

DOSSIER DE PRESSE

JOURNÉE DU TERROIR 2018

PRÉSENTATION DU LABEL « CERTIFIÉ TERROIR FRIBOURG »
AINSI QUE LES ENJEUX DE LA CERTIFICATION



DELLEY, MARCHÉ DES CHANDINES
24 MAI 2018

CONFÉRENCE DE PRESSE DU 24 MAI 2018

DELLEY, MARCHÉ DES CHANDINES

PRÉSENTATION DU LABEL « CERTIFIÉ TERROIR FRIBOURG » AINSI QUE LES ENJEUX DE LA CERTIFICATION

Programme :

- 1. Ouverture de la conférence de presse**
M. Daniel Blanc, Président de Terroir Fribourg
- 2. Présentation de l'exploitation « le Marché des Chandines »**
M. Rudy Ruegsegger
- 3. Présentation du Label « Certifié Terroir Fribourg » ainsi que les enjeux de la certification**
M. Pierre-Alain Bapst, Directeur de Terroir Fribourg
- 4. Allocution de M. Didier Castella, Conseiller d'Etat**
Directeur des institutions, de l'agriculture et des forêts (DIAF)
- 5. Questions – réponses**
- 6. Visite de l'exploitation**

Contacts :

Terroir Fribourg

M. Daniel Blanc, Président / 079 749 27 74

M. Pierre-Alain Bapst, Directeur / 026 467 30 31 / pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

www.terroir-fribourg.ch

Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts (DIAF)

M. Peter Maeder, Secrétaire général / 026 305 22 01 / Peter.Maeder@fr.ch

Marché des Chandines

Mme Anita et M. Rudy Ruegsegger

Les Chandines 7, 1567 Delley-Portalban

Tél. 026 677 28 05 / marche@chandines.ch

www.chandines.ch

2. Présentation de l'exploitation « le Marché des Chandines »

M. Rudy Ruegsegger



Dans le village de Delley, la ferme des Chandines propose toute l'année un marché quotidien regorgeant de spécialités cultivées et fabriquées sur place. Parmi elles, les asperges vertes, les fraises, en autocueillette ou pas, et aussi les petits fruits. Une partie d'entre elles sont transformées par la maîtresse de maison qui prépare des confitures, des Poires à botzi AOP en sirop, des eaux-de-vie, du vinaigre, des tomates séchées, du pain et de la tresse cuits au feu de bois, ainsi que diverses préparations plus savoureuses les unes que les autres.

Depuis quelques années, la gamme des produits s'est enrichie avec des vins mousseux de fraise, de framboise et de mûre, réalisés selon la méthode traditionnelle.

Chaque année, le calendrier de la ferme des Chandines est marqué par deux événements à ne pas manquer : le grand marché d'automne, le 2e samedi d'octobre, et le marché de Noël. Pour l'occasion des artisans sont conviés à participer, des repas et des pâtisseries sont servies, et des activités sont prévues pour les enfants.

Un rendez-vous à découvrir dans ce lieu des mille délices, où l'accueil est chaleureux !

Dès que Terroir Fribourg a lancé le programme de certification en 2015, Anita et Rudy Ruegsegger ont rapidement compris les avantages qu'offraient ce label. Le Marché des Chandines a fait certifier ses produits et a reçu son premier certificat le 30 novembre 2015.

Le marché est ouvert : du lundi-vendredi de 9h à 19h ainsi que le samedi de 9h à 17h.





3. Présentation du Label « Certifié Terroir Fribourg » ainsi que les enjeux de la certification

M. Pierre-Alain Bapst, Directeur de Terroir Fribourg

Présentation du Label « Certifié Terroir Fribourg »

Depuis plusieurs années, la tendance à la consommation de produits locaux progresse et le nombre de labels régionaux augmente.

Un label crée un pont entre le producteur et le consommateur.

Les labels peuvent être classés en différentes catégories.

