



En partenariat avec



# Le Centre scolaire d'Anniviers

à Vissoie

*Par son équipe de cuisine et sa cheffe*

*Madame Sabrina Naceri*

**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

100% de la viande est suisse (bœuf, porc et veau)  
100% de la volaille est suisse (poulet)



## PROVENANCE PRODUITS DE LA PECHE

100% du poisson est européen  
100% du poisson est de pêche durable



## PROVENANCE FRUITS ET LÉGUMES

82% des fruits sont suisses dont 51% valaisans  
72% des légumes sont suisses



## PROVENANCE FROMAGE & ŒUFS

84% du fromage est suisse dont 22% valaisan  
100% des œufs sont valaisans



## PROVENANCE FOURNISSEURS

47% des fournisseurs sont valaisans



## PROVENANCE PRODUITS BOULANGERIE

100% du pain est suisse dont 95% valaisan



## PROVENANCE LAIT, EAU & JUS DE FRUITS

L'établissement propose des jus de fruits locaux et de l'eau du robinet  
Le lait est équitable faireswiss

