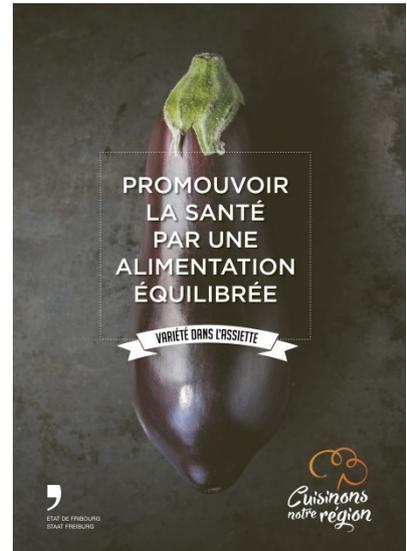
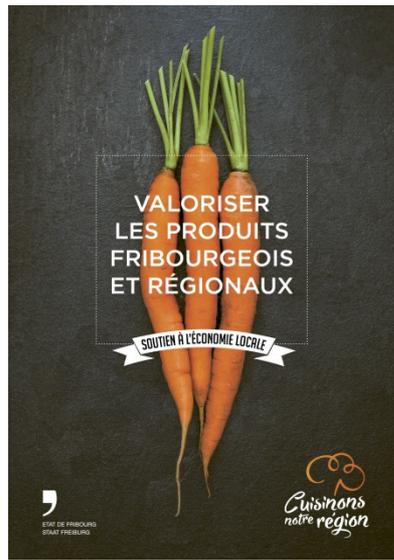


Plan de formation continue 2024 « Cuisinons notre région »



Nos parties prenantes de la charte



GASTROFRIBOURG
ensemble depuis 1894
zusammen seit

beelong



Terroir
FRIBOURG

Sommaire les cours en un clin d'œil

Calcium : sources, qualité et alimentation durable ?	Page 4
Le Sucre de A à Z	Page 5
Local et Rendement : perfectionner le prix de revient	Page 6
Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective	Page 7
Choisir des produits alimentaires durables ECO-SCORE	Page 8
La plateforme De-saison	Page 9
Faire sa propre choucroute !	Page 10
Moments d'échanges Sensi'Terre 2024	Page 11
La truite arc-en-ciel de Neirivue	Page 12
L'asperge fribourgeoise	Page 13
Meringues et Biscuits du Domino Sàrl	Page 14
Les escargots fribourgeois	Page 15
24 ^{ème} Salon des Goûts & Terroirs Bulle	Page 16
Le petit + : CV de Monsieur Jérôme Loup	Page 17

Catalogue de formation « Cuisinons notre région » 2024



Ce plan de formation 2024 devrait couvrir une grande partie de vos souhaits transmis par le biais des questionnaires.

Toutes les parties prenantes de la charte sont à nouveau réunies et leurs palettes de formations pertinentes et adaptées aux besoins du marché permettront de faire face activement aux défis de demain.

La formation continue est un mode d'apprentissage proposé aux personnes en vue d'améliorer leurs compétences ou d'acquérir de nouvelles connaissances professionnelles. Le programme et nos intervenant-e-s sont là pour vous transmettre le savoir-faire et les outils nécessaires en relation avec la Charte « Cuisinons notre région ».

Ces formations sont ouvertes à tous les échelons de la brigade de cuisine et personnes impliquées par la charte.

Le taux de participation aux formations pour l'année 2023 était **de 92%** et **de 100%** pour Sensi'Terre, soit une moyenne **de 96%** MERCI !

Parlez-en à vos collaborateurs et sélectionnez dès à présent la formation continue qui optimisera les atouts personnels. Nous vous encourageons à oser à en apprendre toujours plus.

Une invitation officielle vous parviendra suite à votre inscription. Les formations auront lieu à partir de 6 personnes inscrites, sauf indication contraire, et le coût de la formation varie selon celle-ci.

