

Comment tendre vers une alimentation plus durable au quotidien?

DURABILITÉ Du champ à l'assiette, des gestes simples contribuent à une alimentation plus durable. En Valais, la restauration collective montre l'exemple avec des projets concrets soutenus par Fourchette verte et Commune en santé.

PAR YANNICK BARILLON, JOURNALISTE RP

L'alimentation durable influence l'état de notre santé. Mais de quoi parle-t-on? L'Office fédéral de l'agriculture donne sa définition: «Des habitudes alimentaires qui ont un faible impact sur l'environnement favorise un mode de vie sain et préserve les ressources naturelles indispensables aux générations actuelles et futures.» Manger plus durable, c'est favoriser les circuits courts, en créant des liens entre les producteurs et les consommateurs. Le canton du Valais agit. L'alimentation figure dans ses objectifs de développement durable, et, en juin 2020, le Conseil d'Etat obligeait tous les établissements subventionnés à 50% de leur budget à agir. L'alimentation collective en Valais, c'est près de 7 millions de repas servis chaque année. Un changement de pratiques dans les UAPE, les crèches ou les cantines scolaires représente ainsi un énorme impact.

Quels soutiens pour changer?

Créé par Promotion santé Valais en 2009, le label Commune en santé est une manière de s'engager. Responsable du label pour le Valais romand, Mélanie Mc Krory explique: «Nous accompagnons les communes à concrétiser des mesures en faveur de la santé dans une dimension transversale. Après un état des lieux, nous les mettons en lien avec des acteurs pertinents, comme Fourchette verte pour l'alimentation.» Dans le cadre de l'Agenda 2030, le Service de l'agriculture a poursuivi en 2020 la démarche «Cuisinons notre région», en collaboration avec l'association Fourchette verte.

ON EN PARLE

Créer un vélobus, c'est simple et plein d'avantages

Vous connaissiez le pédibus? L'Association transports et environnement vous présente le vélobus. Sur le même principe que la marche, il permet d'accompagner à vélo les enfants, dès 7 ans, qui se rendent à l'école. Sur une base volontaire, des familles intéressées peuvent créer ensemble un convoi cycliste et décider elles-mêmes de son organisation. Le vélobus fait ainsi gagner du temps aux parents, en partageant la responsabilité d'amener les enfants à l'école. Des experts accompagnent le groupe constitué. Pro Vélo dispense aux participants une formation d'une demi-journée pour réviser leurs vélos, revoir les règles de circulation et mettre en place ensemble l'itinéraire le plus adapté. Du matériel de sécurité est



