

Association Saveurs du Valais

REGLEMENT

(version 8.11.2007)

Afin de promouvoir les produits du Valais et de répondre aux demandes toujours plus nombreuses d'établissements souhaitant mettre en valeur des mets régionaux et authentiques, ce règlement est proposé aux restaurateurs désireux de conduire les visiteurs à une découverte savoureuse des produits de notre agriculture.

Le présent document détermine les critères permettant d'obtenir le label « Saveurs du Valais » indiquant que leur établissement propose des produits du terroir valaisan et définit les diverses formes de soutien qu'il pourra attendre de l'Association Saveurs du Valais (ASV).

1. OBJECTIFS

- 1.1. Faire connaître et valoriser les produits du terroir valaisan, ses vins et sa gastronomie.
- 1.2. Valoriser les métiers de l'agriculteur, du producteur, du viticulteur-encaveur et du restaurateur.
- 1.3. Susciter la curiosité.
- 1.4. Renforcer les relations entre agriculteurs, producteurs, restaurateurs et milieux touristiques.

2. METS DE TERROIR

- 2.1. Le restaurateur propose en permanence au minimum 3 mets chauds du terroir valaisan et 2 desserts à base de produits valaisans, mis en évidence sur la carte générale de restauration ou par le biais d'une « carte valaisanne » systématiquement présentée à chaque client.
- 2.2. Le restaurateur s'engage à servir chaque jour et à toute heure une « assiette valaisanne » composée de pain de seigle valaisan AOC, viande séchée du Valais IGP, jambon cru, saucisse, lard et fromages traditionnels du Valais. La présentation sur planchette en bois est recommandée.

- 2.3. S'il propose la raclette, le restaurateur doit la servir selon la tradition, c'est-à-dire en raclant une demi-meule de fromage valaisan au lait cru.
- 2.4. Il est recommandé de prévoir des portions pour enfants.

3. BOISSONS

- 3.1 La carte de vins doit proposer au moins 8 spécialités du Valais, dont 2 vins de qualité bouteille pour la vente au détail.
- 3.2 L'Abricotine AOC du Valais et l'Eau-de-vie de poire william du Valais AOC doivent figurer sur la carte.
- 3.3 La vente d'alpèta, jus de fruits et tisanes du Valais est recommandée.

4. PRODUITS

Lorsque la possibilité existe et/ou que la saison le permet, le restaurateur donne priorité aux produits valaisans traditionnels de boulangerie, fromagerie, boucherie, fruits et légumes, vins, jus, boissons, épices, etc.

La liste des produits valaisans traditionnels peut être consultée sur internet (www.agrivalais.ch) ou demandée à la Chambre Valaisanne d'Agriculture.

5. ACCUEIL ET SERVICE

- 5.1. Le personnel de cuisine et de service doit être informé de la carte valaisanne et connaître la provenance et les caractéristiques des produits.
- 5.2. Le restaurateur s'engage à développer un accueil privilégié, à renseigner ses hôtes sur les produits du terroir et les curiosités touristiques de la région. Il doit connaître les appellations des produits valaisans en français, en allemand et en anglais.

6. OBTENTION ET VALIDITE

- 6.1. Le label peut être sollicité par tout restaurateur exploitant un établissement qui s'engage à promouvoir les produits du terroir valaisan et qui remplit les conditions fixées par le présent règlement.

- 6.2. Le label est initialement conçu pour les restaurants situés en Valais, mais il peut aussi être attribué à des établissements dans d'autres cantons suisses (chalets valaisans, caves valaisannes, autres).
- 6.3. Le restaurateur doit déposer une demande à l'ASV, en lui soumettant sa carte des mets, vins et autres boissons.
- 6.4. Les candidatures sont examinées par le comité qui, sur rapport d'inspecteur, attribue le label et contrôle la bonne application du règlement.
- 6.5. Le label est décerné pour une période d'au moins douze mois et sa validité est attestée jusqu'à la fin de l'année civile par un autocollant millésimé. Pour prolonger sa validité et obtenir le millésime suivant, le restaurateur doit envoyer pour consultation sa nouvelle carte des mets, vins et boissons jusqu'au 31 octobre et être en règle avec le paiement de sa cotisation.
- 6.6. Une taxe d'entrée de Fr 100.- est perçue pour les frais de dossier et le prêt du panneau, qui reste la propriété de l'ASV.
- 6.7. Une cotisation annuelle, fixée par l'Assemblée Générale, est perçue par l'ASV pour la promotion de ses membres et le contrôle des établissements. Pour les nouveaux membres, la cotisation de la première année est calculée au prorata des mois restants.

7. UTILISATION ET CONTROLE

- 7.1. Le restaurateur s'engage à placer le panneau à un endroit privilégié, sur la façade extérieure de son établissement.
- 7.2. Le restaurateur peut mentionner le label sur sa carte et dans sa publicité.
- 7.3. Le restaurateur reconnaît à l'ASV et à ses inspecteurs le droit de contrôler en tout temps la provenance des produits et le respect du présent règlement. Sur demande, le restaurateur présentera les justificatifs et factures attestant de sa bonne foi.

8. PRESTATIONS

L'ASV soutient les établissements concernés :

- 8.1. en remettant le panneau, après encaissement de la taxe et de la cotisation pour l'année en cours.

- 8.2. en publiant la liste et en recommandant les établissements labellisés sous diverses formes promotionnelles.
- 8.3. en appuyant les efforts du bénéficiaire pour l'organisation, le choix des produits, la formation du personnel, la décoration de l'établissement, etc.
- 8.4. en mettant à disposition de l'établissement, gratuitement ou à des conditions préférentielles, des documents d'information et du matériel promotionnel : sets de table, serviettes, rotaires, affiches, prospectus, verres, planchettes, etc.

9. RESILIATION

- 9.1 Le droit au label est supprimé :
 - A : en cas de renoncement volontaire du restaurateur.
 - B : en cas de cessation d'activité ou de remise de commerce. Dans ces cas, l'exploitant s'engage à informer la CVA et à lui retourner le panneau.
 - C : en cas de non-respect d'une des dispositions du présent règlement ou des statuts.
 - en cas de refus d'un contrôle d'inspecteur ou de présentation de justificatifs.
- 9.2 Le restaurateur labellisé qui change d'établissement doit refaire une demande pour son nouvel établissement, mais il est dispensé de payer la taxe d'entrée.
- 9.3 Le repreneur d'un établissement labellisé doit engager une nouvelle procédure complète auprès de l'ASV s'il souhaite conserver le label de son prédécesseur.

10. DIVERS

- 10.1 Le présent règlement entre en vigueur le 8 novembre 2007. Il remplace et annule le document du 1^{er} janvier 2005.
- 10.2 L'ASV se réserve le droit de modifier ce règlement ou de l'annuler pour la fin d'une année civile.
- 10.3 Les éventuelles contestations doivent être adressées au président de l'Association Saveurs du Valais, c/o CVA, case 96, 1964 Conthey.