1. Les labels régionaux ou labels d'origine
2. Les labels de qualité
3. Les labels sociaux
4. Les labels écologiques ou environnementaux
5. Les labels de vérifications ou de conformité

L'Association Terroir Fribourg est propriétaire de la marque régionale ou du label **Certifié Terroir Fribourg** qui est enregistré à Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle (IPI).

Depuis le 1^{er} janvier 2017, une grande partie des produits régionaux ont une identité visuelle commune et nationale. En effet, l'Association Suisse des Produits Régionaux (ASPR) a créé le label **regio.garantie** pour distinguer les produits régionaux contrôlés et certifiés. Les produits qui sont certifiés selon les lignes directrices et directives nationales pour les marques régionales peuvent arborer le label regio.garantie en combinaison avec la marque régionale respective.

Pour Terroir Fribourg, ceci signifie que nous associons le logo de notre label **Certifié Terroir Fribourg** et **regio.garantie** afin de bénéficier de mesures de communications à l'échelon national et pour gagner en clarté auprès des consommateurs.



regio.garantie

Avec des mots compréhensibles dans toutes les langues nationales, **regio.garantie** permet de communiquer un message clair au niveau national tout en offrant une garantie du caractère régional des produits de chaque région. Le label **regio.garantie** ne fait pas concurrence aux marques régionales établies. Au contraire, chaque marque régionale (il y en a plus de 30 en Suisse) peut combiner **regio.garantie** avec son propre logo.

Quels produits peuvent-ils être certifiés ?

- **Produits de boulangerie**
Pains, meringues, croquets, bricelets, pains d'anis, moutarde de Bénichon, gâteau du Vully, tartes, ...
- **Produits laitiers**
Lait, fromage, yoghurt, beurre, double-crème, fondue, spécialités, ...
- **Produits carnés**
Viande de bœuf / porc / poulet / dinde / pintade / agneau / lapin, ..., charcuterie, ...
- **Produits végétaux**
Pomme de terre, oignon, tomate, ail, courge, céréales, farine, haricot, choux, asperge, pomme, poire, fraise, framboise, herbes aromatiques (basilic, menthe, coriandre, ...), ...
- **Boissons (avec et sans alcool)**
Jus de pomme, de raisin, sirop, boissons lactées, bières, mousseux, cidres, eaux de vie, vins, ...
- **Autres produits**
Miel, œufs, vin cuit, escargots, ...

Processus de certification

1. Être membre individuel de l'Association Terroir Fribourg
2. Répondre aux normes qui sont fixées par l'Association suisse des produits régionaux (ASPR) et qui sont inscrites dans les lignes directrices nationales.
Disponibles sur le lien ci-dessous :
<https://www.schweizerregionalprodukte.ch/fr-1/lignes-directrices/>
 - Pour les produits non-composés, le 100% des ingrédients agricoles doit provenir de la région.
 - Pour les produits composés, au minimum 80% des ingrédients agricoles doivent provenir de la région et l'ingrédient principal doit provenir à 100% de la région.
 - Pour tous les produits certifiés, la valeur ajoutée doit être générée à hauteur d'au moins 2/3 dans la région en question.
3. Remplir un formulaire d'inscription (contrat de licence) auprès de l'Association Terroir Fribourg
 - Dans le cas où la demande concerne des produits composés, une fiche « produit composé » devra être jointe au dossier lors de l'inscription.
4. Approbation du dossier par la commission technique de Terroir Fribourg
5. Transmission de la demande de certification à l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC) qui effectuera un contrôle chez le producteur (audit).
6. Si le/les produits répondent aux critères et qu'il n'y a pas de non-conformité, le certificat est délivré. La validité du certificat est limitée à 4 ans mais peut faire l'objet de contrôles inopinés.
7. Le producteur peut utiliser le label **Certifié Terroir Fribourg** sur les produits qui ont été certifiés et peut bénéficier des mesures de communications mises en place par l'association Terroir Fribourg.

