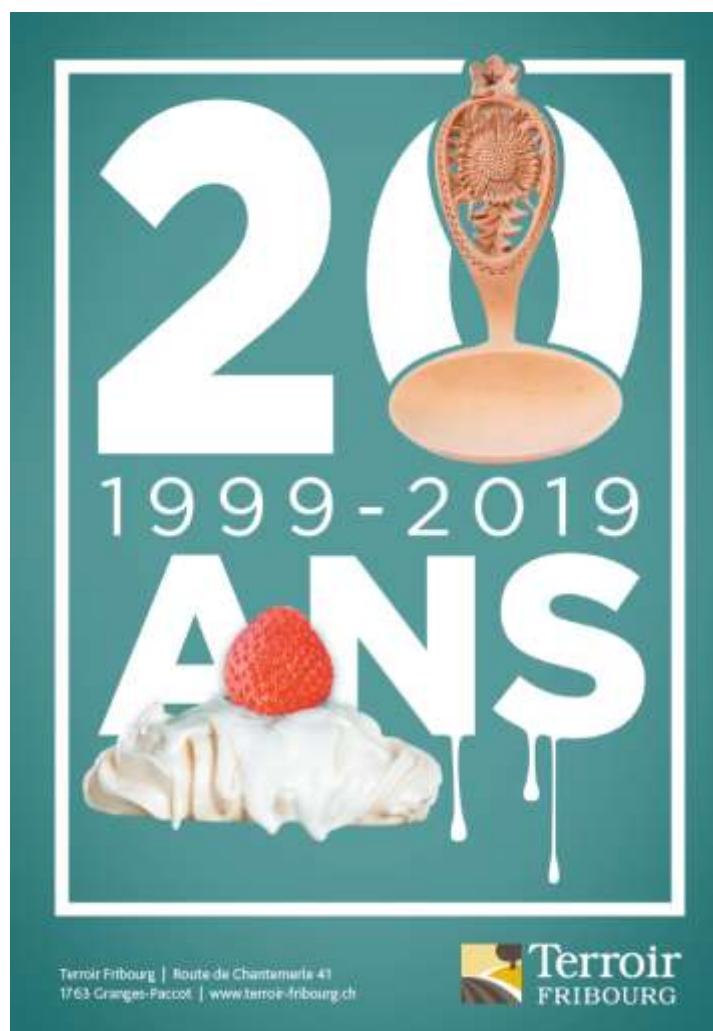


DOSSIER DE PRESSE

JOURNÉE DU TERROIR 2019

"20 ans de L'Association Terroir Fribourg, rétrospective et évolutions futures".



**PRAZ-VULLY, HÔTEL RESTAURANT CAVE BEL-AIR
12 MARS 2019**

CONFÉRENCE DE PRESSE DU 12 MARS 2019

PRAZ-VULLY, HÔTEL RESTAURANT CAVE BEL-AIR

"20 ans de L'Association Terroir Fribourg, rétrospective des projets et évolutions futures".

Programme :

1. Ouverture de la conférence de presse
2. Présentation du Restaurant le Bel-Air
M. Roland Chervet, Restaurant le Bel Air
3. 20 ans de l'Association Terroir Fribourg: rétrospective des événements phares
M. Daniel Blanc, Président de Terroir Fribourg
4. Avenir de l'Association : projets futurs, enjeux et objectifs pour Terroir Fribourg
M. Pierre-Alain Bapst, Directeur de Terroir Fribourg
5. Contexte et enjeux des AOP IGP pour le canton de Fribourg et la Suisse
M. Alain Farine, Directeur de l'Association suisse des AOP-IGP
6. Questions – réponses
7. Visite de la Cave du Domaine Chervet
Jean-Daniel Chervet, Président de l'Interprofession des Vins du Vully

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

Association suisse des AOP-IGP

M. Alain Farine, Directeur / 031 381 49 53 / alain.farine@aop-igp.ch

Hôtel Restaurant Cave Bel-Air

T +41 (0)26 673 14 14 / bel-air@bel-air-lac.ch
<http://www.bel-air-lac.ch>

1 Introduction

Ce n'est pas tous les jours que l'on souffle 20 bougies. Certains pensent qu'avoir 20 ans, ce n'est rien, d'autres estiment que ce n'est qu'un an de plus !

