

La Politique alimentaire des villes suisses #4



La politique alimentaire de la Ville de Fribourg

Stratégies, activités, mesures et conditions-cadres

Bettina Scharrer, Nadja Kollbrunner

Juin 2024

Citation:

Scharrer B, Kollbrunner N. 2024. *La politique alimentaire de la Ville de Fribourg. Stratégies, activités, mesures et conditions-cadres*. La politique alimentaire des villes suisses #4. Berne, Suisse: Centre for Development and Environment (CDE), avec Bern Open Publishing (BOP). <https://doi.org/10.48350/196725>.

Autrices: Bettina Scharrer, Nadja Kollbrunner (CDE)

Édition formelle : Chiara Heiss (CDE)

Traduction de l'allemand : DeepL Pro

Relecture : Raoul Bickel ; Jean-Christophe Emmenegger (Ville de Fribourg)

Photo de couverture : Valentine Brodard (Photographe de la ville de Fribourg)

Disponibilité : La publication est disponible sur : <https://doi.org/10.48350/196725>

Cette publication est aussi disponible en allemand.

Contact: bettina.scharrer@unibe.ch

DOI: 10.48350/196725

© 2024, les autrices

Ce rapport est mis à disposition sous Licence 'Creative Commons Attribution' International 4.0 (CC BY 4.0). Les termes de cette licence sont consultables à <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.fr>. Utilisation commerciale des contenus de cet ouvrage autorisée sur demande auprès des autrices.

Centre for Development and Environment (CDE)

Université de Berne

Mittelstrasse 43

3012 Berne

Suisse

www.cde.unibe.ch

Ce Working Paper est le fruit d'une étude comparative et d'un échange d'expériences sur les stratégies et les activités de gouvernance alimentaire urbaine. Réalisée par le Centre for Development and Environment, cette étude a bénéficié de la collaboration des villes partenaires du projet : Bâle, Berne, Bienne, Fribourg, Genève, Lausanne, St-Gall, Winterthur et Zurich. Le financement de l'étude comparative a été assurée par la Fondation Mercator Suisse et les villes partenaires du projet.



Cette étude comparative s'inscrit dans le cadre du co-projet transdisciplinaire «Les villes, moteurs de systèmes alimentaires durables». Mené conjointement par le Centre for Development and Environment (CDE) de l'Université de Berne et la Haute école spécialisée bernoise, Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL, ce co-projet bénéficie du soutien principal de la Fondation Mercator Suisse.

Table des matières

Introduction	5
1 Cadre légal et lignes directrices générales pour une alimentation durable	6
1.1 Ancrage légal.....	6
1.2 Exigences relatives aux marchés publics	7
1.3 Lois non contraignantes transnationales.....	8
1.3.1 Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan MUFPP	9
2 Politique et administration	9
2.1 Stratégies et programmes pour un système alimentaire urbain durable	9
2.2 Intégration de la thématique dans les structures administratives et les ressources de la ville	10
2.3 Interventions parlementaires et initiatives déposées par la société civile sur cette thématique	12
2.4 Appartenance à des initiatives et à des réseaux interurbains	12
3 Marchés publics et restauration collective publique	13
3.1 Restauration collective.....	13
3.1.1 Directives concernant les parts de labels, les repas selon la pyramide, les parts de nourriture à base de plantes	14
3.1.2 Déchets alimentaires	14
3.1.3 Subventionnement de menus durables	15
3.2 Autres éléments concernant les marchés publics et les appels d'offres	15
4 Promotion des structures de vente directe, du régionalisme et de la transparence	15
4.1 Soutenir les initiatives visant à redéfinir les relations entre les consommateur·trice·s et les producteur·trice·s	15
4.1.1 Marchés couverts, magasins pop up, plateformes internet, épicerie participative, ACP	15
4.2 Marchés hebdomadaires	15
4.3 Promotion des labels régionaux	16
4.4 Projets de développement régional (PDR).....	16
4.5 Promotion de la durabilité et de la provenance régionale dans la restauration.....	16
4.6 Plateformes d'achat, de logistique et de mise en réseau pour les exploitations agricoles et la restauration	16
4.7 Soutien logistique pour la vente directe.....	16
4.8 Promotion de structures de transformation à usage collectif.....	16
5 Surfaces agricoles utiles en mains publiques et agriculture urbain	17
5.1 Gestion des terres et des exploitations agricoles	17
5.2 Promotion du jardinage urbain et des jardins communautaires	17
5.3 Surfaces agricoles utiles et jardins familiaux de la Bourgeoisie de Fribourg	17
6 Sensibilisation et éducation	18

6.1	Campagnes et informations pour une alimentation durable et thèmes associés	18
6.1.1	Événements	18
6.1.2	Soutien aux lieux d'échange et d'apprentissage	19
6.1.3	Maison de l'alimentation	19
6.1.4	Intégration de la thématique dans l'enseignement scolaire, fermes et jardins scolaires.....	20
6.2	Formation professionnelle et continue	20
7	Réseaux et participation de la société civile	20
7.1	Soutien aux mouvements de la société civile et coopération en matière de recherche pour une alimentation plus durable	20
7.2	Participation à la mise en place d'un conseil de l'alimentation ou d'un forum sur l'alimentation	21
7.3	Autres projets de la société civile (sélection)	21
	Résumé et conclusion.....	21
8	Bibliographie et sources.....	24
8.1	Actes législatifs de la Confédération suisse	24
8.2	Actes législatifs du canton de Fribourg	24
8.3	Autres actes législatifs.....	24
8.4	Interventions parlementaires et initiatives de la Ville de Fribourg	24
8.5	Publications officielles.....	25
8.6	Sites internet.....	26
8.7	Interviews.....	28

Introduction

62% de la population suisse vit aujourd'hui en ville, et 22% de personnes supplémentaires vivent sous influence directe des centres urbains. Au total, environ 85% de la population suisse réside donc dans des villes et leurs agglomérations.¹ Par conséquent, les villes sont des actrices extrêmement importantes qui peuvent contribuer de manière décisive à la transformation de nos systèmes alimentaires non durables. Elles développent pour ce faire des stratégies ciblées, prennent des mesures et utilisent des leviers évidents pour exercer une influence directe, par exemple au travers de la restauration collective publique. De nombreuses villes ont désormais pris conscience de la marge de manœuvre dont elles disposent et accordent plus de poids à la politique alimentaire dans leur agenda communal pour tenir compte de la durabilité et des objectifs climatiques.

Il n'existait jusqu'à présent aucune étude comparative détaillée sur la gouvernance alimentaire urbaine en Suisse recensant de manière systématique les différentes stratégies et activités des grandes villes et examinant l'importance et l'impact des mesures et projets en cours en la matière. Dans le cadre du projet transdisciplinaire « *Les villes, moteurs de systèmes alimentaires durables* » mené conjointement par le Centre for Development and Environment CDE de l'Université de Berne et la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires BFH-HAFL, ces thématiques importantes sont abordées dans le premier lot de travail du projet, et la politique de gouvernance alimentaire urbaine des villes partenaires du projet, à savoir Bâle, Berne, Bienne, Fribourg, Genève, Lausanne, Saint-Gall, Winterthour et Zurich, est étudiée.

Les stratégies de gouvernance alimentaire urbaine et les activités en cours dans les villes impliquées ont été répertoriées au moyen de recherches approfondies et systématiques sur la base de documents et de sites Internet. Les résultats d'entretiens semi-standardisés conduits par des experts avec les personnes responsables et les représentants des neuf villes partenaires ont permis de compléter ces données. Les résultats présentés dans les neuf *Working Papers* ou documents de travail - un par ville partenaire - sont, de plus, marqués par l'important échange transdisciplinaire de connaissances qui a eu lieu essentiellement lors d'ateliers réunissant les neuf villes partenaires.

La série de documents de travail informe sur l'état d'avancement des stratégies et des activités de gouvernance alimentaire ainsi que sur les mesures et les conditions cadres légales dans les différentes villes. Toutes les villes ont été analysées à l'aune des mêmes catégories, en tenant compte des champs d'action offrant des leviers de transformation. La table des matières des neuf documents de travail est donc identique.

La série de documents de travail offre une base solide pour l'élaboration d'un livre blanc sur les stratégies de gouvernance alimentaire urbaine des villes suisses, document qui constituera une synthèse des connaissances acquises à travers l'expérience des différentes villes et le processus transdisciplinaire. Les stratégies mises en œuvre par le biais d'activités, de mesures et de projets doivent également être classées et évaluées en fonction de leur impact. Les stratégies particulièrement prometteuses ayant un potentiel de développement seront identifiées, présentées à titre d'exemple de bonnes pratiques pour les différents champs d'action et mises à disposition de toutes les communes intéressées. Il s'agit également de montrer les obstacles à la mise en œuvre et comment ils peuvent être surmontés.

L'ensemble du projet avec tous les lots de travail est soutenu financièrement par la Fondation Mercator Suisse, et l'étude comparative avec analyse de documents est soutenue, en plus, par les neuf villes partenaires susmentionnées et par l'Union des Villes Suisses. Les lots de travail 2 et 3 qui analysent le système alimentaire de la ville de Berne ainsi que l'accès des personnes touchées par la pauvreté à des aliments sains à Berne sont également soutenus, outre par la Fondation Mercator, par la Ville de Berne et par la société « Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern » (OGG Bern).

¹ [Confédération suisse, Office fédéral de la statistique OFS \(2023\) : Répartition spatiale](#)

1 Cadre légal et lignes directrices générales pour une alimentation durable

1.1 Ancrage légal

Au niveau du cadre légal supérieur, la Ville de Fribourg se réfère à la Stratégie pour le développement durable 2030 (SDD 2030) de la Confédération², qui définit les lignes directrices de la politique de durabilité. L'un des trois thèmes prioritaires de cette stratégie est la promotion de la consommation et de la production durables. La manière d'y parvenir est définie par quatre objectifs, dont l'objectif 3 mentionne explicitement les systèmes alimentaires comme champ d'action, en précisant qu'il faut « faire avancer la transformation vers des systèmes alimentaires durables en Suisse et à l'étranger ». La SDD 2030 de la Confédération sert également de base pour le développement de la stratégie de durabilité de la Ville³.

Par ailleurs, la Ville de Fribourg s'inspire aussi directement des Objectifs de développement durable de l'Agenda 2030 de l'ONU (cf. 2.1.) ainsi que de la Stratégie alimentaire suisse 2017-2024 pour le développement de sa propre stratégie communale de développement durable, encore en cours d'élaboration (au moment de la rédaction de ce document), et pour sa charte de durabilité (déjà en ligne)⁴. En ce qui concerne la durabilité alimentaire, la Ville de Fribourg peut également se référer à certains cadres légaux du canton de Fribourg. Le canton a adopté, le 14 juin 2021, un Plan climat cantonal⁵ dont les objectifs sont 1) d'assurer la capacité d'adaptation du territoire au changement climatique et 2) de mettre fin à la dépendance aux énergies fossiles et de réduire les émissions de gaz à effet de serre de 50% d'ici 2030 puis d'atteindre zéro d'émissions nettes d'ici 2050. Le Plan climat cantonal est une stratégie climatique composée de 115 mesures qui devraient être mises en œuvre entre 2021 et 2026.