Les promesses d'un produit certifié

- La proximité : Elle crée un lien de confiance entre les agriculteurs, les producteurs et les consommateurs. La proximité, c'est une réduction des transports. Les circuits courts, c'est également un soutien à l'agriculture ainsi qu'à l'économie locale.
- L'authenticité : Qu'il s'agisse de méthodes de productions traditionnelles ou modernes, leur authenticité est garantie, reflet d'un savoir-faire régional.
- La qualité : La fraîcheur, la diversité et le goût des produits, le refus des plantes et animaux génétiquement modifiés.
- La traçabilité : Elle permet un contrôle adéquat et sûr de la filière de production. La traçabilité, c'est maîtriser le chemin des produits du champ à l'assiette. Les contrôles sont effectués par un organisme indépendant, gage de neutralité et de crédibilité.
- La transparence : Elle garantit que la déclaration des produits reflète la réalité et mérite la confiance des consommateurs.

Les avantages de la certification

Faire certifier ces produits garantit l'origine et apporte de ce fait une valeur ajoutée. D'autre part, la certification participe au développement économique de notre région.

Pour le producteur

- Une possibilité de se différencier par rapport à d'autres acteurs du marché (argument marketing)
- Une possibilité d'intégrer des canaux de distribution qui exigent des labels régionaux (commerces, gastronomie, ...)

Pour le consommateur

- La garantie que les matières premières sont issues de la région
- La garantie que la transformation a été effectuée dans la région
- Un soutien à l'agriculture et à l'économie locale
- Une traçabilité certifiée par un organisme indépendant

*« Il est toujours mieux quand une vérité est dite
par quelqu'un d'autre que par soi-même »*

Le coût de la certification

Procédure de certification CHF 250.- / certification
(Participation aux frais fixes de l'OIC, réalisation de la procédure conformément aux normes ISO 17'020 et ISO 17'065 ainsi que l'édition du certificat)

Contrôle et certification CHF 125.- / heure
(Planification et préparation du contrôle, contrôle sur site, vérification de la checklist de contrôle, gestion des non-conformités)

Frais de déplacement CHF 150.-

Coût estimé moyen pour un contrôle standard : entre CHF 600*.- et CHF 700*.-

* ce coût est une estimation basée sur les factures de l'OIC mais varie d'une entreprise à l'autre.
En cas de succès et d'obtention de la certification, l'Association Terroir Fribourg, participe financièrement sur demande, à hauteur de CHF 300.- lors de la première demande de certification.

Sanctions

En cas de non respect des directives, des sanctions sont prévues par les lignes directrices nationales. Les non-conformités mineures sont mentionnées par écrit et doivent être corrigées dans le délai octroyé par l'organisme de certification. Les non-conformités majeures font l'objet de mesures correctives strictes et peuvent conduire à de lourdes conséquences allant jusqu'au retrait du certificat.

Utilisation des visuels et de la communication

En 2017, le visuel du label **Certifié Terroir Fribourg** a été relouqué et un concept de communication plus claire et percutant a été créé. Des nouveaux visuels sont en cours d'installation dans les points de vente où il est possible d'acheter des produits **Certifié Terroir Fribourg**.

Le concept de communication s'articule sur 4 axes :

- a) A l'entrée du point de vente avec un visuel informant le consommateur que le magasin propose des produits certifiés
- b) A l'intérieur du point de vente avec un tableau explicatif des différentes promesses du label (voir visuel de la page suivante)
- c) Sur le produit qui arbore une étiquette ou le visuel du label
- d) Sur différents supports comme par exemple des véhicules, des imprimés afin de renforcer la notoriété du label

LES PRODUITS FRIBOURGEOIS

NOS PROMESSES

- Matières premières de la région
- Elaboré dans la région
- Traçabilité certifiée par un organisme indépendant
- Soutien à notre agriculture et à notre économie locale

regio•garantie

Propriétaire de la marque : Terroir Fribourg

MATIÈRES PREMIÈRES

TRANSFORMATION

PRODUITS

LE CARACTÈRE EN PLUS

Enfin, du matériel de promotion tels que Roll up et brochure explicative qui permettent de renseigner les consommateurs sur les différents lieux de manifestation.

Les entreprises et commerçants qui utilisent les visuels de communication du label **Certifié Terroir Fribourg** signent une charte et s'engagent à la respecter.

