



Granges-Paccot, le 17 mars 2023

**Communiqué de presse**

## **Les Foyers de la Ville de Bulle signent la charte « Cuisinons notre région »**

**Les Foyers de la Ville de Bulle réunissent le Foyer de Bouleyres et la Maison Bourgeoisiale. Ces institutions peuvent accueillir 132 résidents en assurant une prestation hôtelière complète. Engagée pour des approvisionnements locaux, ils rejoignent aujourd'hui la démarche « Cuisinons notre région ».**

Le 18 juin 2021, le Conseil d'Etat présentait la démarche « Cuisinons notre région » et sa Charte. Pour rappel, celle-ci est portée par la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts (DIAF), la Direction de l'aménagement, de l'environnement et des constructions (DAEC) et la Direction de la santé et des affaires sociales (DSAS). Elle est accompagnée par les parties prenantes que sont l'Association Terroir Fribourg, Fourchette verte Fribourg, GastroFribourg, Grangeneuve et Beelong, qui soutiennent les établissements partenaires dans la mise en œuvre de la Charte.

Moins de deux ans après le lancement de cette démarche, 21 établissements ont déjà signé la Charte. Il s'agit des 3 restaurants de l'Université de Fribourg, du restaurant de Grangeneuve et du restaurant de la Résidence des Bonnesfontaines à Fribourg, 5 restaurants de BG Gastronomie, la Fondation Clos Fleuri, 5 restaurants de Novae Restauration SA, le restaurant de l'HEIA de la société SV (Suisse) SA avec 2 entités, Gastronomie scolaire de la ville de Fribourg et Cookids à Givisiez.

Aujourd'hui, ce sont les Foyers de la Ville de Bulle, établis dans cette même ville, qui rejoignent la démarche « Cuisinons notre région » avec leurs deux restaurants. Dans le détail, il s'agit des établissements suivants : le Foyer de Bouleyres et la Maison Bourgeoisiale.

En signant cette Charte, les établissements partenaires publics, parapublics et privés s'engagent à valoriser les produits régionaux et de saison, à privilégier des modes de production socialement responsables et écologiques et à promouvoir la santé par une alimentation équilibrée.

Les Foyers de la Ville de Bulle existent depuis 37 ans. EMS multisites, ils produisent quotidiennement près de 750 repas avec comme objectif d'offrir à leurs clients des repas sains et équilibrés, élaborés avec des produits régionaux. Leur équipe de cuisine, composée d'une vingtaine de collaborateurs dont 6 professionnels titulaires d'une solide formation dans la restauration collective, assurent ainsi la production des repas pour leurs 132 résidents, leurs familles et invités, les collaborateurs de l'institution, pour leur service de repas à domicile, mais aussi pour les accueils extrascolaires des écoles primaires de la Ville de Bulle.

### **Contacts :**

Directeur Terroir Fribourg – Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31 – [pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch](mailto:pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch)

Directeur des Foyers de la Ville de Bulle – Sylvain Bertschy- 026 919 70 00 – [sylvain.bertschy@foyers-bulle.ch](mailto:sylvain.bertschy@foyers-bulle.ch)