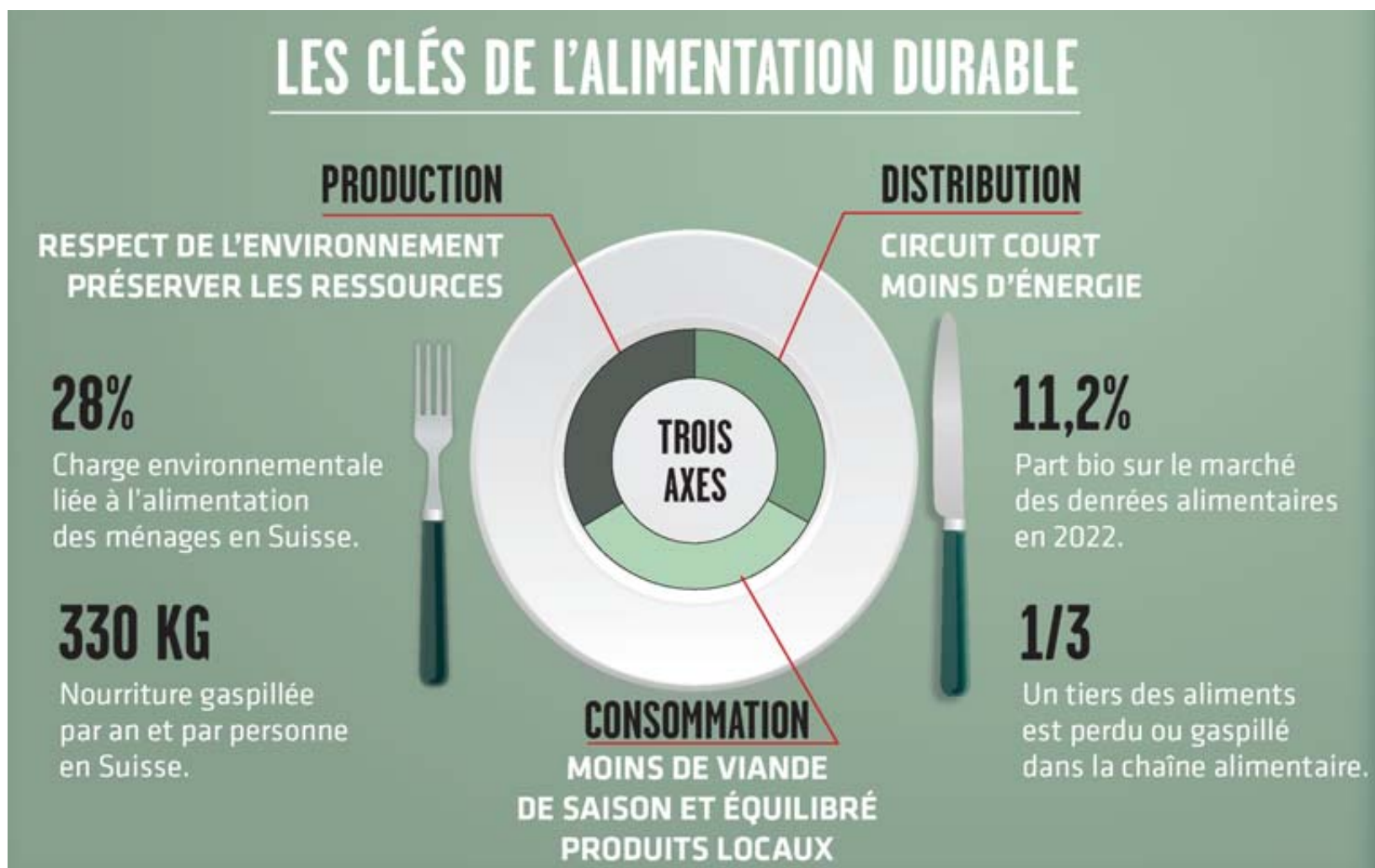
PHOTO-FLO.COM

également mis à disposition comme des sonnettes ou des gilets réfléchissants.

Pour les enfants, le vélobus, c'est gagner en autonomie et en indépendance, de manière active. Peu à peu, l'enfant prendra confiance et se rendra à l'école à vélo tout seul. Encadré par des adultes, il a la possibilité d'être sensibilisé aux règles de la route.

Trois familles d'Uvrier ont créé un vélobus qui vient tout juste d'être lancé avec succès. Il permet de prendre en charge six enfants tous les jours d'école. A noter qu'un tel convoi peut aussi être mis sur pied de manière éphémère à l'occasion d'un événement particulier.

Plus d'information: Damien Le Goff, chargé de projet ATE, au 022 555 90 01



«ON CRAINT DES SURCÔÛTS, MAIS ON ÉCONOMISE: COMMANDER LES QUANTITÉS JUSTES ÉVITE PAR EXEMPLE LE GASPILLAGE.»

GILLES FRAGNIÈRE
CUISINIER CONSEIL
DE «CUISINONS NOTRE RÉGION»

Cuisiner plus équilibré et local

Christelle Dayer coordonne Fourchette verte Valais: «Cuisinons notre région est une approche globale qui sensibilise les collectivités à l'alimentation durable. Un cuisinier-conseil et une diététicienne analysent en binôme les pratiques existantes et proposent des objectifs réalistes.» Les menus, les achats, l'approvisionnement et la

production sont passés à la loupe pour améliorer la durabilité sur tous ces aspects. Chef cuisinier de «Cuisinons notre région», Gilles Fragnière précise: «Nous observons les économats et analysons les bulletins de livraison. On peut ensuite suggérer des plans de menus, encourager des mets végétariens et valoriser l'achat de produits locaux.»

Plus on travaille en circuit court, plus l'impact sur l'environnement se réduit. Le chef constate encore des réticences: «On craint des surcoûts, mais en réalité on économise: commander les quantités justes évite par exemple le gaspillage.»

Le projet abouti de Val de Bagnes

Au sein de la commune de Val de Bagnes, la responsable qualité Corinne Dettwiler et le directeur opérationnel du dicastère jeu-

nesse, formation et cohésion sociale Matthieu Moulin ont acquis de l'expérience: «Nous sommes labellisés Fourchette verte, venons d'obtenir le label Commune en santé et depuis un an concrétisons la démarche Cuisinons notre région.» Aujourd'hui, 35 repas durables sont servis chaque jour dans les structures d'accueil de la petite enfance et au cycle d'orientation.

Le chef de cuisine responsable de l'unité de production David Baillifard témoigne: «On a dialogué avec les producteurs locaux, amélioré le service et les quantités. Les repas sont livrés froids et régénérés plus tard. On roule seulement 13 km en véhicule électrique pour la distribution.» L'expérience est très positive confie le chef: «Depuis, les enfants restent plus longtemps à table.» Côté plaine, la commune de Sion travaille déjà sur l'alimentation durable. La conseillère municipale Marylène Volpi Fournier évoque le projet: «Un bilan de nos bonnes pratiques est en cours, et en 2024, nous définirons avec nos partenaires publiques Senso5 et la FDDM des pistes d'amélioration.» ●

PARTENAIRES

DSSC Service cantonal de la santé publique
www.vs.ch/sante

Promotion santé Valais
Gesundheitsförderung Wallis
www.promotionsantevalais.ch

LIGUE PULMONAIRE VALAISANNE
LUNGENLIGA WALLIS
www.liguepulmonaire-vs.ch

POUR EN SAVOIR PLUS...

