



En partenariat avec



L'institut

Notre-Dame de Lourdes

à Sierre

Par son équipe de cuisine et son chef

Monsieur Jean-Pol Gaye

S'engage à améliorer la durabilité

dans le cadre de la démarche Cuisinons notre région.

Une attention particulière est portée à l'approvisionnement, l'équilibre alimentaire et la gestion des déchets.

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Les repas servis répondent aux critères Fourchette verte.



PROVENANCE VIANDE & VOLAILLE

92% de la viande est suisse.

100% de la volaille est suisse.



PROVENANCE PRODUITS DE LA PECHE

L'établissement est à la recherche constante d'alternatives plus durables.



PROVENANCE FRUITS ET LÉGUMES

60% des fruits sont suisses, dont 30% valaisans

75% des légumes sont suisses, dont 40% valaisans



PROVENANCE FROMAGE

50% du fromage est valaisan



PROVENANCE FOURNISSEURS

96% des fournisseurs sont valaisans



PROVENANCE PRODUITS BOULANGERIE

100% du pain servi est valaisan



PROVENANCE EAU & JUS DE FRUITS

L'établissement propose des jus de fruits locaux et de l'eau du robinet.



Ces éléments reflètent une tendance de consommation évaluée sur 1 an.