

A Domus, résidents et collaborateurs mangent local et bio. Une première.

La Fondation Domus est la première institution sociale valaisanne à offrir à ses résidents – et ses collaborateurs – une alimentation à la fois locale et bio. Un engagement auquel s’ajoute désormais l’adhésion au label Fourchette verte et au programme «Cuisinons notre région», programme du canton qui favorise les producteurs locaux.

Manger local, c’est aujourd’hui un souhait largement partagé par la population. Une donnée pourtant que les cuisines collectives valaisannes n’intègrent pas forcément. Fin 2019 pourtant, le Canton mettait en place, en lien avec son [Agenda 2030 du développement durable](#), un programme d’incitation: seuls 25 à 50% des denrées alimentaires des 17 institutions sociales du canton étaient issues de la production valaisanne.

71'000 repas servis dans les 2 foyers

A la [Fondation Domus](#), institution valaisanne de réhabilitation psychosociale, cela fait plusieurs années que la Direction a choisi de faire évoluer sa cuisine. Si bien qu’à Ardon et à La Tzoumaz, où sont installés ses deux foyers, la soixantaine de résidents et les quelque 130 collaborateurs de l’institution ont non seulement la chance de bénéficier depuis quelques mois d’une cuisine locale, mais de surcroît d’origine biologique.

«La démarche a débuté il y a plusieurs années, explique Philippe Besse, directeur de la Fondation. Tout n’a pas été simple, il a fallu mettre en place les outils nécessaires à l’adhésion des équipes, trouver des producteurs disposant des volumes nécessaires, en convaincre d’autres d’accroître leur part de bio, revoir l’organisation de nos cuisines et nos façons de travailler, etc.» Il faut dire qu’au total, ce ne sont pas moins de 71'000 repas qui sont chaque année servis dans l’institution, qui intègre également, sur son site de La Tzoumaz, un domaine d’agrotourisme social et une buvette. Eux aussi actifs en bio et local.

Réseau de producteurs de confiance



Responsable des ateliers au sein de la Fondation, Stéphane Seppey se réjouit de cette transition: «Certes, concilier local et bio nous a largement compliqué la tâche, mais au final, à force de persévérance, nous avons réussi à constituer peu à peu un réseau de producteurs avec lesquels nous avons établi une relation de confiance.»

Gregory Binggeli, de l’entreprise Dussex-Binggeli Sàrl à Saillon, livre la cuisine de la Fondation Domus à Ardon.

Parmi eux, la [ferme de la famille Dubosson](#), à Troistorrents (viande), celle des Grünenfelder ([Les Devins](#)) à Bramois (viande), [New Valfish](#) au Bouveret (poisson) ou encore Tobias Marte à Ried-Brig (fruits et légumes).

Quant à l'argument financier, le directeur Philippe Besse le précise: «Nos coûts ont un certes un peu augmenté, mais soutenir notre économie et nos producteurs locaux est pour nous important. Par ailleurs, c'est toute la philosophie de la cuisine, qui chez Domus constitue un atelier d'intégration professionnelle (ouvert aussi aux participants venant de l'extérieur), qui change. Travailler des produits frais offre davantage de possibilités, par la préparation par exemple de confectons maison, etc. Sans compter l'argument de la santé.»

Améliorer le bien-être des personnes déjà malmenées par la maladie



En effet, si rares sont les personnes à disposer d'un véritable choix quant à l'origine et à la qualité des aliments servis dans leur cantine, c'est encore bien davantage le cas des personnes accompagnées. Or, celles qui présentent des troubles psychiques chroniques et importants – c'est le cas des résidents de Domus – doivent souvent gérer, en plus de la maladie, des comorbidités telles que le diabète ou des problèmes d'obésité, liés notamment à la prise de médicaments. Des affections qui ne font pas réellement bon ménage avec certains

plats cuisinés, contenant souvent trop de sel et de sucre, ni avec les pesticides et autres substances tolérées dans l'agriculture traditionnelle et soupçonnées d'un certain nombre d'effets négatifs sur la santé. Offrir une cuisine locale et bio, ça ne représente donc pas seulement un avantage économique pour les producteurs régionaux, mais aussi un bonus santé pour ceux qui la dégustent!

