



Castella Romain, Schläfli Ruedi

Utilisation prépondérante de produits locaux au sein des restaurants et cantines de l'Etat de Fribourg et soutenus financièrement par l'Etat

Cosignataires : --

Réception au SGC : 05.02.14

Transmission au CE : *07.02.14

Dépôt

Aujourd'hui plus que jamais, les consommateurs veulent connaître le contenu de leur assiette. Les collaborateurs de l'Etat, les pensionnaires des homes, les patients des hôpitaux ainsi que les étudiants et jeunes écoliers font également partis de ces consommateurs. Tous les indicateurs démontrent les intérêts des circuits courts dans le secteur de l'alimentation, durabilité, environnement, économie locale, maintien du savoir-faire, traçabilité, sécurité, etc.

C'est pourquoi, nous demandons au Gouvernement d'inscrire dans une loi et/ou d'éditer des règlements d'application afin de promouvoir et garantir une part substantielle de produits régionaux dans l'offre de la restauration collective. Par cette motion, nous voulons que les règles d'achats de produits de l'agriculture soient fortement liées à la production locale pour l'ensemble du secteur de la restauration dans les établissements qui dépendent de soutiens financiers de l'Etat de Fribourg.

Développement

La restauration collective se distingue de la restauration individuelle par sa fonction sociale, qui se définit par trois caractéristiques:

- > La restauration collective recouvre toutes les activités consistant à préparer et à fournir des repas aux personnes travaillant et/ou vivant dans des collectivités telles que les entreprises publiques ou privées, les collectivités locales et administrations, les crèches et les établissements scolaires publics ou privés, les hôpitaux ainsi que les établissements sociaux et médico-sociaux accueillant les personnes âgées ou handicapées, et tous les autres organismes publics et privés assurant l'alimentation de leurs ressortissants.
- > La restauration collective s'adresse aux membres d'une collectivité : enfants, salariés, malades. Le repas est servi quotidiennement et dans les locaux appartenant à l'entreprise ou à la collectivité.
- > Le prix d'un repas en restauration collective est obligatoirement inférieur à celui pratiqué par les restaurants similaires ouverts au public.

Par cette motion, nos objectifs sont clairs et transparents. Les avantages pour le canton seront mesurables à plusieurs niveaux :

- > Soutien à l'agriculture de proximité et ses produits ainsi qu'aux fournisseurs régionaux
- > Favoriser les artisans et transformateurs du canton
- > Actions en faveur du développement durable, transport courts
- > Promotion d'une nutrition saine, de goûts et responsable
- > Intégrer et promouvoir l'utilisation des produits régionaux au sein de la formation

Selon une étude d'Agriidea, les bénéfices attendus pour la société révèlent des dimensions sociales et environnementales du développement durable et concernent tous les citoyens. La question

*date à partir de laquelle court le délai de réponse du Conseil d'Etat (5 mois).

dépasse donc très largement la politique agricole. Le tableau ci-après démontre une partie des bénéfices que pourrait attendre l'Etat de Fribourg :

Tableau 1 : Bénéfices attendus de l'approvisionnement en produits de proximité dans la restauration collective

| Bénéfices économiques | Bénéfices sociaux/sociétaux | Bénéfices environnementaux |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Augmentation des parts de marché pour les produits agricoles cantonaux• Augmentation de la valeur ajoutée dans le canton• Complémentarité des produits avec la demande de la consommation à domicile (pas de « cannibalisme ») | <ul style="list-style-type: none">• Qualité de vie des résidents• Sécurité alimentaire, traçabilité, normes de qualité suisses• Souveraineté alimentaire• Conditions sociales de production• Education au goût et à une alimentation saine des jeunes générations | <ul style="list-style-type: none">• Transports courts• Conditions de production suisses avec prestations écologiques requises.• Bien-être animal |

Source : Cours AGRIDEA no 1669, « Relocaliser l'approvisionnement en restauration collective », 10.11.2011

Afin de prendre position sur la présente motion, nous encourageons le Conseil d'Etat à prendre connaissance de l'étude et des différents documents réalisés par Agridea et le Service de l'agriculture ainsi que du postulat 2014-GC-15 sur la promotion des produits agricoles de proximité dans la restauration collective publique dans le canton de Fribourg. Le cahier des charges pour les restaurants agréés « Terroir du Pays de Fribourg » édité par GastroFribourg et l'Association pour la promotion des produits du terroir du Pays de Fribourg peut également être un exemple par son utilisation dans le secteur de la restauration privée. D'autre part, des indicateurs financiers et d'organisation peuvent être obtenus auprès de l'Ecole hôtelière de Lausanne au niveau du projet intitulé « Beelong ». Ce dernier analyse l'impact de l'approvisionnement en produits alimentaires dans plusieurs secteurs comme la provenance, la saison, le mode de production, le degré de transformation des produits et la consommation de produits carnés.

Nous souhaitons également que le Gouvernement soutienne un projet pilote dans le canton de Fribourg en 2014 afin d'obtenir des indicateurs précis propres au canton. Une réflexion et des démarches ont été entreprises par l'Association des produits du terroir du Pays de Fribourg dans ce sens en 2013 et devraient se concrétiser en février 2014.

Nous sommes persuadés que le canton de Fribourg saura voir les avantages indéniables d'agir dans le secteur de la restauration collective.

-
- Le Conseil d'Etat répondra à cet instrument dans le délai légal.