

Granges-Paccot, le 9 février 2018

Mercredi 7 février dernier, le Grand-Conseil fribourgeois a accepté à l'unanimité la modification de la Loi sur l'Agriculture. L'Association Terroir Fribourg salue cette décision qui permettra, à l'avenir, de fournir une part plus importante de produits alimentaires fribourgeois dans l'offre de restauration collective. Il s'agit maintenant de concrétiser les mesures incitatives en actions concrètes.

Un premier pas dans la bonne direction!

C'est à l'unanimité que les 98 députés présents au Grand-Conseil fribourgeois ont acceptés la modification de Loi sur l'Agriculture. Cette votation fait suite à une motion de Messieurs Romain Castella et Ruedi Schläfli déposée 4 ans plus tôt afin de promouvoir et garantir une part substantielle de produits alimentaires régionaux dans la restauration collective.

Lors des délibérations qui ont précédés le vote, plusieurs députés ont pris la parole pour exprimer l'importance de favoriser une offre de produits sains, durables et de proximité dans les restaurations de collectivité publiques. Un bon nombre d'entre eux ont même regrettés que le projet ne pousse pas les exigences de manière plus contraignantes.

La nouvelle loi incitera à donner la priorité aux produits de proximité et d'ainsi favoriser l'origine fribourgeoise des produits alimentaires. Le label de certification "Terroir Fribourg" répond pleinement à cette demande puisqu'il garanti la traçabilité des produits et des matières premières fribourgeoises.

Pour rappel, les critères d'obtention d'un label régional sont définis dans des lignes directrices nationales. Ces exigences sont les mêmes pour chaque label régional et sont édictées par l'Association Suisse des Produits Régionaux. Les produits qui répondent à ces exigences peuvent obtenir le label « Regio Garantie » qui a vue le jour le 1^{er} janvier 2016. Dans le canton de Fribourg, *Regio Garantie* est associé avec le label « Certifié Terroir Fribourg ».

Les critères de certification des produits régionaux sont les suivants :

- Pour les produits non-composés (par exemple : lait de consommation, carottes ou escalope de poulet)
 - ➔ 100% des ingrédients agricoles doivent provenir de la région.
- Pour les produits composés (par exemple : yogourt aux fraises, moutarde de bénichon, saucisson)
 - ➔ au minimum 80% des ingrédients agricoles doivent provenir de la région. L'ingrédient principal doit provenir à 100% de la région.
- Pour tous les produits certifiés, la valeur ajoutée doit être générée à hauteur d'au moins 2/3 dans la région.

Actuellement, l'offre de produits labélisés est relativement restreinte. Terroir Fribourg a pour objectif de développer un assortiment plus large et diversifié de produits certifiés. Pour réaliser ce travail, des ressources supplémentaires doivent être octroyées. Des discussions entre l'Etat de Fribourg et L'Association Terroir Fribourg sont en cours.

Plus d'informations

Directeur Terroir Fribourg

Pierre-Alain Bapst : 026 467 30 31 / pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

Informations sur Terroir Fribourg

- Fondée en 1999, l'association compte environ 120 membres individuels et un peu plus de 70 membres collectifs.
- Terroir Fribourg est une Association de droit privé qui regroupe des acteurs du monde agricole, de la production, de l'artisanat ainsi que la commercialisation de produits alimentaires du canton de Fribourg.
- L'association a comme objectifs principaux d'entreprendre, coordonner et d'appuyer les mesures de la promotion des produits agricoles fribourgeois de qualité.

Informations concernant la certification et le label "Certifié Terroir Fribourg"

- Lignes directrices : www.schweizerregionalprodukte.ch
- Liste de produits certifiés : [Terroir Fribourg](#)