

La charte «Cuisinons notre région» encourage le local à la cantine, mais le défi reste entier

Manger plus de produits fribourgeois

« NATASHA HATHAWAY

Consommation ➤ Des asperges et des carottes ornent de grands panneaux noirs placés de part et d'autre de la salle, tandis qu'au fond de la salle, des plateaux richement garnis de produits régionaux font de l'œil aux invités.

À l'EMS Les Fauvettes à Montagny-la-Ville, le Réseau santé social de la Broye fribourgeoise (RSSBF) a récemment mis les petits plats dans les grands pour son adhésion à la charte «Cuisinons notre région», portée par le Conseil d'Etat représenté ce jour-là par Philippe Demierre, en charge de la Direction de la santé et des affaires sociales.

Une adhésion qui a pour objectif de montrer «notre volonté de soutenir les producteurs locaux et de proposer à nos résidents une alimentation saine, équilibrée et respectueuse de l'environnement», a souligné la directrice générale du RSSBF Valérie Nicolet. Et d'ajouter: «Les produits régionaux, de saison et durables sont un choix responsable qui bénéficie à l'économie de notre canton.»



«Les produits tels que les céréales, fruits et légumes proviennent rarement du canton de Fribourg»

Charlotte de La Baume



Robin Vuillemin est chef de cuisine à l'EMS des Fauvettes du Réseau santé social de la Broye fribourgeoise qui a récemment signé la charte «Cuisinons notre région». Charly Rappo

Fribourg garantie est de 1,95% tandis que la part des produits suisses est de 37%, rapportés aux quantités totales de nourriture achetée. Des chiffres fournis par Beelong, une entreprise basée à Lausanne qui fournit des éco-scores aux restaurants ayant adhéré à la charte. Un impact donc relatif pour les producteurs régionaux comme le notent certains (lire ci-dessous). Christian Folly relativise cependant en soulignant qu'«il est encore trop prématuré de parler de chiffres concrets tant la démarche est encore nouvelle.»

Pour mémoire, l'adhésion à cette action se fait sur une base

volontaire dans le canton de Fribourg. Les restaurants, EMS, universités ou encore fondations qui en font partie, ont tout de même promis de poursuivre les objectifs mentionnés dans le document, et s'engagent à informer en toute transparence sur la manière dont ils œuvrent pour atteindre ces buts.

Ne pas contraindre

Un budget de 145 000 francs est prévu cette année par le canton pour accompagner les établissements et leur proposer des formations continues organisées par Terroir Fribourg et Fourchette verte, notamment sur le

thème de la durabilité. Cette dernière est également mandatée pour suivre les établissements portant son label, soit une vingtaine de sites selon Murielle Equey, coordinatrice pour le canton de Fribourg.

Urs Zaugg, à la tête du comité de pilotage pour la charte à la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts rappelle qu'«elle est composée de guidelines et non d'exigences. Chaque restaurant va avancer à son rythme et en fonction de ses moyens pour atteindre ce à quoi il s'est engagé.» Un avis partagé par Christian Folly: «Le but, c'est qu'il y ait un changement

d'attitude. Nous ne faisons donc pas de contrôles mais des bilans afin de fixer des objectifs à moyen et long terme.»

Ainsi, la charte ne fixe aucun seuil minimal d'approvisionnement régional pour les établissements. Ils doivent toutefois s'engager «à augmenter la part de produits régionaux dans leurs achats de produits alimentaires.»

Un examen poussé des habitudes alimentaires des restaurants de collectivité est réalisé par l'entreprise Beelong depuis 2021. «Dans le cadre de la charte, nous sommes mandatés pour en analyser cinq par année dans le canton de Fribourg

sur la base des bulletins de livraison», explique sa cofondatrice Charlotte de La Baume. «Les résultats permettent aux restaurants de voir dans quel domaine ils peuvent s'améliorer. Mais les produits tels que les céréales, fruits et légumes proviennent rarement du canton de Fribourg. Leur disponibilité est limitée et dans la restauration collective de grandes quantités sont consommées.»

