



En partenariat avec



La clinique

Bernoise Montana

à Crans-Montana

par son équipe de cuisine et son chef

Monsieur Jean-Michel Evéquo

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 sont labellisés Fourchette verte.



PROVENANCE VIANDE & VOLAILLE

87% de la viande est suisse (bœuf, porc, agneau et veau).

71% de la volaille est suisse (poulet et dinde).



PROVENANCE PRODUITS DE LA PECHE

70% du poisson et des crustacés sont européens.



PROVENANCE FRUITS & LÉGUMES

34% des fruits sont suisses, dont 2% valaisans.

58% des légumes sont suisses.



PROVENANCE FROMAGE & ŒUFS

78% du fromage est suisse, dont 23% valaisan.

78% des œufs sont suisses, dont 52% valaisans.



PROVENANCE FOURNISSEURS

95% des fournisseurs sont valaisans.



PROVENANCE PRODUITS BOULANGERIE

85% du pain est suisse, dont 63% valaisan.



PROVENANCE EAU, JUS DE FRUITS & LAIT

L'établissement propose des jus de fruits locaux, de l'eau du robinet et en partie du lait équitable suisse.



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