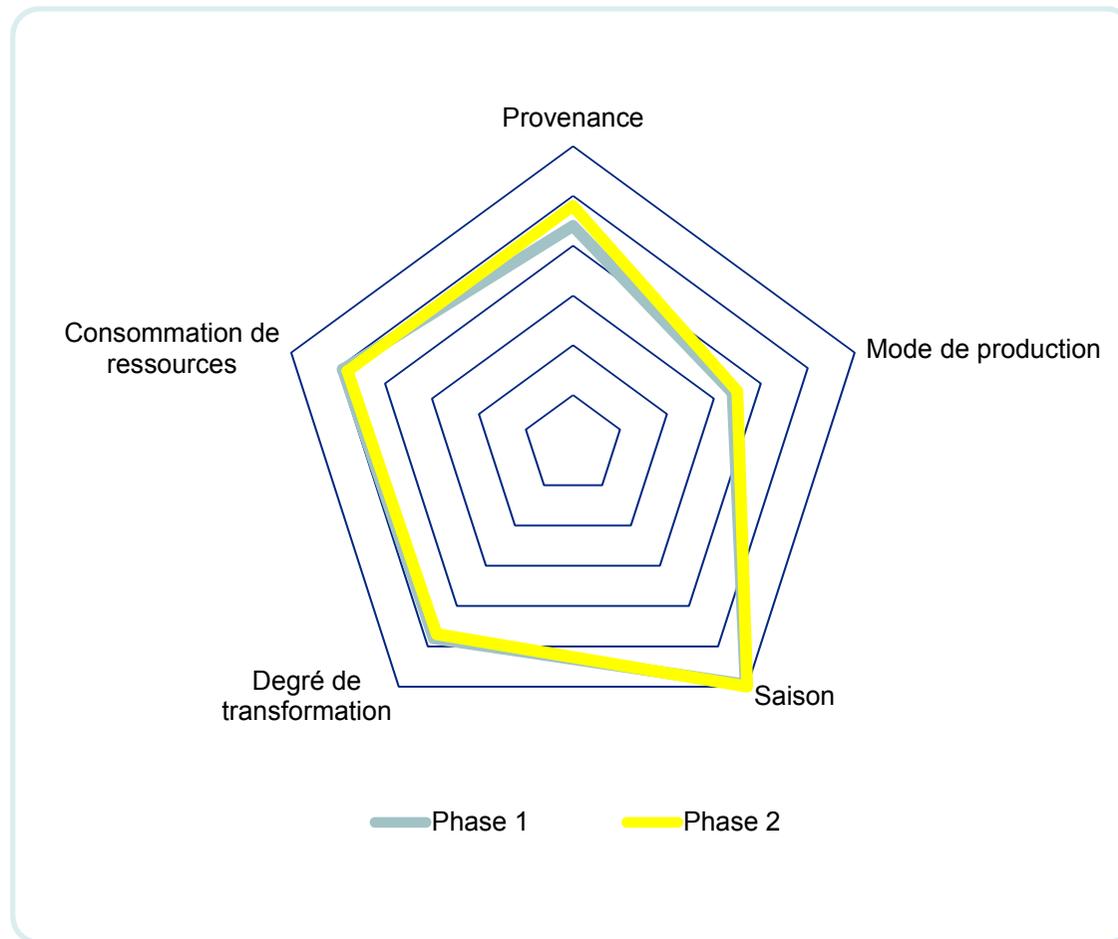
4.4 / 6 (hors boissons)

2<sup>ème</sup> phase



4.6 / 6 (hors boissons)