Inscrivez-vous directement avec la fiche d'inscription auprès de christian.folly@terroir-fribourg.ch

Monika Lüscher Bertocco

Responsable section Agro-alimentaire
Membre de la direction Grangeneuve

Christian Folly

Chef de projet
Restauration collective



Formation Fourchette verte Fribourg

Fourchette verte est un label de promotion de santé qui promeut une alimentation équilibrée et durable (Fourchette verte Ama terra) dans les établissements de restauration collective se basant sur les recommandations nutritionnelles suisses de l'OSAV et de la Société Suisse de Nutrition. Il est actif depuis 2001 sur le canton de Fribourg (fr@fourchetteverte.ch).

Titre de la formation

Calcium : sources, qualité et durabilité ?

Objectif de la formation :

Comment répondre aux différentes recommandations en lien avec le calcium et en même temps conjuguer avec les intolérances, allergies et modes d'alimentation actuels ?
Les cuisiniers ont des connaissances de base sur les différentes sources de calcium, les qualités des produits et leur lien avec une alimentation durable.
Avec une dégustation des différents laits et boissons végétales.

A qui s'adresse la formation ?

Cuisiniers du label FV de Fribourg, diététiciens(nes)
Cuisiniers signataires de la charte Cuisinons notre Région, FV ou non

Contenu de la formation

- Rôle du calcium, besoins et recommandations
- Les différentes sources de calcium
- Comparaison entre les différents laits et boissons végétales
- Dégustation

Horaire	14h30-16h30
Date	Le mardi 19 mars 2024
Lieu	Croix-Rouge fribourgeoise, Rue Techtermann 2, 1700 Fribourg
Intervenants	Sophie Rohrer, Diététicienne
Nbre de participants	12
Prix	Gratuit pour adhérents Fourchette verte / CHF 20.- pour CNR



Formation Fourchette verte Fribourg

Fourchette verte est un label de promotion de santé qui promeut une alimentation équilibrée et durable (Fourchette verte Ama terra) dans les établissements de restauration collective se basant sur les recommandations nutritionnelles suisses de l'OSAV et de la Société Suisse de Nutrition. Il est actif depuis 2001 sur le canton de Fribourg (fr@fourchetteverte.ch).

Titre de la formation :

Le Sucre de A à Z

Objectif de la formation :

A l'heure où la consommation de sucre est à surveiller, difficile de s'en sortir devant les emballages et le jargon utilisé. A l'issue de ce cours, les participants connaîtront les différentes sortes et sources de sucres et sauront lire et décrypter une étiquette nutritionnelle en lien avec la thématique

A qui s'adresse la formation ?

Cuisiniers du label FV de Fribourg, diététiciens(nes)
Cuisiniers signataires de la charte Cuisinons notre Région, FV ou non

Contenu de la formation

- Définition d'un mets sucré
- Les différentes sources et sortes de sucres
- Lecture d'une étiquette nutritionnelle en lien avec les sucres

Horaire	14h30-16h30
Date	Le lundi 07 octobre 2024
Lieu	Croix-Rouge fribourgeoise, Rue Techtermann 2, 1700 Fribourg
Intervenante	Murielle Equey, diététicienne
Nbre de participants	12
Prix	Gratuit pour les adhérents Fourchette verte / CHF 20.- pour CNR

GastroFribourg est l'association patronale pour la restauration et l'hôtellerie du canton de Fribourg.

L'association a été créée en 1894. Elle compte actuellement près de 600 membres répartis dans cinq sections, à savoir les sections Ville de Fribourg, Sarine-Campagne, Broye-Glâne, Gruyère-Veveyse et Singine-See/Lac. Son but est de promouvoir les sentiments de solidarité et de bonne entente mutuelle de ses membres, d'élever le niveau de la profession, ainsi que de sauvegarder et de défendre leurs intérêts. Elle est partie prenante de la charte « Cuisinons notre région » www.gastrofribourg.ch

Titre de la formation

Local et Rendement : perfectionner le prix de revient

Objectif de la formation :

Identifier les critères qui vont vous permettre de fixer des prix de vente compétitifs même avec des produits locaux. Analyser les méthodes avancées de calcul du prix de revient adaptées aux entreprises de restauration collective.

