

Granges-Paccot, le 19 mai 2022

Communiqué de presse

Novae Restauration signe la charte « Cuisinons notre région »

L'entreprise de restauration collective, dont le siège est situé dans le canton de Vaud, est bien présente sur le territoire fribourgeois. Engagée en faveur des approvisionnements locaux, elle rejoint aujourd'hui le mouvement « Cuisinons notre région » avec ses cinq établissements fribourgeois, incluant les Transports publics fribourgeois (TPF) et le Groupe E.

Le 18 juin 2021, le Conseil d'Etat présentait la démarche « Cuisinons notre région » et sa Charte. Pour rappel, celle-ci est portée par la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts (DIAF), la Direction du développement territorial, des infrastructures, de mobilité et de l'environnement (DIME) et la Direction de la santé et des affaires sociales (DSAS). Elle est accompagnée par les parties prenantes que sont l'Association Terroir Fribourg, Fourchette verte Fribourg, GastroFribourg, Grangeneuve et Beelong, qui soutiennent les établissements partenaires dans la mise en œuvre de la Charte.

Dix mois après le lancement de cette démarche, douze établissements ont déjà signé la Charte. Il s'agit des trois restaurants de l'Université de Fribourg, du restaurant de Grangeneuve, du restaurant de la Résidence des Bonnesfontaines à Fribourg, des six restaurants de BG Gastronomie et du restaurant de la Fondation Clos Fleuri.

Aujourd'hui, c'est la société Novae Restauration SA, établie à Gland, qui rejoint la démarche « Cuisinons notre région » pour leurs cinq établissements fribourgeois. Dans le détail, il s'agit des restaurants d'entreprises suivants : Le Terminus (restaurant des TPF à Givisiez), le Plexus (restaurant du Groupe E à Granges-Paccot), le restaurant d'UCB Farchim à Bulle, le restaurant du Vivier à Villaz-St-Pierre et le restaurant de Nespresso à Romont. Monsieur le Conseiller d'Etat Didier Castella et Monsieur Pierre-Alain Bapst, Directeur Terroir Fribourg ont eu le plaisir de remettre en main propre la Charte signée aux gérant(e)s des restaurants, lors d'une petite cérémonie organisée ce jeudi dans les locaux des TPF à Givisiez.

En signant cette Charte, les établissements partenaires publics, parapublics et privés s'engagent à valoriser les produits régionaux et de saison, à privilégier des modes de production socialement responsables et écologiques et à promouvoir la santé par une alimentation équilibrée.

La société Novae Restauration SA a été fondée en 2003 autour des valeurs de proximité, de passion et d'engagement. La relation qu'elle partage avec ses clients, ses partenaires et ses équipes est authentique et respectueuse. L'autonomie des chefs et la priorité donnée aux filières locales lui permettent de mettre à l'honneur les produits régionaux. Actuellement, elle prépare environ 30'000 repas par jour et emploie 650 collaborateurs.

Contacts :

Directeur Terroir Fribourg – Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31 – pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

Directeur Novae Restauration SA – Christian Volmerange – 078 972 97 54 – christian.volmerange@novae-restauration.ch