

Réponse au postulat projet Fair Trade

1. POSTULAT
 2. INITIATIVES EN PLACE
 3. LE LABEL FAIR TRADE TOWN
 4. CONCLUSION
-

POSTULAT

Le postulat accepté par le conseil général lors de son plénum du 12 avril 2022, demande à la ville d'examiner la possibilité de participer au projet « Fair Trade Town » en faveur du commerce équitable.

INITIATIVES EN PLACE

En préambule, il nous apparaît opportun de s'intéresser aux différentes initiatives déjà en place sur la thématique de l'alimentation et du goût en Valais et à Sion.

Cuisinons notre région

Sachant que plus de 6 millions de repas sont servis annuellement au niveau cantonal dans la restauration collective publique et parapublique, le Service cantonal de l'agriculture (SCA), par son Ecole d'agriculture (EAV), - en collaboration avec la Fondation pour le développement durable des régions de montagne (FDDM) a conduit différents travaux de durabilité, dont notamment la promotion des produits de proximité dans le domaine de la restauration collective. C'est la démarche "Cuisinons notre région".

Le principe consiste à faire vivre un marché qui s'interroge sur les notions de provenance et les modes de production des denrées alimentaires, en favorisant dans la mesure du possible les denrées de proximité, à un prix équitable. Où, sur quoi et pour qui la plus-value économique, écologique et sociale est-elle réalisée ? Pour ce faire, les vendeurs (producteurs et fournisseurs) s'engagent à mettre en avant leurs produits répondant à ce profil via la plateforme RegioFoodVS, et les établissements s'engagent à y faire leurs achats. Les échanges commerciaux s'effectuent ainsi naturellement dans un cadre redéfini, avec des partenaires solides, en respectant toutes les conditions de livraisons usuelles en vigueur ainsi que les normes qualitatives.

La démarche a évolué en ajoutant à la notion de provenance des produits, les aspects d'équilibre alimentaire. Le projet retenu dans le cadre de l'Agenda 2030 sous l'intitulé "Développement durable dans la restauration collective : Manger équilibré, de proximité et de saison" a permis de collaborer avec l'association Fourchette verte, qui est en charge de tous les aspects de conseil et de contrôle.

Compte tenu de l'engagement du Canton dans le cadre de l'Agenda 2030 et de l'importance d'une alimentation saine et équilibrée, basée sur des produits régionaux, le Conseil d'Etat a décidé de rendre obligatoire, pour tous les établissements de cuisine collective rattachés à l'administration cantonale, la participation à la démarche "Cuisinons notre région". Cette décision s'inscrit également dans le sens de plusieurs interventions déposées ou traitées au Grand Conseil, notamment le postulat « Choisir des produits locaux et de saison » en 2017,

ainsi que le postulat « Des entreprises et des produits locaux pour un meilleur bilan carbone et la création d'emplois: l'Etat doit montrer l'exemple! » en 2019.

En adhérant à ces projets, les établissements doivent donc prendre en compte d'une part la provenance des produits et la proximité voulue ainsi que, d'autre part, les aspects d'équilibre nutritionnel et d'environnement sain.

Les établissements de restauration collective rattachés à la Ville de Sion ont bien entendu également adhéré à cette démarche.

Fourchette verte

En lien avec la démarche « Cuisinons notre région », l'association cantonale Fourchette verte, composée de professionnels accompagne, soutient et conseille les parties prenantes dans le but d'offrir une alimentation équilibrée et durable. Elle aide également à la planification des repas ainsi qu'à la gestion des déchets. Ainsi, toutes les étapes, de la planification à la gestion des déchets, sont travaillées pour améliorer la durabilité. A Sion, les structures dédiées à la petite enfance (crèches et nurseries) et les structures parascolaires (JAPE) sont labellisées Fourchette verte.

Sion ville du Goût

Sion est Ville du Goût et participe à la Semaine suisse du Goût depuis 2003. Il s'agit de la deuxième ville suisse à obtenir cette distinction, une année après Morges.

