

ASV

ASSOCIATION SAVEURS DU VALAIS

REGLEMENT et critères de labellisation

(version 15.2.2011)

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 leur clientèle à une découverte savoureuse des produits de notre agriculture.

Le présent document détermine les critères permettant de mériter le label "Saveurs du Valais" et les prestations fournies par l'Association (ASV).

OBJECTIFS

1. Faire connaître et valoriser les produits du terroir valaisan, ses vins, sa gastronomie.
2. Valoriser les métiers de l'agriculteur, du producteur, du viticulteur-encaveur et du restaurateur.
3. Susciter la curiosité des consommateurs.
4. Renforcer les relations entre agriculteurs, producteurs, restaurateurs et milieux touristiques.

CRITERES ELIMINATOIRES

5. Assiette valaisanne : le restaurateur s'engage à servir quotidiennement et à toute heure une assiette valaisanne traditionnelle composée de Viande séchée du Valais IGP, jambon cru, rondelles de saucisses sèches du Valais (au vin ou aux épices), lard sec du Valais, Pain de seigle valaisan AOC, Raclette du Valais AOC et/ou fromages d'alpages. Les proportions de chaque produit sont équilibrées et la garniture prévoit des cornichons et petits oignons vinaigrés. La présentation sur planchette en bois est appréciée.

6. **Mets chauds** : la carte valaisanne prévoit au moins 3 mets chauds à base de produits du Valais proposés sur une carte spécifique ou mis en évidence sur la carte générale de l'établissement.
7. **Raclette** : le restaurant n'a pas l'obligation de proposer la raclette à ses clients, mais s'il le fait de manière régulière ou occasionnelle, il doit impérativement servir du Raclette valaisan AOC au lait cru selon la tradition, en raclant une demi-meule chauffée au feu de bois, électrique ou à gaz.
8. **Desserts** : la carte valaisanne prévoit au minimum 2 desserts mettant en valeur un ou plusieurs produits du Valais, proposés sur une carte spécifique ou mis en évidence sur la carte générale.
9. **Produits saisonniers** : en période de production valaisanne, les produits emblématiques doivent impérativement provenir du Valais, notamment les fruits et légumes et, dans la mesure du possible, des fromages d'alpages, de la viande d'agneau ou de chasse valaisanne. Hors saison, des produits importés peuvent figurer sur la carte, à condition que leur provenance soit clairement indiquée et qu'il n'y ait aucun risque de confusion pour le client.
10. **Vins** : la carte des vins doit proposer au minimum 8 spécialités du Valais, dont 2 vins de qualité vendus au détail (ballon, once, etc.).
11. **Eaux-de-vie** : l'Abri-cotine AOC et l'Eau-de-vie de poire william du Valais AOC doivent obligatoirement figurer sur la carte. D'autres eaux-de-vie et liqueurs sont bienvenues.
12. **Traçabilité** : la provenance des produits valaisans doit être stipulée le plus clairement possible : noms des producteurs et fournisseurs, régions, alpages, cépages, etc
13. **Produits non-valaisans** : le restaurateur est libre de proposer des mets non-valaisans, pour autant qu'ils soient clairement séparés des offres valaisannes et qu'il n'y ait aucun risque de confusion pour le client.
14. **Justificatifs** : sur demande du comité ASV ou d'un collaborateur mandaté, le restaurateur est tenu de présenter tout document (bulletin de livraison, facture) pouvant justifier la provenance de ses produits valaisans. Un refus peut entraîner le retrait immédiat du label.

CRITERES RECOMMANDES

15. **Raclonette** : ce mets peut être proposé, mais en aucun cas sous l'appellation "raclette". L'utilisation de fromage valaisan est vivement recommandée.

16. **Jus de fruits** : l'ASV encourage ses membres à servir des jus valaisans (pomme, poire, raisin, abricot, etc.) au lieu des habituels jus d'orange ou d'ananas. Un choix qui devrait être prioritaire pour le petit-déjeuner.
17. **Tisanes** : l'ASV recommande de servir du alptea et des tisanes valaisannes au lieu des traditionnels ice-tea, thés et infusions étrangères.
18. **Portions enfants** : l'ASV recommande à ses membres de prévoir des mets valaisans aussi en portions pour enfants.

