



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG



Granges-Paccot, le 20.02.2023

## Communiqué de presse

### **Cookids signe la charte « Cuisinons notre région »**

**Cookids a pour mission de fournir des repas de qualité couvrant les besoins de chaque enfant entre 0 et 12 ans. Engagée pour des approvisionnements locaux, elle rejoint aujourd'hui le mouvement « Cuisinons notre région » avec son service traiteur basé à Givisiez qui est également attesté Fourchette verte tout petits Ama terra.**

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.

Vingt mois après le lancement de cette démarche, 20 établissements ont déjà signé la Charte. Il s'agit des 3 restaurants de l'Université de Fribourg, du restaurant de Grangeneuve, du restaurant de la Résidence des Bonnesfontaines à Fribourg, 5 restaurants de BG Gastronomie, la Fondation Clos Fleuri, 5 restaurants de Novae Restauration SA, le restaurant de l'HEIA de la société SV (Suisse) SA avec 2 entités et Gastronomie scolaire de la ville de Fribourg

Aujourd'hui, c'est la société Cookids, établie à Givisiez qui rejoint la démarche « Cuisinons notre région » pour leur service traiteur. Depuis la rentrée scolaire 2022, Cookids prépare et livre des repas pour les structures d'accueil du canton. La start-up cuisine en moyenne 500 repas quotidiens pour 12 crèches (dont 1 est labellisée Fourchette verte tout petits Ama terra) et 6 accueils extrascolaires. Dès sa conception, cette entreprise familiale a intégré les valeurs et la philosophie de la Charte.

Monsieur Pierre-Alain Bapst, Directeur Terroir Fribourg a eu le plaisir de remettre en main propre la Charte signée au Directeur et fondateur Monsieur Amey.

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.

A noter que Cookids est attesté Fourchette verte Ama terra qui est financée par la Direction de la santé et des affaires sociales (DSAS) en lien avec le programme cantonal « alimentation, activité physique, santé mentale » et par la Direction du développement territorial, des infrastructures, de mobilité et de l'environnement (DIME) via le Plan Climat cantonal - mesure A.3.1 « encouragement à une alimentation bas carbone et équilibrée ».

#### **Contacts :**

Directeur Terroir Fribourg – Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31 – [pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch](mailto:pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch)

Directeur et fondateur Cookids – Derek Amey – +41 79 360 60 67 [info@cookids.ch](mailto:info@cookids.ch)