



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 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.



BG Gastronomie
— Naturellement —

BG Gastronomie


Grégoire Santschi
Directeur


Andrea Moret-Balmer
Cheffe de cuisine
CO de La Tour-de-Trême

Fribourg, décembre 2021

Didier Castella, Conseiller d'Etat, Directeur IAF


Jean-François Steiert, Conseiller d'Etat Directeur AEC


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


Fribourg, décembre 2021