*« Notre label intègre les attentes des consommateurs
et crée un pont avec eux »*

Local ou bio ?

Différents débats autour de la question de savoir s'il est préférable de consommer des denrées alimentaires régionales issues d'une agriculture conventionnelle ou s'il est préférable de consommer des aliments bio importés ont lieu dans différents médias.

Afin de pouvoir répondre à cette question, il est tout d'abord important de rappeler plusieurs éléments. En premier lieu, il est nécessaire de préciser que la provenance et la qualité sont deux thématiques différentes. Les produits régionaux labélisés attestent l'origine de la matière première et le lieu de transformation des produits, tandis qu'un label comme IP-Suisse ou Bio certifie un mode de production agricole. Vous l'aurez compris, il est possible de consommer local et bio et ainsi associer 2 labels.

Les besoins et critères d'achat des consommateurs évoluent. Il existe différentes typologies de clients. Une part toujours plus importante des consommateurs souhaite favoriser les circuits courts ainsi qu'une agriculture et une économie de proximité. D'autres personnes sont plus sensibles aux problématiques du mode de production et favorisent la consommation de produits issus d'une agriculture IP-Suisse ou biologique.

Personne ne peut le nier, le changement climatique est un défi énorme pour la Suisse et pour la planète. Des mesures simples et faciles à mettre en œuvre existent afin de réduire les émissions de CO2 et de gaz à effet de serre. Pour n'en citer qu'une, prenons comme exemple la consommation de produits régionaux qui favorise les circuits courts et par conséquent réduit les transports des marchandises. Bien sûr, les produits importés (par exemple les fraises, les asperges, la viande de poulet) sont vendus à des prix plus avantageux que les produits locaux. Ceci s'explique logiquement par les coûts de mains d'œuvre et les exigences en ce qui concerne la production entre la Suisse et les pays concernés. En consommant local, chaque consommateur peut agir et réduire les effets sur l'environnement, préserver et développer des places de travail en Suisse et bien sûr consommer des produits de haute qualité !

Il est possible d'associer les avantages d'une production régionale et du mode de production. En résumé, Terroir Fribourg encourage la consommation de denrées alimentaires locales et recommande aux consommateurs qui souhaitent consommer des produits Bio de privilégier le bio - local.

Présentation des enjeux de la certification

Enjeu numéro 1, augmenter le nombre de produits certifiés

Actuellement, l'offre de produits labélisés est relativement restreinte, elle est composée d'une vingtaine de producteurs et environ 150 produits (liste en annexe et sur le site internet de Terroir Fribourg) (<https://www.terroir-fribourg.ch/fr/produits/produits-certifies-terroir-fribourg.html>).

Terroir Fribourg a pour objectif de développer un assortiment d'environ 500 produits certifiés d'ici à fin 2020.

Le but est d'avoir au minimum 10 producteurs par districts et parmi ceux-ci, entre-autres, des bouchers, des boulangers, des fromagers, des agriculteurs, des maraîchers, des arboriculteurs, des meuniers ainsi que tous les producteurs qui remplissent les exigences pour obtenir le label **Certifié Terroir Fribourg**.

Pour réaliser ce travail, un financement supplémentaire a été octroyé par l'Etat de Fribourg, ce qui permettra d'engager une personne à 50 % pour effectuer ce travail.

Enjeu numéro 2, augmenter la part de produits régionaux dans la restauration collective.

Le 7 février dernier, c'est à l'unanimité que les 98 députés présents au Grand-Conseil fribourgeois ont acceptés la modification de Loi sur l'Agriculture. Cette votation faisait suite à une motion de Messieurs Romain Castella et Ruedi Schläfli déposée 4 ans plus tôt afin de promouvoir et garantir une part substantielle de produits alimentaires régionaux dans la restauration collective. Lors des délibérations qui ont précédés le vote, plusieurs députés ont pris la parole pour exprimer l'importance de favoriser une offre de produits sains, durables et de proximité dans les restaurations de collectivités publiques. Un bon nombre d'entre eux ont même regretté que le projet ne pousse pas les exigences de manière plus contraignantes.