PRESTATIONS DU RESTAURATEUR

19. **Accueil** : le restaurateur et son personnel assurent un accueil privilégié et renseignent leurs hôtes sur les spécificités des produits du terroir et les curiosités touristiques de la région. Ils devraient idéalement connaître les appellations, la provenance et les caractéristiques des produits valaisans en français, en allemand et en anglais.
20. **Déco** : le cachet de l'établissement n'est pas un critère déterminant pour la labellisation, mais l'aménagement valaisan des locaux constitue un atout apprécié par la clientèle : infrastructures boisées, mobilier valaisan, cheminée au feu de bois, décorations chaleureuses (rideaux, nappes, objets d'artisanat), vaisselle typique (planchettes en bois, channes à vin, verres de qualité), habillement du personnel (costumes traditionnels, vestes griffées VS), affiches décoratives (tableaux, posters, photos).
21. **Label** : le panonceau "Saveurs du Valais" doit être placé dans un endroit visible de l'extérieur du restaurant, de manière à informer et accrocher le passant. Le label peut être utilisé et véhiculé lors de toute communication à l'extérieur (publicité, site internet, véhicule d'entreprise, etc.) et à l'intérieur du restaurant (affiches, cartes, vaisselle, etc.).

PRESTATIONS DE L'ASV

22. **Règlement** : le présent "Règlement" est la référence officielle de l'Association. Il peut être consulté sur www.valais-terroir.ch ou demandé au secrétariat de l'Association.
23. **Produits valaisans** : la liste des produits et fournisseurs agréés peut être consultée sur www.valais-terroir.ch.
24. **Recettes valaisannes** : une sélection de recettes valaisannes est publiée sur le site internet de la CVA www.valais-terroir.ch.
25. **Promotion** : les cotisations des membres, les subventions et autres recettes de l'ASV sont utilisées pour la promotion sous forme de guides, annonces, affiches, matériel promotionnel, opérations RP ou toute autre action correspondant aux objectifs.

26. Communication : la liste des membres et de leurs établissements est diffusée sur internet. Le comité et le secrétariat de l'ASV représentent les membres et défendent leurs intérêts auprès des médias et lors de manifestations.

27. Service : le secrétariat ASV est volontiers à disposition des membres pour les aider à élaborer leur carte des mets, choisir des fournisseurs ou obtenir du matériel promotionnel ou décoratif gratuitement ou à tarif préférentiel.

ADHESION

28. Candidatures : le label ASV peut être sollicité par tout restaurateur exploitant un établissement qui s'engage à promouvoir les produits du terroir valaisan et remplit les conditions fixées par le présent règlement. Le label est conçu pour les restaurants situés en Valais, mais il peut aussi être attribué pour des établissements dans d'autres cantons suisses ou à l'étranger.

29. Procédure : le candidat doit remplir le formulaire officiel "demande d'adhésion" et l'envoyer à l'ASV, case 96, 1964 Conthey en joignant sa carte des mets, vins et autres boissons.

30. Taxe d'entrée : une taxe unique de Fr 100.- est perçue pour les frais de contrôle et de dossier, ainsi que le prêt du panonceau, qui reste la propriété de l'ASV.

31. Cotisation : la cotisation annuelle, dont le montant est fixé par l'Assemblée Générale, est perçue par l'ASV pour la promotion de ses membres et la surveillance des établissements. Pour les nouveaux membres, la cotisation de la première année est calculée au prorata des mois restants.

32. Validité : le label est en principe décerné pour l'année en cours, attestée par un autocollant millésimé. Pour prolonger sa validité et obtenir le millésime de l'année suivante, le restaurateur doit envoyer à l'ASV sa nouvelle carte des offres valaisannes et être en règle avec le paiement de sa cotisation.

RESILIATION

33. Suppression du label : le label est retiré en cas de renoncement volontaire du restaurateur, de non-respect du règlement, de refus de présenter des justificatifs, de cessation d'activité ou de remise de commerce. Le restaurateur perdant son label a l'obligation de retourner immédiatement le panonceau à l'ASV.

34. **Transfert de label** : le restaurateur labellisé qui change d'établissement doit refaire une demande pour son nouvel établissement, mais il est dispensé de payer la taxe d'adhésion.
35. **Succession** : le restaurateur qui reprend un établissement labellisé doit engager une nouvelle procédure complète auprès de l'ASV s'il souhaite conserver le label de son prédécesseur.

RESILIATION

36. Le présent règlement est valable dès le 15 février 2011. Il remplace et annule tous les précédents documents.
37. En fonction de l'actualité ou des exigences, le comité ASV peut en tout temps modifier le présent règlement.
38. Les éventuelles questions ou contestations sont à adresser au secrétariat de l'Association Saveurs du Valais, case 96, 1964 Conthey. Les cas particuliers ou litigieux seront traités par le comité.

Association "Saveurs du Valais"
Case 96, 1964 Conthey
Tél. 027 – 345.40.10
promotion@agrivalais.ch