

Bulle, le 11 avril 2019

Communiqué de presse - assemblée générale

Les bouchers fribourgeois font leur bilan carbone

L'année 2019 s'annonce pleine de belles initiatives prises par les artisans bouchers du canton de Fribourg, afin de répondre aux préoccupations actuelles des consommateurs. Les mesures comprennent notamment une transparence quant aux ingrédients et allergènes utilisés, un cours donné par la branche pour apprendre à diminuer les additifs et le grand projet de faire appel à un spécialiste, Nicolas Dépraz, pour réaliser le bilan carbone de plusieurs boucheries.

Améliorer son empreinte carbone

Lors de l'assemblée générale de l'association cantonale de ce jour à Romont, le président, Gérard Yerly, a mis l'accent sur la possibilité pour les artisans de jouer leur rôle face aux problèmes écologiques et aux inquiétudes des consommateurs quant aux aliments transformés. Des volontaires vont ainsi ouvrir les portes de leurs boucheries au spécialiste Nicolas Dépraz, qui aura accès à tout ce dont il a besoin pour effectuer un bilan carbone complet. Les bouchers fribourgeois pourront ensuite débriefer et mettre en place des améliorations pour contribuer au mieux à la santé de la planète.

Diminuer les additifs

En plus de ce bilan carbone, d'autres mesures sont également prises par les bouchers fribourgeois. Un courrier a été envoyé à tous les membres à la mi-janvier, en collaboration avec Gabrielle Bussard, les invitant à détailler leurs efforts en matière de déclaration d'allergènes et de maîtrise des additifs et sucres ajoutés. L'association a également contacté l'ABZ de Spiez afin d'organiser prochainement un cours sur la manière de diminuer les additifs dans les produits de boucherie.

Contact :

Gérard Yerly, Président de l'association, 079 955 92 01, info@boucherieyerly.ch