



Granges-Paccot, le 20 janvier 2022

## Communiqué de presse

### **BG Gastronomie signe la charte « Cuisinons notre région »**

**L'entreprise sise dans le district de la Veveyse est active dans la restauration collective. Sensible aux filières locales, elle rejoint aujourd'hui le mouvement « Cuisinons notre région » avec ses six établissements situés principalement dans le Sud du canton.**

Le 18 juin 2021, le Conseil d'Etat présentait la démarche « Cuisinons notre région » et sa Charte. Pour rappel, celle-ci est portée par la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts (DIAF), la Direction de l'aménagement, de l'environnement et des constructions (DAEC) et la Direction de la santé et des affaires sociales (DSAS). Elle est accompagnée par les parties prenantes que sont l'Association Terroir Fribourg, Fourchette verte Fribourg, GastroFribourg, Grangeneuve et Beelong, qui soutiennent les établissements partenaires dans la mise en œuvre de la Charte.

Sept mois après le lancement de cette démarche, 5 établissements ont déjà signé la Charte. Il s'agit des 3 restaurants de l'Université de Fribourg, du restaurant de Grangeneuve et du restaurant de la Résidence des Bonnesfontaines à Fribourg.

Aujourd'hui, c'est la société BG Gastronomie, établie à Bossonnens, qui rejoint la démarche « Cuisinons notre région » pour six de leurs restaurants. Dans le détail, il s'agit des établissements suivants : le CO de Bulle, le CO de Riaz, le CO de la Tour-de-Trême, le Collège du Sud à Bulle, la Cuisine centrale de Bossonnens et le CO de langue allemande à Fribourg (DOSF).

En signant cette Charte, les établissements partenaires publics, parapublics et privés s'engagent à valoriser les produits régionaux et de saison, à privilégier des modes de production socialement responsables et écologiques et à promouvoir la santé par une alimentation équilibrée.

La société BG Gastronomie a été fondée en 2008 avec comme objectif d'offrir aux écoliers et étudiants des repas sains et équilibrés, élaborés avec des produits régionaux. Actuellement, elle prépare environ 4'000 repas par jour et emploie 60 collaborateurs, dont 24 professionnels titulaires d'une solide formation dans la restauration collective.

#### **Contacts :**

Directeur Terroir Fribourg – Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31 – [pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch](mailto:pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch)

Directeur BG Gastronomie – Grégoire Santschi – 021 948 68 03 – [g.santschi@bg-gastronomie.ch](mailto:g.santschi@bg-gastronomie.ch)