Les mesures de réduction des gaz à effet de serre sont réparties en quatre axes, dont l'un est « Agriculture et alimentation », qui comprend neuf mesures individuelles. Certaines de ces mesures s'appliquent dans l'amélioration des pratiques au niveau de la production agricole⁶ afin de réduire les émissions. D'autres concernent l'ensemble de la chaîne de valeur et la consommation finale et peuvent être utilisées comme base de légitimation pour des mesures favorisant un système alimentaire urbain durable. Il s'agit entre autres:

- *A.2.4 Promotion de circuits courts et soutien à la consommation locale*
Encouragement (campagne de sensibilisation, subventionnement, intégration de la restauration de l'Etat) des circuits courts et à la consommation locale (notamment achat direct dans les exploitations, plateforme d'achat de produits locaux, valorisation des acteurs locaux pour la transformation des produits), en intégrant notamment la problématique du gaspillage alimentaire.
- *A.3.1 Encouragement à une alimentation bas carbone et équilibrée*
Le programme Fourchette verte – Ama terra est soutenu pour l'alimentation en milieux extrafamilial et les enjeux climatiques y sont intégrés. Par ailleurs, les enjeux de l'alimentation bas carbone sont intégrés dans les cours d'économie familiale (par exemple par le biais de l'intégration d'une personne de l'équipe climat au sein du groupe de travail sur le contenu des cours). Enfin, elle vise à encourager les cantines à proposer un menu végétarien et à s'approvisionner en produits régionaux.

L'axe « Consommation et économie » comporte également des mesures sur lesquelles il est possible de s'appuyer :

- *C.1.3 Sensibilisation de la population à l'impact climatique lié à la consommation*
Lancement d'une campagne afin de sensibiliser les Fribourgeois-e-s à l'impact climatique lié à la consommation (énergie, alimentation durable, déchets, gaspillage alimentaire, etc.). Lors de la mise en œuvre de la mesure, une attention particulière est donnée à une sensibilisation non culpabilisante.

² [Confédération suisse \(2021\) : Stratégie pour le développement durable 2030.](#)

³ Entretien avec Noemie Dick et Cédric Schneider, Ville de Fribourg – Secteur du marketing urbain, développement durable et projets, 26.4.2023.

⁴ [Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires \(OSAV\) \(2017\) : Savoir les repas et rester en bonne santé.](#)

⁵ [État de Fribourg. Service de l'environnement \(SEn\) \(2021\) : Plan climat cantonal. Stratégie et plan de mesures 2021-2026.](#)

⁶ Ces mesures ne sont pas énumérées ici. Elles peuvent être consultées aux pages 84-85 du Plan climat du canton de Fribourg.

Cependant, le Plan climat est encore très récent et sa mise en œuvre n'en est qu'à ses débuts, de sorte qu'il n'a pas encore d'impact concret sur la Ville de Fribourg⁷.

La loi cantonale sur le climat (LClim)⁸, qui a été initiée par la motion 2019-GC-44 « Base légale cantonale pour le climat et l'environnement »⁹, est entrée en vigueur le 1^{er} octobre 2023. L'art. 6 de la LClm exige l'élaboration d'une stratégie climatique et d'un plan d'action avec des mesures concrètes, des délais de mise en œuvre et l'affectation de ressources. En vertu de l'art. 17 de la LClm, les grandes communes sont en outre tenues de prendre des mesures :

Art. 17 Communes

¹ Les communes sont incitées à définir dans les cinq ans suivant l'entrée en vigueur de la présente loi, dans un plan communal, les mesures qu'elles entendent mettre en œuvre, en complément des mesures de l'Etat et en coordination avec ces dernières, pour contribuer à atteindre les objectifs de la présente loi et à transmettre ce plan à la Direction.

Par ailleurs, le canton de Fribourg a élaboré une « stratégie de développement économique du secteur alimentaire » et a approuvé le 12 janvier 2021 trois programmes phares de la stratégie alimentaire. Ces programmes auront également des répercussions sur les activités et la marge de manœuvre en ville de Fribourg, notamment le premier programme « Food Living Lab », dont le site principal sera bluefactory¹⁰ à Fribourg¹¹.

Le programme Food Living Lab prévoit :

- [Des] espaces physiques et virtuels dédiés à l'expérimentation dans le domaine agroalimentaire. - [De la] collaboration entre les chercheurs, les producteurs et les consommateurs. L'emplacement principal est prévu à bluefactory.
- [Le] développement et [la] production des snacks locaux sous forme de noix et de graines.
- [La] Sensibilisation du public sur la thématique du gaspillage alimentaire et [l']implémentation des nouvelles techniques de bioconversion sur place.

La Ville de Fribourg est encore en train d'élaborer une stratégie globale de durabilité et a déjà conçu une charte de durabilité qui aborde la thématique de l'alimentation. (cf. chapitre 2.1). Aucun autre cadre légal n'a été trouvé au niveau communal.

1.2 Exigences relatives aux marchés publics

Niveau fédéral

Dans la loi fédérale sur les marchés publics (LMP) révisée en 2019, l'attention portée aux aspects écologiques et aux trois dimensions de la durabilité est plus importante que dans la version précédente. Cela s'exprime déjà dans la définition du but de l'art. 2a, qui stipule que « la présente loi vise à une utilisation des deniers publics qui soit économique et qui ait des effets économiques, écologiques et sociaux durables »¹².

Les dispositions légales relatives à la protection de l'environnement jouent également un rôle dans trois autres articles. L'article 12 stipule que les marchés publics ne sont attribués qu'aux soumissionnaires qui respectent les prescriptions légales locales en matière de protection des ressources naturelles et de l'environnement. En conséquence, le droit suisse de l'environnement doit être respecté en Suisse et les conventions internationales sur la protection de l'environnement désignées par le Conseil fédéral doivent être respectées à l'étranger¹³. En cas de non-respect de ces prescriptions, les soumissionnaires peuvent être exclus d'une procédure d'adjudication ou l'adjudication peut être révoquée, conformément à l'article

⁷ Entretiens avec Noemie Dick et Cédric Schneider du 26.4.2023.

⁸ [Etat de Fribourg \(2023\): RSF 815.1 Loi sur le climat \(LClim\).](#)

⁹ [Etat de Fribourg \(2019\): Motion 2019-GC-44 Base légale pour le climat et l'environnement.](#)

¹⁰ [Bluefactory, \(2023\): Page d'accueil.](#)

¹¹ [Cluster food & nutrition \(2023\): Stratégie agroalimentaire du canton de Fribourg.](#)

¹² [Confédération suisse \(2019\): RO 2020 641 Loi fédérale sur les marchés publics \(LMP\), p. 641.](#)

¹³ *Ibid.*, p. 647-648.

44.¹⁴ En outre, les pouvoirs adjudicateurs ont la possibilité de prévoir des « spécifications techniques visant à la conservation des ressources naturelles ou à la protection de l'environnement », conformément à l'article 30.¹⁵ Dans l'article 29, les critères d'attribution sont listés, parmi lesquels figure désormais la durabilité. De plus, l'art. 29, al. 4 stipule que « Les prestations standardisées peuvent être adjudgées sur la base du seul critère du prix total le plus bas, pour autant que les spécifications techniques concernant les prestations permettent de garantir le respect d'exigences élevées en matière de durabilité sociale, écologique et économique.

Niveau cantonal

Le canton de Fribourg a déjà adhéré à l'Accord intercantonal sur les marchés publics révisé du 15 novembre 2019 (AIMP ; OFAG 726.91).¹⁶ Le développement durable joue un rôle central dans l'accord révisé. Les dispositions correspondantes se trouvent aux art. 2, 12, 29 et 30 de l'AIMP 2019. Les adaptations permettent aux adjudicateurs de pondérer davantage les aspects du développement durable et d'exploiter les nouvelles marges de manœuvre. Ce renforcement de l'importance du développement durable devrait et va de plus en plus influencer la conception des critères dans les appels d'offres. L'AIMP est déterminant pour le canton et, par conséquent, la loi fribourgeoise sur les marchés publics (LCMP)¹⁷ a été révisée dans ce sens au 1^{er} janvier 2023. Les questions de durabilité se reflètent dans trois articles :

Art. 8 Labels et écolabels

¹L'Etat exige le respect des critères des labels environnementaux ou des écolabels pour ses propres marchés et pour ceux auxquels il participe financièrement.

Art. 9 Monitoring de la durabilité

¹ Un monitoring de la durabilité des achats des services de l'Etat et de leur caractère innovant est effectué par la Direction en charge du développement durable.

² Le Conseil d'Etat est informé tous les deux ans des résultats de ce monitoring et le rapport y relatif est publié.

Art. 10 Cellules d'achat

¹ Dans une perspective de qualité, d'efficacité, de durabilité et de performance économique, le Conseil d'Etat est habilité à instaurer des cellules d'achat au cas par cas pour l'achat de biens et de services en faveur de l'Etat.

Niveau ville

Pour un achat responsable et durable, la Ville recommande de consulter la « Toolbox achats responsables suisse »¹⁸, qui résulte de la fusion des instruments d'achat du « Guide des achats professionnels responsables » et de la « Boussole de durabilité ». En outre, une charte de durabilité a été élaborée, qui comprend également le thème de l'achat durable¹⁹.

En plus de cela, l'élaboration d'un « engagement et d'une directive pour des achats publics durables et responsables » est en cours. Cette nouvelle directive doit servir de support pour formaliser les procédures d'achat menées par l'administration communale et intégrer systématiquement les préoccupations économiques, environnementales et sociales²⁰.

1.3 Lois non contraignantes transnationales

Pour développer sa stratégie et sa charte de durabilité, la Ville de Fribourg s'est inspirée des 17 objectifs de développement durable (ODD) de l'Agenda 2030 de l'ONU, repris par la Confédération et le Canton de Fribourg.

¹⁴ Confédération suisse (2019, p. 662 – 663).

¹⁵ Ibid. p.657.

¹⁶ [Etat de Vaud \(2023\): Accord 726.91 intercantonal sur les marchés publics \(A-IMP\) du 15 novembre 2019.](#)

¹⁷ [Etat de Fribourg \(2022\): RSF 122.91.1 – Loi sur les marchés publics \(LCMP\).](#)

¹⁸ [Confédération Suisse \(2023\): Toolbox achats responsables suisse.](#)

¹⁹ [Ville de Fribourg, Conseil communal \(2021\): Réponse du Conseil municipal au postulat no 170 \(2016-2021\) de MM. Lionel Walter et Marc Vonlanthen \(PS\).](#)

²⁰ Projet de directive, document interne.

1.3.1 Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan MUFPP

En tant que ville suisse du Goût en 2023 et à l'occasion d'une année entière consacrée à la gastronomie et à l'alimentation, la Ville de Fribourg a adhéré au *PMPAU* le 28 avril 2023. Par cette signature et ses activités en tant que ville du Goût 2023, la commune a confirmé son engagement dans ce domaine. Cette adhésion faisait suite à de nombreuses autres actions déjà mises en place sur le territoire communal. Il s'agissait également de rendre plus visibles les mesures déjà mises en place ainsi que les nouvelles, comme, entre autres, la charte pour une alimentation durable et différentes campagnes menées avec la population et les restaurateurs. En signant le *PMPAU*, le Conseil municipal souhaitait également profiter de sa visibilité en tant que ville du Goût pour donner un signal politique fort²¹.

2 Politique et administration

2.1 Stratégies et programmes pour un système alimentaire urbain durable

Pour la nouvelle législature 2021-2026, le Conseil communal a décidé de renforcer la thématique du développement durable et de l'alimentation en centralisant le Secteur du marketing urbain, développement durable et projets au sein de l'Administration générale. Le pilotage de la stratégie de développement durable de la Ville de Fribourg se fera de manière plus transversale, à côté de quoi le Secteur continuera à piloter certains thèmes qui n'ont pas encore été délégués au sein de la commune. Ces projets concernent notamment les biens de consommation, mais aussi la sensibilisation à l'Agenda 2030, qui sert de cadre global à la mise en œuvre de la stratégie de développement durable de la Ville de Fribourg.