Avec la modification de la Loi sur l'Agriculture, de nouveaux critères ont été ajoutés afin d'augmenter la part de produits régionaux dans la restauration collective publique. La nouvelle loi incitera à donner la priorité aux produits de proximité et d'ainsi favoriser l'origine fribourgeoise des produits alimentaires. Le label **Certifié Terroir Fribourg** répond pleinement à cette demande puisqu'il garantit la traçabilité des produits et des matières premières fribourgeoises.

L'objectif est d'augmenter la part de produits régionaux dans la restauration de manière générale et dans la restauration collective en particulier.

A titre d'exemple, nous pouvons citer le projet « du poulet fribourgeois à l'hôpital fribourgeois » qui vise à remplacer du poulet actuellement importé par du poulet fribourgeois. Sachant que le canton de Fribourg compte environ 200 agriculteurs qui élèvent des poulets de chair et qu'il abrite à Courtepin le plus grand abattoir de poulets de Suisse, toutes les conditions sont remplies pour offrir de la viande de poulet **Certifié Terroir Fribourg** à des prix compétitifs à l'HFR. Nous espérons vivement que les arguments liés aux circuits courts, à la qualité ainsi qu'à la collaboration avec des acteurs économiques locaux seront évalués à leur juste valeur.

Un grand potentiel d'augmentation de la part de produits régionaux existe dans différentes institutions publiques. Terroir Fribourg encourage ces institutions à prioriser l'approvisionnement en denrées alimentaires régionales au travers des procédures d'appels d'offres et en cherchant des solutions avec des acteurs locaux.

Enjeu numéro 3, augmenter la part de produits régionaux dans les canaux de distribution.

Différentes études démontrent que les consommateurs sont toujours plus sensibles aux aspects liés à la qualité, à la fraîcheur et au soutien à l'économie locale. Le commerce de produits régionaux a le vent en poupe. Citons comme exemples la vente directe, les marchés, la vente en ligne ou encore les assortiments de produits régionaux dans la grande distribution.

Notons au passage qu'en achetant « en direct » chez le producteur, le consommateur rétribue une part importante de la valeur du produit au producteur.

Ici, l'enjeu est d'avoir une offre de produits régionaux plus abondante afin de pouvoir satisfaire la demande des consommateurs soucieux de consommer local. L'objectif est d'avoir plusieurs producteurs de différentes branches dans chaque région du canton afin de permettre à tous les consommateurs qui le souhaitent de s'approvisionner en produits certifiés. Ceci sera possible en augmentant massivement le nombre de producteurs et de produits certifiés.

4. Allocution de M. Didier Castella

Directeur des institutions, de l'agriculture et des forêts (DIAF)

Produit de proximité – La traçabilité comme facteur clé

Monsieur le président,
Monsieur le directeur,
Madame et Monsieur Ruegsegger, nos hôtes,
Mesdames et Messieurs,

Notre Direction s'occupe au niveau politique, depuis plusieurs années, de la promotion des produits régionaux en général et dans la restauration collective en particulier. En 2011, AGRIDEA a analysé, sur mandat du Canton, le potentiel de consommation de produits régionaux dans la restauration collective et a présenté des premières mesures pour augmenter cette part. En octobre 2014, le Grand Conseil a accepté un postulat et une motion, qui, tous les deux, ont pour objectif la promotion des produits régionaux dans la restauration collective.

Le rapport sur postulat et le projet de révision de la loi sur l'agriculture qui en découlent mettent en évidence un point central : **la traçabilité des produits.**

Celui qui veut consommer local (régional), que ce soit le simple consommateur ou le chef de cuisine qui achète en gros, doit pouvoir connaître l'origine du produit qu'il achète. Les études Filagro sur la valorisation des produits agricoles fribourgeois nous ont montré par exemple qu'il n'existe pas de filière de viande régionale. Il est dès lors presque impossible d'acheter chez un grossiste de la viande de la région (et des produits à base de viande de la région).