La Semaine suisse du Goût et son réseau des Villes du Goût ont pour objectif de travailler au développement de systèmes alimentaires durables, inclusifs, résilients, sûrs et diversifiés.

Ces systèmes alimentaires doivent minimiser le gaspillage alimentaire, préserver la biodiversité et la qualité des sols et de l'eau, contribuer substantiellement à la réduction des émissions de gaz à effet de serre et s'adapter au changement climatique. Ils doivent également reconnaître le rôle important joué par l'artisanat traditionnel et innovant du champ à la table. Ces objectifs correspondent au Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan. Pacte auquel souhaite adhérer la Semaine suisse du Goût, et par là même, les villes qui en font partie.

Sion Terroir urbain

Sion possède un terroir qui fait partie intégrante de son histoire et de son patrimoine, elle incarne le Valais urbain tout en gardant un lien fort à la terre (vignoble en terrasse et vergers). La Ville de Sion a toujours eu à cœur de soutenir des initiatives visant à la mise en valeur du goût, de la gastronomie et de son terroir. Dans ce sens, en collaboration avec l'office du tourisme il a été décidé de coordonner et valoriser les différentes initiatives promouvant ces aspects. La notion de « Sion terroir urbain » s'est ainsi imposée en toute logique.

L'appellation « Sion terroir urbain » est un signe de reconnaissance attribué à des prestations et à des produits régionaux de qualité qui comportent un caractère urbain par un lien clair et fort à la Ville de Sion.

Au niveau des produits, le plus connu est certainement les Croustilles de Sion. Par ailleurs, l'office du tourisme vient de développer une gamme de produits locaux comme des jus de fruit notamment.

« Sion terroir urbain » se décline également par un soutien important de la Ville aux manifestations qui valorisent le goût sous toutes ses formes à Sion. Par exemple la Fête du Goût, le maire aux fourneaux, le rallye des écoles lors de la Fête du Goût, le Marché de la vieille-ville, le Jardin des vins, Racl'Agettes ou encore REDIDA.

La Ville de Sion soutien également l'association Grand-Cru de Sion et œuvre à la réalisation d'un projet de développement régional devant permettre la valorisation de la production agricole et viticole sédunoise.

Senso5

La fondation Senso5 d'utilité publique, à but non lucratif, a pour objectif de développer des actions afin de favoriser un rapport sain à l'alimentation pour les enfants de la scolarité obligatoire ainsi que pour les seniors.

Il s'agit notamment de promouvoir la santé nutritionnelle par le biais de formations et d'outils.

La Ville de Sion est partenaire de la Fondation au travers de plusieurs projets, notamment le Rallye du Goût pour les écoles le jeudi précédant la Fête du Goût.

LE LABEL FAIR TRADE TOWN

Le label Fair Trade Town, lancé en 2014, vise à promouvoir le commerce équitable sur le territoire communal. Pour cela, les communes qui souhaitent rejoindre cette démarche doivent satisfaire au cinq critères suivants :

1. La ville ou la commune se prononce en faveur du commerce équitable. Pour cela elle doit :
 - a. Décider de briguer le label et rendre public sa décision par ses canaux de communication usuels ;
 - b. Proposer au moins trois produits issus du commerce équitable dans ses services ;
 - c. S'engager à organiser une manifestation officielle pour l'attribution du label, par exemple une conférence de presse.
2. Un comité de pilotage coordonne l'engagement de la ville ou de la commune en faveur du commerce équitable. Cela nécessite :
 - a. De constituer un groupe de travail chargé de coordonner et contrôler la réalisation des objectifs de Fair Trade Town. Ce groupe de travail doit comprendre au moins des personnes actives dans la commune, dans le commerce de détail, dans la gastronomie, dans les établissements de restauration collective (hôpitaux, EMS, crèches, etc.), voire dans les médias locaux ;