La stratégie de développement durable comprend 4 champs thématiques, à savoir (1) les ressources naturelles (2) la consommation (3) les infrastructures, (4) le cadre de vie. Celui qui traite des biens de consommation se compose à son tour de deux axes principaux :

- Alimentation responsable
- Approvisionnement durable

La Ville de Fribourg a développé, sur la base de la stratégie de durabilité « Fribourg 2030 », une charte de durabilité simplifiée qui présente de manière synthétique les quatre champs d'action de la stratégie et les objectifs qui s'orientent sur les principes suivants²² :

- Des limites planétaires à respecter
- Des seuils sociaux à garantir
- Une juste pesée des intérêts
- Une communication transparente
- Une application des « 5R » (avant de jeter un bien il faut savoir le : refuser / réduire / réutiliser / recycler / redonner, puis éventuellement jeter)
- Une économie circulaire
- Une considération transversale des thématiques de durabilité
- Une coopération entière

Sur la base de l'Agenda 2030, les 17 ODD ont été classés en 4 domaines. Certains de ces objectifs concernent directement ou indirectement la promotion d'un système alimentaire durable.

La Ville de Fribourg :

- maintient et améliore les services écosystémiques (domaine des ressources naturelles) ;
- assure une gestion adéquate de ses sols et de ses sous-sols, ainsi que de la pollution de l'air et de l'eau, de même que des pollutions sonore et lumineuse et toute autre pollution d'origine humaine (domaine des ressources naturelles) ;
- préserve la qualité de l'eau, de l'air et du sol pour protéger les habitats naturels des espèces aquatiques et terrestres sur son territoire (domaine des ressources naturelles) ;
- promeut l'alimentation et l'agriculture locale et/ou soutenable, avec pour objectif d'augmenter la part de production et de consommation de biens respectant les limites naturelles et les valeurs sociales (domaine de la consommation) ;

²¹ Entretien avec Noemie Dick et Cédric Schneider du 26.4.2023.

²² [Ville de Fribourg \(2023\): Développement durable. Charte de Durabilité.](#)

- encourage l'utilisation d'alternatives équitables et locales en matière de consommation, notamment en élaborant une politique d'achats responsables (domaine de la consommation) ;
- favorise une consommation produisant un minimum de déchets (domaine de la consommation) ;
- applique à chaque bien de consommation le principe des « 5 R » (domaine de la consommation) ;
- vise à atténuer les effets du changement climatique en réduisant notamment ses gaz à effet de serre (domaine des infrastructures) ;
- promeut un développement économique se concentrant, entre-autres, sur des critères environnementaux et sociaux (domaine du cadre de vie).

Dans son programme de législature 2021-2026²³, la Ville se fixe six objectifs de législature et place le principe du développement durable au centre de ses préoccupations. L'objectif de législature 3 « *La Ville de Fribourg devient exemplaire en matière environnementale et énergétique* » comprend également des sous-objectifs qui concernent le domaine du système alimentaire :

- établir un plan climat ;
- mettre en œuvre le programme Nature et paysage ;
- proposer une alimentation saine et écologique aux élèves ;
- améliorer la gestion et la valorisation des déchets.

Pour l'élaboration de la stratégie de durabilité et du plan climat, des ateliers internes ont été organisés et continuent de l'être afin d'identifier les mesures de protection du climat, mais aussi d'autres mesures de durabilité dans toutes les politiques sectorielles²⁴. En principe, les objectifs sont déjà fixés de manière relativement précise, tandis que les mesures concrètes de mise en œuvre sont encore en cours d'élaboration. D'ici la fin de l'année, tous les ateliers internes concernant le développement du plan climat auront été organisés. Des mesures seront identifiées et définies. Parallèlement, les travaux de finalisation de la stratégie de durabilité sont en cours, mais le niveau de détail des mesures n'est pas encore défini, car il y aura également des mesures et des plans d'action dans le cadre du plan climat²⁵.

2.2 Intégration de la thématique dans les structures administratives et les ressources de la ville

La Ville de Fribourg ne dispose pas d'un service spécifiquement dédié à l'alimentation durable. Ce domaine d'activité est traité au sein de la thématique « Développement durable ». Un poste pour le développement durable a été créé, occupé à 60% et rattaché en 2021 à la direction de l'Administration générale, compte tenu du caractère transversal de la thématique. Cela n'a pas toujours été le cas. À la suite des élections communales de mars 2021, le poste a été transféré du Service de génie civil, de l'environnement et de l'énergie (GCEE) à l'Administration générale afin d'assurer une vision transversale couvrant aussi bien les axes sociaux qu'économiques et environnementaux²⁶. Par ailleurs, la direction de l'Administration générale compte également un poste à 90% qui s'occupent de la thématique du marketing urbain. Ce total de 150% de taux d'occupation d'emplois couvre de nombreux thèmes liés au développement durable, dont les marchés publics. On estime que 40% de ces postes sont directement consacrés à la thématique de l'alimentation et des marchés publics en rapport avec l'alimentation²⁷.

Au sein du Service GCEE se trouve le Secteur de la transition écologique, qui représente un pourcentage de poste de 380% et est responsable des domaines qui touchent en partie à la thématique du « système d'alimentation durable ». Dans le cadre de la restauration collective publique, respectivement de la restauration scolaire (cuisine et livraison), sept personnes sont en outre employées, qui se partagent 460% de postes.

²³ [Ville de Fribourg \(2021\): Programme de législature.](#)

²⁴ Entretien avec Noemie Dick et Cédric Schneider du 26.4.2023.

²⁵ Ibid.

²⁶ [Ville de Fribourg, \(2022\): Rapport de gestion 2021, p. 17.](#)

²⁷ Entretien avec Noemie Dick et Cédric Schneider du 26.4.2023.

Vous trouverez ci-dessous un aperçu des Directions et des Services et Secteurs. Seuls ceux qui sont directement ou indirectement impliqués dans le thème transversal « alimentation » ou qui peuvent exercer une influence dans ce domaine sont mentionnés ici :

Direction de l'Administration générale, des ressources humaines, du service juridique et de la Bourgeoisie

- Service de l'administration générale
 - o Secteur du marketing urbain, développement durable et projets
 - marchés publics
 - développement durable

Direction de l'édilité (services d'urbanisme et d'architecture et du génie civil, de l'environnement et de l'énergie

- Service du Génie civil, de l'environnement et de l'énergie
 - o Secteur de la transition écologique
 - gestion des déchets
- Service d'urbanisme et d'architecture
 - o Secteur des parcs et promenades
 - gestion des espaces verts
 - o Secteur développement urbain
 - programme Nature et Paysage

Direction de la police locale et mobilité et des sports

- Service de la police locale
 - autorisation des stands de marché et des *foodtrucks*

Direction de l'enfance, des écoles et de la cohésion sociale (EECS), de l'aide sociale et des curatelles d'adultes.

- Service EECS
 - o Secteur de la restauration scolaire
 - charte Cuisinons notre région
 - label Fourchette verte – Ama Terra

Direction des finances, de la culture et de l'informatique

- relations avec Bluefactory

Au total, des ressources d'un montant de 425'000 francs sont dépensées pour le personnel travaillant sur la thématique de l'alimentation, de l'agriculture, de la santé et de l'alimentation, de la restauration collective et du jardinage urbain au sens strict²⁸. Dans le cadre de la mise en œuvre du plan d'action du Réseau des villes créatives de l'UNESCO (RVCU), outre les fonds pour le personnel, la Ville devrait engager environ 370'000 francs par année, de 2024 à 2027.

²⁸ Correspondance électronique avec Cédric Schneider, Ville de Fribourg, du 13.6.2023.

2.3 Interventions parlementaires et initiatives déposées par la société civile sur cette thématique

Plusieurs interventions parlementaires en lien avec l'alimentation ont été déposées au parlement de la Ville de Fribourg. La liste suivante se limite à la période de 2010 à 2023, aux postulats et aux motions et ne prétend pas être exhaustive. Elle donne cependant une bonne impression des activités.

Intervention parlementaire	Etat
Postulat n° 48 - Demande d'étudier la possibilité de créer une ferme pédagogique pour les écoles de la ville de Fribourg ²⁹	Déposé le 22.02.2022 Transmis le 05.04.2022
Postulat n° 14 - Demande de présenter un rapport proposant des mesures pour redynamiser les rues de la ville afin de faire face au changement climatique ³⁰	Déposé le 28.06.2021 Liquidé le 14.09.2022
Postulat n° 198 - Demande d'étudier la possibilité de mettre en place une politique solidaire, écologique et saine en matière de repas financés par la Ville de Fribourg ³¹	Déposé le 30.03.2021 Transmis le 28.06.2021 Liquidé le 21.02.2022
Postulat n° 197 - Demande d'étudier la possibilité d'instaurer une politique de sécurité alimentaire en ville de Fribourg ³²	Déposé le 23.02.2021 Transmis le 30.03.2021 Liquidé le 05.04.2022
Postulat n° 124 - Demande de définir une politique communale de réduction des gaz à effet de serre et d'adaptation au changement climatique ³³	Déposé le 01.10.2019 Transmis le 18.02.2020 Liquidé le 23.02.2021
Postulat n° 106 - Demande d'étudier la possibilité d'instaurer des mesures d'encouragement pour réduire la production de déchets en ville de Fribourg ³⁴	Déposé le 09.04.2019 Transmis le 29.05.2019 Liquidé le 26.05.2020
Postulat n° 92 - Demande d'étudier la possibilité de favoriser la présence d'abeilles sauvages et domestiques en ville ³⁵	Déposé le 18.09.2018 Transmis le 29.10.2018 Liquidé le 18.02.2020
Postulat n° 83 - Demande de favoriser une alimentation saine au sein des AES par l'introduction d'une journée exclusivement végétarienne par semaine ³⁶	Déposé le 02.07.2018 Liquidé le 18.09.2018 (Refus)
Postulat n° 51 - Demande d'étudier l'élaboration d'une politique efficace de lutte contre le gaspillage alimentaire en ville de Fribourg ³⁷	Déposé le 19.09.2017 Liquidé le 29.10.2018
Postulat n° 95 d'analyser la possibilité de mettre à disposition de la population des palettes pour du jardinage urbain ³⁸	Déposé le 24.06.2013 Liquidé
Postulat n° 8 d'examiner les possibilités d'étendre, de varier et d'améliorer les marchés hebdomadaires ³⁹	Déposé le 30.05.2011 Liquidé 29/10/2012 Réponse du conseil municipal

2.4 Appartenance à des initiatives et à des réseaux interurbains

Le 29 juin 2019, la Ville de Fribourg a été désignée *Fair Trade Town* et remplit les cinq critères requis⁴⁰. En juin 2019, la Ville a mis l'accent sur la consommation durable, locale et équitable en organisant trois événements dans le quartier du Bourg, notamment le magasin éphémère Boutik-tak qui proposait des produits régionaux ou issus du commerce équitable sans prix fixe. Les prix librement fixés devaient sensibiliser les consommateurs à la valeur et au contexte des produits⁴¹.

