



Granges-Paccot, le date 07 mai 2024

Communiqué de presse

« Cuisinons notre région » : une charte pour une alimentation durable, équilibrée et régionale dans la restauration collective fribourgeoise

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 du développement territorial, des infrastructures, de la mobilité et de l'environnement (DIME) 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.

De nombreuses signatures de charte ont eu lieu dans des différents restaurants de collectivité, il s'agit de restaurants, d'EMS, de l'Université, du Cycle d'Orientation, d'Hautes Ecoles, d'accueils extra-scolaires ou encore de fondations.

Aujourd'hui, c'est Le Jardin, restaurant du Domaine Notre-Dame de la Route à Villars-sur-Glâne, qui s'engage à respecter les principes de la Charte « Cuisinons notre région ». Ce restaurant ouvert au public sert près de 15'000 repas par an. Le Jardin propose une cuisine qui suit le rythme de saison et sa carte se compose pour deux tiers de plats végétariens, voir véganes. Cette signature est couplée avec la remise du label « Fourchette Verte – Ama Terra » au Jardin. Par ce fait, cet établissement devient le premier restaurant public pour clientèle adulte de Suisse romande – et le second en Suisse – à intégrer ce label exigeant.

Monsieur le Conseiller d'Etat Jean-François Steiert et Monsieur Pierre-Alain Bapst, directeur de « Terroir Fribourg » ont eu le plaisir de remettre en mains propres la Charte signée aux Co- Chefs de cuisine, Messieurs William Gouet et Ho Quoc Khoa.

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.

Le restaurant Le Jardin est géré par le Centre d'Intégration Socioprofessionnelle (CIS), fondation à but non lucratif reconnue d'utilité publique par l'Etat. Le développement durable est l'une des lignes directrices de cette entreprise sociale fribourgeoise. Il était dès lors tout naturel de proposer une alimentation en adéquation avec ses principes dans ses restaurants. A la belle saison, et grâce à l'Atelier Vert du CIS qui s'occupe du jardin potager du Domaine, le restaurant Le Jardin est approvisionné en circuit ultra-court pour ses légumes labellisés Terre Durable. Partie intégrante du Domaine Notre-Dame de la Route, le restaurant Le Jardin accueille autant les groupes venus en séminaire d'entreprise que les hôtes passant quelques nuits dans l'établissement ou les particuliers souhaitant découvrir une carte originale, riche en saveurs et en valeurs. Par la signature de la Charte, c'est toute la restauration proposée au Domaine, du petit-déjeuner à la carte du restaurant en passant par les repas des groupes en séminaire, qui répondra au cahier des charges « Cuisinons notre région ».

Contacts :

Directeur Terroir Fribourg – Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31 – pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

Responsable d'exploitation du Domaine – Jörg Bizolier – 026 406 75 00 – j.bizolier@domaine-ndr.ch