

Action 1.1 : Développement durable dans la restauration collective : manger équilibré, de proximité et de saison

Contexte et pertinence

Actuellement, les établissements labellisés Fourchette verte doivent respecter des critères nutritionnels de la Société Suisse de Nutrition. Malheureusement, l'utilisation des produits de saison et de proximité reste une recommandation, donc non obligatoire. En 2017, FV-CH a développé un nouveau label, « Ama terra », qui prend en compte les notions de développement durable (provenance des produits, tri des déchets, revalorisation des restes). Ce projet a pour objectif d'encourager les établissements labellisés à tendre vers une certification « Ama terra », ou au moins mettre en pratique les démarches déjà mises en place dans le cadre du programme « Cuisinons notre région » (CNR) porté par le Service de l'agriculture. Il implique la création d'une équipe composée d'un cuisinier et de diététiciennes, intégrés à la structure de Fourchette verte Valais.

Le projet déposé a évolué. Le Service de l'agriculture (SCA) a déposé une demande au Conseil d'Etat stipulant que tous les établissements étatiques et para-étatiques (subv. À au moins 50% de leur budget) du canton adhèrent au projet. Une Décision du Conseil d'Etat a été faite dans ce sens le 24 juin 2020, ce qui implique l'adhésion au projet d'environ 60 établissements supplémentaires. Pour répondre à cette demande, le SCA a déposé une nouvelle demande de financement dans le cadre de l'appel à projets Agenda 2021 et fusionné avec le projet « Alimentation d'origine locale dans les institutions sociales valaisannes ».

Objectifs

- Mettre en place les démarches « CNR » dans les établissements prioritaires concernés par la DCE du 24.06.2020 (environ 60) – démarche obligatoire
- Inciter les établissements FV et autres à adhérer aux démarches Cuisinons notre région – démarche volontaire
- Créer du réseau entre les partenaires de la démarche CNR
- Proposer des formations sur l'alimentation durable pour tous les publics (apprentis en cuisine, grand public, cuisiniers des structures labellisées, équipes éducatives)
- Participer à des manifestations et faire connaître le thème de l'alimentation durable et équilibrée

Indicateurs, suivi et réalisation

- Etablissements prioritaires
 - Nombre d'établissements rencontrés pour présentation projet
 - Nombre de cahiers des charges signés
 - Nombre d'établissements évalués en cuisine
- Etablissements FV et autres
 - Nombre d'établissements rencontrés pour présentation projet
 - Nombre de cahiers des charges signés
 - Nombre d'établissements évalués
- Nombre d'ateliers tenus sur le thème de l'alimentation durable et équilibrée
- Nombre de rencontres CNR (annuel)
- Nombre de formations données sur l'alimentation durable

Réalisation

- Liste d'établissements partenaires à la démarche CNR-FV
- Liste d'établissements labellisés FV certifiés « Amatterra » = diplômes remis
- Rapport d'analyse des plans de menus des établissements visités

Résultats à la fin du projet :

- Tous les établissements qui répondent aux critères DCE du 24.06.2020 doivent avoir adhéré à la démarche CNR-FV
- 80% d'établissements FV doivent travailler selon les démarches « CNR »
- Entre 20% et 40% doivent être certifiés « Ama terra ». Si aucune certification possible, tous les établissements auront été sensibilisés fortement aux démarches durant la période définie du projet

Public cible

Direct : Cuisiniers-ères labellisé-e-s, entreprises de restauration, équipes éducatives, fournisseurs, direction d'établissement, communes, écoles, bénéficiaires des repas.

Indirect : Famille, producteurs-trices, professionnel-le-s de l'alimentation, professeur-e-s

Budget

Action 1.1	Cuisine collective		843'000
Action 1.3	Institutions sociales	Transfert du projet des institutions sociales	378'500
Action 2.3	Plateforme RegioFoodVS		450'000

Porteurs

Service cantonal de l'agriculture (SCA)

Partenaires

Fourchette verte Valais

Calendrier

2021

Janvier-mars :	Mise en place des documents de travail en coll. avec LD Contact établissements par téléphone par le cuisinier pour photo établissement
Juin-Aout :	Visite dans les établissements FV « de base » + information projet
Fin septembre :	GO officiel par le service de l'agriculture pour contacter EP (établissements prioritaires)
Octobre-Décembre	Présentation aux directeurs d'établissements le projet par la coordinatrice et le cuisinier puis accompagnement sur le terrain des équipes. Objectif d'ici fin décembre : 10 établissements partenaires à la démarche