²⁹ [Ville de Fribourg, Conseil communal \(2022\): Postulat n° 48.](#)

³⁰ [Ville de Fribourg, Conseil communal \(2021\): Postulat n° 14.](#)

³¹ [Ville de Fribourg, Conseil communal \(2021\): Postulat n° 198.](#)

³² [Ville de Fribourg, Conseil communal \(2021\): Postulat n° 197.](#)

³³ [Ville de Fribourg, Conseil communal \(2019\): Postulat n° 124.](#)

³⁴ [Ville de Fribourg, Conseil communal \(2019\): Postulat n° 106.](#)

³⁵ [Ville de Fribourg, Conseil communal \(2018\): Postulat n° 92.](#)

³⁶ [Ville de Fribourg, Conseil communal \(2018\): Postulat n° 83.](#)

³⁷ [Ville de Fribourg, Conseil communal \(2017\): Postulat n° 51.](#)

³⁸ [Ville de Fribourg, Conseil communal \(2013\): Postulat n° 95.](#)

³⁹ [Ville de Fribourg, Conseil communal \(2011\): Postulat n° 8.](#)

⁴⁰ [FAIR TRADE TOWN \(2023\): Fribourg.](#)

⁴¹ [Ville de Fribourg \(2023f\): Achats durables.](#)

Désormais, la Ville fait également partie du Réseau des villes suisses du Goût, puisque Fribourg a été désignée Ville du Goût en 2023 et a organisé la Semaine du Goût en septembre 2023 (cf. chapitre 6.1.1.). La Ville a rejoint, le 9 novembre 2023, le Réseau des villes créatives de l'UNESCO⁴². Cela a un rapport avec l'alimentation dans la mesure où les Villes peuvent poser leur candidature dans le contexte de sept domaines, dont la gastronomie et l'artisanat. La Ville de Fribourg s'est référée en particulier au « terroir fribourgeois », c'est-à-dire à l'artisanat alimentaire régional et à la gastronomie, connus et fortement développés. La candidature en tant que ville créative doit également permettre d'engendrer des synergies avec l'événement Fribourg, ville du Goût 2023⁴³. Pour ce faire, la Ville a dû proposer un plan d'action sur quatre ans. Le premier volet de ce plan, élaboré main dans la main avec les partenaires de la Ville, s'articule autour du fil rouge de l'innovation dans la gastronomie. Il se décline en trois axes :

- la recherche : positionner et renforcer la ville et le canton en tant que lieu d'innovation et de recherche dans le domaine agroalimentaire ;
- l'éducation : favoriser la sensibilisation des jeunes générations, ainsi que l'intégration et la réinsertion professionnelle à travers la thématique de la gastronomie ;
- l'événementiel : culture, économie, social, sport – pérenniser la gastronomie en tant qu'axe de marketing urbain de la Ville et l'utiliser comme levier de créativité.

La Ville de Fribourg est également membre du groupe de travail dédié à l'alimentation de l'Union des villes suisses.

3 Marchés publics et restauration collective publique

3.1 Restauration collective

Dans la restauration collective scolaire, plus de 510 menus ont été préparés chaque jour pendant plus de 180 jours, une extension à 600 menus étant prévue à l'avenir. Ainsi, d'août à décembre 2022, 37'553 repas ont été servis, avec en moyenne un bon tiers de produits locaux et plus de la moitié de produits suisses⁴⁴. Les menus sont tous conformes aux directives du label Fourchette verte – Ama Terra. De plus, la restauration scolaire répond également aux recommandations de la démarche « Cuisinons notre région », proposant une charte pour une alimentation durable, équilibrée et régionale dans la restauration collective fribourgeoise⁴⁵, puisque cette dernière a été signée par la Ville de Fribourg. Cette charte a été développée par l'Etat de Fribourg suite à la motion cantonale 2014-GC-31 de Romain Castella et Ruedi Schläfli⁴⁶. Les organes responsables de la charte sont la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts (DIAF), la Direction de l'aménagement, de l'environnement et des constructions (DAEC)⁴⁷ et la Direction de la santé et des affaires sociales (DSAS) du Canton. D'autres organisations impliquées dans le développement et la mise en œuvre sont Terroir Fribourg, Fourchette verte Fribourg, GastroFribourg, Grangeneuve et Beelong, qui soutiennent les institutions partenaires qui adhèrent à la charte dans sa mise en œuvre. En signant la charte, les institutions partenaires s'engagent à 1) promouvoir les produits fribourgeois et régionaux, 2) se conformer aux principes du développement durable et 3) promouvoir la santé par une alimentation équilibrée. Actuellement, environ 35% des produits proviennent de la région et 55% de producteurs suisses. Actuellement, le coût de revient total pour la production d'un menu est en moyenne de 10 fr. 21 ct.

Hormis la restauration scolaire mentionnée, la Ville de Fribourg n'a pas d'autre service public de restauration collective important en termes de quantité qu'elle pourrait utiliser comme levier⁴⁸.

⁴² [United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization \(2023\): UNESCO Creative Cities Network.](#)

⁴³ Entretien avec Noemie Dick et Cédric Schneider du 26.4.2023.

⁴⁴ Selon l'échange de courriels du 15.5.2023 : Par exemple, au 31 mars 2023, 34,3% de produits locaux et 55,3% de produits suisses étaient utilisés.

⁴⁵ [Etat de Fribourg \(2023\): Charte de la restauration collective fribourgeoise.](#)

⁴⁶ [Etat de Fribourg \(2019\): Motion 2014-GC-31 Utilisation prépondérante de produits locaux au sein des restaurants et cantines de l'Etat de Fribourg et soutenus financièrement par l'Etat.](#)

⁴⁷ Devenue la Direction du développement territorial, des infrastructures, de la mobilité et de l'environnement (DIME).

⁴⁸ Entretien avec Noemie Dick et Cédric Schneider du 26.04.2023.

3.1.1 Directives concernant les parts de labels, les repas selon la pyramide, les parts de nourriture à base de plantes

Le label Fourchette verte – Ama Terra s'applique à la restauration scolaire. Il garantit la durabilité de la production alimentaire, la régionalité et la saisonnalité ainsi qu'une offre de menus équilibrés et variés pour les enfants et les adolescents⁴⁹. L'élément déterminant est que des repas équilibrés sont proposés selon le principe d'une alimentation saine, conformément à la pyramide alimentaire suisse⁵⁰. Le complément Ama Terra⁵¹ est une offre de conseil pour les établissements proposant des repas équilibrés et durables pour les enfants et les adolescents.

En outre, la Ville a signé la charte « Cuisinons notre région » et s'est ainsi engagée, lors de l'achat de denrées alimentaires, à privilégier les produits régionaux et saisonniers, à garantir la transparence et la traçabilité, à remplir des exigences écologiques selon des critères définis, à éviter les produits critiques et à choisir des produits certifiés commerce équitable (*fair trade*) pour les produits importés (*cash crop*), comme le café par exemple. En ce qui concerne les exigences relatives à l'élevage, au poisson, à la production écologique et à la régionalité, les critères suivants sont notamment définis :

- Pour la viande et les produits laitiers, les produits doivent répondre à 100% aux normes minimales suisses.
- Pour la viande, 80% doivent être conformes aux normes SRPA et SST.
- Pour la viande et les produits laitiers, les fruits, les légumes, les herbes aromatiques, les céréales et les légumineuses, au moins 25% doivent être certifiés IP-Suisse ou conformes à l'ordonnance bio CH ou/et à l'ordonnance bio UE.
- Pour les épices, les mélanges d'épices, les soupes, les sauces et les bouillons, 20% doivent être conformes à IP-Suisse ou aux exigences de l'ordonnance bio CH ou/et de l'ordonnance bio UE.
- Les poissons et les fruits de mer correspondent à la catégorie « recommandé » ou « recommandable » selon le guide du WWF.
- Régionalité : 1^{re} priorité aux produits certifiés Terroir Fribourg et/ou AOP fribourgeoise, au niveau suivant les produits suisses Suisse Garantie, pour les produits étrangers la préférence est donnée aux produits européens et il est recommandé d'appliquer le Beelong-Eco-Sores.

Les institutions partenaires qui ne sont pas certifiées Fourchette Verte – Ama Terra participent à des formations continues sur l'alimentation équilibrée et la promotion de la santé.

En outre, il a été décidé que deux fois par semaine, des menus exclusivement végétariens seraient proposés et que les autres jours, il y aurait à la fois un menu viande et un menu végétarien.

En outre, les produits laitiers sont systématiquement achetés en fonction du label Lait équitable. Les efforts de la Ville de Fribourg pour répondre aux exigences de la charte dans le domaine de la restauration scolaire seront évalués à la fin de l'été 2023. Il sera alors possible de montrer plus précisément où la Ville est allée plus loin que ce qui est exigé par la charte et quelle est la proportion de produits bio, entre autres.⁵²

3.1.2 Déchets alimentaires

En signant la charte susmentionnée, les institutions partenaires, et donc la Ville de Fribourg, s'engagent à éviter le gaspillage alimentaire en planifiant soigneusement les repas, en les stockant correctement, en faisant preuve de flexibilité dans la taille des menus, etc.

Avec l'action Amène ton tupp'⁵³, la Ville encourage l'utilisation de boîtes à repas réutilisables, qui permettent également d'emporter les restes de nourriture.

De plus, le site internet renvoie à la plateforme *ZeroWaste Switzerland*⁵⁴ pour trouver des projets et des entreprises qui mettent l'accent sur cette thématique ou qui en tiennent fortement compte dans le cadre de leurs activités. La Ville n'est cependant pas membre de cette association.

Plusieurs actions et événements en lien avec la revalorisation alimentaire sont entrepris depuis 2018 par la Ville de Fribourg et en partenariat avec différentes entités, telles que Madame Frigo, Foodoo, Äss Bar

⁴⁹ [Fourchette Verte \(2021\) : Fourchette Verte. Partie générale.](#)

⁵⁰ [Société Suisse de Nutrition \(2023\) : Pyramide alimentaire suisse.](#)

⁵¹ [Fourchette verte \(2023\) : Ama Terra Critères.](#)

⁵² Entretien avec Noemie Dick et Cédric Schneider du 26.04.2023.

⁵³ [Ville de Fribourg \(2023\) : Alimentation responsable.](#)

⁵⁴ [ZeroWaste Switzerland \(2023\) : Page d'accueil.](#)

ou encore la banque alimentaire fribourgeoise. Depuis plusieurs années, la Ville fait également des mesures de masse de déchets alimentaires dans les poubelles taxées des ménages. Pour ce faire, les employés de la déchetterie sélectionnent aléatoirement une centaine de sacs et en trient le contenu par matière.

3.1.3 Subventionnement de menus durables

Aucun contenu n'a été trouvé sur cette thématique ou la thématique n'est actuellement pas (encore) traitée par la ville.

3.2 Autres éléments concernant les marchés publics et les appels d'offres

La Ville de Fribourg est actionnaire de bluefactory. Ce site d'innovation est géré par la société bluefactory Fribourg-Freiburg SA. Alors que ses actions sont détenues à parts égales par l'État et la Ville de Fribourg, cette dernière est la seule propriétaire du site bluefactory. Les activités et les projets prévus sur le site sont très variés et ont également un rapport avec l'alimentation (voir 7.1).

4 Promotion des structures de vente directe, du régionalisme et de la transparence

En ce qui concerne le marketing, il existe au sein de l'administration un groupe de travail qui se penche sur les questions relatives à la commercialisation directe de produits alimentaires, y compris dans le cadre d'événements et en relation avec les marchés hebdomadaires. Il s'agit de trouver les meilleures pratiques, que ce soit au niveau financier, au niveau des sites ou d'autres aspects sur lesquels la Ville pourrait exercer une influence positive⁵⁵.

