

Pressemitteilung

Billigeres Pouletfleisch? Aber zu welchem Preis?

Terroir Fribourg lanciert heute eine Sensibilisierungskampagne in der Welt der Gastronomie: Poulet aus der Region soll aus ökologischen Gründen und zugunsten der Unterstützung von lokalen Geschäften erste Wahl werden. Ein Videoclip unterstützt das Anliegen.

Der Kanton Freiburg gehört zu den grössten Geflügelproduzenten der Schweiz. Über 250 Landwirtschaftsbetriebe züchten Hühner in der Nähe des grössten Geflügelverarbeitungsbetriebs des Landes in Courtepin.

In der Schweiz werden pro Einwohner und Jahr 15 kg Geflügelfleisch konsumiert (2022). Zwei Drittel davon werden in der Schweiz produziert, der Rest wird importiert, vor allem aus Brasilien. Im Detailhandel ist der Anteil von Schweizer Poulet, getrieben von der Sensibilität der Konsumentinnen und Konsumenten, erhöht, während es in der Gastronomie noch Luft nach oben hat. In diesem Umfeld lanciert Terroir Fribourg seine Kampagne.

Indem Restaurateure ihren Kunden regionales Poulet anbieten, beleben sie die lokale Landwirtschaft und die Wirtschaft. Sie unterstützen zudem das Tierwohl, gehören doch die Haltungsvorschriften in der Schweiz zu den strengsten der ganzen Welt. Natürlich leisten sie damit auch einen Beitrag an die Reduktion von Treibhausgasen, die bei der Fütterung und dem Transport der importierten Poulets entstehen.

Das Thema wurde von Terroir Fribourg, das in Zusammenarbeit mit dem Unternehmen Projets21 eine Kohlenstoffbilanz für den Import von Geflügel aus Brasilien erstellt hat, dokumentiert. Jedes Jahr werden ca. 35'000 Tonnen Poulets aus Brasilien in die Schweiz importiert. Der Import entspricht in Bezug auf Treibhausgase dem Jahresverbrauch von 39'000 Autos! Eine weitere negative Folge: Die Geflügelintensivzucht trägt zur Abholzung des Amazonas-Regenwalds bei, werden doch hunderte von Hektaren gerodet, um Platz zu machen für Sojaplantagen, die für die Fütterung des Geflügels gebraucht werden.

Die Schweiz ist auf einem guten Weg, 66 % des konsumierten Geflügelfleischs stammt aus einheimischer Produktion. Vor 10 Jahren waren es noch 40 %. Wenn Grosshandel, Restauration sowie Konsumentinnen und Konsumenten gemeinsam und systematisch regionales Poulet bevorzugen, könnte der Prozentsatz noch erhöht werden. Die einheimische Produktion ist dazu in der Lage, eine höhere Nachfrage abzudecken.

Terroir Fribourg berät und begleitet sämtliche Betriebe bei der Versorgung mit regionalem Poulet. Bei spezialisierten Produzenten, regionalen Metzgern und über Grossisten ist Geflügel mit dem Label «Fribourg - regio.garantie» verfügbar.

Kontakte:

Direktor Terroir Fribourg – Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31 – pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

Videoclip: <https://bit.ly/poulet-regio>