



Une charte pour la restauration collective publique

Nourriture » Le Conseil d'Etat entend promouvoir une alimentation durable, équilibrée et régionale dans la restauration collective fribourgeoise.

Cuisinons notre région: c'est le nom du nouveau programme lancé par le Conseil d'Etat dans le but de promouvoir une cuisine basée sur des produits régionaux et de saison dans la restauration collective fribourgeoise. Cette démarche, inspirée du canton du Valais, s'inscrit dans le cadre de la Stratégie de développement durable de l'Etat et fait partie intégrante de la Stratégie cantonale de promotion de la santé et de prévention, relève le Conseil d'Etat dans un communiqué.

Le programme se base sur trois axes: l'accompagnement des établissements, l'adaptation des appels d'offres et la formation. Une charte de la restauration collective fribourgeoise a été élaborée. Le document définit 18 critères favorisant une alimentation équilibrée, durable et basée sur davantage de produits régionaux.

Durant une phase-pilote, la charte sera mise en œuvre par cinq établissements: les trois restaurants de l'Université de Fribourg, ainsi que ceux de Grangeneuve et de la Résidence des Bonnesfontaines à Fribourg, qui servira d'établissement-projet pour l'Association fribourgeoise des institutions pour personnes âgées.

L'accompagnement des établissements a été confié à Terroir Fribourg et à Fourchette verte Fribourg, avec un financement de 110 000 francs par an pour la période 2021-2026. Désireux de montrer l'exemple, l'Etat de Fri-

bourg entend, à terme et en fonction des échéances contractuelles, mettre en œuvre la charte dans ses 15 restaurants collectifs, dont la gestion est confiée à une société externe. A cet effet, la Direction de l'aménagement, de l'environnement et des constructions est en train d'élaborer un modèle d'appel d'offres et un contrat type prenant en considération les critères de la charte à disposition des collectivités publiques. Finalement, l'accent sera mis sur la formation continue du personnel des cuisines collectives. Avec l'appui de l'Institut agricole de Grangeneuve, de GastroFribourg, de Fourchette verte et de Terroir Fribourg, les premières formations seront proposées dès cet été.

dans la loi sur l'agriculture l'utilisation prioritaire de produits durables et de proximité et la promotion d'une alimentation de qualité, variée et équilibrée dans l'offre de la restauration collective publique, rappelle le Conseil d'Etat. » **THIBAUD GUIBAN**

18 critères

Le nombre d'éléments contenus dans la charte

Les signataires de la charte s'engagent par exemple à n'utiliser que de la viande, des œufs, du lait et des produits laitiers produits selon le standard suisse en matière de bien-être animal, ou à proposer au moins 25% de légumes et fruits IP Suisse, ou issus de l'agriculture biologique. Le suivi de la mise en œuvre de la charte sera mesuré sur la base des données que les établissements doivent s'engager à fournir.

Après le dépôt d'une motion de l'ancien député Romain Castella (plr) et de Ruedi Schläfli (udc, Corminbœuf), le Grand Conseil avait inscrit en 2018