



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

[www.fr.ch/diaf](http://www.fr.ch/diaf)

***Seules les paroles prononcées font foi !***

**Signature de la charte « Cuisinons notre région » Association St-Camille**  
Villars-sur-Glâne, le 1<sup>er</sup> octobre 2025

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

Mesdames, Messieurs,

Dans quelques instants, vous allez apposer votre signature sur une charte qui vous ouvrira les portes d'un club que nous aimons qualifier « de bon goût » : celui de « Cuisinons notre région ».

Mais, cette charte est bien plus qu'un bout de papier.

Elle incarne 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.

Ce projet est le fruit du travail engagé de Terroir Fribourg, une équipe passionnée composée de professionnels de la gastronomie et des filières régionales.

Un grand bravo et un immense merci pour votre engagement !

Le club a vu le jour grâce aux acteurs publics.

Les restaurants de l'Université, de Grangeneuve et de la résidence Bonnefontaine ont été les premières pierres de l'édifice « Cuisinons notre région ». Ces établissements ont joué – et jouent encore – un rôle de pionniers et d'ambassadeurs.

Grangeneuve occupe une place centrale dans cette dynamique, en accueillant la formation continue des cuisiniers et des apprentis chefs de cuisines, donnée en collaboration avec GastroFribourg et Fourchette verte.

Si les acteurs publics ont un devoir d'exemplarité, l'impact réel ne peut être atteint qu'avec l'implication de partenaires issus de tous les horizons.

Après une première phase centrée sur le secteur public et semi-public dans la première phase, le secteur privé a rejoint le mouvement.

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

Aujourd’hui, plus de 30 restaurants mettent en œuvre la charte accompagnés 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 de l’association St-Camille et du café des Préalpes.

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

Le Conseil d’État soutient pleinement ce projet, qui couvre à la fois des objectifs en matière de développement durable et de santé.

La recette « Cuisinons notre région » marie à merveille les ingrédients que sont la durabilité, la promotion de la santé et la valorisation des produits régionaux. La dynamique ainsi créée est très réjouissante. Pour rappel, le budget annuel pour la période 2021-2026 s’élève à 110 000 francs.

Il permet l’accompagnement des établissements par Terroir Fribourg, la formation des chefs cuisiniers, le contrôle de la mise en œuvre de la charte et l’attribution du label « Fourchette verte ».

Lancée initialement dans le canton du Valais, l’action Cuisinons notre région a pris racine à Fribourg en 2021.

Aujourd’hui, plus de 30 établissements ont apposé leur signature sur la charte. C’est réjouissant, mais il reste du chemin à parcourir : notre canton compte 90 établissements collectifs 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 commune.

Merci à vous de contribuer à un monde plus proche de nos valeurs fondamentales, et de renforcer la marque « Fribourg, terre de valeurs ».

Avec le développement du Campus Grangeneuve, c’est une vision « de la fourche à la fourchette » que défend notre canton.

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 affirme qu’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 ».

Je vous remercie de votre attention.