

Liste de critères

Page tourisme durable <https://fribourg.ch/fr/tourisme-durable/>

Restaurants

Durabilité

- L'expérience valorise le savoir-faire culinaire fribourgeois et les producteurs de la région.
- L'expérience permet de vivre le patrimoine/tradition culinaire en toute authenticité.
- L'expérience génère une valeur ajoutée locale et régionale.

Prestations comprises

- Le prestataire met à disposition un emplacement favorable à la restauration et s'assure de la qualité des mets servis.

Déroulement

- L'expérience est proposée au moins 1 fois par année.
- Les horaires d'ouverture sont communiqués de manière fixe et claire.
- L'établissement est accessible avec les transports publics.

Prestataire

- Les demandes par mail des clients sont traitées dans les 24 heures. Le prestataire est aussi joignable par téléphone.
- Le prestataire s'engage particulièrement à un accueil de qualité envers le client.
- Les infrastructures utilisées par le prestataire vont dans le sens de la durabilité.
- Le prestataire s'engage à donner les informations sur l'accessibilité demandées par Pro Infirmis et/ou par l'initiative OK:GO, de l'Association Suisse sans obstacles.
- Pour paraître sur la page durable de l'Union fribourgeoise du Tourisme et ses destinations touristiques, le prestataire participe au moins à un programme et/ou label suivant (expliqués ci-dessous) :
 - Restaurant Agréé Terroir Fribourg
 - Promotion du Fait Maison
 - Slow Food CH
 - Programme Swisstainable
 - Un plus est de participer au programme Swiss Wine Gourmet
- Si demandé par l'Office du tourisme local, être membre de celui-ci.

- Idéalement, le prestataire participe au programme de durabilité Swisstainable, qui permet un contrôle de durabilité dans ces 3 aspects (environnement, économie, société).

Restaurant Agréé Terroir Fribourg

Le label «Restaurant Agréé» a comme objectif principal d'encourager les restaurateurs à travailler avec les produits et les producteurs locaux afin de mettre en avant leur établissement auprès des clients. Le label est disponible à tous les restaurants membres de GastroFribourg qui répondent aux exigences de la charte et qui font une demande de certification. Les restaurateurs sont d'excellents ambassadeurs du Terroir. Le label répond également à une demande des consommateurs qui cherchent à manger local et qui sont de plus en plus sensibles à la traçabilité du contenu de leur assiette. Fribourg bénéficie d'un Terroir riche et d'artisans d'exceptions, les restaurants doivent en profiter et reconnaître cette richesse.

www.terroir-fribourg.ch

Promotion du Fait Maison

L'Association réunie GastroSuisse, La Fondation pour la promotion du goût, Slow Food CH et la Fédération romande des consommateurs (FRC). Le label se nomme « Fait Maison ».

Ce label distingue, sur une base volontaire, les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits pré-cuisinés.

Trois objectifs ont motivé l'Association à promouvoir ce label :

- répondre au désir de transparence des consommateurs
- lutter contre l'uniformisation des goûts
- valoriser le savoir-faire de la gastronomie helvétique

Ces objectifs répondent à trois valeurs attendues aujourd'hui par le grand public :

- la traçabilité
- l'authenticité
- la transparence

Un plat est considéré comme «Fait Maison» s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine. Si un produit ne répond pas aux exigences du cahier des charges, il sera signalé sur la carte.

www.labelfaitmaison.ch

Slow Food

Slow Food est un mouvement mondial, présent dans plus de 160 pays. Il a pour objectif de promouvoir les cultures et les traditions alimentaires locales, et de sensibiliser le public à la nourriture et au goût. Il dénonce l'impact de nos choix alimentaires quotidiens sur les modes de production et, par conséquent, sur nos écosystèmes.

Slow Food prône le droit à une bonne alimentation pour tous et nous invite à assumer la responsabilité de notre patrimoine alimentaire, que ce soit sur le plan de la biodiversité, de la culture ou du savoir.

www.slowfood.ch

Swisstainable

Les hôtes intéressés par les offres durables sont souvent perdus dans la jungle des labels existants. Avec Swisstainable, l'objectif n'est donc pas de créer une nouvelle certification, mais de permettre aux hôtes de mieux s'orienter. À cette fin, Suisse Tourisme et la Fédération Suisse du Tourisme ont défini un programme avec des experts externes et en étroite collaboration avec les associations touristiques, auquel l'ensemble de la branche peut participer.

Le programme de durabilité Swisstainable est ouvert à toutes les entreprises et organisations du tourisme suisse : à celles qui disposent déjà d'une certification complète en matière de durabilité, mais aussi à celles qui souhaitent commencer à s'engager sur la voie d'un développement plus durable.

www.stnet.ch/swisstainable

Swiss Wine Gourmet

Swiss Wine Gourmet est le répertoire qui promeut les établissements qui soutiennent et favorise les vins suisses. Pilotée par Swiss Wine Promotion, l'organe chargé de faire rayonner l'excellence des vins suisses, elle favorise la rencontre entre les producteurs, le grand public et les restaurateurs, partout en Suisse. Le label Swiss Wine Gourmet est repris sur des sites partenaires tel que de Suisse Tourisme.

Cette activité vise essentiellement 3 objectifs :

- promouvoir les vins suisses dans les restaurants du pays.
- resserrer les liens entre producteurs de vins suisses et restaurateurs.
- offrir aux consommateurs l'opportunité de découvrir la diversité des vins suisses au restaurant.

www.swisswinegourmet.ch