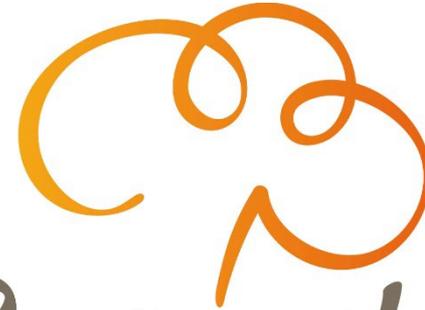




Cuisinons
notre région



En partenariat avec



Regional
Kochen



In Partnerschaft mit



RegiofoodVS

▲ Cuisinons:

- Mettre au centre le **métier** de cuisinier (acteur économique clé)
- Disposer les **ressources** nécessaires, principalement **matériel**
- Partager tous les processus/expériences nécessaires

▲ Notre:

- **Agriculture** (producteurs) cantonale

▲ Région

- Provenances de denrées alimentaires par approche **concentrique et cohérente pour les plus lointaines**

Rappelons-nous, selon l'OFEV, que l'alimentation est responsable de 28% de la charge environnementale de la consommation en Suisse, loin devant la mobilité (12%) et relativement proche du logement (24%). Il est possible de réduire cet impact de manière significative (jusqu'à 50%) en implémentant des actions finalement assez simples, par le biais de changement d'habitudes. Cela se traduit également par un investissement dans l'économie circulaire.

le Conseil d'Etat

décide

d'obliger tous les établissements de cuisine collective qui sont la propriété du Canton du Valais, ou qui bénéficient de subventions étatiques couvrant au moins 50 % de leur budget, ou qui appartiennent à des institutions étatiques au sens de l'art. 763 CO, à adhérer à la démarche « Cuisinons notre région ».

De demander à chaque établissement précité de transmettre, dans un délai de 12 mois, une analyse détaillée de la provenance, de la saisonnalité, des modes de production (label) et du degré de transformation des produits utilisés.

De charger les différents Services qui ont des contrats de gérance d'établissements de cuisine collective ou des contrats de droit public ou de prestations avec de tels établissements, d'adapter, dans un délai de 12 mois, les dispositions contractuelles pour atteindre les objectifs fixés par le Conseil d'Etat.

De charger l'organe mandaté dans le projet « Développement durable dans la restauration collective : Manger équilibré, de proximité et de saison » de l'agenda 2030, d'effectuer un suivi de ces établissements dès réception de l'analyse initiale.

D'effectuer le contrôle de tous les établissements de cuisine collective rattachés au Canton au plus tard pour la fin 2022, puis au moins une fois chaque deux ans.

Le Département de l'économie et de la formation, par le Service de l'agriculture, est chargé de l'application de la présente décision.

Séance du

24 JUIN 2020

Pour copie conforme,
Le chancelier d'Etat



Le principe

Principe de concentricité

Comparer le comparable



RegiofoodVS


Cuisinons
notre région

Comment sélectionner les produits ?

- ▶ **Commission** : questionnaire technique mené par l'EAV, jusqu'à l'arrivée de la question à laquelle le curseur de réponse peut être sensible.
- ▶ **Commission** : vue correcte du marché (offres de produits)

RegiofoodVS

Toutes les catégories

Provisions

Conserves

Pâtes, riz, polenta

Fruits secs & compotes

Boissons

Sans alcool

Avec alcool

Produits laitiers

Fromages de vache

Lait

A cuisiner

Yogourts

Crèmes

Beurres

Fromages de brebis

Fromages de chèvre

Viandes

Salaisons

Boucherie

Charcuteries

Œufs

Entiers

Ovoproduits

Produits céréaliers

Farines et amidons

Graines

Céréales

Légumineuses

Fruits & légumes

Légumes

Fruits

Boulangerie, pâtisserie, glaces

Confitures & miels

Pain

Snacks

Glaces et sorbets

Pâtisseries

Chocolats et cacao

Condiments

Huiles

Vinaigres

Sauces à salade

Epices et herbes

Sel et sucre

Sauces pour plats

Moutardes

Ketchups

Fonds et mayonnaises divers

Poissonnerie

Préparations poisson

De mer

D'eau douce

Plats cuisinés

Apéro estival

Plats cuisinés

2 attentes

Pour les établissements collectifs

Faciliter la recherche des produits disponibles !

