

# Une alimentation locale et bio en Valais

Les résident·e-s et les collabotateur·trice·s de la Fondation Domus ont des repas labélisés «Fourchette verte» et «Cuisinons notre région», un programme du canton qui favorise les producteurs locaux.



ferme Bio-Top. © Domus

Livraison de Mathieu Reynard, de la

Manger local, c'est aujourd'hui un souhait largement partagé par la population. Les cuisines collectives valaisannes n'intégraient pas forcément ce désir puisque seules 25 à 50% des denrées alimentaires des dix-sept institutions sociales du canton (3000 usager·ère·s) étaient issues de la production valaisanne. Le canton a donc mis en place «Cuisinons notre région», un programme d'incitation lancé en 2019 et devenu obligatoire depuis septembre 2020.

Ce programme est appliqué à la Fondation Domus où 71'000 repas sont servis chaque année. Cette institution de réhabilitation psychosociale se compose d'un foyer à Ardon, d'un autre foyer et d'un domaine d'agrotourisme à La Tzoumaz. La soixantaine de résident·e-s et les quelque 130 collaborateur·trice·s disposent ainsi depuis quelques mois d'une cuisine locale et, de surcroît, d'origine biologique.

Les personnes qui présentent des troubles psychiques chroniques et importants – c'est le cas des résident·e-s de la Fondation – 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. Le fait d'offrir une cuisine locale et bio ne représente donc pas seulement un avantage économique pour les producteurs régionaux, mais aussi un bonus santé pour ceux qui la dégustent! Un aspect qui compense largement la légère augmentation des coûts.

Source : [Domus](#)