Détrompez-vous ! 20 ans est un âge spécial.

Pour vous en convaincre, je vais vous lister plusieurs raisons qui font que l'âge de 20 ans est un bel âge!

À 20 ans, on a souvent l'impression que le monde nous appartient. Nous avons les 2 pieds dans la vie active tout en étant encore animé par ses rêves d'enfant et ceci peut avoir un effet presque euphorisant.

A 20 ans, on peut voler de ses propres ailes tout en continuant à recevoir le soutien des autres. Tel un équilibriste rassuré par la présence du filet sous le fil qu'il emprunte.

Avoir 20 ans, c'est aussi, bien souvent, avoir une motivation sans faille. On se sent prêt à travailler sans compter pour changer le monde.

Afin de pouvoir dresser un historique détaillé des années passées, vous trouvez ci-dessous une rétrospective générale, année par année, de notre Association et ensuite une rétrospective focalisée sur les aspects économique.

Finalement, nous avons dessiné quelques perspectives pour notre Association qui sont ressorties suite à une journée de travail de groupe conduit par la HEG de Fribourg. En effet, un mandat a été donnée à la HEG de Fribourg en septembre 2018 afin de réaliser un travail pour définir le positionnement de l'Association Terroir Fribourg pour les années à venir. La rétrospective économique, constitue la première partie du travail. Le rapport final sera présenté le 31 octobre 2019 à Bulle, à l'occasion de la fête des 20 ans de l'Association Terroir Fribourg qui se déroulera en marge du Salon Suisse des Goûts et Terroirs.

20 ans de l'Association Terroir Fribourg: rétrospective des événements phares

Pour les produits agricoles, la période 1999 – 2018 a été composée de 2 périodes principales. La première qui a commencé dans les années 90, est la période de la « globalisation ». En effet, vers la fin des années nonantes, un vent de globalisation soufflait relativement fort sur le commerce de matières premières agricoles et dans la distribution des denrées alimentaires. L'ouverture des frontières, la création d'une monnaie unique dans l'Union européenne, la poursuite du développement industriel dans l'agro-alimentaire, ou encore les progrès de la logistique facilitent les échanges de produits alimentaires en Suisse, en Europe et dans le monde entier. Cette période initie des changements importants dans l'agriculture suisse au travers de la politique agricole. Ces changements seront présentés plus loin dans cette rubrique à l'aide de graphiques.

La 2ème période est relativement récente, nous pouvons situer son début après 2010, cette période nous pouvons l'appeler la « relocalisation ». En effet, contrairement à la période de la globalisation où les consommateurs se focalisaient principalement sur le facteur prix, de nouveaux critères comme la provenance, le mode de production, le bien-être animal, les émissions CO2, les teneurs en sel, sucres et graisses entrent de plus en plus en considération pour les consommateurs lorsqu'ils font leurs achats de denrées alimentaires.

Ci-dessous, un tableau avec quelques dates clés qui résume de manière non-exhaustive quelques étapes importantes de la promotion des produits du terroir fribourgeois.

1997 à 2019 – Rétrospective non-exhaustive des événements et des étapes importantes de la promotion des produits du terroir fribourgeois

Au mois de novembre 1997, le Grand Conseil fribourgeois a décidé d'attribuer une aide spécifique à la promotion des produits agricoles fribourgeois. Cette décision, ainsi que les réformes agricoles de l'époque, ont entraîné la création de l'Association des Produits du Terroir du Pays de Fribourg. Près de cent associations ont plébiscité ce regroupement afin de mieux promouvoir les produits régionaux.

Année	Faits
1999	Participation à un événement majeur, la Fête des Vignerons. Inauguration officielle de l'Association lors du comptoir Gruérien, le 5 novembre 1999 Jean-Nicolas Philipona est nommé Président.
2001	Le Gruyère reçoit le label AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)
2003	1 ^{ère} participation au Salon international de l'agriculture à Paris
2004	Introduction du signe de reconnaissance « Restaurant Agréé » en collaboration avec GastroFribourg et création d'une charte commune pour les futurs restaurants.
2005	Fondation de l' Association régionale Pays romand - Pays gourmand . Promotions en Suisse alémanique.
2006	Le Vacherin Fribourgeois obtient son AOC . Il est le huitième fromage suisse à obtenir son Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Référencement de l'ensemble des Bénichons du canton sous forme de "calendrier des Bénichons".
2007	Obtention de l' AOC pour la Poire à Botzi .

