

## **Restauration collective : « Cuisinons notre région »**

On vous l'annonçait ! C'est chose faite ! La démarche « Cuisinons notre région » est sur le bon rail.

En effet, Le Conseil d'Etat a adopté le 1<sup>er</sup> juin 2021 la Charte de la restauration collective fribourgeoise. Pour rappel, elle définit 18 critères en faveur d'une alimentation durable, équilibré et basée sur d'avantage de produits régionaux. Cette démarche s'inscrit dans la Stratégie de développement durable de l'Etat et de Stratégie cantonale de promotion de la santé et de prévention.

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

C'est en date du 18 juin que cinq établissements pilotes ont adopté la démarche par leurs signatures : les trois restaurants de l'Université de Fribourg, celui de Grangeneuve et celui de la Résidence des Bonnesfontaines à Fribourg.

A ce jour, ce sont 6 Etablissements de plus sur la liste:

Clos Fleuri à Bulle, 5 Ets de BG Gastronomie principalement des CO

A venir : 5 Ets de Novae Restauration le 19 mai, Foyer Bouleyres à Bulle, EMS les Martinets, SV Groupe, Ville de Fribourg infrastructure livraison école.

Notre objectif était de 5 signatures par année, la demande est bien là.

Le Copil avec à sa tête Urs Zaugg a travaillé sur deux autres Axes : Axe 2 les Appels d'offres étatiques (premier lancé le 8 avril sur L'Ecole des métiers) dont la charte y est obligatoire. Axe 3 Les formations axées sur la charte.

Contact régulier avec le Valais, les initiateurs de cette démarche qui ne demande qu'à évoluer et grandir.(Ludovic Delaloye , Chateauneuf)

Nul doute que la restauration collective accompagnée de cette démarche a une belle carte à jouer et je me réjouis d'en être l'accompagnateur.