



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG



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 des bonnes pratiques 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**

1. L'établissement partenaire se dote de la présente charte qui se veut une démarche volontaire.
2. L'établissement partenaire s'engage à stimuler l'amélioration continue de la restauration collective fribourgeoise sur les trois dimensions citées ci-dessus.
3. L'établissement partenaire informe en toute transparence sur les résultats de ses engagements, et participe au monitoring.
4. Le Cahier des charges de la Charte de la restauration collective fribourgeoise fait partie intégrante de la présente Charte.



Cahier des charges de la Charte de la restauration collective fribourgeoise

1. Bases légales

Le Grand Conseil a adopté la modification de la loi sur l'Agriculture (LAgri) en février 2018. L'Art.3al. 1 let.g, h, i stipule que l'Etat prend notamment les mesures aptes à

- la valorisation des produits de proximité;
- la promotion de produits durables;
- la promotion de la santé par une alimentation équilibrée.

2. Dispositions générales

La Charte de restauration collective fribourgeoise (**charte**) vise une approche complète et idéale des objectifs fondamentaux d'une alimentation équilibrée, durable et basée sur des produits fribourgeois et régionaux, dans le cadre de la restauration collective.

Les **porteurs de la charte** sont : Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts DIAF, Direction de l'aménagement, de l'environnement et des constructions DAEC et Direction de la santé et des affaires sociales DSAS.

Elles sont accompagnées par les **parties prenantes** de la charte Association Terroir Fribourg, Beelong, Fourchette verte Fribourg et GastroFribourg. Ceux-ci soutiennent les établissements partenaires dans la mise en œuvre de la charte.

L'**établissement partenaire (EP)** se dote de la présente charte qui se veut une démarche volontaire. Par sa signature, l'EP s'engage à améliorer la qualité de son offre en ce qui concerne les trois aspects clés de la LAgri, énumérés au point 1. Si possible, l'EP adhère au label Fourchette verte - Ama terra. Cette démarche est non obligatoire et n'entrave pas l'adhésion aux démarches de la charte.

Un **COPIL** avec des représentantes et représentants des porteurs de la charte, des parties prenantes et des établissements partenaires accompagne la mise en œuvre de la charte. Le COPIL a pour mission d'assurer l'orientation stratégique de la planification et d'assurer le suivi des travaux. Il a une fonction permanente et peut faire des propositions en vue d'adapter la charte auprès de porteurs. Ce comité est, de manière générale, une force de proposition auprès des porteurs de la charte pour toutes les questions liées à la restauration collective. Les tâches de coordination et de suivi de l'exécution des mesures définies dans charte relevant de la compétence de la DIAF, la présidence du COPIL est assurée par la représentante ou le représentant de la DIAF. La DIAF, en collaboration avec la DAEC et la DSAS, nomme le COPIL.

La charte est structurée selon des engagements concrets en faveur des bonnes pratiques, numérotés de 1 à 18. L'EP s'engage à respecter les critères du présent cahier des charges. Il contribue à fournir toutes les données nécessaires à la bonne mise en œuvre des démarches. Son expérience et sa contribution jouent un rôle fondamental en ce qui concerne les évolutions futures.



2. Engagements en faveur des bonnes pratiques

2.1 Dispositions générales

¹ Les EP, signataires de la charte, s'engagent à appliquer dans leur politique d'approvisionnement les exigences sur l'élevage des animaux, production écologique et pêche-élevages de poissons et transport décrites dans le document « annexe 1 ».

² Les EP s'engagent à œuvrer en faveur de la traçabilité et de la transparence en ce qui concerne les denrées alimentaires, notamment par l'information à leurs clients sur la provenance de celles-ci et sur les éventuels labels dont elles bénéficient.

2.2 Privilégier les produits régionaux

³ Les EP s'engagent à demander systématiquement auprès de leurs fournisseurs la provenance des denrées alimentaires. Par provenance on entend, prioritairement, leur lieu de production, d'élevage ou de pêche et, subsidiairement, leur lieu d'élaboration ou de transformation.

⁴ Les EP s'engagent à augmenter la part de produits régionaux dans leurs achats de produits alimentaires, conformément au document « annexe 2 ».

