

DEVENIR

RESTAURANT AGRÉÉ

PRODUITS DU TERROIR DU PAYS DE FRIBOURG



**LE PAYS
DE FRIBOURG,
UN PLAISIR
SANS DÉTOUR !**

RESTAURANT AGRÉÉ



Terroir
FRIBOURG



Voulez-vous promouvoir le mariage des produits du terroir Fribourgeois dans votre cuisine ?

Devenez «Restaurant Agréé» et continuez d'offrir d'excellent repas à vos hôtes en faisant un effort tout particulier en faveurs des produits du terroir.

LE LABEL "RESTAURANT AGRÉÉ PRODUIT DU TERROIR DU PAYS DE FRIBOURG"

Le label «Restaurant Agréé» a comme objectif principal d'encourager les restaurateurs à travailler avec les produits et les producteurs locaux afin de mettre en avant leur établissement auprès des clients. Le label est disponible à tous les restaurants membres de GastroFribourg qui répondent aux exigences de la charte et qui font une demande de certification.

Les restaurateurs sont d'excellents ambassadeurs du Terroir. Le label répond également à une demande des consommateurs qui cherchent à manger local et qui sont de plus en plus sensibles à la traçabilité du contenu de leur assiette. Fribourg bénéficie d'un Terroir riche et d'artisans d'exceptions, les restaurants doivent en profiter et reconnaître cette richesse.

QUELS SONT LES AVANTAGES DE DEVENIR "RESTAURANT AGRÉÉ TERROIR FRIBOURG" ?

GastroFribourg et Terroir Fribourg s'engagent à soutenir les efforts des titulaires du sigle de reconnaissance notamment par les mesures suivantes :

MISE À DISPOSITION DE MATÉRIEL PROMOTIONNEL

- Remise de matériel pour le restaurateur afin de mettre en avant le label et les spécialités du Terroir (ardoises, chevalets, sets de table, panneau d'identification pour l'entrée de l'établissement, autocollants divers)
- Soutien des titulaires par la mise disposition d'articles publicitaires (selon demande des restaurants; brochures, rotaires,...)



SOUTIEN À LA COMMUNICATION ET À LA VISIBILITÉ DES RESTAURANTS:

- Chaque restaurant bénéficie d'une page de présentation sur le site internet www.terroir-fribourg.ch (78'200 visiteurs en 2016)
- La liste des restaurants agréés et régulièrement transmise lors de demandes externes (groupes, repas d'entreprises, offices du tourisme)
- Au moins deux fois par année, une publication est faite sur les réseaux sociaux (Facebook Terroir Fribourg bientôt 4'000 amis; Instagram; actualités sur le site)
- En 2017, impression d'un petit carnet répertoriant et présentant l'ensemble des restaurants agréés. Les exemplaires seront distribués dans tous les offices du tourisme du canton de Fribourg
- Publicité pour les restaurants agréés dans la newsletter romande (1 à 2 fois par année)
- Actions promotionnelles non ponctuels (annonce dans les médias, radio, reportages)

RÉPOND À LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS :

- Les consommateurs demandent et chercher où manger des spécialités locales
- Le label Agréé garanti aux consommateurs des plats 100% du Terroir et une transparence sur la provenance des produits (à côté des mets sont notés où le produit a été acheté)
- L'authenticité des plats est respectée et la qualité des produits servis est un critère important pour les clients
- Promotion des produits « certifié Terroir Fribourg »

MISE EN RELATION AVEC LES ARTISANS LOCAUX :

- Terroir Fribourg s'engage à mettre en relation les artisans locaux avec les restaurateurs (prépare des listes des fournisseurs potentiels si nécessaire)





RESTAURANT AGRÉÉ



Terroir
FRIBOURG

LA PROCÉDURE D'ADHÉSION

DÉMARCHE ADMINISTRATIVE

Pour devenir restaurant Agréé Produit du Terroir du Pays de Fribourg :

- Télécharger le questionnaire et la charte sous :
<http://www.terroir-fribourg.ch/fr/v/restaurants-agrees/devenir-restaurant-agree-terroir-fribourg.html>
ou écrire un mail à info@terroir-fribourg.ch
- Lire les conditions de la charte Restaurants Agréés
- Remplir le questionnaire et le renvoyer par mail à info@terroir-fribourg.ch ou par courrier à Terroir Fribourg / Rte de Chantemerle 41 / 1763 Granges-Paccot (un courrier de confirmation vous sera envoyé)

VISITE DE LA COMMISSION DE CONTRÔLE

- Une date de visite avec la commission est fixée (la commission est composée d'un représentant de GastroFribourg et deux personnes de Terroir Fribourg)
- Durant la visite, le questionnaire et les points de la charte sont passés en revue
- Si tout est en ordre, le matériel est remis, une page est créée sur le site www.terroir-fribourg.ch et des communications sur les réseaux sociaux sont publiées (plus autres avantages)

Pour toute information complémentaire, notre équipe se tient à votre disposition :

TERROIR FRIBOURG

Rte de Chantemerle 41 | 1763 Granges-Paccot

026 467 30 30 | info@terroir-fribourg.ch

www.terroir-fribourg.ch



Terroir
FRIBOURG