A qui s'adresse la formation ?

Gérants chef de cuisine, chefs de cuisine, cuisiniers et apprentis cuisinier

Contenu de la formation

- Comprendre et calculer le prix de revient en restauration collective : techniques de calcul, importance dans la gestion budgétaire
- Approfondir la compréhension stratégique du prix de revient dans un contexte de gestion d'entreprise
- Discuter des cas complexes et réels pour une application immédiate

Horaire	De 14h30 à 16h30
Date	Jeudi 13 juin
Lieu	Gastro Fribourg, Ch. Des Primevères 15, 1701 Fribourg
Intervenants	Jérôme Loup, enseignant spécialisé avec brevet fédéral chef de cuisine
Nbre de participants	12
Prix	Conformément à l'art.42 de la loi sur les établissements publics (LEPu), les cours sont financés par la taxe d'exploitation. Ainsi, les exploitants et le personnel peuvent participer gratuitement à ce cours.

GastroFribourg est l'association patronale pour la restauration et l'hôtellerie du canton de Fribourg.

L'association a été créée en 1894. Elle compte actuellement près de 600 membres répartis dans cinq sections, à savoir les sections Ville de Fribourg, Sarine-Campagne, Broye-Glâne, Gruyère-Veveyse et Singine-See/Lac. Son but est de promouvoir les sentiments de solidarité et de bonne entente mutuelle de ses membres, d'élever le niveau de la profession ainsi que de sauvegarder et de défendre leurs intérêts. Elle est partie prenante de la charte « Cuisinons notre région ». www.gastrofribourg.ch

Titre de la formation

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective

Objectif de la formation :

Nous avons plus de nourriture à disposition que nécessaire. La différence entre la quantité disponible et celle que nous consommons effectivement constitue des pertes de nourriture (« Food Losses ») et du gaspillage alimentaire (« Food Waste »). A chacun son geste !

A qui s'adresse la formation ?

Directeurs, restaurateurs, chefs de cuisine, cuisiniers et apprentis

Contenu de la formation

- Maîtriser la mesure et la gestion du gaspillage alimentaire avec des outils et des stratégies pratiques
- Améliorer l'achat et la conservation des aliments pour minimiser les pertes
- Exploration de techniques culinaires favorisant l'utilisation maximale des ingrédients et la réduction des déchets

Horaire	14h30 à 16h30
Date	Mercredi 19 juin 2024
Lieu	Gastro Fribourg, Ch. Des Primevères 15, 1701 Fribourg
Intervenants	Jérôme Loup, enseignant spécialisé avec brevet fédéral chef de cuisine
Nbre de participants	12
Prix	Conformément à l'art.42 de la loi sur les établissements publics (LEPu), les cours sont financés par la taxe d'exploitation. Ainsi les exploitants et le personnel peuvent participer gratuitement à ce cours

Beelong est une entreprise suisse spécialisée dans la durabilité des produits alimentaires et la gestion de données environnementales. La société développe des outils, des processus et des compétences uniques pour rassembler, organiser, évaluer et communiquer des informations environnementales basées sur des produits alimentaires réels. Et cela dans le but de fournir à l'industrie alimentaire, aux distributeurs et aux restaurateurs de multiples indicateurs environnementaux. La pointe de l'iceberg est le développement d'une méthodologie unique, ECO-SCORE® by Beelong, pour calculer et communiquer l'impact environnemental des produits alimentaires de manière simple et compréhensible. Beelong est partenaire de la charte « Cuisinons notre région » avec entre autre les analyses de l'impact environnemental des achats alimentaires (15 analyses au total pour fin 2024) ainsi que la formation.