Ressources limitées

Alors qu'aux restaurants des Lilas et des Fauvettes 310 repas sont servis au total chaque jour, la part des produits régionaux ou suisses est difficile à chiffrer selon les cuisiniers. Du côté de la mensa de l'Université de Miséricorde à Fribourg, signataire de la charte en 2021, environ 65% des produits sont suisses (dont 10 à 15% fribourgeois, «il est compliqué d'obtenir les quantités désirées selon les produits. Ce qui est local est plus cher et nous ne voulons pas augmenter les prix des 500 à 800 repas servis quotidiennement», remarque son gérant Laurent Teuscher. Il estime toutefois que, depuis l'adhésion au mouvement, le restaurant travaille avec plus de produits régionaux.

Responsable hôtellerie et chef de cuisine pour les deux restaurants des Foyers de la ville de Bulle qui ont rejoint la charte en 2023, Fabien Gurtner indique que deux tiers des produits sont d'origine suisse dont environ la moitié d'origine fribourgeoise. «Nous venons de participer à l'étude Beelong, les résultats ne sont pas encore connus», précise-t-il. «La totalité de nos produits laitiers est achetée dans le canton de Fribourg et 40% de la volaille est d'origine fribourgeoise, par exemple.» Quant à un éventuel surcoût: «Il est complexe à évaluer, car le prix des matières premières a augmenté. Mais l'entier de la hausse n'a pas été répercuté sur nos clients.»

Du côté du canton, on espère que d'ici fin 2025, quatre restaurants supplémentaires auront signé la charte. ➤

Qu'en est-il pour les producteurs?

L'association Terroir Fribourg veut créer du lien entre les chefs de cuisine et les producteurs.

Créer du lien entre les chefs de cuisine et les producteurs, tel est l'un des objectifs des rencontres organisées par Terroir Fribourg dans le cadre de la charte Cuisinons notre région. Ainsi, des visites ont lieu chez des apiculteurs, des producteurs bio ou même en compagnie d'un chasseur de truffes. Autre outil: une plateforme numérique pour mettre en relation les deux partis (de-saison.ch). Une trentaine de producteurs y sont inscrits.

Malgré ces efforts, l'impact sur les producteurs semble limité. «L'effet n'est pas

énorme. Il est difficile à évaluer», juge Francis Bapst, producteur de pommes de terre à Cormagens. «Cela a surtout permis de créer une dynamique qui n'existait pas il y a quelques années. Les gens sont sensibilisés à la production locale et la charte y participe.»

Responsable d'exploitation à la pisciculture de la Gruyère, Yves Sailleau a un avis partagé: «La charte et la plateforme renforcent les liens et nous offrent une meilleure visibilité. Mais nous n'avons pas gagné de nouveaux clients. Nous collaborons déjà avec plusieurs restaurants collectifs dans la région. Le prix de nos poissons freine souvent les gens.» ➤ NH

ET DU CÔTÉ DU CANTON DE VAUD

Le 17 mars, tous les cantons latins ont signé une déclaration d'intention pour soutenir la démarche Cuisinons notre région, selon leur communauté. Rappelons que c'est le Valais qui avait lancé cette action en 2016. Côté vaudois, la charte a été adoptée par le Conseil d'Etat le 18 décembre 2024, indique Olivier Dessimoz, délégué départemental à la communication au Département des finances et de l'agriculture. «Elle est destinée en priorité aux établissements de restauration collective appartenant à l'Etat de Vaud, soit une trentaine.

Pour ces sites-là, l'adhésion est obligatoire.» Il indique aussi que la charte sera proposée aux organismes subventionnés par l'Etat sans obligation mais celle-ci ne concernera pas les établissements privés. Quant au budget qui est accordé pour sa mise en œuvre? «Afin de faciliter l'atteinte des différents objectifs présents dans la charte, une stratégie de la restauration collective a été élaborée par l'Office cantonal de la durabilité et du climat, dotée d'un budget de 3,5 millions de francs, en cours de traitement par le Grand Conseil.» NH