4.1 Soutenir les initiatives visant à redéfinir les relations entre les consommateur·trice·s et les producteur·trice·s.

La Ville de Fribourg a créé un prix pour l'innovation durable, qui sera décerné chaque année et doté de 5000 francs. Dans ce cadre, des projets dans le domaine du système alimentaire durable peuvent également être soutenus. En 2022, le projet « Méthodes de cultures croisées : arbres et champignons », qui a notamment un lien avec l'alimentation, a remporté le prix⁵⁶. En 2021 également, le prix de l'innovation durable a été attribué à un projet lié à l'alimentation, à savoir Bouteka, une plateforme de livraison hebdomadaire de paniers de fruits et légumes sur le campus universitaire⁵⁷.

4.1.1 Marchés couverts, magasins pop up, plateformes internet, épicerie participative, ACP

Il existe certes plusieurs magasins ACP dans la région de Fribourg et un magasin de producteur·trice·s régionaux a été créé, mais il s'agit d'une initiative privée (voir 7.3) qui n'est ni rendue visible ni soutenue directement par la Ville.

4.2 Marchés hebdomadaires

La Police locale est responsable de l'autorisation des stands de marché. Il existe à Fribourg des marchés alimentaires qui se tiennent trois fois par semaine à quatre endroits différents. En outre, un grand marché bio a lieu une fois par an, où plus de 30 producteur·trice·s bio peuvent présenter leurs produits, mais aussi leurs activités et leur engagement autour de l'agriculture biologique.

⁵⁵ Entretien avec Noemie Dick et Cédric Schneider du 26.04.2023.

⁵⁶ [Ville de Fribourg \(2022\) : Lauréate de l'innovation Challenge 2022 «smartcooking», une app pour éviter le gaspillage alimentaire.](#)

⁵⁷ [Ville de Fribourg \(2021\) : Lauréate de l'Innovation Challenge 2021 de la HEG-FR et d'UBS.](#)

4.3 Promotion des labels régionaux

Dans le canton de Fribourg, il existe un label de garantie régional Terroir Fribourg⁵⁸, qui couvre toutefois l'ensemble du canton et non pas spécifiquement la région urbaine de Fribourg.

4.4 Projets de développement régional (PDR)

Le projet PDR *Bio Gemüse Seeland* se situe en partie sur le territoire du système alimentaire de la Ville de Fribourg et concerne donc également les producteurs bio du canton de Fribourg. Il est financé par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), par l'Etat de Fribourg et par les producteurs-trices.⁵⁹ La Ville de Fribourg n'est pas impliquée en tant qu'organisme de soutien. Le budget total du projet est de Fr. 79'265'733, dont Fr. 7'002'754 sont pris en charge par la Confédération. Le projet vise à promouvoir la valeur ajoutée régionale des légumes bio du *Seeland*, en particulier dans le canton de Fribourg, notamment par la mise en place d'une plateforme de commercialisation qui sera créée pour l'ensemble de l'offre de l'agriculture biologique fribourgeoise et qui sera orientée vers la gastronomie, le commerce de détail local et les magasins à la ferme.

4.5 Promotion de la durabilité et de la provenance régionale dans la restauration

La Ville a effectué un travail de sensibilisation ponctuel afin d'attirer l'attention des restaurateur-trice-s sur le thème de la prévention du gaspillage alimentaire, mais aussi sur les producteur-trice-s régionaux-ales et locaux-ales qui produisent de manière durable. Les ressources financières et humaines disponibles ne permettent pas d'aller plus loin⁶⁰.

Une autre forme de promotion de la régionalité passe par la charte cantonale et le label Terroir Fribourg.

- Restaurants ayant adhéré à la charte.⁶¹
- Restaurants ayant le label Terroir Fribourg.⁶²

En ce qui concerne la durabilité, les entreprises de restauration à Fribourg sont particulièrement intéressées par un soutien de la part de la Ville concernant le recyclage, l'utilisation et l'élimination de leurs déchets alimentaires, y compris sous la forme d'un soutien financier⁶³.

4.6 Plateformes d'achat, de logistique et de mise en réseau pour les exploitations agricoles et la restauration

Une telle plateforme n'existe pas actuellement, mais de nombreux restaurants de Fribourg profitent des offres du marché hebdomadaire pour faire leurs achats⁶⁴.

4.7 Soutien logistique pour la vente directe

Aucun contenu n'a été trouvé sur cette thématique ou la thématique n'est actuellement pas (encore) traitée par la ville.

4.8 Promotion de structures de transformation à usage collectif

Il y aurait éventuellement un potentiel pour utiliser les infrastructures de préparation des menus de la restauration scolaire, qui ne sont pas toujours utilisées, comme structures de transformation des aliments à usage collectif. Cependant, il n'existe actuellement aucun projet dans ce domaine.

Sur le site bluefactory, il y a une torrèfactrice et un petit *pastificio* (fabrication de pâtes).

⁵⁸ [Terroir Fribourg \(2019\) : Page d'accueil.](#)

⁵⁹ [Confédération suisse, OFAG \(2023\) : Projets de développement régional \(PDR\). Aperçu des projets.](#)

⁶⁰ Entretien avec Noemie Dick et Cédric Schneider du 26.4.2023.

⁶¹ [Staat Freiburg \(2023\): Restaurants signataires de la Charte de la restauration collective](#)

⁶² [Terroir Freiburg \(2019\): Restaurants.](#)

⁶³ Entretien avec Noemie Dick et Cédric Schneider du 26.4.2023.

⁶⁴ *Ibid.*

5 Surfaces agricoles utiles en mains publiques et agriculture urbain

La Ville de Fribourg possède relativement peu de surface pouvant être utilisée pour la production alimentaire. Au total, seuls 13,2 hectares sont utilisés pour des jardins communautaires ou comme pâturages.

5.1 Gestion des terres et des exploitations agricoles

La Ville de Fribourg ne possède pas d'exploitations agricoles ni de surfaces importantes qu'elle pourrait louer à des fins agricoles. Cependant, la Bourgeoisie de Fribourg est propriétaire d'exploitations agricoles et d'alpages, ce qui est expliqué au point 5.3. La Ville elle-même ne possède que 13,2 hectares de terres qui sont pâturées, utilisées comme jardins potagers ou vergers⁶⁵.

5.2 Promotion du jardinage urbain et des jardins communautaires

Jardins communautaires et jardinage urbain

La Ville de Fribourg encourage depuis plusieurs années la culture de plantes alimentaires dans ses quartiers. Depuis juin 2019, la possibilité est offerte aux associations de quartier de recevoir gratuitement des bacs à plantes et 44 de ces bacs sont actuellement en service⁶⁶. Par ailleurs, la Ville souhaite encourager les jardins communautaires, comme cela a déjà été fait de manière exemplaire à Préfleuri⁶⁷. Le jardin communautaire a été créé dans le cadre du programme Paysage éducatif au Schoenberg, et il peut être utilisé par les habitant·e·s, les associations et les collectifs.

Pour que les jardins privés contribuent à la promotion de la biodiversité, la Ville informe les citoyen·ne·s de la possibilité d'adhérer à la Charte des jardins⁶⁸, qui permet d'augmenter la diversité dans les jardins grâce à 10 mesures simples. D'autres sites web informatifs et des conseils généraux sont également indiqués⁶⁹. La Ville a rédigé un programme Nature et paysage, très complet, qui comprend 50 mesures et études planifiées à moyen et long terme pour promouvoir la diversité biologique, dont certaines concernent également la gestion des espaces verts publics⁷⁰.

Traitement des jardins familiaux

La Ville de Fribourg ne possède pas de surfaces pouvant être utilisées pour des jardins familiaux. Néanmoins, il existe des jardins familiaux dans la région de la ville qui sont la propriété de la Bourgeoisie (voir 5.3.).

5.3 Surfaces agricoles utiles et jardins familiaux de la Bourgeoisie de Fribourg

Terres agricoles

Les surfaces agricoles de la Bourgeoisie se trouvent dans les régions de montagne, de collines et de plaine. Une partie se trouve au *Schwarzsee* et dans le *Muscherental* (région du Gantrisch). Elles couvrent une surface totale de 386 hectares. On y trouve quatre exploitations d'alpage pour l'estivage, deux exploitations exploitées toute l'année ainsi que la fromagerie d'alpage *Gantrischli*. En plaine et dans la région des collines, la Bourgeoisie possède huit autres exploitations agricoles, dont deux se trouvent sur le territoire de la ville.

- Domaine de Villars-les-Joncs (Fribourg) : 23,7 hectares
- Domaine du Windig (Fribourg) : 7,8 hectares
- Domaine de Bertigny (Villars-sur-Glâne) : 36 hectares
- Domaine des Muèses (Posieux) : 57 hectares

⁶⁵ Correspondance électronique avec Cédric Schneider, Ville de Fribourg, du 13.6.2023.

⁶⁶ [Ville de Fribourg \(2023\) : Actions et encouragement.](#)

⁶⁷ [Ville de Fribourg \(2022\) : Préfleuri.](#)

⁶⁸ [energie-umwelt.ch \(2023\) : Charte des jardins.](#)

⁶⁹ [Ville de Fribourg \(2023\) : Astuces pour son jardin privé.](#)

⁷⁰ [Ville de Fribourg \(2023\) : Programme Nature et paysage.](#)

- Domaines des Rittes (Pierrafortscha) : 8,6 hectares
- Domaine de Menziswil (Guin) : 42,2 hectares
- Domaine de Friesenheit (Bösingen) : 60 hectares
- Domaine de Schmitten (Schmitten) : 24,9 hectares

Ces entreprises exploitent au total une surface de 260 hectares. Il n'y a pas d'obligations concernant des critères de durabilité supplémentaires, pour autant que l'on puisse en juger⁷¹.

En outre, la Bourgeoisie possède les domaines viticoles de Riex et de Béranges dans le Lavaux, qui produisent sous le nom de Domaine de l'Hôpital et couvrent 5,82 hectares. Les vignobles sont cultivés de manière conventionnelle.

Jardins familiaux

Dans les quartiers du *Stadtberg* à Fribourg, de La Faye à Givisiez, de Torry à Granges-Paccot et de Bertigny à Villars-sur-Glâne⁷², il existe des jardins familiaux avec 273 parcelles qui sont la propriété de la Bourgeoisie de Fribourg⁷³ et qui sont loués et gérés par l'intermédiaire de l'Association des jardins familiaux de la ville de Fribourg et environs (AJFFE)⁷⁴. Les parcelles couvrent une surface totale de 8,5 hectares. La Bourgeoisie s'est engagée à ce que ces surfaces soient conservées, malgré la pression d'utilisation pour des activités de construction. L'AJFFE s'engage également pour un jardinage proche de la nature. Toutefois, elle n'interdit pas l'utilisation d'engrais et de pesticides synthétiques, mais demande seulement que ceux-ci soient « limités »⁷⁵.