# Projet pilote : Résultat de l'analyse EAV



# Indicateur : élargissement à des établissements représentatifs

- ▲ Indicateur Beelong : résultats intéressants pour EAV, mais nécessité d'étendre l'analyse à d'autres établissements
  - Cuisine SCA/Ecole d'Agriculture du Valais
    - Apprentis, adultes (restauration d'entreprise, groupes externes)
- ▲ Membres du projet pilote – signature d'un cahier des charges – moyenne repas/jours: 1'000
  - Home des Crêtes à Grimisuat
    - Personnes âgées, crèches et UAPE
  - Home de Gravelone à Sion
    - Personnes âgées
  - Les Fleurs du Temps à Fully
    - Personnes âgées et UAPE



# Moyenne des trois établissements représentatifs



## 1. Résumé global

4.13 /6



2'337

références produits analysées



9047

KG de marchandises reçus



56'356.-

dépensés



35

fournisseurs différents



58.5%

des produits sont suisses



95%

de produits de saison



16%

des produits sont labellisés



12.5%

des produits sont carnés



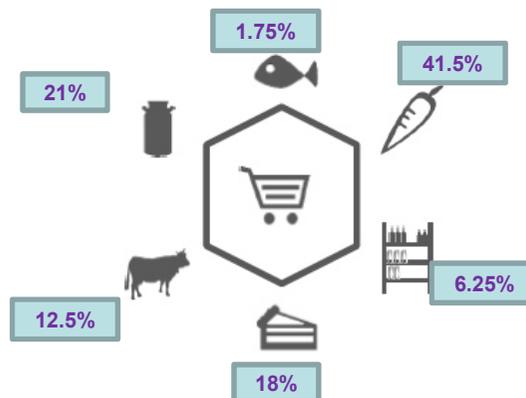
62%

de produits bruts

### Note par critère

Provenance	C
Saison	A
Mode de production	C-
Climat et ressources	B-
Transformation	69%

### Répartition par catégorie de produits



### Répartition par provenance



# Exemple de mesures d'améliorations générales

## ▲ Boissons

- Proposer des jus frais ou de référence locale (jus de pommes, poires, raisins, etc.) au lieu orange et ananas

## ▲ Produits manufacturés

- Proposer des alternatives aux barres chocolatées
- Entremets et desserts: passer en partie en production maison (contrôle des produits et origines)



## ▲ Produits d'économat

- Référencer les produits d'origines et/ou production suisse (purée déshydratée, miel, farine, pâtes alimentaires, riz (monde vs Italie), café en poudre (Vietnam vs label))

# Plan d'actions

## ▲ Élargissement des établissements partenaires

- Présentation de la démarche et invitation par écrit à tous les établissements collectifs
- Cahier des charges des établissements partenaires
- Liste sur le site [www.vs.ch/agriculture](http://www.vs.ch/agriculture) des établissements partenaires

## ▲ Liste des fournisseurs

- Invitation par écrit à tous les fournisseurs
- Cahier des charges des fournisseurs partenaire
- Liste sur le site [www.vs.ch/agriculture](http://www.vs.ch/agriculture) des fournisseurs partenaires

# Plan d'actions

## ▲ Contrôle du cahier des charges et mesures d'améliorations

- Évaluation des fournisseurs partenaires par les établissements partenaires
- Remarques des fournisseurs partenaires
- Contacts directs par l'EAV avec les fournisseurs partenaires et les fournisseurs partenaires

Version : 01	Formulaire <b>CRITERES D'EVALUATION DES FOURNISSEURS</b>	Page : 1/1
--------------	---	------------

### CRITERES D'EVALUATION : ENTREPRISE

- QUALITE DES MARCHANDISES = Vérifier la qualité de la fourniture reçue par rapport aux exigences demandées;
- PRIX = Evaluation des prix par rapport au marché
- LIEU DE PRODUCTION = Evaluation du positionnement géographique du lieu de production.
- DELAI = Evaluer le respect des délais de livraison.
- SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ ISO 9001:2000
- SYSTÈME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL ISO 14001
- CONFORMITE A LA LIVRAISON = correspondance de la livraison par rapport à la commande.

