

Réf. 132.01/1

## Appel d'offre pour des *food-trucks* et stands culinaires en ville de Fribourg

Fribourg, le 17.09.2015 – Finis les plats industriels et insipides mangés sur le pouce, place aux petits plats mitonnés à la main avec des produits frais et locaux. Dès le 1<sup>er</sup> janvier 2016, la Ville de Fribourg mettra à disposition, sur le domaine public, 12 emplacements pour des *food trucks* ou stands culinaires. Les exploitants de ces cuisines mobiles ont jusqu'au 16.10.2015 pour déposer leurs dossiers à la Police locale. Mais attention, seules des mets de qualité et originaux auront l'occasion de ravir les palais des gastronomes fribourgeois !

En mettant à disposition 12 emplacements prédéfinis pour des *food trucks* (dont 3 également accessibles pour des stands), la Ville de Fribourg souhaite répondre à une demande croissante, de la part des entrepreneurs proposant ce genre d'activité, et du public qui souhaite manger sur le pouce une nourriture de qualité.

Né aux Etats-Unis il y a quelques années, le phénomène des *food trucks* a pris de l'ampleur et gagne gentiment la Suisse. Véritables cuisines ambulantes, installées dans des mini-bus, des roulottes ou des camions, les *food trucks* proposent une alternative de qualité à la restauration rapide que l'on trouve pour l'heure dans les villes. Après Genève en Suisse romande, Fribourg a décidé de mettre en place une réglementation-cadre pour les accueillir.

Il s'agira d'une nouvelle animation et découverte pour les différents quartiers de la ville, sans pour autant devenir une concurrence envers les restaurateurs traditionnels : "*L'objectif n'est pas de faire de la concurrence aux restaurateurs traditionnels mais de proposer une alternative et une nouvelle animation dans les rues de la ville. Aucune terrasse ou emplacement pour manger sur place ne pourra ainsi être prévu*", précise Thierry Steiert, Conseiller communal en charge de la Police locale.

### Critères de sélection des exploitants

La mise au concours s'adresse à tous les restaurateurs, traiteurs et autres commerçants, de Fribourg ou de l'extérieur. La qualité et la provenance des produits, l'originalité et le soin donné à l'installation, le prix et la prise en compte des aspects liés à la gestion des déchets, à l'hygiène et aux composantes écologiques constituent les critères principaux pris en compte pour attribuer les emplacements à l'issue de l'appel d'offres.

Le groupe de travail chargé d'évaluer les projets et d'attribuer les emplacements sera constitué non seulement des représentants de différents Services communaux mais également d'un professionnel de la restauration.

Le cahier des charges ainsi que toutes les informations utiles relatives à la mise au concours sont accessibles via le lien suivant [www.grosfichiers.com/8LBj8EmjGSMmy](http://www.grosfichiers.com/8LBj8EmjGSMmy) et dès le 21 septembre sur le site Internet de la Ville --> Police.

### **Food trucks vs stands culinaires**

Les "*food trucks*" ont un caractère mobile : ils s'installent et repartent le jour-même. Ces cuisines mobiles peuvent être aménagées dans des camions ou camionnettes, véhicules triporteurs ou vélos à roulettes, remorques ou encore roulottes. On y trouve une cuisine plus contemporaine et attractive que dans les véhicules offrant des pizzas, frites, sandwiches ou autres préparations souvent industrielles à bas prix.

Les "**stands culinaires**" ne sont pas mobiles et peuvent donc demeurer implantés pendant une période prolongée sur le même emplacement. La philosophie de l'offre alimentaire proposée est la même que pour les "*food trucks*", avec une prédominance de produits frais et locaux et de préparations « maison ». Toutefois, cette catégorie s'adresse en priorité aux activités présentant un caractère saisonnier, tel que la vente de glaces ou de marrons.

2

Contacts :

**Thierry Steiert**, Conseiller communal, Directeur de la Police locale et de la mobilité, au 026 351 74 00

**Philippe Fragnière**, Chef du secteur de la Police locale, au 026 351 74 25