6 Sensibilisation et éducation

6.1 Campagnes et informations pour une alimentation durable et thèmes associés

La Ville a déjà lancé plusieurs campagnes et événements, mais utilise également son site internet, par exemple pour contribuer de manière directe et facile à la promotion d'une alimentation de saison à base de fruits et légumes.⁷⁶ Des campagnes de sensibilisation sont également menées à l'interface entre la promotion de la biodiversité et l'alimentation, par exemple la production de miel sur le territoire de la ville. Une étude a été menée à ce sujet en lien avec un postulat⁷⁷ qui a montré que le nombre de ruchers sur le territoire de la ville était saturé et qu'il fallait donc viser une extensification de l'élevage d'abeilles mellifères. La Ville s'engage à cet effet en collaboration avec des apiculteurs locaux et par le biais d'actions publiques de sensibilisation de la population.⁷⁸

6.1.1 Événements

Depuis 2021 la Ville organise, en juin et en juillet, un Rendez-vous durable (RDV durable). Au cours de chacune des éditions du RDV durable, l'un des 17 objectifs de développement durable (ODD) de l'Agenda 2030 est abordé de manière approfondie. En 2022, du 2 juin au 10 juillet, l'ODD 12 (« Etablir des modèles de consommation et de production durables ») a été au centre de 30 manifestations différentes. L'accent a également été mis sur l'alimentation. L'événement a été réalisé en collaboration avec MEMO, bluefactory et Le Port de Fribourg⁷⁹.

Suite à la nomination de Fribourg comme ville du Goût 2023 (cf. plus bas), la Ville a rejoint le Réseau des villes créatives de l'Unesco dans le domaine de la gastronomie. L'adhésion à ce réseau demande un engagement sur quatre ans sous la forme d'un plan d'action, dont l'innovation dans la gastronomie est le

⁷¹ [Ville de Fribourg \(2016\) : Bourgeoisie de Fribourg. Une institution au service de la collectivité, p. 30 -34.](#)

⁷² Stadtberg (55 parcelles - Commune de Fribourg), Bertigny (77 parcelles - Commune de Villars-sur-Glâne), La Faye (39 parcelles - Commune de Givisiez), Torry (102 parcelles - Commune de Granges-Paccot).

⁷³ [Ville de Fribourg \(2016\) : Bourgeoisie de Fribourg. Une institution au service de la collectivité, p. 22-24.](#)

⁷⁴ [Association des jardins familiaux de Fribourg et environs \(2023\): Page d'accueil.](#)

⁷⁵ [Ville de Fribourg \(2016\) : Directives et instructions d'aménagement et d'entretien des jardins familiaux.](#)

⁷⁶ [Ville de Fribourg \(2023\) : Fruits et légumes de saison.](#)

⁷⁷ [Etat de Fribourg, Conseil communal \(2018\) : Postulat n° 92 - Demande d'étudier la possibilité de favoriser la présence d'abeilles sauvages et domestiques en ville.](#)

⁷⁸ [Ville de Fribourg \(2022\) : Actions et encouragement.](#)

⁷⁹ [Ville de Fribourg \(2023\) : Développement durable. Le Rdv durable.](#)

fil conducteur⁸⁰. Ce pôle sera fortement développé et la Ville y apportera un soutien considérable au cours des quatre prochaines années.

La Ville accueille également la deuxième édition de la manifestation InnoFood & Co⁸¹, qui a pour but de mettre en réseau les acteur·trice·s du secteur agroalimentaire en Suisse mais aussi au niveau international et de découvrir des solutions pour une alimentation saine et durable. Le colloque est porté par l'association Cluster Food & Nutrition⁸², une association créée en 2015 et dont de nombreux acteur·trice·s du canton de Fribourg sont membres, notamment Grangeneuve et la Promotion économique du canton de Fribourg. Cette institution est également responsable de la mise en œuvre de la stratégie alimentaire du canton de Fribourg.

Fribourg a été désignée en 2023 comme ville suisse du Goût⁸³ par la Fondation pour la promotion du Goût⁸⁴ et a organisé de nombreux événements dans ce cadre, notamment lors de la Semaine du Goût officielle du 14 au 24 septembre 2023⁸⁵. Cette année, la Ville a mis l'accent sur le développement durable et la promotion des produits régionaux. La Semaine du Goût est le plus grand événement gourmand de Suisse et a été organisée pour la 23^e fois. Dans le cadre de cet événement, la Ville de Fribourg souhaitait également rendre plus visibles des projets et des PME qui existaient déjà auparavant et qui organisaient des manifestations, comme par exemple le Festival des brasseries artisanales de Fribourg⁸⁶. Il s'agissait également de renforcer le réseau régional et la collaboration entre les acteur·trice·s du domaine de l'alimentation⁸⁷. D'autres grandes manifestations, par exemple dans le cadre de La Bénichon du Pays de Fribourg⁸⁸ (*Kilbi*), où l'art culinaire joue également un rôle important, sont tombés également dans la phase temporelle de la Semaine du Goût en septembre 2023. Des synergies ont pu ainsi être créées.

6.1.2 Soutien aux lieux d'échange et d'apprentissage

Bluefactory, dont les activités dépassent largement la thématique de l'alimentation et permettent des innovations, offre également un espace d'échange et d'apprentissage (cf. 7.1.).

Actuellement, il est prévu d'établir en 2023/24 une ferme urbaine qui renforcera la relation entre les consommateur·trice·s et les producteur·trice·s.

La Fondation Ateliers Résidences Adultes (FARA) a l'intention de mettre en place une micro-ferme entre 2024-2025 sur le territoire de la ville afin d'utiliser les aliments récoltés directement pour le réfectoire de l'institution. « De la terre à l'assiette », tel est le nom du projet de micro-ferme initié par la FARA⁸⁹, qui vise à réaliser une culture maraîchère bio en impliquant des personnes en situation de handicap. La ferme est également conçue comme un espace ouvert pour les habitant·e·s de Fribourg. Le projet est soutenu par Star'terre⁹⁰ et par l'Etat de Fribourg, où de telles activités relèvent de la mesure A.2.4 selon le Plan climat cantonal.⁹¹

6.1.3 Maison de l'alimentation

Aucun contenu n'a été trouvé sur cette thématique ou la thématique n'est actuellement pas (encore) traitée par la ville.

⁸⁰ [Ville de Fribourg \(2024\) : Réseau des villes créatives de l'UNESCO \(RVCU\) – domaine «Gastronomie».](#)

⁸¹ [Cluster food & nutrition \(2023\): Innofood & Co.](#)

⁸² [Cluster food & nutrition \(2023\): Share, create, innovate. Together.](#)

⁸³ [Fondation pour la promotion du Goût \(2023\): La semaine du goût.](#)

⁸⁴ [Fondation pour la promotion du Goût \(2023\): La semaine du goût. La fondation.](#)

⁸⁵ [Fribourg, ville du Goût 2023 : Events.](#) et communiqué de presse: [Fribourg, ville suisse du Goût 2023 !.](#)

⁸⁶ [Festival des brasseries artisanales de Fribourg \(2023\): Page d'accueil.](#)

⁸⁷ Entretien avec Noemie Dick et Cédric Schneider du 264. 2023.

⁸⁸ [Fribourg, ville du Goût 2023 : Bénichon en ville.](#)

⁸⁹ [Fondation Ateliers Résidences Adultes \(2023\) : Ensemble, avec nos différences.](#)

⁹⁰ [Star'Terre \(2023\) : Projets accompagnés.](#)

⁹¹ [État de Fribourg \(2023\) : Mise en œuvre des mesures du Plan climat cantonal de l'Etat de Fribourg. Rapport de mise en œuvre 2022 - phase pilote.](#)

6.1.4 Intégration de la thématique dans l'enseignement scolaire, fermes et jardins scolaires
De nombreux projets de sensibilisation sont menés, qui visent également à conduire directement à un changement de pratique. La Ville de Fribourg essaie aussi de travailler directement avec les écoles ou au moins avec MEMO, la bibliothèque-ludothèque municipale bilingue, qui fait beaucoup de médiation culturelle et qui connaît aussi les objectifs des programmes scolaires. Il y a également eu des activités dans le cadre de Biblio 2030, qui intègrent des aspects de l'alimentation et entretiennent un contact direct avec les écoles⁹².

Fermes-écoles

Près de l'école primaire de l'Auge, dans la vieille-ville, la Ville a pu acheter du terrain où un projet de ferme didactique est actuellement à l'étude en partenariat avec la fondation FARA. Il devrait également y avoir des animaux, éventuellement de la permaculture et des possibilités d'organiser des événements culturels⁹³.

Dans le canton de Fribourg, il existe en outre huit fermes⁹⁴ qui permettent des visites de classes par le biais de l'organisation SchuB⁹⁵. Les coûts du programme d'enseignement ainsi que du temps de préparation sont pris en charge conjointement par l'organisme cantonal responsable de SchuB et par la classe selon les tarifs cantonaux.

Jardins scolaires

A l'avenir, des jardins scolaires pourraient également être créés dans la ferme urbaine prévue pour 2023/24, qui vise également à renforcer les relations entre les consommateur·trice·s et les producteur·trice·s. Il n'a pas été possible de déterminer combien d'établissements scolaires sur le territoire de la ville gèrent des jardins scolaires actifs.

6.2 Formation professionnelle et continue

Aucun contenu n'a été trouvé sur cette thématique ou la thématique n'est actuellement pas (encore) traitée par la ville.

7 Réseaux et participation de la société civile

7.1 Soutien aux mouvements de la société civile et coopération en matière de recherche pour une alimentation plus durable

Des fonds pour des projets de la société civile

Actuellement, il n'existe pas de fonds importants pour les projets issus de la société civile. Les fonds pour le soutien de projets sont répartis de manière sectorielle. Pour tous les projets relevant de la thématique du développement durable, donc pas seulement de l'alimentation, 10'000 francs sont disponibles⁹⁶. Dans le cadre des ateliers encore en cours en rapport avec le développement de la stratégie et le Plan climat, il est tout à fait possible qu'un fonds soit créé, qui soit plus large et alimenté par davantage de moyens.⁹⁷

Laboratoire Smart Living

Bluefactory, qui appartient à parts égales à la Ville de Fribourg et au Canton, abrite également le Smart Living Lab. L'École polytechnique fédérale de Lausanne (EPFL), la Haute école d'ingénierie et d'architecture (HEIA-FR) et l'Université de Fribourg y participent. Les projets de recherche qui y sont menés comprennent des démonstrations technologiques, des projets de recherche et d'éducation, des études sociales et

⁹² Entretien avec Noemie Dick et Cédric Schneider du 26.04.2023.

⁹³ Ibid.

⁹⁴ [L'école à la ferme \(2023\) : Fribourg.](#)

⁹⁵ [L'école à la ferme \(2023\) : Actualités.](#)

⁹⁶ Entretien avec Noemie Dick et Cédric Schneider du 26.4.2023.

⁹⁷ Ibid.

comportementales ainsi que le développement de nouveaux processus et méthodes de planification, l'accent étant mis sur les innovations dans le domaine de l'habitat et du logement⁹⁸. La thématique de l'alimentation n'est pas la seule à être au centre du Smart Living Lab, mais bluefactory mène également des recherches dans le domaine de la technologie alimentaire et de l'innovation du système agricole⁹⁹. La plupart de ces projets impliquent des partenaires privés, publics et universitaires, voire des étudiants-es. Dans ce contexte, un nouveau bâtiment est en cours de construction sur le site de bluefactory.

Autres activités

Il existe une Banque alimentaire fribourgeoise qui a organisé différentes choses. La Ville a également organisé des rencontres plus larges sur le développement durable. En outre, une table ronde a été organisée en 2019 sur ce thème. En ce qui concerne la durabilité en général, il est prévu que l'édition 2023 du RDV durable prenne la forme d'enquêtes auprès des citoyen-ne-s afin de savoir quels sont les thèmes prioritaires pour les citoyens. Il pourrait en résulter une sorte de forum citoyen, mais cela ne devrait pas nécessairement concerner l'alimentation.¹⁰⁰

7.2 Participation à la mise en place d'un conseil de l'alimentation ou d'un forum sur l'alimentation

Actuellement, aucune évolution ne se dessine qui pourrait conduire à la création d'un conseil de l'alimentation.

