



# Cuisinons notre région

PRODUITS LOCAUX  
ET  
DE SAISON

... COMMENT ...  
ça marche ?

Des asperges de Saillon au printemps, des abricots de Saxon en été, des pommes de Martigny en automne, du bœuf d'Hérens en hiver et... du pain de seigle toute l'année !

*Votre chef cuisinier compose ses menus 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 puis d'Europe.

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.



4 BONNES RAISONS  
DE  
**MANGER**  
LOCAL ET  
DE SAISON

*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 est divisé par 5.*

*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.*