### TABLEAU DE PONDÉRATION

CRITERE	INSUFFISANT (0)	SUFFISANT (25)	BON (50)	TRES BON(100)
Qualité marchandises	Périmée	Défauts mineurs	Qualité conforme	Top qualité
Prix (par rapport au marché)	Trop cher	Acceptable	Égalité	Compétitif
Lieu	Hors EU	EU	CH	Valais
Délai de livraison	> 30jj	<30jj	<7jj	1 jour
ISO 9001:2000	Rien	Charte	Manuel Qualité	Certification
ISO 14001	Rien	Charte	Rapport environnemental	Certification
Conformité à la livraison	Occasionnellement	Irrégulièrement	Souvent	Toujours

### Evaluation du score

Si le score total obtenu en additionnant les scores des divers critères :

- > 500, le fournisseur est considéré comme validé (catégorie A)
- > 250 et <500 le fournisseur est considéré comme utilisable (catégorie B)
- <250, le fournisseur n'est considéré comme utilisable (catégorie C) et doit être utilisé seulement si nécessaire.



# 1ères mesures déjà réalisées par les partenaires

## ▲ 1ère actions concrètes sur le terrain

- Panier de produits régionaux pour les procédures de qualifications CFC
- Viande de dinde suisse
- Herbes aromatique
- Riz italien via une maison valaisanne
- ....

## ▲ Mise en réseau des différents responsables cantonaux et communaux



## Autres actions - Formation

- ▲ 2 demi journées à l'attention des chefs d'achats pilotées par le SCA / EAV
  - Sensibilisation des achats et impacts globaux
  - Gestion de cuisine, investissements et production
  - Réseautage
  
- ▲ Mise en réseau des apprentis – projet mené avec Gastro Valais, l'amicale des cuisiniers du VS romand et Hôtel et Gastro formation VS
  
- ▲ Cours de cuisine pratique formation continue selon demande (partenariat Gastro Valais, H&G Formation)

# Autres actions conduites par le SCA / EAV

## ▲ Conseil et coatching

- Mise à disposition d'un regard externe (investissements, processus de production, autres)

## ▲ Gastronomie agricole

- Mise en valeur originale des produits issus de l'agriculture valaisanne
- Plats valaisans revisités, menus thématiques, ....

# Gastronomie du terroir



## *Déclinaison Hérens*

CARPACCIO DE BŒUF D'HÉRENS  
BRISURES DE FROMAGE VIEUX AOC

\*\*\*

FEUILLETÉ DE RIS DE VEAUX D'HÉRENS  
*Fleur d'Hérens—boucherie Baeriswyl*

\*\*\*

ATRIAU DE FILET DE BŒUF FLEUR  
D'HÉRENS

*Pink Golden caramélisées du domaine  
Risotto au merlot de Châteauneuf  
Ediva braisille  
Carottes glacées Brève description du plat.*

\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGE DU DOMAINE

\*\*\*

MINI TOURTE AUX ABRICOTS  
TARDIROUGE MERINGUÉE



## Menu à base d'abricots

Terrine de bœuf d'Hérens à l'Orange Rubis

\*\*\*

Soupe froide aux Sunny Cot

\*\*\*

Petite quiche valaisanne aux Bergarouge

\*\*\*

Rôti de cou de porc farci aux Luizet marinés

Sauce à l'Orangered aigre-douce

Gratin de pommes de terre aux Harogem

Endives braisées aux Julia

Carottes étuvées au jus de Bergeron

\*\*\*

Soufflé glacé aux Tardirouge



# Conclusions

- ▲ Fort potentiel de développement de l'utilisation des produits régionaux dans la cuisine collective
- ▲ Information, prise de conscience et mise en place d'un réseau
- ▲ Valeur ajoutée
  - Production
  - Cuisine et restauration (conseil, formation, outil de travail, innovation, ...)
  - Développement durable
  - Gastronomie

**Objectif : augmenter la part des produits régionaux dans tous les établissements de cuisine collective en Valais**