- b. Que les membres de ce groupe de travail se réunissent au moins deux fois par année afin de faire le point sur les critères pour obtenir le label Fair Trade Town ;
 - c. Que ce groupe de travail fasse en sorte qu'une activité liée au commerce équitable ait lieu au moins une fois par année à Sion.
3. Les commerçants et les restaurateurs participant au projet proposent plusieurs produits issus du commerce équitable :
 - a. Les commerces de détail participants proposent au moins cinq produits issus du commerce équitable dans leur assortiment et en informent leur clientèle ;
 - b. Les restaurants et hôtels participants intègrent au moins trois produits issus du commerce équitable à leur offre et en informent leur clientèle. En outre, ils privilégient les textiles en coton issus du commerce équitable pour la lingerie, les nappes et les vêtements de travail. Ils favorisent également les produits équitables pour l'achat de fleurs et de décorations ;
 - c. Les commerces de détail, les restaurants et les hôtels prennent part à des actions locales en faveur du commerce équitable (manifestation).
4. Les institutions (écoles et établissements hospitaliers) et les entreprises utilisent des produits issus du commerce équitable :
 - a. Les institutions telles que les écoles, les crèches, les EMS, les associations et les paroisses utilisent des produits issus du commerce équitable ;
 - b. Les entreprises privilégient les produits issus du commerce équitable ;
 - c. Les institutions et entreprises participent aux activités locales autour du commerce équitable.
5. La population est sensibilisée au commerce équitable.
 - a. Le commerce équitable fait régulièrement l'objet d'articles dans les médias locaux et d'informations sur le site internet officiel de la ville ou de la commune ;
 - b. La manifestation annuelle est annoncée par voie de presse dans tous les médias locaux et canaux de communication de la ville ou de la commune ;
 - c. L'attribution de la distinction Fair Trade Town est annoncée dans la presse locale.

CONCLUSION

Nous le constatons, à l'énumération non exhaustive des différents projets, nombre d'actions, de programmes de valorisation et de manifestations sont déjà en place à Sion et en Valais.

Que ce soit les programmes du Canton (Cuisinons notre Région, Fourchette Verte) ou les mesures pour rendre l'alimentation saine et durable présentées dernièrement par des scientifiques et experts lors du Sommet suisse sur le système alimentaire, toutes les recommandations visent à favoriser la durabilité de l'alimentation et les circuits courts, à former la population aux pratiques durables, à réduire le gaspillage et à instaurer plus de durabilité dans les restaurants et les cantines avec des aliments locaux et de saison. Le label Fair Trade Town apporte également une plus-value aux systèmes alimentaires.

Le conseil reconnaît l'importance de la thématique de la consommation et de l'alimentation. Dans ce sens, il propose d'aller plus loin que l'adhésion à un label supplémentaire. Il a donc chargé le Laboratoire du Vivre-ensemble de porter son projet phare 2023 sur le thème « *Pour une alimentation sédunoise durable* ». L'objectif étant d'accompagner et sensibiliser les acteurs, les bénéficiaires et la population. Sous l'égide du Laboratoire, un groupe de travail transversal au sein de l'administration communale, accompagné par la FDDM et Senso5, aura comme tâche de travailler sur ce thème en 2023. D'autres associations et partenaires seront également parties prenantes du projet. Nous pensons notamment à la HES-SO, Sion Commerces et Services, GastroSion, l'Association suisse des villes du Goût, Swiss Fair Trade, la Fête du goût, le Marché de la vieille ville ou encore l'office du tourisme. Le groupe de travail s'est réuni une première fois à fin février. Le résultat de ses travaux sera présenté dans le cadre habituel du Laboratoire du Vivre ensemble.

Le conseil accepte le postulat dans le sens de la réponse ci-dessus.

LIENS UTILES

Laboratoire du vivre ensemble

<https://www.sion.ch/vivreensemble>

Domaines d'action de l'agenda 2023 du Valais

<https://www.vs.ch/web/agenda2030/domaines-d-action#id20033443>

Projets de l'agenda 2030 en lien avec la consommation et la production

https://www.vs.ch/web/agenda2030/projets/_/categories/7324072?p_r_p_categoryId=7324072

Démarche « cuisinons notre région »

<https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux>

Sion, le 23 février 2023