Le meilleur moyen d'améliorer la traçabilité est de mettre en place un certificat d'origine, comme le fait Terroir Fribourg avec l'ajout « regio.garantie ».

Aussi bien dans la réponse au postulat que dans le message de la révision de la loi sur l'agriculture, nous avons souligné l'importance de la collaboration entre notre Direction et Terroir Fribourg. Dans notre accord de coopération, la contribution financière annuelle est passée de 350'000 francs en 2016 à 440'000 en 2018. Et ce financement supplémentaire sera principalement utilisé pour les efforts de certification.

La collaboration avec Terroir Fribourg est un pilier important de la stratégie d'incitation que le Conseil d'Etat entend mettre en œuvre pour la promotion des produits régionaux. Et cela m'amène aux deux sujets Subway et poulet à l'hôpital fribourgeois.

Au cours du débat politique, il a été demandé à l'Etat de donner des directives claires à ses restaurants et à ses cantines de l'Etat quant à la consommation de produits régionaux. 50% des légumes, 70% de la viande et 100% des produits laitiers, pourquoi pas? Très rapidement, cependant, sont apparus des conflits entre les différentes politiques publiques. D'un côté, le Conseil d'Etat appelle à réduire ses coûts et de l'autre il fixe des exigences pour ses restaurants collectifs, qui peuvent entraîner des coûts supplémentaires. Et en outre, ces exigences ne sont pas compatibles avec le droit des marchés publics.

J'ouvre ici une parenthèse.

Par exemple, le cas Subway dans le cadre de la HEG (Haute Ecole de Gestion, Fribourg) est un peu différent. Il concerne avant tout la politique d'appel d'offres. Jusqu'où peut-on prendre en compte le critère de l'approvisionnement (alimentaire) local et favoriser la production régionale en mettant en avant les critères de la durabilité dans le cadre d'un appel d'offres ?

Ces revers ne doivent pas nous décourager, parce que le trend est indéniable : Un nombre croissant de consommateurs souhaitent être informés de la provenance, des modes de production, voire de l'empreinte écologique de l'offre alimentaire.

Dans le cadre de sa stratégie incitative, notre Direction a prévu des mesures qui répondent aux deux problèmes mentionnés ci-dessus :

- Renforcement de la formation des chefs de cuisine dans la restauration collective. Les chefs sont les figures clés et leur conscience de cette thématique est décisive.
- Examen des procédures d'appel d'offres pour les restaurants de l'État en coopération avec la Direction de l'aménagement qui est, par son Service des bâtiments, chargée de la coordination des appels d'offres

En outre, sur mandat de notre direction, une étude HAFL (de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires de Zollikofen) est en cours pour analyser les voies et les plateformes d'approvisionnement des produits régionaux pour le canton de Fribourg. Le rapport est attendu pour cet été.

Comme vous le voyez, nous avons encore du pain sur la planche, mais nous pouvons déjà nous réjouir de ce qui a été accompli.

J'aimerais saisir l'occasion qui m'est donnée ici de remercier la famille Ruegsegger pour son travail de pionnier dans la promotion des produits régionaux. La vente directe au consommateur est probablement le moyen le plus efficace de promouvoir les produits régionaux - mais comme nous le savons tous, elle ne permet pas d'approvisionner tous les consommateurs.

Je remercie aussi les responsables de Terroir Fribourg pour la bonne collaboration et pour le travail déjà accompli. Je citerai le dernier exemple en date, l'obtention de l'AOP pour la Cuchaule, pour laquelle Terroir Fribourg a également joué un rôle important de soutien.

Pour terminer, je peux vous assurer que je soutiens pleinement la collaboration de la DIAF avec Terroir Fribourg et je me réjouis qu'elle se poursuive. Je vais aussi tout mettre en œuvre pour que l'Etat fasse figure de modèle dans l'approvisionnement des restaurants en produits de proximité.

