



# La charte qui garantit des produits d'ici

ÉRIC BULLIARD

Avec Cuisinons notre région, le canton de Fribourg se dote d'une charte pour la restauration collective. Les signataires s'engagent à favoriser les produits locaux et de saison.

**TERROIR.** Elle est dans l'air du temps, avec sa volonté de valoriser les produits régionaux, sains, de saison ainsi que le développement durable. Fruit d'une longue gestation, la charte de la restauration collective «Cuisinons notre région» a été présentée par le Conseil d'Etat, hier à la Résidence des Bonnesfontaines, à Fribourg, un des premiers établissements à la signer.

L'utilisation prioritaire de produits durables et de proximité dans la restauration collective se trouve depuis 2018 dans la Loi sur l'agriculture, a rappelé le conseiller d'Etat Didier Castella, directeur des Institutions, de l'agriculture et des forêts. Le Grand Conseil l'a inscrite à la suite d'une motion de Romain Castella et Ruedi Schläfli, déposée en 2014.

«La mise en œuvre de cette volonté politique s'est révélée complexe», poursuit Didier Castella. Outre la DIAF, la Direc-

tion de l'aménagement, de l'environnement et des constructions, ainsi que la Direction de la santé et des affaires sociales se sont engagées pour aboutir à cette charte. Ainsi que Terroir Fribourg, Fourchette verte, Gastro Fribourg, Grangeneuve et Beelong.

Pour l'heure, cinq établissements ont signé cet engagement: les trois restaurants de l'Université, Grangeneuve et la Résidence des Bonnesfontaines. Mais ses initiateurs ont bon espoir que nombre des 54 membres de l'AFIPA y adhèrent, puisque l'Association fribourgeoise des institutions pour personnes âgées a participé à l'élaboration de la charte.

## Des critères précis

Inspirée d'une démarche similaire lancée en Valais il y a six ans, «Cuisinons notre région» comprend 18 critères. Ils visent à «valoriser les produits fribourgeois et régionaux, promouvoir la santé par une alimentation équilibrée et respecter les principes du développement durable».

Les exigences se révèlent assez précises: 100% de la viande, des œufs, du lait et des produits laitiers doivent par exemple être produits selon le standard suisse en matière de bien-être animal. Et au moins 25% de ces mêmes produits doivent répondre aux exigences IP Suisse ou de l'agri-

culture biologique. Aucune volaille d'importation élevée en batterie ne peut être servie.

Les critères concernent aussi la traçabilité, les saisons, la part de produits certifiés socialement responsables, mais aussi les modes de cuisson économes en énergie ou encore la réduction du gaspillage alimentaire et des emballages.

«Pour nous, c'est une suite logique, témoigne Tristan Ceriani chef de cuisine de l'Institut agricole de Grangeneuve (IAG). Cela fait une quinzaine d'années que nous ne cuisinons que des produits suisses. Mais la charte va plus loin et nous sommes très contents de participer à ce projet.» Il ajoute que, contrairement à ce que l'on imagine, cuisiner des produits du terroir ne revient «pas forcément plus cher». Encore faut-il suivre strictement les saisons et gérer correctement les commandes.

## Formation pour les chefs

«Cette démarche incitative est un outil simple et efficace pour augmenter la proportion de produits fribourgeois dans la restauration collective», se réjouit de son côté Pierre-Alain Bapst, directeur de Terroir Fribourg. Son association a été mandatée, avec Fourchette verte Fribourg, pour l'accompagnement des établissements prêts à s'engager. Toutes deux, avec Gastro Fribourg et l'IAG, vont égale-

ment mettre sur pied une formation pour le personnel des cuisines collectives, s'adressera aussi bien aux chefs qu'aux apprentis.

Au total, il existe 90 restaurants collectifs dans le

canton, qui servent 7,6 millions de repas par an. L'Etat, qui se veut exemplaire, entend à terme mettre en œuvre la charte dans ses

15 établissements en gestion concédée. ■



Nombre d'établissements de restauration collective (ici le Collège du Sud) favorisent déjà les produits locaux et de saison, mais la nouvelle charte va plus loin, avec 18 critères précis. ARCH - J.-B. MOREL