

## **Communiqué de presse**

Lundi 6 mai 2019, l'Association Terroir Fribourg a tenu sa 20<sup>ème</sup> Assemblée générale à Châtel-Saint-Denis. L'Association présente un bilan très positif de l'année 2018 avec comme événements phares l'obtention de l'AOP pour la Cuchaule et de nombreuses promotions sur le terrain. L'accent a été porté sur la certification des produits fribourgeois avec en fin d'année, 250 produits certifiés, soit 31 producteurs fribourgeois. L'année 2018 a également vu la mise en œuvre d'une stratégie de communication digitale. En 2019, différents projets vont occuper Terroir Fribourg avec notamment les 20 ans de l'Association, la participation à la fameuse Fête des Vignerons à Vevey et la présence en tant qu'hôte d'honneur lors du Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle.

## **Rétrospective 2018**

### **Une présence soutenue sur le terrain pour toucher différents publics**

Au niveau des promotions, notre Association a pris part à de nombreux événements. Au total 17 promotions/manifestations ont occupés notre équipe. Parmi celles-ci, retenons principalement la présence de Terroir Fribourg au Marché Concours de Saignelégier en collaboration avec *Fribourgissima*, *Image Fribourg* et *l'Union Fribourgeoise du Tourisme*. Une belle occasion de faire découvrir les produits du Terroir au-delà de nos frontières cantonales. La Bénichon du Pays de Fribourg s'est déroulée dans le district de la Broye, en ville d'Estavayer-le-Lac et a rencontré un beau succès. Enfin, pour la première fois, notre Association a participé au Marché BIO à fin septembre, sur la Place Georges-Python à Fribourg. Une occasion de communiquer auprès des consommateurs qu'il est possible d'associer les produits BIO et locaux.

### **Arrivée d'une 4<sup>ème</sup> AOP pour le canton de Fribourg**

Au niveau de la protection des produits, la Cuchaule rejoint l'assortiment des Appellations d'origine protégée (AOP) avec son inscription à la Confédération depuis le mois de mai 2018. Les premières Cuchaules estampillées AOP ont été mises en rayon pour la Bénichon 2018. A la fin de l'année, 28 artisans ont déjà été certifiés et ont obtenu l'AOP Cuchaule.

### **Journée de la presse au cœur de la Broye**

Une journée du Terroir a été organisée au mois de mai afin de présenter le label "Certifié Terroir Fribourg" et d'expliquer les enjeux de la certification. La conférence s'est déroulée auprès du Marché des Chandines, chez Anita et Rudy Ruegsegger. La résonance de la journée a été positive autant auprès des médias que des membres de Terroir Fribourg qui ont été interpellés par les articles parus dans la presse.

## **Des efforts récompensés : 114 nouveaux produits certifiés Terroir Fribourg en 2018**

En termes de certification, notre Association a redoublé d'efforts pour continuer à certifier les produits du Terroir des membres. Pour ce faire, une personne a été engagée à 50%, pour accélérer le déploiement du label et encourager les producteurs à effectuer la démarche de certification. A la fin de l'année, Terroir Fribourg comptait 114 produits certifiés de plus, soit 250 au total pour 31 producteurs contre 18 en début d'année. Pour améliorer la notoriété du label, des visuels explicatifs ont été posées dans une trentaine de points de vente qui commercialisent des produits « Certifiés Terroir Fribourg ». Pour la première fois, un stand spécifique a été mis à disposition des artisans qui ont des produits certifiés lors du Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Pour 2019, Terroir Fribourg collaborera principalement avec les producteurs pouvant offrir des produits certifiés pour approvisionner le restaurant de la Fête des Vignerons.

### **Communication digitale**

Afin d'être présent de manière professionnelle sur les réseaux sociaux, en 2018, une personne en interne a suivi une formation de spécialiste médias sociaux auprès du SAWI à Lausanne. La mise en place d'une stratégie digitale a permis à notre Association d'être présente de manière soutenue sur la toile, principalement sur les réseaux sociaux Facebook, Instagram et LinkedIn où la croissance des communautés a augmenté d'environ 20%.

## **2019, une année riche pour la promotion du Terroir fribourgeois**

### **20 ans de Terroir Fribourg**

2019 marque les 20 ans d'existence de l'Association Terroir Fribourg. Durant cette l'année, différents événements rythmeront cet anniversaire, à commencer par la conférence de presse organisée le 12 mars dernier à l'Hôtel Restaurant Bel-Air à Praz. Un rapport sur les perspectives d'avenir est en cours d'élaboration par la Haute Ecole de Gestion de Fribourg. Les résultats seront présentés lors de la journée officielle qui marquera l'anniversaire le 31 octobre au Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Sur les réseaux sociaux, différents petits concours seront organisés tout au long de l'année.

### **Terroir Fribourg fera déguster les spécialités fribourgeois lors de la Fête des Vignerons**

Lors de la fameuse Fête des Vignerons, Terroir Fribourg tiendra un espace restauration en collaboration avec Christophe Wicht de la Boucherie Au Jambon d'Or à Prez-vers-Siviriez. Des mets traditionnels du Terroir seront servis durant les 25 jours de la manifestation. Ce sera une occasion en or pour collaborer avec un grand nombre d'artisans fribourgeois et l'opportunité également de faire connaître et déguster les spécialités fribourgeoises à un public national. Plus d'informations à ce sujet seront divulguées le 10 mai prochain à l'occasion d'une conférence de presse.

### **Hôte d'honneur au Salon des Goûts et Terroirs**

Enfin, pour terminer l'année en beauté, notre Association sera hôte d'honneur lors du Salon Suisse des Goûts et Terroirs avec une surface supplémentaire d'environ 300m<sup>2</sup>. Parmi les activités qui seront

proposées, nous pouvons annoncer des démonstrations de taxation des 4 produits AOP fribourgeois ainsi que l'installation d'un restaurant proposant une cuisine moderne et locale, tenu par le chef de cuisine du Restaurant le Bel-Air à Praz. Le reste du programme reste encore confidentiel.

### **Plus d'informations**

#### **Directeur Terroir Fribourg**

Pierre-Alain Bapst : 026 467 30 31 / [pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch](mailto:pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch)

#### **Président Terroir Fribourg**

Daniel Blanc : 079 749 27 74

### ***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 de 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.