2.3 Favoriser les produits alimentaires durables

⁵ Les EP s'engagent à augmenter la part de produits certifiés selon un label attestant un mode de production socialement responsable, favorable à l'environnement et au bien-être animal (notamment Suisse Garantie, SST/SRPA, Bio), et/ou de produits disposant d'un éco-score Beelong avantageux (éco-score A à C).

⁶ Les EP s'engagent à proposer des produits de saison (selon calendrier OFAG, du WWF, de l'Union maraîchère suisse ou de Bio Suisse) et à limiter l'achat de fruits et légumes produits hors saison. Sont considérés comme légumes, herbes et fruits de saison ceux qui sont cultivés de manière naturelle dans leur pays d'origine, sans avoir recours à des serres chauffées.

⁷ Les EP s'engagent à réduire voire supprimer la part de produits critiques comme des produits d'origine animale issus d'élevage en batterie, fruits et légumes en provenance d'un autre continent, poissons et crustacés d'espèces en danger (non MSC) ou exotiques, huile de palme issue d'une production non durable.

⁸ Pour les produits non cultivables en Suisse et notamment le café, le thé et les produits à base de cacao, les EP s'engagent à privilégier les produits certifiés du commerce équitable.

2.4 Bonnes pratiques en cuisine

⁹ Les EP s'engagent à augmenter la part de plats élaborés à partir de produits frais et de réduire la part des préparations industrielles.

¹⁰ Les EP s'engagent à privilégier les modes de cuisson économes en énergie.

¹¹ Les EP s'engagent à favoriser la livraison en vrac, les contenants repris par les fournisseurs, les emballages de papier ou carton recyclé et/ou certifié.



2.5 Une alimentation variée et équilibrée comme facteur de santé

¹² Les EP adhèrent, dans la mesure du possible, au label Fourchette verte - Ama terra et en mettent en œuvre les lignes directrices. Le label Fourchette verte - Ama terra représente une approche éprouvée pour proposer une alimentation variée, équilibrée et adaptée aux âges de la vie. Il ne consiste pas seulement en prescriptions mais propose également de la formation, un accompagnement et un suivi adéquats. La participation des EP de la charte y est vivement encouragée et les dispense d'autres mesures et d'une reddition de comptes concernant la dimension de l'alimentation équilibrée.

¹³ Les EP non labellisés s'engagent à suivre des formations continues sur le thème de l'alimentation équilibrée proposées dans le cadre du projet de restauration collective.

¹⁴ Les EP s'engagent à informer leurs clients qui le demandent sur les risques d'allergies et à former le personnel pour répondre aux questions dans ce domaine.

2.6 Eviter le gaspillage

¹⁵ Les EP s'engagent à contribuer à réduire le gaspillage alimentaire, notamment par une planification réfléchie des achats, un stockage judicieux, une quantité raisonnable des assiettes en proposant la possibilité de se resservir, et par la valorisation des restes en cuisine.

¹⁶ Les EP s'engagent à trier les déchets, à les diriger vers les canaux adéquats de recyclage ou d'élimination.

3 Suivi et monitoring

Dans l'esprit d'une démarche volontaire d'amélioration continue, il est essentiel qu'un suivi régulier ait lieu, basé sur un dialogue entre le ou la représentant-e de l'EP, le ou la spécialiste en restauration collective de l'Association Terroir Fribourg et en cas d'adhésion, le ou la représentant-e Fourchette verte Fribourg en fera de même. Font partie du programme de suivi une visite initiale pour établir la collaboration et déterminer les engagements prioritaires, puis une visite annuelle au minimum pour faire le point.

En principe, une participation aux rendez-vous collectifs (échange avec les fournisseuses et fournisseurs, partage d'expériences, formation continue et autres) fait partie intégrante du suivi. La formation continue est assurée par Gastro Fribourg, Grangeneuve, Fourchette verte Fribourg et autres.

¹⁷ Les EP s'engagent à participer activement au suivi de la charte, à mettre à disposition les outils et documents de travail et de planification nécessaires à cet effet, et à formuler toutes les remarques utiles à la bonne mise en œuvre et à l'évolution de la démarche.

¹⁸ Les EP s'engagent à fournir en toute transparence les données nécessaires pour le monitoring soit l'évaluation de l'éco-score Beelong ou celle d'indicateurs complémentaires décidés par le COPIL ; la participation à de telles évaluations peut être co-financée par les porteurs de la charte.



