



## Charte de la restauration collective fribourgeoise

***En faveur d'une restauration collective fribourgeoise visant, par une approche complète et idéale des objectifs fondamentaux d'une alimentation durable, équilibrée et basée sur d'avantage de produits régionaux.***

La démarche volontaire « Cuisinons notre région » a comme objectif principal d'encourager les restaurants de collectivité fribourgeois à signer la charte et en être un Ambassadeur. L'Etat de Fribourg s'engage à soutenir les efforts des titulaires de la charte de reconnaissance notamment par les mesures suivantes :

- Soutien dans un processus d'amélioration continue avec un suivi régulier des différentes parties prenantes
- Fédérer les équipes par des formations sur mesure et autres
- Mise en relation avec les fournisseuses, fournisseurs, productrices et producteurs locaux

Cette démarche se veut simple, constructive et transparente. En vertu de cette Charte, les signataires s'engagent à :

- **valoriser les produits fribourgeois et régionaux**
- **respecter les principes du développement durable**
- **promouvoir la santé par une alimentation équilibrée**

Le Cahier des charges de la Charte de la restauration collective fribourgeoise fait partie intégrante de la présente charte.



**Association  
St-Camille**

Claude Chassot  
Directeur

Samuel Joye  
Responsable Administratif

Nicole Romanens  
Responsable Service Alimentaire et  
Gérante du Café des Préalpes

François Jemmely  
Responsable de cuisine

Didier Castella, Conseiller d'Etat  
Directeur IAF

Jean-François Steiert  
Président du Conseil d'Etat  
Directeur IME

Philippe Demierre, Conseiller d'Etat  
Directeur SAS