Annexes :

Liste des producteurs / produits

Alpage "La Chaux-Dessous" p.a. Ferme des Grands-Bois	Olivier	Kolly	Le Pont 23	1665 Epagny	Le Petit-Molésion Lutin du Molésion Vacherin fribourgeois AOP
Alpage les Invuettes p.a. Fromagerie Artisanale de Pleinvent	Gérard	Biland	P.A. Pleinvent 80	1726 Farvagny-le-Petit	Tonnelet des Invuettes Tonnelet de Pleinvent Tomme à la crème Demoiselle Sérac à l'ail des ours Pleinvent Sérac Gruyère AOP Vacherin fribourgeois AOP
Au pain doré	Jean-Louis	Mauron	Route de la Rosaire 2	1625 Sâles (Gruyère)	Baguette Jean-Louis Pain sâlois bis noir Pain sâlois blanc carré Pain sâlois Jean-Louis Pain sâlois mi-blanc Pain sâlois paysan baguette Pain sâlois paysan rond
Distillerie Belmont	Martin	Rihs	Rte de Belmont 74	1776 Montagny-la-Ville	Vin cuit Jus de Pomme Pommes Pommes séchées Paires Paires séchées Oeufs Moonshine "maïs" Moonshine "orge" Eau de vie de Botzi Eau de vie de Botzi "dessert" Liqueur de Botzi Eau de vie de Berudge Eau de vie de Berudge "dessert" Liqueur de de Berudge Eau de vie de Pomme Eau de vie de Pomme "dessert" Liqueur de Pomme Eau de vie de Prune Eau de vie de Prune "dessert" Liqueur de Prune Eau de vie de Pomme à l'Orange Eau de vie de Pomme à l'Orange "dessert" Liqueur de Pomme à l'Orange Eau de vie de Pruneau Eau de vie de Pruneau "dessert" Liqueur de Pruneau
Fromagerie de Grandvillard	Laurent	Python	Chemin de la Fruitière 11	1671 Grandvillard	Fondue moitié-moitié Sérac Gruyère AOP Crème Lait Yogourt nature
Fromagerie de Mézières	Nicolas	Schmoutz	Route de Villariaz 1	1684 Mézières	Fromage Pavé de Romont Crème double Beurre
Fromagerie de Sommentier	Erich	Hunkeler	Route du Mottex 7	1688 Sommentier	Le Petit Glânois Vacherin fribourgeois AOP Le Gruyère AOP La Fondue moitié-moitié Le Sérac La Crème Double Le Beurre de fromagerie

Fromagerie d'Ogoz	Nicolas	Charrière	Route de Rueyres 8	1697 Vuisternens -en-Ogoz	Prince d'Ogoz Rose d'Ogoz
Fromagerie du Pâquier	Jean-Daniel	Privet	Place du Centre 10	1661 Le Pâquier-Montbarry	Gruyère AOP Crème double Vacherin Fribourgeois AOP Fondue moitié-moitié Sérac Fondue Vacherin Fribourgeois Fromage Belle-Luce Beurre Fromage Rondovillard Fromage Pavé de la Gruyère
Fromagerie Moléson SA	Michel	Grossrieder	Route de Villarsel 30	1696 Orsonnens	Œufs du Gibloux Fondue au Vacherin fribourgeois AOP Crème double Moléson
Fromagerie Montbovon	André	Delacombaz	Chemin des Recards 18	1835 Montbovon	Fondue de Montbovon Gruyère AOP Manguyon Pré Fleury Raclette de Montbovon Vacherin fribourgeois AOP Crème Beurre Lait Yogourt nature Sérac
Käserei Friesenheid	Louis-Alexandre	Yerly	Friesenheid 157	3185 Schmitten	Gruyère AOP Vacherin fribourgeois AOP Mélange fondue Le Combert Sérac Crème double Crème de fabrication Lait Raclette Friesenheid Tomme lactique Louis d'Or au poivre Beurre
La Belle Luce SA	Emmanuel	Haar	Route de Broc 53	1663 Epagny	Poulet "la Patte Noire de la Gruyère" Pintade "La Pintade de la Gruyère" Dinde "La Dinde de la Gruyère" Suprême de poulet "la Patte Noire de la Gruyère" Suprême de pintade "La Pintade de la Gruyère" Suprême de dinde "La Dinde de la Gruyère" Cuisse de poulet "la Patte Noire de la Gruyère" Cuisse de pintade "La Pintade de la Gruyère" Cuisse de dinde "La Dinde de la Gruyère" Oeufs entiers Masse d'œufs entiers pasteurisée
La Prairie SA	Albert	Brand	La Prairie 9	1784 Cournillens	Œufs
Marché à la ferme	Claudia	Piccand	Route St-Claude 26	1726 Farvagny-le-Petit	Croquets Bricelets
Miel du Gibloux	Jean-Christophe	Audemard	Chemin St. Théodule 12	1694 Villarsviriaux	Miel du Gibloux
Meringues et Biscuits Domino Sàrl	Sébastien	Overney	Rte des Grands Bois 2	1663 Epagny	Bricelets Croquets Meringues natures Meringues au vin cuit Pain d'anis

