



En partenariat avec



L'EMS

Maisons de la Providence

à Montagnier

Par son équipe de cuisine

et son chef Eric Bruchez

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, l'énergie et la gestion des déchets.

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Les repas servis répondent aux critères Fourchette verte.



PROVENANCE VIANDE & VOLAILLE

77% de la viande est suisse.
(bœuf, porc, veau et agneau)

67% de la volaille est suisse.
(poulet et dinde)



PROVENANCE PRODUITS DE LA PECHE

78% du poisson est européen.



PROVENANCE FRUITS & LÉGUMES

28% des fruits sont suisses.

60% des légumes sont suisses.



PROVENANCE FROMAGE & OEUFS

90% du fromage est suisse,
dont 68% valaisan.

91% des œufs sont suisses.



PROVENANCE FOURNISSEURS

98% des fournisseurs sont valaisans.



PROVENANCE PRODUITS BOULANGERIE

100% du pain servi est valaisan.



PROVENANCE EAU & JUS DE FRUITS

L'établissement propose de l'eau du robinet.

