

# CHARTRE GASTRONOMIQUE DU TERROIR DU PAYS DE FRIBOURG

Comment devenir un restaurant « **Agréé Terroir Fribourg** »

## PREAMBULE

Dans le but de promouvoir les produits du Terroir du Pays de Fribourg, GastroFribourg et l'Association Terroir Fribourg ont créé un label destiné à honorer l'exploitant d'un café, restaurant et hôtel (ci-après exploitant) dont l'établissement met en valeur les traditions culinaires fribourgeoises et fait un effort particulier en faveur des produits locaux du terroir fribourgeois, de ses producteurs et de ses AOP/AOC (Le Gruyère AOP, Le Vacherin Fribourgeois AOP, La Poire à Botzi AOP, La Cuchaule AOP, Vin du Vully AOC et Cheyres AOC) et des produits certifiés Terroir Fribourg.

Les conditions d'obtention du label : « **Agréé Terroir Fribourg** » sont fixées ci-dessous :

## EXPLOITANT

### Art. 1

- a) L'exploitant doit faire état de trois exercices successifs d'exploitation.
- b) L'exploitant doit être membre actif de GastroFribourg.
- c) Les chefs de cuisine étant au bénéfice du label peuvent demander à l'obtenir dans leur nouvel établissement. Lors d'un changement d'exploitant d'un établissement certifié, le label tombe et la commission se réserve le droit de statuer sur la nouvelle affiliation.

## CONDITIONS

### Art. 2

- a) Sur sa carte, l'exploitant doit proposer cinq mets ou plats dont l'ingrédient principal est un produit du terroir fribourgeois.
- b) L'exploitant doit proposer les deux fromages AOP fribourgeois sur sa carte, dont ou moins un à la coupe.
- c) L'exploitant doit proposer deux desserts à base de produits du terroir fribourgeois.
- d) Lors de ses achats et de la composition de son offre, l'exploitant doit privilégier la saisonnalité et la proximité des produits utilisés.

- e) L'exploitant doit transmettre à la commission de contrôle une déclaration de provenance de ses produits.
- f) L'exploitant doit proposer sur sa carte au minimum, les boissons de provenance et de producteurs fribourgeois suivantes :
- Une boisson non alcoolisée dans la mesure des disponibilités locales.
  - un choix de vin rouge (deux au minimum).
  - un choix de vin blanc (deux au minimum).
  - un vin rosé (dans la mesure des disponibilités locales).  
un vin rouge et un vin blanc au verre.  
une eau-de-vie ou une liqueur.
  - une bière d'une brasserie fribourgeoise dans la mesure des disponibilités locales.  
(Les vins de l'Etat de Fribourg et de la Bourgeoisie de Fribourg sont considérés comme de provenance et de production fribourgeoises.)
- g) L'exploitant s'engage à mentionner sur sa carte ou en annexe, la provenance des produits du terroir fribourgeois.
- h) L'exploitant paie une cotisation annuelle fixée par le comité et devient membre individuel de l'Association Terroir Fribourg.
- i) L'exploitant signe la charte et s'engage à la respecter.
- j) Sur sa carte, l'exploitant place le logo « Agréé Terroir Fribourg » à côté des plats, mets et boissons mentionnés ci-dessus.

## COMMISSION DES RESTAURANTS «Agréé Terroir Fribourg »

### Art. 3

- a) La commission des restaurants « **Agréé Terroir Fribourg** » est composée de trois membres :
- deux membres désignés par l'Association Terroir Fribourg.
  - un membre désigné par GastroFribourg.
- b) La commission s'organise elle-même.
- c) La commission est notamment compétente pour :
- attribuer le label à l'exploitant du café, restaurant et hôtel qui remplit les conditions fixées ;
  - retirer le label aux titulaires qui ne remplissent plus les conditions ;
  - prendre toute mesure visant à valoriser le label.
- d) La commission doit en tout temps contrôler le respect des conditions fixées dans la charte.
- e) Les décisions de la commission peuvent être soumises pour réexamen au Comité cantonal de GastroFribourg qui statue de manière définitive.

f) **ATTRIBUTION DU LABEL « Agréé Terroir Fribourg »**

**Art. 4**

- a) La certification d'un établissement peut être demandée par l'exploitant, un membre de la commission, le comité de l'Association Terroir Fribourg ou le comité de GastroFribourg.

**DURÉE DE VALIDITÉ DU LABEL « Agréé Terroir Fribourg »**

**Art. 5**

Le label est décerné pour trois ans. Son utilisation est renouvelable automatiquement, sous conditions de la validation annuelle du formulaire de l'autocontrôle.

La commission peut retirer le label dans les cas ci-dessous :

- a) si le titulaire ne remplit plus les conditions  
b) à la demande de l'exploitant.

**UTILISATION DU LABEL « Agréé Terroir Fribourg »**

**Art. 6**

Dans le cadre des restaurants « Agréé Terroir Fribourg », l'Association Terroir Fribourg s'engage à mettre à disposition des restaurants agréés du matériel promotionnel. Le matériel mis à disposition par Terroir Fribourg doit être utilisé selon les règles suivantes :

- a) Le matériel promotionnel doit être utilisé dans le cadre strict du restaurant agréé ;  
b) Pour les ardoises et les chevalets : au moins un plat ou une boisson à base d'un produit du terroir fribourgeois doit y être mentionné ;  
c) Le matériel promotionnel mis à disposition doit être mis en valeur à l'intérieur / extérieur du restaurant ;  
d) L'enseigne « Agréé Terroir Fribourg » doit être placée à l'entrée principale du restaurant et de façon visible ;  
e) Le logo « Agréé Terroir Fribourg » peut être utilisé dans la publicité, notamment sur les cartes des mets ou sur le papier à lettres du restaurant en question ;  
f) Toute publicité ou réclame abusive ne correspondant pas à la réalité est interdite ;

## SOUTIEN AU LABEL « Agréé Terroir Fribourg »

### Art. 7

GastroFribourg et l'association Terroir Fribourg s'engagent à soutenir les efforts des titulaires du label notamment par les mesures suivantes :

- a) En publiant la liste des titulaires de « **Agréé Terroir Fribourg** » sur leurs sites Internet respectifs et en faisant de la promotion active via leurs différents canaux de communication ;
- b) En soutenant les efforts des titulaires lors de manifestations dont le but est la promotion des produits du terroir fribourgeois ;
- c) En soutenant les titulaires du label « **Agréé Terroir Fribourg** » en mettant à disposition des articles publicitaires (Art. 6) ;
- d) En proposant régulièrement la liste des titulaires du label « **Agréé Terroir Fribourg** » à l'Union fribourgeoise du tourisme de Fribourg pour leur publication.

## RATIFICATION DU LABEL « Agréé Terroir Fribourg »

### Art. 8

Un contrat d'utilisation du label « **Agréé Terroir Fribourg** » est conclu entre la commission et l'exploitant. Cette charte ainsi que ses annexes en font partie intégrante.

Etabli à Granges-Paccot, le 25 mars 2019

#### Pour GastroFribourg

La Présidente  
Madame Muriel Hauser



#### Pour l'Association Terroir Fribourg

Le Président  
Monsieur Daniel Blanc



#### Pour l'exploitant

Nom de l'établissement : .....

Nom du gérant : .....

Date : .....

Signature : .....