

Des produits certifiés fribourgeois



25.05.2018

Terroir Fribourg promeut son label, qui est encore peu connu des producteurs de la région

CHANTAL ROULEAU

Agriculture » Certifié Terroir Fribourg. Cette étiquette indique que les fraises que vous achetez, les asperges, le pain ou encore le

fromage et le miel ont bien été produits dans le canton de Fribourg. «Le label crée un pont entre le producteur et le consommateur. Il permet à ce dernier de savoir au premier coup d'œil qu'il se procure un produit du terroir», a souligné Pierre-Alain Bapst, directeur de Terroir Fribourg, lors d'une conférence de presse qui a eu lieu hier au Marché des Chandines à Delley-Portalban, en présence notamment de Didier Castella, directeur des Institutions, de l'agriculture et des forêts, entré en fonction deux jours auparavant.

Même si le label existe depuis 2015, seuls une vingtaine de producteurs et 150 produits sont actuellement certifiés. «Depuis le 1er janvier 2017, il existe des lignes directrices au niveau national via le label regio.garantie auquel nous sommes associés. Chaque marque régionale a les mêmes règles et cela facilite les choses», précise Pierre-Alain Bapst.

Coûts et exigences

L'objectif de Terroir Fribourg est de développer un assortiment d'environ 500 produits et d'avoir au moins 10 producteurs certifiés par district. Pour encourager les efforts de certification, la contribution financière annuelle de l'Etat de Fribourg est passée de 350 000 francs en 2016 à 440 000 francs en 2018.

Pour recevoir la certification, les produits doivent répondre certaines exigences et passer par tout un processus, qui peut durer de deux à six mois. «Les contraintes administratives et aussi le coût, estimé entre 600 et 700 francs, peuvent être un frein», reconnaît Pierre-Alain Bapst, précisant que Terroir Fribourg participe financièrement, sur demande, à la certification.

Lieu d'exploitation

Les produits doivent provenir à 100% de la région pour ce qui est des produits non composés comme le lait, les fruits ou les légumes. Les produits composés (comme le pain ou les confitures) doivent quant à eux être faits avec au moins 80% d'ingrédients issus du canton. L'ingrédient principal doit toutefois venir de la région. «Un yaourt aux

abricots peut avoir le label si les abricots viennent du Valais, mais le lait de Fribourg», commente le directeur de Terroir Fribourg. La transformation doit en outre être faite aux deux tiers dans la région.

Concernant la définition de la région, il s'agit du canton de Fribourg, mais aussi des communes limitrophes. «Le lieu où est située l'exploitation fait foi», explique Pierre-Alain Bapst. Si un agriculteur loue des terrains chez un voisin vaudois, il peut tout de même avoir le label pour les produits qui y poussent. Au Marché des Chandines à Delley-Portalban, la famille Ruegsegger cultive par exemple des asperges sur un terrain situé dans la Broye vaudoise, à Salavaux. Les légumes sont néanmoins certifiés Terroir Fribourg.

Valeur ajoutée

Selon l'association, la certification apporte une valeur ajoutée au producteur, lui permettant de se différencier par rapport à d'autres acteurs du marché. Il ne s'agit en outre pas d'un argument pour augmenter le prix de vente des produits. «Le prix dépend de nombreux facteurs déterminés par le producteur. Le label permet en revanche d'ouvrir le marché, d'être présent sur certains canaux de vente», souligne le directeur.

Un label régional considéré comme une carte de visite

Une vingtaine de producteurs fribourgeois ont acquis la certification Terroir Fribourg. Pour eux, il s'agit principalement d'une carte de visite. «Cela nous donne une certaine crédibilité et de la visibilité», commente Gérard Biland, patron de la fromagerie artisanale de Pleinvent à Farvagny-le-Petit. Il continue: «Cela aide à mieux commercialiser le produit, même si cela ne fait pas exploser les ventes.»

Même son de cloche chez Olivier Kolly, membre de l'association la

Ferme des Grands-Bois à Epagny: «C'est difficile de chiffrer la valeur ajoutée, mais cela montre aux consommateurs que nos produits répondent aux critères de proximité», souligne-t-il. Pour Anita Ruegsegger, du Marché des Chandines à Delley-Portalban, obtenir cette certification allait de soi. «Il est important que les gens sachent d'où viennent nos produits», indique-t-elle.

Le label est néanmoins peu connu des producteurs du canton de Fribourg. Certaines personnes contactées n'étaient pas au courant de son existence. «Je ne me suis jamais posé la question et je ne vois pas l'utilité de ce label», remarque Jacques Bossy, propriétaire de la pisciculture du Gottéron en ajoutant: «Tout le monde connaît les truites du Gottéron et sait qu'elles viennent d'ici.»

Pascal Clément, exploitant indépendant d'A la ferme, à Ponthaux, ne voit quant à lui pas le besoin de se justifier. «Nous vendons principalement les produits de notre exploitation et nos clients nous font confiance», note-t-il, n'excluant toutefois pas la possibilité d'entreprendre un jour les démarches pour recevoir le label. **CR**

[AGRICULTURE](#)[BROYE](#)[DELLEY-PORTALBAN](#)[DIDIER CASTELLA](#)[PONTAUX](#)[PRESSE](#)[TERROIR](#)[GOTTÉRON](#)[TOUS LES TAGS](#)

MÊME SUJET

La transition numérique vers... le néant

Opinion Ils s'y rendaient en pèlerinage, en revenaient illuminés, comme...



Le décès d'un patron persévérant

Serge Dassault, l'héritier du géant aéronautique, a développé le groupe. Mais...



Il faut résister à la résistance

Les vétérinaires fribourgeois s'engagent pour une utilisation ciblée des...



«Dans un studio, il y a du vécu»

Parle-moi de ton art ! Nicolas Gilliéron, 18 ans, élève en option spécifique...

DANS LA MÊME RUBRIQUE



Pour étudier et plus, si affinités

Rencontre avec les habitués de la BCU à l'approche de la votation sur son...



Deux services en un seul

District du Lac » L'Association des communes des services sociaux Lac a...



L'offre des crèches suffit

Glâne » L'Association à buts multiples de la Glâne (ABMG), qui gère notamment...



Le «Lyôba» sera fusionnel

Le conseil artistique de la Fête des vigneron 2019 a révélé hier leur...



ARTICLES LES PLUS LUS



Un agresseur sexuel recherché à Fribourg

Un appel à témoins est lancé par la Police cantonale fribourgeoise pour...



Un collectif de onze chanteurs pour le «Ranz des vaches»

Le Ranz des vaches de la Fête des Vignerons 2019 sera interprété par un...



Heurté sur l'autoroute, un piéton perd la vie près de Vuadens

Un piéton de 28 ans a perdu la vie dans la nuit de samedi à dimanche après...



Un homme retrouvé sans vie dans l'eau du port d'Estavayer-le-Lac

Un homme né en 1959 a été retrouvé mort dans le port d'Estavayer-le-Lac. La...

MES ARTICLES

Drive-in boulanger inauguré

Givisiez » Le boulanger-pâtissier Suard annonce l'ouverture de sa nouvelle...



«Mon travail est de faire rêver avec des images»

Page Jeunes - Parle-moi de ton taff! • Titouan Bessire, 24 ans, est indépendant...