Titre de la formation

Choisir des produits alimentaires durables : affichages environnementaux et ECO-SCORE®

Objectif de la formation :

Comprendre les principaux affichages environnementaux sur les produits disponibles en Suisse et la méthode ECO-SCORE® de Beelong et où trouver les produits

Profitez des conclusions tirées lors des études réalisés avec les collectivités fribourgeoises « Cuisinons notre région » et poser toutes les questions en lien avec les achats alimentaires durables

A qui s'adresse la formation ?

Directeurs, acheteurs professionnels, chefs de cuisine, cuisiniers, apprentis cuisiniers

Contenu de la formation

Panorama et enjeux des affichages environnementaux

- Comprendre la méthodologie de calcul ECO-SCORE®
- Observations sur la situation actuelle des collectivités fribourgeoises : bonnes pratiques et axes d'amélioration
- Réponse aux questions en lien avec les achats alimentaires durables

Horaire	14h30 à 16h00
Date	Le jeudi 17 octobre 2024
Lieu	Terroir Fribourg, Rte de Chantemerle 41, 1763 Granges-Paccot
Intervenante	Charlotte de la Baume, associée Gérante Beelong SARL
Nbre de participants	15
Prix	CHF 20.- par participant(e)

L'Association Terroir Fribourg a été fondée en 1999 et a pour but d'entreprendre, de coordonner et d'appuyer les mesures adéquates dans le domaine de la promotion des produits agricoles fribourgeois de qualité. Nous assumons les mesures de promotion de produits agricoles au sens de la législation cantonale.

Titre de la formation

La plateforme De-saison.ch

Objectif de la formation :

La plateforme a pour but de stimuler et de mettre en relation les chefs de cuisine et les producteurs locaux par des moyens promotionnels et de mise en avant de leurs produits et labels, découvrez-la ou redécouvrez-la

Comprendre comment fonctionne la plateforme et qui se cache derrière.

Profitez des conclusions de ceux qui l'utilisent dans les collectivités fribourgeoises « Cuisinons notre région » et d'avoir une discussion ouverte sur l'approvisionnement alimentaire « local »

A qui s'adresse la formation ?

Chefs de cuisine, cuisiniers et apprentis, responsable achat

Contenu de la formation

- Présentation générale des analyses Beelong sur les achats en collectivités
- Passer à travers les fonctionnalités de la plateforme
- Discussion ouverte sur vos besoins en produits et fournisseurs

Horaire	De 14h30 à 16h30
Date	Jeudi 24 octobre 2024
Lieu	Siège Terroir Fribourg, Route de Chantemerle 41, 1763 Granges-Paccot
Intervenant	Christian Folly
Nbre de participants	12
Prix	Gratuit



Grangeneuve

Grangeneuve propose des formations professionnelles dans les métiers de la terre et de la nature ainsi que de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire.

Titre de la formation

Faire sa propre choucroute !

Objectif de la formation

Savez-vous planter les choux à la mode, à la mode...Vous connaissez la chanson. Mais savez-vous faire la choucroute ?

A la mode de chez nous, le chou est coupé en fines lamelles. Les Chinois les gardent entiers. Chaque pays a sa manière de procéder et ses recettes, mais quoi qu'il en soit, le principe est toujours le même, il faut «lacto-fermenter».

Pas d'inquiétude : ça se fait tout seul !

Découvrez tout le matériel pour lacto-fermentation et choucroute.

A qui s'adresse la formation ?

Chefs de cuisine, cuisiniers et apprentis

Contenu de la formation

- Visite et cueillette des choux dans le champ
- Préparation et transformation de la choucroute
- Comment couper le chou ? Quels sont les épices ?
- Connaissance de la lacto-fermentation ?
- Dégustation de choucroute et le porc d'Ici fumé
- Repartez avec votre choucroute

Horaire	De 14h30 à 16h30
Date	Mercredi 18 septembre 2024
Lieu	Grangeneuve Magasin, Rte de Grangeneuve 31, 1725 Posieux
Intervenants	Andres Wyssa, gestion de l'exploitation Valérie Brodard, responsable de la 4 ^{ème} gamme
Nbre de participants	12
Prix	CHF 20.- par participant(e)

Sensi'Terre 2024

L'occasion de tisser des liens



Sensi'Terre c'est quoi ?