Marché des Chandines	Anita et Rudy	Ruegsegger	Les Chandines 1	1572 Delley-Portalban	<p>Confitures de : framboises framboises aromatisées pêches-ramboises petits fruits mûres mûres à la lavande fraises aromatisées fraises et compagnie fraises-groseille poire à botzi courges mirabelles bérudge</p> <p>Gelées de : framboises mûres raisinets coings fleurs de tilleul</p> <p>Marmelades de : coings Noël</p> <p>Sirops de : fraises fraises à la menthe cassis petit fruits plantes</p> <p>Huiles de : colza pressée à froid noix pressée à l'ancienne</p> <p>Autres : nion de noix tomates séchées à l'huile pesto vinaigre à la framboise cornichons au vinaigre petit oignon au vinaigre cornichons à l'aigre-doux chutney de poire à botzi tomates séchées haricots secs épices sèches julienne de légumes secs thé des chandines fruits secs mélangés pommes séchées poires à botzi AOP stérilisées vin cuit de poire à botzi</p> <p>Eaux de vie : bérudge mirabelle pruneau kirsch poire à botzi pomme pomme gravenstein coing framboise mûre cerises au kirsch framboises à l'eau de vie liqueur de framboises liqueur de mûres</p>
----------------------	---------------	------------	-----------------	-----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Moulin de Romont	Martin	Stern	Imp. de la Maladaire 11	1680 Romont	Farine fleur Farine X (550) Farine mi-blanche Farine bise Farine bise foncée Farine bise Extra
Rucher.ch	Alexandre	Gumy	Route de Chésopelloz 25	1782 Belfaux	Miel

LES PRODUITS DU TERROIR FRIBOURGEOIS



CUCHAULE AOP



JAMBON DE LA BORNE



GRUYÈRE AOP



VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP



FONDUE



DOUBLE CRÈME



GOURMANDISES
Bricelets, Pains d'anis, Croquets, Bricelets Singinois



VINS
Vully, Cheyres



GÂTEAU DU VULLY



MERINGUE



POIRE À BOTZI AOP



MOUTARDE DE BÉNICHON


MATIÈRES PREMIÈRES


TRANSFORMATION


PRODUITS

**LE CARACTÈRE
EN PLUS**



Informations sur Terroir Fribourg

- Fondée en 1999, l'association compte environ 120 membres individuels et un peu plus de 70 membres collectifs.
- Terroir Fribourg est une Association de droit privé qui regroupe des acteurs du monde agricole, de la production, de l'artisanat ainsi que la commercialisation de produits alimentaires du canton de Fribourg.
- L'association a comme objectifs principaux d'entreprendre, coordonner et d'appuyer les mesures de la promotion des produits agricoles fribourgeois de qualité.





LES PRODUITS FRIBOURGEOIS

NOS PROMESSES

- ✓ Matières premières de la région
- ✓ Elaboré dans la région
- ✓ Traçabilité certifiée par un organisme indépendant
- ✓ Soutien à notre agriculture et à notre économie locale



regio•garantie

Propriétaire de la marque : Terroir Fribourg

**LE CARACTÈRE
EN PLUS**



MATIÈRES PREMIÈRES



TRANSFORMATION



PRODUITS