7.3 Autres projets de la société civile (sélection)

La recherche supplémentaire d'autres projets de la société civile sans implication directe de la ville n'a pas pu être effectuée dans le cadre de cette étude.

Résumé et conclusion

Pour promouvoir une alimentation durable, la Ville de Fribourg s'appuie sur différents cadres supérieurs tels que la Stratégie pour le développement durable 2030 de la Confédération, les 17 ODD de l'ONU de l'Agenda 2030 et la Stratégie alimentaire suisse 2017-2024. Sur cette base, la stratégie de durabilité Fribourg 2030 a été développée au niveau communal avec cinq champs thématiques ainsi qu'une charte de durabilité. La thématique de l'alimentation est prise en compte en premier lieu dans le champ thématique « Biens de consommation » et plus précisément sous les axes principaux « Alimentation responsable » et « Achats durables ». Au moment de la rédaction de ce travail, l'élaboration de la stratégie de durabilité était bien avancée, mais pas encore achevée.

Au niveau cantonal, la transformation vers des systèmes alimentaires durables se poursuit dans le cadre du Plan climat du canton de Fribourg, récemment adopté. De même, le projet de loi cantonale sur le climat (LClim), qui n'a pas encore été transmis, est toujours en phase d'élaboration au moment de la rédaction de ce travail.

Au niveau de l'Administration, la thématique du développement durable et donc de l'alimentation durable est rattachée à la direction de l'Administration générale en raison de son caractère transversal. Il n'existe pas de service ou secteur spécifique pour l'alimentation durable. Les responsabilités et les tâches relatives à cette thématique se répartissent entre des secteurs rattachés au Service de l'Administration générale, au Service d'urbanisme et d'architecture, au Service de l'environnement et de l'énergie ainsi qu'au Service de l'enfance, des écoles et de la cohésion sociale.

Ces dernières années, la Ville de Fribourg a renforcé sa participation à des initiatives et des réseaux nationaux et internationaux en rapport avec l'alimentation durable. En 2023, alors que Fribourg était

⁹⁸ [Smart Living Lab \(2023\) : Page d'accueil.](#)

⁹⁹ Entretien avec Noemie Dick et Cédric Schneider du 26.4.2023.

¹⁰⁰ [Ville de Fribourg \(2023\) : Imaginer une ville où l'on vit encore mieux.](#)

également une « Ville du Goût », la signature du Pacte de Milan sur la politique alimentaire et urbaine a eu lieu, dans le cadre de la première rencontre nationale des anciennes Villes du Goût suisses.

Ainsi, la Ville de Fribourg fait désormais partie du Réseau des villes suisses du Goût et du réseau des villes signataires du Pacte de Milan de politique alimentaire urbaine, ce qui contribue à une plus grande visibilité de la thématique de l'alimentation durable. En 2019 déjà, la Ville a été distinguée comme *Fair Trade Town* et est en plus de cela membre du groupe de travail sur l'alimentation de l'Union des villes suisses. En 2023 également, Fribourg a été admise dans le Réseau des villes créatives de l'Unesco (RVCU) dans le domaine de la gastronomie.

En ce qui concerne la restauration collective publique, Fribourg ne dispose d'un levier pour renforcer l'alimentation durable que par le biais de la restauration scolaire, car elle ne gère pas d'autres cantines publiques. Dans le cadre de la restauration scolaire, le cahier des charges du label Fourchette verte – Ama Terra ainsi que les recommandations de la charte de la restauration collective fribourgeoise sont respectées. La charte est synonyme d'une alimentation durable, équilibrée, saisonnière et régionale. En ce qui concerne les labels, les normes suisses (entre autres le bien-être des animaux) doivent être respectées et l'objectif est d'atteindre un taux de 25% de produits labellisés IP et bio. En lien avec Ama Terra et la charte mentionnée précédemment, il est possible de bénéficier de différentes offres de formation continue pour les cuisiniers.

En ce qui concerne la vente directe, les marchés hebdomadaires publics jouent un rôle important. L'Association pour la promotion des produits du terroir fribourgeois encourage la commercialisation régionale, l'artisanat alimentaire régional et la gastronomie régionale par le biais du label privé Terroir Fribourg. La Ville décerne chaque année un prix de 5000 francs pour des projets innovants, qui peuvent également concerner des projets dans le domaine de l'alimentation. La Ville apporte un soutien ponctuel en matière de prévention du gaspillage alimentaire dans la restauration, de visibilité des commerces régionaux, de gastronomie régionale, etc.

Avec seulement 13 hectares, la Ville de Fribourg possède très peu de surfaces agricoles sous forme de pâturages ou de surfaces qui pourraient être mises à disposition pour l'utilisation de jardins communautaires. Les possibilités de jardinage urbain sont néanmoins encouragées dans ce cadre par la Ville de Fribourg. En revanche, la Bourgeoisie de Fribourg possède 386 hectares de surface agricole utile, qui sont en grande partie exploités par des entreprises agricoles (d'alpage), et loue 273 parcelles en ville même pour l'utilisation de jardins familiaux.

Jusqu'à présent, la Ville a mené diverses campagnes de sensibilisation et soutenu des manifestations, par exemple dans le cadre des Rendez-vous durable (RDVD) ou de la Semaine du Goût déjà mentionnée, ou encore en tant que Ville du Goût 2023. En outre, elle a accueilli à chaque fois la grande manifestation InnoFood & Co.

Dans un but de sensibilisation, l'institution de la société civile FARA prévoit de créer une ferme urbaine et une sorte de micro-ferme sur le territoire de la ville afin de permettre à des personnes très diverses d'entrer en contact avec des pratiques alimentaires durables. En ce qui concerne la promotion d'initiatives de la société civile dans le domaine du développement durable en matière d'alimentation, la Ville de Fribourg soutient financièrement des projets menés par Smart Living Lab avec des partenaires privés, publics et académiques. D'autres activités telles que le soutien à la création d'un conseil/forum sur l'alimentation ne sont pas prévues actuellement. Il n'existe pas non plus de fonds pour le soutien financier d'initiatives de la société civile.

Fribourg, ville de taille moyenne avec un peu moins de 40'000 habitants, se situe dans un canton plutôt agricole et s'efforce, dans ce contexte, de promouvoir la consommation de produits régionaux, le maintien de l'artisanat alimentaire local avec ses produits de qualité (produits AOP) ainsi que la gastronomie. Les ressources financières et humaines à disposition sont également utilisées pour développer des réseaux et créer de nouvelles synergies. Les activités en tant que ville suisse du Goût en 2023 et en particulier l'admission de Fribourg dans le RVCU avec un accent sur la gastronomie la même année ont favorisé les

partenariats et contribuent certainement à atteindre et à sensibiliser un public cible plus large autour de la thématique de l'alimentation. Fribourg est la seule ville suisse membre du RVCU axée sur la gastronomie et souhaite particulièrement promouvoir les innovations dans ce domaine. De plus, la Ville a intégré la thématique de l'alimentation durable dans sa stratégie de développement durable et dans son plan climat, ce qui entraînera des mesures qui ne peuvent pas encore être évaluées au moment de la rédaction de ce document.

8 Bibliographie et sources

8.1 Actes législatifs de la Confédération suisse

RO 2020 641

Loi fédérale sur les marchés publics (LMP) du 20.06.2019, [online],
<https://www.fedlex.admin.ch/eli/oc/2020/126/fr> [11.12.2023].

8.2 Actes législatifs du canton de Fribourg

RSF 122.91.1

Loi sur les marchés publics (LCMP) du 02.02.2022,
https://bdlf.fr.ch/app/fr/texts_of_law/122.91.1/versions/7728 [11.12.2023].

RSF 815.1

Loi sur le climat (LClim) du 30.06.2023, https://bdlf.fr.ch/app/fr/texts_of_law/815.1 [11.12.2023].

8.3 Autres actes législatifs

ACCORD 726.91

Intercantonal sur les marchés publics (A-IMP) du 15 novembre 2019,
<https://prestations.vd.ch/pub/blv-publication/actes/consolide/726.91?key=1672761937222&id=33f91cc1-e0fd-4ede-9a24-780a5f65ec15> [11.12.2023].

8.4 Interventions parlementaires et initiatives de la Ville de Fribourg

État de Fribourg (2019) : Motion 2019-GC-44 Base légale pour le climat et l'environnement du 28.03.2019,

https://www.parlinfo.fr.ch/fr/politbusiness/?action=showinfo&info_id=52694&uuid=eb38568b8f9941b2a44e21e56a9f0c95 [11.12.2023].

État de Fribourg (2019) : Motion 2014-GC-31 Utilisation prépondérante de produits locaux au sein des restaurants et cantines de l'Etat de Fribourg et soutenus financièrement par l'Etat du 05.02.2014,

https://www.parlinfo.fr.ch/fr/politbusiness/?action=showinfo&info_id=26158&uuid=272c1e9e621241ac9eb2d85eb5da89e6 [11.12.2023].

Rapport final du Conseil communal au sujet du postulat no 170 (2016-2021) de MM. Lionel Walter et Marc Vonlanthen (PS) demandant d'élaborer une politique des achats durables au sein de l'administration communale, https://www.ville-fribourg.ch/sites/default/files/inline-files/Postulat170_Rapportfinal_2.pdf [11.12.2023].

Ville de Fribourg, Conseil communal (2022) : Postulat n° 48 - Demande d'étudier la possibilité de créer une ferme pédagogique pour les écoles de la Ville de Fribourg, <https://www.ville-fribourg.ch/de/actualites/postulat-48-demande-detudier-la-possibilite-de-creer-une-ferme-pedagogique-pour-les> [11.12.2023].

Ville de Fribourg, Conseil communal (2021) : Postulat n° 14 - Demande de présenter un rapport proposant des mesures pour redynamiser les rues de la ville afin de faire face au changement climatique, <https://www.ville-fribourg.ch/actualites/postulat-14-demande-de-presenter-un-rapport-proposant-des-mesures-pour-redynamiser-les> [11.12.2023].

Ville de Fribourg, Conseil communal (2021) : Postulat n° 197 - Demande d'étudier la possibilité d'instaurer une politique de sécurité alimentaire en ville de Fribourg, <https://www.ville-fribourg.ch/actualites/postulat-197-demande-detudier-la-possibilite-dinstaurer-une-politique-de-securite> [11.12.2023].