Politique de gestion de la santé en entreprise (GSE)

Ainsi, comme l'explique Stéphanie Emery Haenni, responsable RH au sein de la Fondation Domus, «la mise en place d'une offre d'alimentation biologique au sein de notre institution s'intègre complètement dans notre politique de gestion de la santé en entreprise (GSE), sous l'axe de la prévention.»

A l'échelon cantonal, dans le domaine social, ce sont 17 institutions pour 3000 usagers (dont 1000 internes/résidents) qui sont concernés par la démarche «Cuisinons notre région». Démarche qui, depuis septembre dernier, a passé de l'incitation à l'obligation, et ce pour toutes les cuisines collectives du canton. Portée par le Service et l'Ecole d'agriculture, la mesure est accompagnée dans ses aspects opérationnels par l'association [Fourchette verte](#), dont la Fondation Domus vient de signer la charte, qui formalise l'engagement d'une alimentation équilibrée.

L'exemple de la ferme des Dubosson: le choix du bio et du *crowd butchering*

Depuis presque une année, la Fondation Domus se fournit en viande bio chez les Dubosson, à Troistorrents, une exploitation familiale emmenée par Patrice et Petra, parents de trois enfants. Lui s'occupe du bétail et des foins, elle de la vente directe et de l'administration. Ils ont «passé en bio» en 2014, suivant des valeurs qui leurs étaient chères, telles que le respect de la vie et de la nature, et poussés par la chute des prix. «Nous avons alors troqué la production de lait contre celle de viande, explique Petra, et adhéré au cahier des charges Bio Suisse, qui proscrie toute utilisation de produits chimiques et d'antibiotiques.»

Depuis quelques semaines, les Dubosson ont ouvert leur nouveau site web, [biocow.ch](#). «La demande de viande bio suisse étant en forte augmentation, nous avons eu l'idée de développer un site de vente en ligne qui intègre le principe du *crowd butchering* (boucherie participative). Le principe: se mettre à plusieurs et se partager la viande d'un animal dans son entier. Celui-ci n'est abattu que lorsqu'il est partagé à 100%. On évite ainsi le sur-abattage et le gaspillage. Nous avons la chance de collaborer avec d'autres producteurs, un boucher professionnel et un transporteur frigorifique. Le site, [www.biocow.ch](#), a été mis en ligne le 19 octobre dernier.»

La Fondation Domus en bref

Riche d'une quarantaine d'années d'expérience, la Fondation Domus est spécialisée dans la prise en charge professionnelle de situations complexes grâce à une quadruple approche: médico-infirmière, thérapeutique, socio-éducative et socioprofessionnelle. Elle développe ses activités sur deux sites, Ardon et La Tzoumaz, et peut accueillir au total 56 personnes. Les résidents de l'institution sont au bénéfice d'une rente AI car ils présentent d'importants troubles psychiques.

Chaque foyer propose à ses résidents et aux personnes venant de l'extérieur des ateliers d'intégration professionnelles (menuiserie et bois de feu, animalerie et jardin, agrotourisme social, etc.) ainsi que, via son Centre de jour (également ouvert aux personnes venant de l'extérieur) des activités thérapeutiques (sport, musicothérapie, thérapie avec le cheval, psycho-socio-esthétique, théâtre, etc.). La Fondation propose également un suivi socio-éducatif à domicile sur l'ensemble du Valais romand (actuellement 110 personnes).

Depuis 2012 enfin, l'institution a développé à La Tzoumaz un site d'agrotourisme social avec balades à poney ou à cheval, tir à l'arc, buvette, place de jeux pour enfants, etc. De nombreuses classes d'écoliers s'y rendent, et l'institution collabore également avec l'Office du tourisme de La Tzoumaz, dans une démarche de déstigmatisation de la maladie psychique.

www.fondation-domus.ch

Renseignements complémentaires:

Philippe Besse, directeur de la Fondation Domus
027 205 75 01 / 079 746 73 61 / ph.besse@fondation-domus.ch