Faire bénéficier d'un prix «gros volume» à l'ensemble des collectivités sur les produits retenus !

—

1 challenge

Pour les producteurs

Coordonner une logistique aux producteurs qui n'en dispose pas !



le Conseil d'Etat décide

d'utiliser, auprès des établissements gérés par le Service de l'application des peines et des mesures, le Service de l'action sociale et le Service de l'agriculture, une centrale de référencement novatrice pour tous les établissements qui leur sont directement rattachés, par le biais de la place de marché RegioFoodVS, outil des démarches « Cuisinons notre région ».

D'inciter ces établissements cantonaux, en tenant compte de leurs spécificités, à utiliser RegioFoodVS en priorité et dans la mesure du possible.

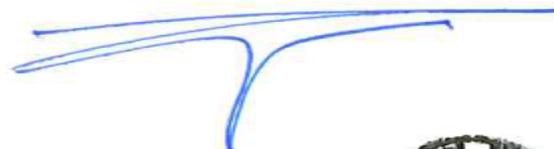
De demander aux établissements concernés de transmettre trimestriellement au Copil CNR les éventuels produits achetés par un autre canal de vente.

Le Département de l'économie et de la formation, par le Service de l'agriculture, est chargé des modalités d'application de la présente décision.

Séance du

23 NOV. 2022

Pour copie conforme,
Le chancelier d'Etat





CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Propriétaire de la place de marché



Consultant et représentant

Assure le contrôle et le coaching des établissements partenaires

Assure un mandat de représentation et de vente pour 2024

apcom

Exploitant de la place de marché

1 commande, plusieurs producteurs rémunérés

| Ventilation TVA | | | |
|--|----------------------|--------------------|--------------|
| Boulangerie Michellod SA CHE-114.964.270 TVA : | | | 1.89 |
| Vitamin | | | 14.18 |
| Claude- | Sous-total (HT) | 2,689.74 | 3.66 |
| Crémo S | | | 1.83 |
| Héritier | Total TVA | 61.35 | 5.28 |
| PITOEU | TVA livraison (7.7%) | 13.19 | 24.05 |
| Vieux Fr | | | 0.87 |
| A. Walker | Total TTC | 2764.30 | 0 |
| F et J Ga | | | 7.47 |
| Vouillan | Paiement | Sur facture | 0 |
| Bioterroir CHE-111.805.416 TVA : | | | 0.06 |
| Apcom Solution SA CHE-199.781.513 TVA : | | | 0.889 |
| Walker TVA : | | | 13.192 |
| Vitamine CHE-244.153.940 TVA : | | | 1.172 |
| Total TVA (Arrondi aux 5ct) : | | | 74.55 |

Un échantillon des comptes – les grands gagnants



Et les fameux prix dans tout ça ?

- ▲ Le principe est que si un établissement bénéficie d'un prix préférentiel (prix gastro négocié) sur un produit retenu, alors ce prix peut s'appliquer pour l'ensemble des établissements usagés, en fonction des volumes engagés.
- ▲ Un produit identique vendu par des commerçants différents peut être comparé. La meilleure offre peut être ainsi choisie.
- ▲ Le choix final du produit et du commerçant appartient toujours à l'acheteur.
- ▲ Le prix et la zone de livraison est toujours fixé librement par le commerçant.

Une affaire innovante, car...

- ▲ Mise en vente de toutes les denrées alimentaire VS
- ▲ Prix justes et justifiés pour l'ensemble des acteurs
- ▲ Effet vertueux pour les autres collectivités – les avantages de l'un bénéficient aux autres
- ▲ Suite concrète de l'Agenda 2030
- ▲ Logistique coordonnée grâce à une mise en réseau VS
- ▲ 1^{ère} place de marché en Suisse, voire en Europe !

- ▲ Utiliser les gammes existantes – en comparant le comparable (conditionnement, gamme, volume, etc) – pour répondre au mieux aux critères de proximité et de durabilité, en privilégiant au plus fort les denrées alimentaires provenant du territoire cantonal.
- ▲ Cuisine d'assemblage et de marché (donc forcément, mise en valeur de l'offre saisonnière)