



Produits locaux dans la restauration collective

Exemple du Valais

Alimentation durable dans les villes et les communes
5 novembre 2019 - Zürich



Une philosophie

- ✓ Reconnaître un changement important de penser et de faire
- ✓ Adopter une approche systémique

3 mots clefs

- ✓ Exemplarité
- ✓ Expertise
- ✓ Engagement volontaire



4 axes d'action

Conseiller
Soutenir
Mettre en réseau

Communiquer
l'engagement
Sensibiliser les clients



Bien concevoir la cuisine

Mettre en valeur les produits

Un établissement partenaire ?



- ✓ Achète en priorité des produits valaisans
- ✓ S'engage à mesurer ses pratiques

Un producteur/fournisseur partenaire ?



- ✓ Donne la priorité aux produits valaisans dans son assortiment
- ✓ Communique la provenance de l'ensemble de ses produits

Mesurer pour sortir de l'intuition



Note
beelong



Provenance



Saison



Mode de
production



Climat et
ressources



Transformation
des produits

BRUT

Comment se lancer ? ...



... Hot line pour des trucs et astuces !

Fédérer et donner envie

- ✓ Rencontres périodiques des partenaires
- ✓ Communication aux médias





Cuisinons notre région

**PRODUITS LOCAUX
ET
DE SAISON**

Votre restaurant s'engage à s'approvisionner auprès de fournisseurs garantissant l'origine des produits. Les menus de votre restaurant sont ainsi réalisés en privilégiant des produits locaux et de saison.

.... **COMMENT**
ça marche ?



**4 BONNES RAISONS
DE
MANGER
LOCAL ET
DE SAISON**

Des asperges de Saillon au printemps, des abricots de Saxon en été, des pommes de Martigny en automne, du bœuf d'Hérens en hiver et... du pain de seigle toute l'année !

Votre chef cuisinier compose ses menus en privilégiant les produits qui sont à sa disposition selon la saison et les propositions des maraîchers, fromagers, boulangers, éleveurs, etc.

Les fruits, légumes, viande, fromage, lait, œufs, pain de ces producteurs sont prioritairement choisis en Valais, avant ceux provenant d'autres régions de Suisse puis d'Europe.

L'économie locale est favorisée et le travail des agriculteurs valorisé.

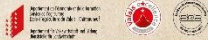
La distance entre les lieux de production et de consommation des aliments est réduite. Les produits sont ainsi plus frais et leur impact environnemental est divisé par 5.

Les saisons de production sont respectées et le gaspillage énergétique est limité.

L'utilisation de conservateurs et d'emballages est réduite et le savoir faire culinaire est valorisé.



Cette démarche est soutenue et pilotée par le Service Cantonal de l'Agriculture (SCA), par le Buis de l'École d'Agriculture de Valais (EAV).




MENU DE LA Semaine

SEMAINE DU AU

	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI			
MARDI			
MERCREDI			
JEUDI			
VENREDI			

Restaurant du... (logo)




Cuisinons
notre région

Communiquer son engagement

Sensibiliser les adultes

Recueil d'arguments clefs




POURQUOI
FAVORISER
LES PRODUITS
LOCAUX?

SENSIBILISER LES ADULTES



Cuisinons
notre région



POURQUOI
FAVORISER
LES PRODUITS
LOCAUX?

SENSIBILISER LES ENFANTS


Cuisinons
notre région

Sensibiliser les enfants

Recueil d'arguments clefs

Bibliographie d'outils pédagogiques

Bien concevoir la cuisine

- ✓ Clientèle, type de cuisine, type de gestion ?
- ✓ Ressources humaines, financières, infrastructure, mobilier ?
- ✓ Un guide et une hot line à disposition



Mettre en valeur les produits



- ✓ Recettes gourmandes
- ✓ Formations grand public

Au final ...

- ✓ Une profession revalorisée
- ✓ Une offre pas forcément plus chère



Les et les



Démarche agile



Transformation des pratiques en profondeur



Temps et énergie pour les porteurs de projet

Merci de votre attention !

