



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Direction des institutions, de l'agriculture
et des forêts DIAF
Direktion der Institutionen und der Land-
und Forstwirtschaft ILFD

Ruelle de Notre-Dame 2, Case postale, 1701 Fribourg

T +41 26 305 22 05, F +41 26 305 22 11

www.fr.ch/diaf

*Seules les paroles prononcées font foi !
Es gilt das gesprochene Wort !*

Signature charte cuisinons notre région, Le BAD (DFIN) et Collège St-Michel
Unterzeichnung der Charta «Regional kochen», Le BAD (FIND) und Kollegium St.
Michael,
Fribourg, Direction des finances, le 28 mai 2025
Freiburg, Finanzdirektion, den 28. Mai 2025

Allocution de M. le Conseiller d'Etat Didier Castella, directeur IAF

Un engagement fort, concret et durable !

Sehr geehrte Damen und Herren

Mesdames, Messieurs,

Dans quelques minutes, vous allez apposer une signature sur une charte qui vous ouvrira les portes du club - que l'on aime décrire comme « de bon goût » - celui de « Cuisinons notre région ».

Cette charte n'est pas un simple document.

Elle est le symbole d'un engagement fort, concret et durable : celui de valoriser les produits de notre terroir, de soutenir nos agriculteurs et nos artisans, et de transmettre aux jeunes générations le goût du local, du sain, et du responsable.

Das ist das Ergebnis der engagierten Arbeit von Terroir Fribourg, einem Team aus Fachleuten aus der Gastronomie und regionaler Lieferketten.

Bravo und herzlichen Dank für Ihr Engagement.

Ce club a d'abord démarré avec les acteurs publics.

Les restaurants de l'Université, de Grangeneuve ou encore de la résidence Bonnefontaine ont été les premières pierres de l'édifice « *Cuisinons notre région* ». Ces restaurants sont un peu des ambassadeurs et jouent encore un rôle de pilote.

Grangeneuve joue un double rôle clé dans ce projet puisque c'est sur le campus que la formation continue des cuisiniers et des apprentis chefs de cuisines est donnée, en collaboration avec GastroFribourg et Fourchette verte.

Bien sûr, les acteurs publics ont un rôle d'exemple à jouer.

Mais pour obtenir un réel impact, il est important d'avoir des partenaires de tout horizon.

Après le secteur public et semi-public dans la première phase, le secteur privé s'est également impliqué.

Les signatures de BG Gastronomie, de Novae Restauration SA et de SV Suisse SA ont permis d'apporter un « étage » supplémentaire à l'édifice.

Aujourd'hui, il y a plus de 30 restaurants qui mettent en œuvre la charte avec le soutien de terroir Fribourg et Fourchette verte.

La démarche « *Cuisinons notre région* » est une toile, qui se tisse gentiment, et donc nous nous réjouissons de l'arrivée du collègue St-Michel et du restaurant de la DFIN (appelé aussi BAD).

Vous êtes désormais les ambassadeurs d'une alimentation consciente et engagée.

Der Staatsrat steht voll und ganz hinter diesem Projekt, das sowohl Ziele im Bereich der nachhaltigen Entwicklung als auch im Bereich der Gesundheit abdeckt.

Das Rezept «Regionale Küche» verbindet die Zutaten Nachhaltigkeit, Gesundheitsförderung und Aufwertung regionaler Produkte ganz hervorragend.

Die damit entstandene Dynamik ist sehr erfreulich.

Zur Erinnerung: Das jährliche Budget für den Zeitraum 2021 bis 2026 beträgt 110'000 Franken.

Es umfasst die Begleitung der Betriebe durch Terroir Fribourg, die Ausbildung der Küchenchefs, die Überwachung der Umsetzung der Charta und die Vergabe des Labels «Fourchette verte».

Initiée dans le canton de Valais, l'action Cuisinons notre région a été lancée en 2021 dans le canton de Fribourg.

Si on compte plus de 30 établissements signataires de la charte sur notre territoire, ce qui est réjouissant, il faut garder le cap puisque nous comptons 90 établissements collectifs dans le canton qui servent quelque 7,6 millions de repas par an. Il y a donc encore du pain sur la planche.

Une bonne nouvelle spéciale 2025, cette démarche est désormais « latine » puisque tous les cantons romands et le Tessin ont signé ce début d'année une déclaration d'intention.

Merci de nous aider à aller vers un monde plus proche de nos valeurs de base et de renforcer ainsi la marque « *fribourg, terre de valeurs* ».

Avec le développement du Campus Grangeneuve, c'est une vision « *de la fourche à la fourchette* » qui est défendue par le Canton de Fribourg.

Au-delà de la provenance des aliments, il y a également le choix de mode de production qui est désormais un enjeu de société. En tant que consommateur, nous ne pouvons et ne devons plus « *ne pas savoir* » d'où cela vient, comment cela a été produit.

En signant cette charte aujourd'hui, vous posez un acte fort, un acte qui dit oui, il est possible de concilier tradition et innovation, exigence éducative et responsabilité écologique, plaisir et conscience.

Je vous souhaite la bienvenue dans la famille « *Cuisinons notre région* ».

Ich danke Ihnen für Ihre Aufmerksamkeit.