

La démarche « Cuisinons notre région » invite la restauration de collectivité à plus de durabilité en favorisant les produits régionaux. Le canton du Valais, initiateur du projet, ainsi que celui de Fribourg ont lancé le mouvement et accompagnent les établissements impliqués.

Valais-Fribourg

PLUS DE TERROIR DANS LES COLLECTIVITÉS

Texte, Sophie Dorsaz – Photos, Etienne Bornet et Elise Heuberger

En Valais, plus de 6 millions de repas sont servis annuellement dans la restauration collective. À Fribourg, ce chiffre grimpe à 7,5 millions. Ainsi, les deux cantons ont entamé la démarche « Cuisinons notre région ». Le but est d'augmenter et valoriser la part de produits alimentaires cantonaux et régionaux dans les cuisines collectives des EMS, des crèches, des hôpitaux, des institutions sociales, des restaurants étagés ou encore des prisons. Le tout en garantissant l'équilibre alimentaire suivant les critères édictés par la Société Suisse de Nutrition. Le projet s'inscrit donc naturellement dans une optique de durabilité alimentaire et de promotion de la santé.

Cuisine de marché

Le principe de « Cuisinons notre région » est de manger vrai, de croquer le

terroir et de respecter la saisonnalité des aliments. Cet engagement entend apporter une cuisine de marché dans les assiettes des établissements partenaires. Pour ce faire, il s'agit de revisiter quelques vieilles habitudes. Ainsi, les chefs de cuisine sont accompagnés dans toutes les étapes du processus, de la planification des menus à la conservation des produits en passant par la manière d'effectuer leurs achats et la gestion des déchets.

Global, le projet est pensé à l'échelle de l'établissement. Les cuisiniers sont invités à s'inspirer de la production et des saisons pour élaborer leurs menus. Par ailleurs, si un produit spécifique n'est pas disponible dans la région ou si les quantités ne sont pas suffisantes, « Cuisinons notre région » applique le principe de concentricité, en élargissement petit à petit le rayon des achats. La culture

culinaire et la découverte de produits étrangers sont maintenues, mais garanties par l'achat de produits durables et labellisés.

Une solution win-win

« Cuisinons notre région » offre ainsi une solution win-win aux établissements impliqués et aux fournisseurs régionaux. Les restaurants peuvent communiquer sur leur engagement et valoriser le travail de leurs équipes, alors que les producteurs accèdent à un nouveau marché de proximité aux volumes intéressants.

Si chaque canton a rédigé sa propre charte, la démarche se veut dans tous les cas constructive et collaborative avec la direction de chaque établissement et les chefs de cuisine. Les objectifs sont fixés graduellement et sur le long terme pour être réalisables.

Plus de 70 établissements déjà impliqués

Le 24 juin 2020, le Conseil d'État valaisan a fait un geste fort en obligeant tous les établissements de cuisine collective qui bénéficient de subventions étatiques couvrant au moins 50% de leur budget à adhérer à « Cuisinons notre région ». Une décision qui touche 65 restaurants dans le canton. À cela s'ajoutent les 130 restaurants labellisés Fourchette verte également ciblés par ce projet. « À ce jour, plus de 70 établissements ont déjà signé le cahier des charges de « Cuisinons notre région ». Un chiffre très encourageant en moins d'une année. D'autant plus que nous enregistrons beaucoup d'établissements qui n'ont pas l'obligation de s'y conformer », se réjouit Christelle Dayer, coordinatrice à Fourchette verte Valais,

association mandatée dans le cadre de cette démarche, partenaire du projet.

Un accompagnement rapproché

Retenue dans le cadre de l'Agenda 2030, stratégie de l'État du Valais en matière de développement durable, et portée par le Service d'agriculture de l'État du Valais, la démarche est amenée dans les cuisines collectives en douceur. Un accompagnement sur le long terme est proposé aux chefs. « Nous commençons par dresser un état des lieux de l'établissement puis nous fixons les premiers objectifs », détaille Gilles Fragnière, cuisinier conseil chez Fourchette verte Valais. « Une prise de conscience s'installe et les changements se mettent en place avec les

équipes des cuisines et les directeurs des établissements. »

Un programme de sensibilisation est également proposé pour les équipes éducatives de la petite enfance et d'autres institutions. « Le but est d'impliquer le plus d'acteurs pour que cela prenne tout son sens », ajoute Christelle Dayer.

Enfin, afin de faciliter les achats pour la cuisine, une plateforme digitale est en développement. Cette place de marché en ligne permettra d'une part aux producteurs et fournisseurs de proposer leurs produits et d'autre part aux restaurateurs de les acquérir facilement dans le respect de la durabilité.



Fribourg lance le projet

Le Conseil d'État fribourgeois a emboîté le pas au Valais ce printemps avec la ratification de la charte « Cuisinons notre région ». Cette dernière est portée par trois directions de l'État de Fribourg, à savoir la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts (DIAF), la Direction de l'aménagement, de l'environnement et des constructions (DAEC) et la Direction de la santé et des affaires sociales (DSAS). Le projet est accompagné par les parties prenantes que sont l'Association Terroir Fribourg, Fourchette verte Fribourg, GastroFribourg et Beelong, qui soutiennent les établissements partenaires dans la mise en œuvre de la charte.

Plutôt que des dispositions contraignantes, le Conseil d'État et le Grand Conseil ont opté pour une démarche volontaire, soutenue par des mesures de promotion renforcées dans la Loi sur l'agriculture. Elle se veut simple, constructive et transparente.

Un accent sur la formation

Par leur signature, les établissements partenaires s'engagent à stimuler l'amélioration continue sur trois dimensions: la régionalité, la durabilité et la santé. La charte est structurée selon des engagements concrets en faveur des bonnes pratiques et son impact sera mesuré par des indicateurs. Dans la mesure du possible, ces établissements adhèrent à Fourchette verte Fribourg, mais cela n'est pas obligatoire.

Pour maintenir les trois dimensions du projet, un accent particulier sera mis sur la formation continue du personnel des cuisines collectives, des chefs aux apprentis, avec l'appui de l'Institut agricole de Grangeneuve, GastroFribourg, Fourchette verte et Terroir Fribourg. Ces formations feront le pont entre les objectifs de « Cuisinons notre région » et le terrain. Ainsi accompagnée, la restauration collective a une belle carte à jouer. Dans le canton, cinq établissements partenaires ont déjà signé la charte cette année.

Plutôt que des dispositions contraignantes, les autorités du canton ont opté pour une démarche volontaire.