Instaurées en 2021 par Grangeneuve et Terroir Fribourg dans le cadre des démarches « Cuisinons notre région », ces formations Sensi'Terre ont pour objectif d'aller à la rencontre des producteurs de notre région, de rapprocher les mondes agricoles et non agricoles, les faire mieux se connaître et favoriser les contacts.

Elles donnent la possibilité aux équipes de sortir de leur quotidien, afin non seulement de comprendre l'histoire de l'entreprise et les conditions de production, mais aussi de connaître le choix des produits proposés et de créer un lien avec le producteur.

Le but est également de créer un réseau entre les chefs de cuisine et les producteurs et ainsi échanger des idées et expériences. Le consommateur veut être proche du produit et vous pourrez par ces rencontres, lui raconter une histoire sur celui-ci.

Ces après-midis de découverte permettent également de donner une valeur ajoutée aux produits, tout en garantissant leur traçabilité. Consommer local, c'est se soucier non seulement d'où vient le produit, mais également de la manière dont il est traité et soutenir notre économie.

Sur inscription auprès de christian.folly@terroir-fribourg.ch

Moment d'échange **Gratuit** pour les participant(e)s

Monika Lüscher Bertocco

Responsable section Agro-alimentaire
Membre de la direction Grangeneuve

Christian Folly

Chef de projet
Restauration collective



TRUITE DE LA GRUYÈRE
depuis 1980
NEIRIVUE

La truite arc-en-ciel de Neirivue

Mise en exploitation en 1981, la Pisciculture de la Gruyère SA (Pigrusa) à Neirivue bénéficie des conditions optimales à la production d'une truite arc-en-ciel de qualité.

Elevées de l'alevin à la truite portion dans l'eau de source de la Neirivue (débit minimum de 200 litres à la seconde à une température variant entre 6 et 9°), les truites de la Pisciculture de la Gruyère ont rapidement acquis leurs lettres de noblesse auprès de la clientèle.

TRUITES ARC-EN-CIEL (DE 200 G À 2 KG)

Chaque année, la Pisciculture de la Gruyère à Neirivue élève plus de 100 tonnes de poissons (10% de la production nationale) dans ses bassins alimentés par la source de la Neirivue. Cette fraîcheur et cette qualité d'eau garantissent à "LA TRUITE DE LA GRUYERE" une qualité de chair irréprochable et un goût incomparable.

La pisciculture de la Gruyère SA produit les filets de truites sur place, dans leur local de transformation et commercialise en direct auprès de très nombreux restaurants de la région, mais également auprès de revendeurs.

Yves Sailleau, technicien aquacole et responsable de production et d'exploitation, saura vous captiver en vous parlant du comment l'aquaculture peut garantir une qualité de chair infaillible chez les poissons d'élevage.

Sophie Beaud, alias Madame Tartare, sera présente pour vous faire déguster son tartare de truite de la Gruyère et pourquoi de crée une recette selon vos envies !

Mercredi 5 juin 2024 de 14h30 à 16h30

Pisciculture de la Gruyères SA
Chemin de la Pisciculture 7, 1669 Neirivue
www.pisciculture-gruyere.ch



L'asperge fribourgeoise

A la ferme d'Allenlütten, la famille Werro propose une vaste gamme de produits **certifiés à 100% BIO, tout frais et de qualité**. La production s'étend sur l'élevage de volailles et des œufs de campagne, **des asperges blanches et vertes**, divers types de baies (fraises, myrtilles), des carottes rouges, blanches et jaunes, des pommes de terre blanches, rouges et bleues, des courges, du maïs sucré, des oignons et d'autres produits de saison.