- Ville de Fribourg, Conseil communal (2021) : Postulat n° 198 - Demande d'étudier la possibilité de mettre en place une politique solidaire, écologique et saine en matière de repas financés par la Ville de Fribourg, <https://www.ville-fribourg.ch/actualites/postulat-198-demande-detudier-la-possibilite-de-mettre-en-place-une-politique-solidaire> [11.12.2023].
- Ville de Fribourg, Conseil communal (2019) : Postulat n° 106 - Demande d'étudier la possibilité d'instaurer des mesures d'encouragement pour réduire la production de déchets en ville de Fribourg, <https://www.ville-fribourg.ch/actualites/postulat-106-demande-detudier-la-possibilite-dinstaurer-des-mesures-dencouragement-pour> [11.12.2023].
- Ville de Fribourg, Conseil communal (2019) : Postulat n° 124 - Demande de définir une politique communale de réduction des gaz à effet de serre et d'adaptation au changement climatique, <https://www.ville-fribourg.ch/actualites/postulat-124-demande-de-definir-une-politique-communale-de-reduction-des-gaz-a-effet-de> [11.12.2023].
- Ville de Fribourg, Conseil communal (2018) : Postulat n° 83 - Demande de favoriser une nutrition saine au sein des AES par l'introduction d'une journée exclusivement végétarienne par semaine, <https://www.ville-fribourg.ch/actualites/postulat-83-demande-de-favoriser-une-nutrition-saine-au-sein-des-aes-par-lintroduction> [11.12.2023].
- Ville de Fribourg, Conseil communal (2018) : Postulat n° 92 - Demande d'étudier la possibilité de favoriser la présence d'abeilles sauvages et domestiques en ville, <https://www.ville-fribourg.ch/actualites/postulat-92-demande-detudier-la-possibilite-de-favoriser-la-presence-dabeilles-sauvages> [11.12.2023].
- Ville de Fribourg, Conseil communal (2017) : Postulat n° 51 - Demande d'étudier l'élaboration d'une politique efficace de lutte contre le gaspillage alimentaire en ville de Fribourg, <https://www.ville-fribourg.ch/de/actualites/postulat-51-demande-detudier-lelaboration-dune-politique-efficace-de-lutte-contre-le> [11.12.2023].
- Ville de Fribourg, Conseil communal (2013) : Postulat n° 95 (2011-2016), https://www.ville-fribourg.ch/sites/default/files/2018-06/depot_postulat_095.pdf [11.12.2023].
- Ville de Fribourg, Conseil communal (2011) : Postulat n° 8 (2011-2016), <https://www.ville-fribourg.ch/sites/default/files/2018-06/postulat008.pdf> [11.12.2023].
- ## 8.5 Publications officielles
- Association des jardins familiaux de Fribourg et environs (2023) : Page d'accueil, https://www.jardins-fribourg.ch/wp-content/uploads/2017/02/160318_ajffe_directives_et_instructions_version_finale_ag-VB-1.pdf [11.12.2023].
- Conseil fédéral suisse (2021) : Stratégie pour le développement durable 2023, https://www.are.admin.ch/dam/are/fr/dokumente/nachhaltige_entwicklung/publikationen/sne2030.pdf.download.pdf/Strat%C3%A9gie%20pour%20le%20d%C3%A9veloppement%20durable%202030.pdf [11.12.2023].
- État de Fribourg (2023) : Mise en œuvre des mesures du plan climat cantonal de l'Etat de Fribourg. Rapport de mise en œuvre 2021 - phase pilote, <https://www.fr.ch/document/512086> [11.12.2023].
- État de Fribourg. Service de l'environnement SEn (2021) : Plan climat cantonal. Stratégie et plan de mesures 2021-2026, <https://www.fr.ch/sites/default/files/2021-06/plan-climat-cantonal.pdf> [11.12.2023].
- Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV (2017) : Savoir les repas et rester en bonne santé, https://www.bundespublikationen.admin.ch/cshop_mimes_bbl/8C/8CDCD4590EE41ED794B727C41755A6CD.PDF [19.12.2023].

Ville de Fribourg (2016) : Bourgeoisie de Fribourg. Une institution au service de la collectivité, p. 30 - 34, https://www.ville-fribourg.ch/sites/default/files/2018-07/Bourgeoisie_PlaquettePresentation_2016.pdf [11.12.2023].

Ville de Fribourg (2016) : Directives et instructions d'aménagement et d'entretien des jardins familiaux, https://www.jardins-fribourg.ch/wp-content/uploads/2017/02/160318_aiffe_directives_et_instructions_version_finale_ag-VB-1.pdf [11.12.2023].

Ville de Fribourg (2021) : Programme de législature, https://www.ville-fribourg.ch/sites/default/files/2021-12/programme_legislature_2021-2026_ville_fribourg_FR.pdf [11.12.2023].

Ville de Fribourg (2022) : Rapport de gestion 2021, https://www.ville-fribourg.ch/sites/default/files/inline-files/VILLEFR_RA2021_FR_WEB_1.pdf [11.12.2023].

Ville de Fribourg (2023) : Développement durable. Charte de Durabilité, https://www.ville-fribourg.ch/sites/default/files/2022-12/DD_charte_durabilite%CC%81_FR_WEB.pdf [11.12.2023].

8.6 Sites internet

Bluefactory (2023) : Page d'accueil, <https://bluefactory.ch/> [11.12.2023].

Cluster food & nutrition (2023) : Innofood & Co, <https://www.clusterfoodnutrition.ch/fr/evenements-et-formations/2023/6/innofood-co> [11.12.2023].

Cluster food & nutrition (2023) : Sahre, create, innovate. Together., <https://www.clusterfoodnutrition.ch/fr/evenements-et-formations/2023/6/innofood-co> [11.12.2023].

Cluster food & nutrition (2023) : Stratégie agroalimentaire du canton de Fribourg, <https://www.clusterfoodnutrition.ch/fr/nos-services/strategie-agroalimentaire-fribourg-2> [11.12.2023].

Confédération suisse (2023) : Toolbox achats responsables suisse, <https://www.pap.swiss/fr/toolbox> [11.12.2023].

Confédération suisse, Office fédéral de la statistique OFS (2023) : Répartition spatiale, <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/population/effectif-evolution/repartition-territoriale.html> [11.12.2023].

Energie-umwelt.ch (2023) : Charte des jardins, <https://www.energie-environnement.ch/maison/jardin/charte-des-jardins> [11.12.2023].

État de Fribourg (2023) : Charte de la restauration collective fribourgeoise, <https://www.fr.ch/energie-agriculture-et-environnement/agro-alimentaire/charte-de-la-restauration-collective-fribourgeoise> [11.12.2023].

État de Fribourg (2023) : Restaurants signataires de la Charte de la restauration collective, [Restaurants signataires de la Charte de la restauration collective | Etat de Fribourg](https://www.fr.ch/energie-agriculture-et-environnement/agro-alimentaire/charte-de-la-restauration-collective-fribourgeoise) [11.12.2023].

FAIR TRADE TOWN (2023) : Fribourg, <http://www.fairtradetown.ch/de/fribourg> [11.12.2023].

Festival des Brasseries Artisanales de Fribourg (2023) : Page d'accueil, <https://www.fbaf.ch/fr> [11.12.2023].

Fondation Ateliers Résidences Adultes (2023) : Ensemble, avec nos différences, <https://www.fara.ch/> [11.12.2023].

Fondation pour la promotion du Goût (2023) : La Semaine du goût, <https://www.gout.ch/> [11.12.2023].

Fondation pour la promotion du Goût (2023) : La Semaine du goût, la Fondation, <https://www.gout.ch/de/la-fondation/> [11.12.2023].

Fourchette Verte (2021) : Fourchette Verte. Partie générale, https://www.fourchetteverte.ch/media/filer_public/26/b6/26b6fa75-52f5-4625-a0fe-1ac2aa4caa07/fv_brochure_fr_juin_2021.pdf [11.12.2023].

Fourchette verte (2023) : Ama Terra Critères, <https://fourchetteverte.ch/article/criteres-ama-terra/fr/> [11.12.2023].

L'école à la ferme (2023) : Actualités, <https://www.ecolealaferme.ch/> [11.12.2023].

L'école à la ferme (2023) : Fribourg, [https://www.recherche.ecolealaferme.ch/fr?canton=Fribourg%20\(allemand\),Fribourg%20\(fran%C3%A7ais\)](https://www.recherche.ecolealaferme.ch/fr?canton=Fribourg%20(allemand),Fribourg%20(fran%C3%A7ais)) [11.12.2023].

Smartlivinglab (2023) : Page d'accueil, <https://www.smartlivinglab.ch/de/about/smartlivinglab/> [11.12.2023].

Ssn Société Suisse de Nutrition (2023) : Pyramide alimentaire suisse, <https://www.sge-ssn.ch/fr/toi-et-moi/boire-et-manger/equilibre-alimentaire/pyramide-alimentaire-suisse/> [11.12.2023].

Star'Terre (2023) : Projets accompagnés, <https://www.starterre.ch/Participez/Projets-accompagnes> [11.12.2023].

Terroir Fribourg (2019) : Page d'accueil, <https://www.terroir-fribourg.ch/> [11.12.2023].

Terroir Fribourg (2019) : Restaurants, <https://www.terroir-fribourg.ch/fr/restaurants> [11.12.2023].

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (2023) : UNESCO Creative Cities Network, <https://www.unesco.org/en/creative-cities> [11.12.2023].

Ville de Fribourg (2021) : Lauréate de l'Innovation Challenge 2021 de la HEG-FR et d'UBS, <https://www.ville-fribourg.ch/actualites/laureate-de-linnovation-challenge-2021-de-la-heg-fr-et-dubs-une-app-pour-simplifier-les> [11.12.2023].

Ville de Fribourg (2022) : Fribourg Ville suisse du Goût 2023 !, <https://www.ville-fribourg.ch/actualites/fribourg-ville-suisse-du-gout-2023> [11.12.2023].

Ville de Fribourg (2022) : Lauréate de l'innovation Challenge 2022 «smartcooking», une app pour éviter le gaspillage alimentaire, <https://www.ville-fribourg.ch/actualites/laureate-de-linnovation-challenge-2022-smartcooking-une-app-pour-eviter-le-gaspillage> [11.12.2023].

Ville de Fribourg (2023) : Achats durables, <https://www.ville-fribourg.ch/developpement-durable/achats-durables> [11.12.2023].

Ville de Fribourg (2023) : Actions et encouragement, <https://www.ville-fribourg.ch/programme-nature-et-paysage/actions-et-encouragement> [11.12.2023].

Ville de Fribourg (2023) : Alimentation responsable, <https://www.ville-fribourg.ch/developpement-durable/alimentation-responsable> [11.12.2023].

Ville de Fribourg (2023) : Astuces pour son jardin privé, <https://www.ville-fribourg.ch/developpement-durable/jardin-prive-astuces> [11.12.2023].

Ville de Fribourg (2023) : Développement durable. Le Rdv durable, <https://www.ville-fribourg.ch/rdvd> [11.12.2023].

Ville de Fribourg (2023) : Fruits et légumes de saison, <https://www.ville-fribourg.ch/developpement-durable/fruits-et-legumes-de-saison> [11.12.2023].

Ville de Fribourg (2023) : Imaginer une ville où l'on vit encore mieux, <https://www.ville-fribourg.ch/actualites/imaginer-une-ville-ou-lon-vit-encore-mieux> [10.07.2024].

Ville de Fribourg (2023) : Préfleuri, <https://www.ville-fribourg.ch/transformations/fribourg-ouvert/prefleuri> [11.12.2023].

Ville de Fribourg (2023) : Programme Nature et Paysage, <https://www.ville-fribourg.ch/programme-nature-et-paysage/actions-et-encouragement> [11.12.2023].

Ville de Fribourg (2024) : Réseau des villes créatives de l'UNESCO (RVCU) – domaine «Gastronomie»,
<https://www.ville-fribourg.ch/de/uccn> [21.04.24].

Ville du Goût Fribourg (2023) : <https://www.fvdg.ch/fr/benichon>[11.12.2023].

Ville du Goût Fribourg 2023 (2023) : <https://www.fvdg.ch/fr/evenements>[11.12.2023].

ZeroWaste Switzerland (2023) : [https://zerowasteswitzerland.ch/fr/\[11.12.2023\]](https://zerowasteswitzerland.ch/fr/[11.12.2023]).

8.7 Interviews

Interview avec Noemie Dick et Cédric Schneider, Ville de Fribourg – Secteur du marketing urbain, développement durable et projets (26.04.2023).

Correspondance électronique avec Cédric Schneider, Ville de Fribourg, du 13.06.2023.