Alimentation et durabilité : des produits frais et locaux

blog_restauration

Avec son impressionnant panier de la ménagère, le Service de restauration de l'hôpital fribourgeois (HFR) est absolument conscient des enjeux sanitaires et écologiques liés à la production et à la consommation alimentaire. Il agit en conséquence, privilégiant l'utilisation de produits frais locaux, de saison et labellisés.

Le Service de restauration de l'HFR nourrit 550 employé-e-s par jour et 420 patient-e-s trois fois par jour. Ça en fait, des œufs, des pommes de terre et des yaourts ! Sa sélection de produits alimentaires et de ses fournisseurs a donc un impact certain sur la durabilité. La production et les habitudes alimentaires s'inscrivent en effet également dans la stratégie de développement durable (lien) de l'HFR. « Ce qui nous porte et qui définit nos choix, c'est trouver le meilleur compromis entre la qualité de l'aliment, sa provenance et son prix », explique Olivier Pilloud, acheteur pour la restauration.

Ce dernier effectue régulièrement des études de marché pour trouver le produit adéquat. Si la volonté est d'utiliser des produits locaux et de saison, d'autres facteurs tels que la capacité du fournisseur à approvisionner dans la durée ou l'apport nutritionnel sont déterminants. Un soin tout particulier est donc apporté au choix des aliments, mais aussi à une production artisanale soignée par une équipe de cuisine professionnelle (plus de 80% des plats servis à l'HFR sont cuisinés sur place).

Ainsi, à l'HFR,

- Les viandes de bœuf, de veau, de porc et de poulet sont à 100% d'origine suisse.
- Les seules viandes qui ne sont pas produites en suisse sont la dinde et la pintade (elles proviennent de France).
- Les produits avicoles proviennent à 100% de la ferme « La Prairie » à Cournillens.
- Les pommes de terre proviennent à 90% du canton de Fribourg (Domaine de Cormagens) ou du Jorat, le solde de Suisse.

- Les fruits et les légumes sont livrés frais chaque jour. Ils arrivent prêts à être cuisinés.
- Les sauces à salades sont produites en Singine.
- Plus de 40 produits laitiers sont issus de producteurs fribourgeois. Cremo, basé dans le canton, fournit 98% des produits laitiers.
- Plus de 50% des fournisseurs sont implantés d’une manière ou d’une autre dans le canton de Fribourg.
- 85% des poissons et crustacés (12 produits sur 14) servis au restaurant sont labellisés : ASC pour l’élevage (poissons issus d’une pisciculture durable), MSC pour le poisson sauvage (poissons issus d’une pêche durable) ou GLOBALG.A.P. (label pour une agriculture saine et durable).
- Le café servi aux patients est labellisé « Max Havelaar ».
- Et même le soja vient du canton de Genève.

Priska Rauber
Étiquettes
Restauration
Développement durable