L'asperge est une plante vivace de la famille des liliacées. Il en existe d'innombrables variétés qui, contrairement à une idée reçue, ne sont pas liées à leur couleur. Celle-ci est déterminée par le contraste avec la lumière. L'asperge blanche pousse entièrement sous terre, tandis que l'asperge verte se colore sous l'effet de la chlorophylle à la lumière du jour. La saison des asperges court sur quelques six semaines, entre les mois de mai et juin. Les asperges peuvent se déguster sous différentes formes mais le plat le plus apprécié reste les asperges accompagnées de jambon et d'une bonne sauce hollandaise.

Les premières asperges peuvent être récoltées après la troisième année de culture. Il faut néanmoins encore attendre une année pour atteindre le rendement total. La période de récolte est délibérément courte afin que la plante ne s'épuise pas totalement. Dès que les asperges ont atteint une longueur de 20 cm, elles sont coupées avec un couteau à ras le sol. Le rendement moyen s'élève à 300 g/m². Il faut veiller à une croissance régulière des pousses. Ces dernières croissent à partir de 10° C, mais l'idéal est une température de 20 et 29°C. Plus la température est élevée pendant la journée, plus la croissance est forte. Les pousses croissent de 2 à 3 cm par jour à une température de 13° C et même de 5 cm à une température de 17° C.

La consommation d'asperges vertes et blanches, y compris y compris asperges importées, s'élève à environ 1,2kg par habitant en Suisse. Venez à la découverte de cette gourmandise du printemps !

Mardi 14 mai 2024 de 14h30 à 16h30

Werro's Biohof

Allenlütten 2

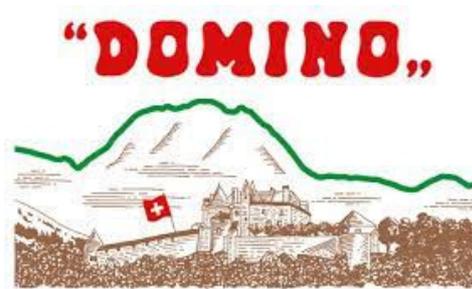
3186 Düdingen

Kuno Werro

Mobile 079 463 26 75

www.werros-biohof.ch

Meringues et Biscuits du Domino Sàrl



La société Meringues et Biscuits Domino a été créée en 1994 et reprise 10 ans plus tard par Sébastien Overney.

Bénéficiant d'une prospérité grandissante, la société a atteint la capacité de distribuer ses produits sur l'ensemble du territoire de la Suisse romande, de la Suisse alémanique, au Tessin et en France. Situés dans la zone artisanale entre Epagny et Broc, au cœur du «Pays de Gruyère», dominé par son emblématique Château depuis le XIII^e siècle, elle tient à préserver la qualité et l'authenticité de nos produits traditionnels de la région. Elle a atteint en 2017 une demande annuelle importante avec la production de plus de 5 millions de meringues, fabriquées avec des matières premières de la région; l'assortiment a été étoffé et diversifié. Les spécialités de la Bénichon, faisant partie d'un repas éponyme typiquement fribourgeois servi en automne, toutes préparées soigneusement par nos 12 collaborateurs, sont dégustées régulièrement tout au long de l'année.

La société concentre ces efforts afin d'offrir un produit typique, de haute qualité et de fabrication artisanale qui fasse plaisir à toute personne de déguster.

A ne rater sous aucun prétexte !

Judi 25 avril 2024 de 14h30 à 16h30

Domino

Route des Grands Bois 2

1663 Epagny

Sébastien Overney

Mobile 079 658 89 40

www.domino@meringues-gruyeres.ch



Les escargots fribourgeois

Cormondès, Stefan Etienne s'est lancé par hasard dans un élevage peu commun : depuis 2015, il propose aux amateurs des escargots fribourgeois. C'est lors d'une balade en forêt avec sa fille Céline que ce père au foyer, boulanger-pâtissier, cuisinier et employé de commerce de formation, à l'idée de se lancer dans cette entreprise peu conventionnelle. Puisqu'il n'était pas question de ramasser des escargots sur le chemin de leur promenade selon l'interdiction cantonale datant de 1968, Stefan Etienne allait en faire un élevage professionnel, à deux pas de chez lui.

