



Présidence du Conseil d'Etat
Chancellerie - IVS

Präsidium des Staatsrates
Kanzlei - IVS

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

COMMUNIQUÉ POUR LES MÉDIAS

24 août 2018

Ecole d'agriculture du Valais

Cuisines collectives : kit de communication et guide de rénovation

La provenance des denrées alimentaires dans les cuisines collectives prend de plus en plus d'importance aux yeux des consommateurs. Le Service cantonal de l'agriculture (SCA) met à disposition des professionnels un kit de communication destiné à la sensibilisation des enfants et des adultes ainsi qu'un guide pour la conception et la rénovation des cuisines collectives.

Lancée en 2016 par le Service cantonal de l'agriculture, la démarche "cuisine collective et produits régionaux" a permis la mise en réseau d'établissements de cuisine collective, de fournisseurs et de porteurs de projets d'autres cantons. Elle a généré une adaptation de l'offre de produits régionaux proposés aux responsables des achats.

Le SCA met désormais à disposition des établissements partenaires un kit de communication adapté à tous les consommateurs. Cela se traduit par une présentation ludique des bienfaits des produits locaux, par des conseils sur le choix des aliments de saison, par des informations sur la diversité des produits ou encore sur le respect de l'environnement.

Le deuxième volet de ce kit propose une aide et des idées pour valoriser et communiquer les activités de l'exploitation. Il permet, par le biais de plaquettes et d'affiches, de montrer au public les actions entreprises en faveur des produits locaux.

Un guide de recommandations a également été élaboré pour accompagner les responsables de cuisines collectives souhaitant rénover ou optimiser leurs installations. Il permet notamment de planifier leur projet et leur budget, de définir l'outillage nécessaire et de cibler les différentes ressources nécessaires.

Ce kit de communication et le guide de recommandations pour la conception et la rénovation de cuisines professionnelles ont été élaborés par le Service de l'agriculture, en collaboration avec la Fondation pour le développement durable des régions de montagnes (FDDM).

Grâce à ces deux nouveaux outils à disposition, le Valais entend renforcer son engagement dans le développement et la promotion des produits régionaux dans tous les établissements de cuisine collective du canton.

Personnes de contact

Christophe Darbellay, chef du Département de l'économie et de la formation
027 606 40 00

Guy Bianco, directeur de l'Ecole d'agriculture du Valais, 027 606 77 05

Ludovic Delaloye, chef de projet, diplôme fédéral de cuisinier, 027 606 77 49

