



Un label de plus vient de pousser en terre fribourgeoise



Rudy et Anita Ruegsegger, entourés par Pierre-Alain Bapst, directeur de Terroir Fribourg, Didier Castella, conseiller d'Etat, et tout à droite, Daniel Bland, président de Terroir Fribourg.

PHOTO RÉMY GILLIAND

CERTIFICATION Proximité, authenticité, traçabilité, qualité, sont les mamelles du label Terroir Fribourg.

DELLEY

Anita et Rudy Ruegsegger ont dû se forcer à s'arrêter quelques instants, au milieu de leurs fraises et asperges, jeudi dernier, pour accueillir sur leur domaine une pléiade d'invités pour la première Journée du terroir, mise sur pied par Terroir Fribourg.

«Anita et Rudy sont des pionniers dans le domaine des produits du terroir», a rappelé en introduction le président de Terroir Fribourg, Daniel Blanc.

Cette matinée a surtout mis en évidence le label Certifié Terroir Fribourg. Une pastille de certification de plus dans ce qui s'apparente déjà à une jungle? «Depuis plusieurs années, la tendance à la consommation de produits locaux progresse et le nombre de labels régionaux augmente», admet Pierre-Alain Bapst, directeur de Terroir Fribourg.

Un label crée un pont entre le producteur et le consommateur. Ils se classent en différentes catégories: les labels régionaux ou d'origine, de qualité, sociaux, écologiques ou environnementaux et encore les labels de vérification ou de conformité. L'association Terroir Fribourg est propriétaire de la marque régionale et du label Terroir Fribourg. «Cela signifie que nous associons le logo de notre label Certifié Terroir Fribourg et régional, afin de bénéficier de mesures de communications à l'échelon national et pour gagner en clarté auprès des consommateurs», poursuit le directeur.

D'innombrables produits du terroir fribourgeois peuvent ainsi recevoir le label: boulangerie, produits laitiers, carnés, végétaux, boissons, ainsi que miel, œufs, vin cuit, escargots...

Particularités broyades

Pour être certifié, il faut tout d'abord être membre de l'association Terroir Fribourg et répondre aux normes fixées par

l'Association suisse des produits régionaux. Pour les produits non composés, 100% des ingrédients agricoles doivent provenir de la région. Pour les produits composés, au minimum 80% des ingrédients agricoles doivent provenir de la région et l'ingrédient principal à 100% de la région.

Et forcément, en parlant de terroir fribourgeois, dans la Broye intercantonale, cela peut faire sourire. L'exemple est concret aux Chandines, avec les asperges qui poussent à Salavaux, dans le canton de Vaud. «Le terrain s'y prête très bien, car il est limoneux», précise Rudy Ruegsegger. «Le label permet cette flexibilité pour des régions limitrophes comme la Broye, avec cet exemple des asperges, mais aussi notamment sur l'abattage», complète Daniel Blanc.

Les avantages d'un produit certifié sont nombreux selon Terroir Fribourg, qui évoque en premier lieu la proximité, avec une réduction des transports. L'authenticité est aussi mise en avant, tout comme la qualité, la traçabilité et

la transparence. Autant d'arguments qui réjouissent le nouveau chef de la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts, Didier Castella, présent lors de son 2^e jour au gouvernement.

Le producteur certifié, pour un coût moyen standard entre 600 et 700 francs, bénéficie d'une intégration dans des canaux de distribution qui exigent ces labels régionaux (commerces, gastronomie...) et aussi du marketing mis en place. Terroir Fribourg participe sur demande au financement à hauteur de 300 francs, lors de la première année de certification. Quant au consommateur, il a la garantie que les matières premières sont issues de la région et il soutient ainsi l'agriculture et l'économie locale. Quant au bio, «Terroir Fribourg encourage la consommation de denrées alimentaires locales et recommande aux consommateurs qui souhaitent consommer des produits bio de privilégier le bio local», argumente le directeur.

Actuellement, le label Terroir Fribourg compte plus de 150 pro-



duits issus d'une vingtaine de producteurs. Mais les ambitions sont d'arriver à un assortiment de 500 produits certifiés d'ici à 2020. **RG**

📄 www.terroir-fribourg.ch

5^e génération à la ferme des Chandines

«Nous mettons un point d'honneur à proposer des produits certifiés à notre clientèle», a commenté Rudy Ruegsegger, jeudi dernier, en marge de la présentation du label Terroir Fribourg. Située à Delley, la ferme des Chandines est connue loin à la ronde pour ses marchés, sa vente directe et des produits aussi proposés à la grande distribution. Anita et Rudy avaient ce jour-là dans leurs mains les fraises fraîchement récoltées sur le domaine, ainsi que les asperges vertes du Vully, produites à Salavaux. Le couple, qui peut désormais compter sur un coup de main de la 5^e génération, a rapidement compris les avantages qu'offrait ce label. Le Marché des Chandines a fait certifier ses produits et a reçu son premier certificat le 30 novembre 2015. «Cela demande du temps et de l'énergie, mais tout ceci est automatique si tu crois en ce que tu fais», précise Rudy Ruegsegger. L'an dernier, Anita a reçu le Prix du Mérite culinaire de la Confrérie de la poire à botzi, une spécialité de la maison, tout comme la framboise et la myrtille. **RG**