C'est sur une surface d'env. 2250m² qu'il élève les escargots de la sorte "Helix Aspersa Maxima" appelé aussi "Gros Gris" ou "Cornu Aspersa Maxima" et qu'il les revend à d'autres éleveurs, marchands, restaurants et à des privés.

Vous l'aurez compris, c'est un après-midi riche de connaissances qui s'annonce!

Judi 29 août 2024 de 14h30 à 16h30

Forneyweg 33

3212 Gurmels

Stefan Etienne

Mobile 079 432 96 90

www.schneckenpark.ch



24ème Salon des Goûts et Terroir Bulle

Le salon Goûts & Terroirs de Bulle a affirmé sa vocation au fil des dernières éditions. Il passe au rang de manifestation d'envergure nationale qui s'attache à mieux faire connaître les produits délicats de divers terroir aux visiteurs venus du dehors.

En quelques chiffres, ce sont :

- **300** exposants du terroir
- **42'000** visiteurs par année
- **5'500** produits du terroir à déguster
- **18** cantons et régions représentés

Terroir Fribourg vous accueille avec plaisir sur sa Pinte fribourgeoise dès 14h00 afin d'aller à la rencontre des producteurs fribourgeois. A l'issue de la rencontre avec nos producteurs, apéritif sur notre terrasse de notre Pinte avec un **intervenant surprise** sur un thème épicurien.

Il sera tout à fait possible d'y passer la journée ou de poursuivre en soirée à votre convenance. Cet après-midi sera un vrai moment d'échange entre chefs de cuisine, cuisiniers et producteurs. L'occasion de tisser des liens !

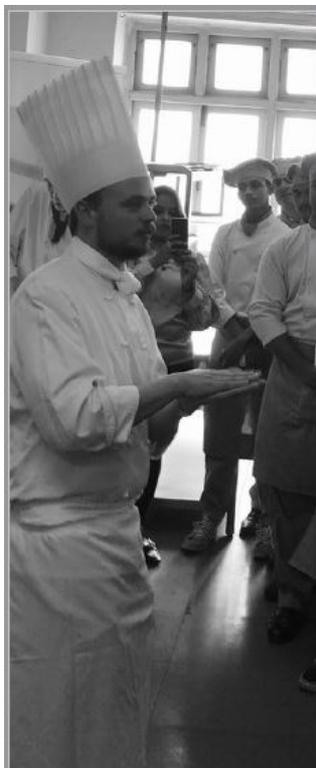
Mercredi 30 octobre 2024 dès 14h00 à 16h30

Espace Gruyère- Salon Suisse des Goûts & Terroir de Bulle

Pinte fribourgeoise

Stand 107

www.gouts-et-terroirs.ch



Jérôme Loup

- Suisse / Ecossois
- 37 ans
- Marié et 1 enfant

EXPERIENCES

- *Apprentissage:*
3 tours Bourguillon
- 4 ans chef de cuisine
et formateur
- 4 ans enseignement
César Ritz
- depuis 2021 maître
professionnel EPAI

FORMATIONS

- CFC cuisinier
- Maturité Prof. +
passerelle DUBS
- Formateur CFFE
- Demi master
Pédagogie (UK)
- Brevet de chef
cuisinier

LES PLATS



HOBBYS

- *Projet*
cinématographique
- Voyages
- Cours canins

Information le petit + :

Les formations proposées par **GastroFribourg** sont créées sur-mesure pour la restauration collective par Monsieur Jérôme Loup qui est chef de cuisine et formateur.