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG



4 Dispositions finales

La présente charte peut être modifiée pour le 1^{er} janvier d'une année, moyennant un délai préalable de six mois, qui permet d'adapter les documents subordonnés et d'informer les signataires de conventions de collaboration au sujet des modifications. Toute modification nécessite l'approbation des porteurs.

Toute institution ou organisation intéressée par les objectifs de la démarche peut adhérer en tout temps à la charte. Elle dépose une demande écrite auprès du ou de la spécialiste en restauration collective de l'Association Terroir Fribourg.

L'EP signataire peut mettre fin à son adhésion à la charte en tout temps, en motivant par écrit sa décision à l'attention de la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts. Le non-respect du présent cahier des charges peut conduire à l'exclusion de l'EP.

L'original de la présente charte est déposé auprès de la Direction de l'agriculture, des institutions et des forêts. Chaque signataire en reçoit une copie.

Fribourg, le 18 juin 2021

Sign. Didier Castella, Conseiller d'Etat, Directeur IAF

Sign. Jean-François Steiert, Conseiller d'Etat Directeur AEC

Sign. Anne-Claude Demierre, Conseillère d'Etat, Directrice SAS

Annexes :

Annexe 1 Document politique d'approvisionnement

Annexe 2 Critère de provenance régionale



Annexe 1 Document politique d'approvisionnement

Elevage des animaux

| Exigence | |
|--|--|
| 100% (poids total annuel) de la viande, des œufs, du lait et des produits laitiers est produit selon le standard suisse en matière de bien-être animal. | |
| Au moins 80% (poids total annuel) de la viande est issue d'élevages inscrits dans les programmes fédéraux de systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux (SST) ou de sorties régulières en plein air (SRPA) | |
| Aucune volaille d'importation élevée en batterie ni aucun œuf d'importation issu de volaille élevée en batterie ne sont servis. | |

Production écologique

| Exigence | |
|---|--|
| Au moins 25% (poids total annuel) de la viande, des œufs, du lait et des produits laitiers répond aux exigences de l'agriculture intégrée (IP Suisse) ou de l'agriculture biologique (exigences de l'Ordonnance sur l'agriculture biologique ou Règlement EU sur l'agriculture biologique). | |
| Au moins 25% (poids total annuel) des légumes, de la salade, des fruits et des herbes aromatiques répond aux exigences de l'agriculture intégrée (IP Suisse) ou de l'agriculture biologique (exigences de l'Ordonnance sur l'agriculture biologique ou Règlement EU sur l'agriculture biologique). | |
| Au moins 25% (poids total annuel) des légumineuses et accompagnements à base de glucides répond aux exigences de l'agriculture intégrée (IP Suisse) ou de l'agriculture biologique (exigences de l'Ordonnance sur l'agriculture biologique ou Règlement EU sur l'agriculture biologique). | |
| Au moins 20% (poids total annuel) des épices, condiments, soupes, sauces, bouillon, huiles et graisses végétales répond aux exigences de l'agriculture intégrée (IP Suisse) ou de l'agriculture biologique (exigences de l'Ordonnance sur l'agriculture biologique ou Règlement EU sur l'agriculture biologique). | |

Pêche et élevages de poissons

| Exigence | |
|---|--|
| 100% (poids total annuel) des poissons et fruits de mers correspond à la catégorie "recommandé" ou "recommandable" selon le guide des poissons du WWF (https://www.wwf.ch/fr/guide-poissons) | |

Transport

| Exigence | |
|---|--|
| Eviter au maximum des achats alimentaires transporté par avion. | |



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG



Annexe 2 Critère de provenance régionale

Le critère de provenance régionale est établi selon trois niveaux :

- 1^{er} niveau : Certifié Terroir Fribourg, AOP fribourgeoise, provenance attestée du canton de Fribourg, ou provenance attestée d'un rayon de 50 km autour de l'établissement.
- 2^e niveau : provenance suisse attestée (niveau Suisse Garantie, SST/SRPA, Bio).
- 3^e niveau : provenance étrangère, en favorisant dans la mesure du possible une provenance européenne. L'échelonnement au sein de l'éco-score Beelong constitue une référence utile à une différenciation plus fine.