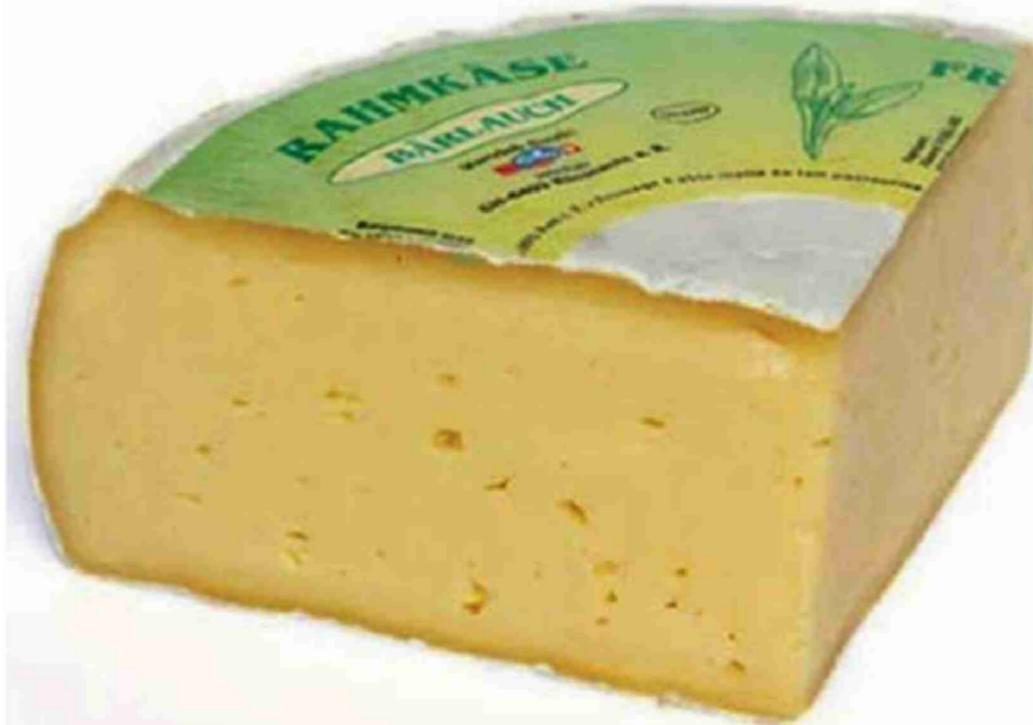




CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS



Ces fromages infectés se sont retrouvés au menu à l'hôpital avant d'être retirés de la vente. DR

Du fromage schwytois, l'Hôpital du Valais s'explique

PAR JEAN-YVES.GABBUD@LENOUVELLISTE.CH

ALIMENTATION Un fromage schwytois servi à l'Hôpital du Valais a fait davantage réagir à cause de sa provenance que la présence de listeria qui a contaminé quatre patients.

Christophe Darbellay et Eddy Baillifard réagissent
Parmi les réactions les plus vi-

ves, celle d'Eddy Baillifard, vice-président de la Fédération laitière valaisanne. «C'est quand même grave. Les fromageries valaisannes doivent suspendre les fabrications à cause de la pandémie et les hôpitaux valaisans s'approvisionnent en fromages à Schwytz», écrit-il sur son profil Facebook avant d'interpeller la conseillère d'Etat chargée de la santé, Esther

Waeber-Kalbermatten, pour qu'elle «mette de l'ordre dans ses services».

C'est le conseiller d'Etat Christophe Darbellay, chargé de l'économie, qui lui répond, sur le même réseau social: «Je partage l'avis de Baillifard Eddy et ce n'est pas la première fois que j'interviens auprès de l'Hôpital du Valais. Ces dernières années de nombreux patients nous ont fait



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

part de leur mécontentement vu l'absence de produits locaux à l'hôpital.» Il annonce qu'il «reprend le sujet».

Pour la variété et les régimes

Le chef du département hôtelier du Centre hospitalier du Valais romand Xavier Cattin est formel: «Nous travaillons le plus possible avec des produits locaux.» Selon ses calculs, 80% du chiffre d'affaires de la nourriture est réalisé avec des produits valaisans, une tendance à la hausse. Le domaine des produits fromagers ne fait pas exception: «Nous achetons entre 7,5 et 9 tonnes de fromage valaisan en fonction des années. Ce qui représente 70% de ces acquisitions dans ce domaine.» Les achats se font directement au-

près des laiteries, que ce soit en Anniviers, à Saint-Martin ou Orsières. Il n'y a pas de fournisseur attiré. «Les achats se font sur appel d'offres.» «Pour les 30% restants, (gruyère, mozzarella, emmental, feta, parmesan, etc.) ils sont livrés principalement par des distributeurs locaux, ce qui était d'ailleurs le cas pour le fromage schwytois, qui était un brie fabriqué en Suisse», commente Joachim Faiss, porte-parole de l'hôpital. Deux raisons principales à ces achats hors canton: proposer une variété de produits aux patients, mais aussi apporter une autre option pour les régimes. Ainsi, les fromages à pâte dure non valaisans sont exclusivement utilisés pour la production des régimes pauvres en graisse.

GRIMENTZ-ZINAL

Feu vert pour la télécabine



Le téléphérique qui effectue la liaison Zinal-Sorebois sera remplacé. HOFMANN/A

L'Office fédéral des transports a donné hier son feu vert à la construction de la nouvelle télécabine des remontées mécaniques de Grimentz-Zinal. Devisé à 19 millions de francs, ce projet vise à relier Zinal à l'Espace Weisshorn, avec une station intermédiaire à Sorebois. Il remplacera ainsi le téléphérique qui effectuait depuis 1966 la liaison entre Zinal et Sorebois.

Les remontées mécaniques Grimentz-Zinal indiquent que les travaux de construction vont démarrer aujourd'hui. Avec l'objectif de mettre en exploitation la nouvelle télécabine au début du mois de décembre 2020. «Cette installation permettra d'assurer une desserte de 1600 personnes à l'heure, contre 700 pour le téléphérique actuel», explique Simon Crettaz, président du conseil d'administration des remontées mécaniques Grimentz-Zinal. «La télécabine

permettra également de mieux absorber le flux de visiteurs engendré par l'ouverture complète de la Résidence Swiss Peak Resort de Zinal et ses 500 lits.» Ce projet intervient quelques mois après l'ouverture du nouveau télésiège du col du Pouce, situé également sur le domaine de Grimentz-Zinal. Inaugurée le 5 janvier dernier, cette installation avait coûté 10 millions de francs.

FBA