



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 !

Discours Remise charte « cuisinons notre région »
Centre de formation Villaz-St-Pierre, le 8 avril 2025

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

Mesdames, Messieurs,

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

C'est le résultat d'un travail engagé de Terroir Fribourg, faite d'une équipe de connaisseurs du monde de la restauration et des filières d'approvisionnement en produits régionaux.

Bravo et merci à toutes et à tous pour cette implication.

Chaque nouvelle signature de charte est un pas vers une meilleure nutrition, plus locale et donc plus durable. Nous avons 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 a permis d'apporter un « étage » supplémentaire à l'édifice.

Aujourd’hui, il y a 30 restaurants collectifs publics, parapublic et privés qui mettent en œuvre la charte avec le soutien de terroir Fribourg et Fourchette verte. Vous êtes le 31ème !

La démarche « Cuisinons notre région » est une toile, qui se tisse gentiment, et nous nous réjouissons de l’arrivée du Repas quotidien et donc du Centre de formation dans cette belle liste de partenaires.

Le Conseil d’Etat soutient pleinement ce projet qui couvre des objectifs tant dans le domaine de la stratégie de développement durable que dans celui de la santé.

La recette "Cuisine régionale" combine à merveille les ingrédients du développement durable, de la promotion de la santé et de la valorisation des produits régionaux.

La dynamique instaurée est très réjouissante.

Pour rappel, le budget annuel de 110'000 francs comprend l’accompagnement des établissements par Terroir Fribourg, la formation des chefs de cuisine, le monitoring de la mise en œuvre de la Charte et la labellisation Fourchette verte.

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

On compte depuis aujourd’hui 31 établissements signataires de la charte sur notre territoire.

C'est très réjouissant, mais 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, sur l’impulsion de Fribourg, 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.

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