

## 'Cuisinons notre région' : de la fourche à la fourchette dans la restauration collective

*'Cuisinons notre région' est une initiative lancée en 2015 en Suisse, par le Canton du Valais. Menée par le Service cantonal de l'agriculture et son Ecole d'agriculture, l'initiative vise à promouvoir l'utilisation de produits locaux dans la restauration collective.*

### La restauration collective, un enjeu de durabilité

Plus de 6 millions de repas sont consommés dans les restaurants d'entreprises et d'institutions et dans les cantines scolaires chaque année dans le Canton du Valais (selon le dernier recensement de l'Office fédéral de la statistique en 2009). Si la restauration collective est en baisse dans de nombreux pays depuis l'apparition du COVID-19 – mais pas en Suisse où les écoles et restaurants d'entreprises sont restés ouverts - son importance n'a cessé d'accroître depuis les années 2000.

EN SAVOIR +

La restauration collective a donc une place centrale dans l'alimentation quotidienne des travailleurs et élèves et constitue ainsi un lieu propice à l'éducation à la durabilité et à la promotion des produits locaux et à des concepts de provenance, de traçabilité et de qualité. Pourtant, si la Suisse est auto-suffisante à 56% en matière d'alimentation, elle demeure l'un des pays au monde avec le plus bas taux d'auto-provisionnement.

### Mise en œuvre de 'Cuisinons notre région'

#### *Du projet pilote à son extension dans tout le Canton*

'Cuisinons notre région' a débuté en 2015 par une étude de marché et un état des lieux de la restauration collective. Un projet pilote a été mis en place avec 4 établissements afin de tester des indicateurs et d'établir un cahier des charges. Il a été question par la suite d'augmenter le nombre d'établissements partenaires et d'améliorer l'offre de produits, en remplaçant par exemple les jus d'orange par des jus de fruits frais locaux (pommes, poires, raisins), de veiller à la provenance des produits surgelés ou des confitures industrielles, d'aller vers des desserts et entremets faits maison et de privilégier les ingrédients issus de l'agriculture biologique.



Le succès de l'initiative a poussé le Conseil d'Etat à rendre obligatoire l'adhésion à la démarche 'Cuisinons notre région' pour tous les établissements de restauration collective appartenant au Canton du Valais ou qui bénéficient de subventions publiques du Canton couvrant au moins 50% de leur budget (voir [décision du 24 juin 2020](#)). Les établissements concernés ont 12 mois pour se mettre en conformité et devront présenter en juin 2021 une analyse détaillée et transparente des produits utilisés en cuisine.

#### *Soutien aux restaurateurs et producteurs*

Les porteurs de l'initiative 'Cuisinons notre région' ont développé année après année des actions et outils dans le but de soutenir les adhérents à la démarche et de convaincre de nouveaux établissements de restauration. Plus de 387 courriers ont été adressés aux directeurs d'établissements et chefs de cuisine du canton et 131 aux producteurs et fournisseurs ciblés afin d'étendre l'initiative.

L'Ecole d'Agriculture du Valais a également élaboré différents documents types afin de faciliter les démarches des organismes dans leur adhésion à la démarche 'Cuisinons notre région'.

- Un cahier des charges de la durabilité : Pour qui ? Pour les institutions qui souhaitent devenir partenaire. Pour quoi ? Pour faciliter leur engagement à favoriser les produits régionaux, à appliquer ponctuellement l'indicateur Beelong, et à mettre en œuvre des pratiques socialement et écologiquement responsables dans leur cuisine.
- Un cahier des charges sur la traçabilité : Pour qui ? Pour les producteurs et les fournisseurs. Pourquoi ? Pour devenir partenaire de la démarche et s'engager à proposer dans leur gamme des produits régionaux et à assurer la traçabilité de l'intégralité des denrées alimentaires proposées.
- Un appel d'offres type : Pour qui ? Pour les acheteurs. Pourquoi ? Pour leur fournir une liste des critères importants, à communiquer aux fournisseurs afin que ces derniers puissent proposer des offres répondant à ces critères de durabilité.

De plus, une rencontre annuelle est organisée avec les producteurs et fournisseurs partenaires, les chefs de cuisine des établissements partenaires et les autorités locales associées (cantons et communes).

Des campagnes de communication ont également été menées et une charte graphique est à disposition des organismes partenaires afin de faire connaître la démarche. Un [guide pratique](#) est également à disposition pour comprendre comment intégrer la cuisine régionale dans un nouvel établissement de restauration collective, selon le public visé.

### **Ressources et gouvernance**

L'initiative est menée par le Canton du Valais (service de l'agriculture), sous la coordination de Ludovic Delaloye, lui-même détenteur du diplôme fédéral de chef de cuisine. Via le Canton, l'Ecole d'Agriculture et ses élèves sont également impliqués dans la démarche. Le projet a également été soutenu par la [Fondation pour le développement durable des régions de montagne](#), qui a travaillé sur les actions de communication et de sensibilisation, la charte graphique et le guide pratique.



