



Cuisinons notre région



En partenariat avec



**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, tout en offrant des mets équilibrés dans un environnement sain.

... 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 et de l'agneau Haut-Valaisan en hiver et... du pain de seigle et différentes sortes de fromage toute l'année !

Votre chef cuisinier compose ses menus de façon équilibrée et saine 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. Par soucis de cohérence, les importations sont, dans la mesure de l'existant, labellisées pour garantir des modes de production réfléchis, augmenter la culture culinaire et soutenir également nos partenaires étrangers.

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 fortement réduit..

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.

L'équilibre alimentaire est réfléchi en tenant compte des besoins de chacune et chacun dans un cadre agréable.



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

En partenariat avec



Fondation pour le développement durable
des régions de montagne



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Département de l'économie et de la formation
Service de l'agriculture
École d'agriculture du Valais - Châteauneuf
Departement für Volkswirtschaft und Bildung
Dienststelle für Landwirtschaft
Walliser Landwirtschaftsschule - Châteauneuf



Cuisinons notre région



En partenariat avec



**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, tout en offrant des mets équilibrés dans un environnement sain.

... 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 et de l'agneau Haut-Valaisan en hiver et... du pain de seigle et différentes sortes de fromage toute l'année !

Votre chef cuisinier compose ses menus de façon équilibrée et saine 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. Par soucis de cohérence, les importations sont, dans la mesure de l'existant, labellisées pour garantir des modes de production réfléchis, augmenter la culture culinaire et soutenir également nos partenaires étrangers.

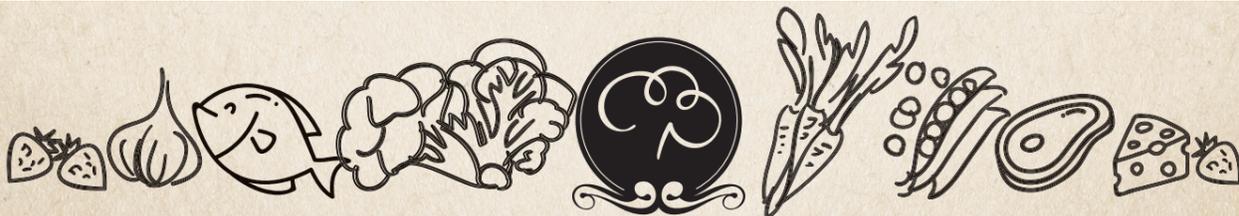
L'économie locale est favorisée et le travail des agriculteurs valorisé.

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

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.

L'équilibre alimentaire est réfléchi en tenant compte des besoins de chacune et chacun dans un cadre agréable.



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

En partenariat avec



Fondation pour le développement durable
des régions de montagne



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Département de l'économie et de la formation
Service de l'agriculture
Ecole d'agriculture du Valais - Châteauneuf
Departement für Volkswirtschaft und Bildung
Dienststelle für Landwirtschaft
Walliser Landwirtschaftsschule - Châteauneuf