Suite à la décision Conseil d'Etat de rendre obligatoire l'adhésion à 'Cuisinons notre région' pour les établissements publics, un budget de 1.6 millions de francs suisses a été alloué pour la période 2021-2023 – intégralement financé par le Programme de Développement Durable du Canton du Valais.

### **Mettre la durabilité dans les assiettes de la restauration collective**

L'initiative suisse 'Cuisinons notre région' s'est efforcée depuis 2015 de permettre à la restauration collective de privilégier les produits locaux et de qualité et ainsi de concilier les dimensions environnementales, sociales et économiques de la durabilité.

### **Impacts socio-économiques**

'Cuisinons notre région' facilite l'achat de produits alimentaires régionaux et de qualité, à un prix juste pour le producteur. Pour cela, la plateforme [RegioFoodVS](#) a été instaurée. Les producteurs et fournisseurs s'engagent à promouvoir sur ce site leurs produits et à y expliquer la plus-value sociale

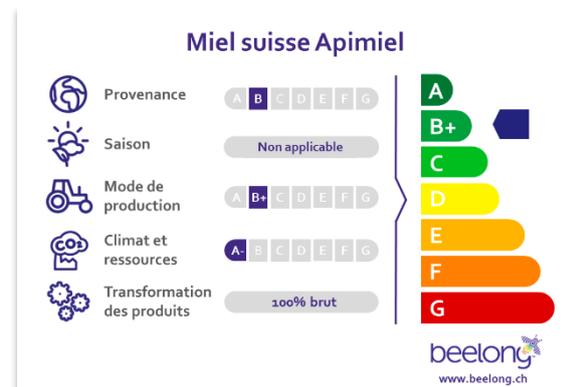
et / ou environnementale des produits. Les établissements partenaires de la démarche s'engagent à faire une grande partie de leurs achats sur cette plateforme. Les échanges commerciaux sont ainsi effectués dans ce nouveau cadre mais toujours dans le respect des règles habituelles en matière de livraison et de qualité. Des formations gratuites pour apprendre à utiliser la plateforme sont proposées pour encourager son utilisation. Le lien direct avec le producteur demeure possible : si les denrées répondants à ces critères sont disponibles en vente directe ou par un autre canal d'approvisionnement, il n'est pas interdit.

### Démarche environnementale

28% de l'impact environnemental de la consommation en Suisse est due à l'alimentation selon l'Office fédéral de l'environnement. L'initiative participe donc à accroître la durabilité environnementale des assiettes. Elle favorise l'utilisation de produits de montagne, issus d'une agriculture extensive et du pastoralisme. De plus, en privilégiant les produits locaux, 'Cuisinons notre région' met en avant le principe des circuits courts et réduit non seulement le nombre d'intermédiaires mais également les kilomètres parcourus par les produits.

La logique de proximité promue par la démarche est également en ligne avec l'Agenda 21 du Canton du Valais – un programme d'actions pour la durabilité. Ce programme vise notamment à favoriser, par ordre de priorité, les productions valaisannes, suisses et enfin européennes voire mondiales pour les produits spécifiques à l'image du café. Est également encouragé l'achat de produits bénéficiant d'un label, notamment AOP, IGP, STG, agriculture biologique, Label Rouge etc.

Afin de faciliter la compréhension des restaurateurs en matière de durabilité, 'Cuisinons notre région' promeut également l'indicateur Beelong. Développé par l'Ecole hôtelière de Lausanne, Beelong se veut être un « indicateur écologique de la nourriture ». Ce dispositif évalue 5 indicateurs de durabilité : provenance, saison, mode de production, climat et ressources, transports des produits. Pour chaque indicateur, une note entre A et G est attribuée au produit, et la moyenne obtenue permet ainsi à chacun de comprendre les différentes dimensions de la performance environnementale d'un produit.



L'indicateur Beelong peut être utilisé pour évaluer un aliment, l'ensemble des ingrédients d'un plat ou encore l'intégralité des achats d'un restaurant. Une quarantaine de restaurants collectifs de la Suisse romande utilisent actuellement cet indicateur. Si l'initiative 'Cuisinons notre région' promeut l'utilisation de l'indicateur Beelong dans l'achat des produits, il se s'agit en revanche pas d'une obligation.



### Aspect innovant

'Cuisinons notre région' apporte une solution complète pour la transition vers des systèmes alimentaires plus durables. La restauration collective comme cible est une démarche novatrice, qui permet de questionner l'alimentation du quotidien et de repenser les règles d'achat public, en cohérence avec les volontés politiques de mettre en avant les circuits courts et les producteurs régionaux.

### Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Blandine Camus, Chargée de Communication & Politiques  
[communication@euromontana.org](mailto:communication@euromontana.org)  
 +32 2 280 42 83  
[www.euromontana.org](http://www.euromontana.org)