2009	10 ans de l'Association Terroir Fribourg. Mise en place du panier maraîcher avec les producteurs de légumes du Vully.
2010	Reprise de la Présidence par Daniel Blanc qui succède à Jean-Nicolas Philipona.
2011	Promotion à Strasbourg. Déplacement également au Vatican à Rome pour l'anniversaire de la Garde suisse.
2012	Première participation au Slow Food Market de Zürich.
2013	Organisation de la première Bénichon du Pays de Fribourg à Fribourg. L'Appellation d'origine contrôlée (AOC), devient l'Appellation d'origine protégée (AOP) pour s'aligner sur l'Union européenne. L'adaptation est importante si on veut exporter dans un marché où seul le second logo est utilisé. Il s'agit d'une décision "purement cosmétique", admet l'Association suisse des AOP-IGP. En décembre 2011, la Suisse et l'Union européenne ont reconnu mutuellement leurs AOP et IGP (Indications géographiques protégées).
2014	Promotion dans les gares romandes. Motion déposée par Romain Castella et Ruedi Schläfli pour garantir une part prépondérante de produits locaux dans les restaurants collectifs publics du canton de Fribourg.
2015	Création du label de certification Terroir Fribourg. Début de la communication sur le réseau social Facebook. Organisation de l'apéritif du Swiss Economic Forum à Interlaken, en collaboration avec Fribourgissima.
2016	Participation à la Fête fédérale de lutte à Estavayer Création du Passeport Terroir Fribourg Début de la promotion de l'apéro-fribourgeois
2017	Mesures de promotion dans le cadre du Tour de Romandie et de la Wake Up and Run Organisation de la Bénichon du Pays de Fribourg dans le cadre de la Gordon Bennett. Reprise du secrétariat de l' Interprofession pour le jambon de la Borne AOP par Terroir Fribourg. Signature du contrat avec notre Ambassadeur, Alain Bächler.
2018	Obtention de l' AOP pour la Cuchaule . Première journée du Terroir sur le thème de la certification des produits du terroir Promotion dans le cadre du Marché concours de Saignelégier Important développement du nombre de producteurs et de produits certifiés ainsi que de la communication pour faire connaître le label « Terroir Fribourg ».
2019	20 ans de l'Association Terroir Fribourg



Salon International de l'agriculture 2004



Apéritif élection d'Alain Berset 2008



Comptoir Suisse Lausanne 2010



Vernissage brochure Escapades Gourmandes, 2012



Apéritif Swiss Economic Forum Interlaken 2015



Distribution jus de pomme, gare de Fribourg 2016

1.1 La Bénichon

En 2010, alors qu'un nombre croissant de personnes aspirent à un retour aux sources, aux traditions, paradoxalement, la fête de la Bénichon s'estompait petit à petit. C'est alors que relancer et redonner ses lettres de noblesse à la tradition de la Bénichon, typiquement fribourgeoise, est alors apparu comme une priorité. Avec le soutien de la Nouvelle Politique Régionale (NPR) ce projet a contribué à augmenter la valeur ajoutée générée par le secteur touristique du canton, tout en développant une offre diversifiée autour de la thématique du goût.

C'est pourquoi le projet « La Bénichon du Pays de Fribourg » a pu voir le jour, rassemblant de nombreux acteurs restaurateurs, hôteliers, artisans et producteurs afin de proposer, entre autres, aux clients des mets typiques, authentiques et régionaux.

Dans les grandes surfaces, la présence des produits de la Bénichon durant la période d'automne est flagrante. On constate également une augmentation de la visibilité de ces produits dans les commerces locaux et épiceries régionales. Les artisans remarquent une forte augmentation de leurs ventes durant la période de la Bénichon, principalement dans le domaine de la boucherie et de la boulangerie.

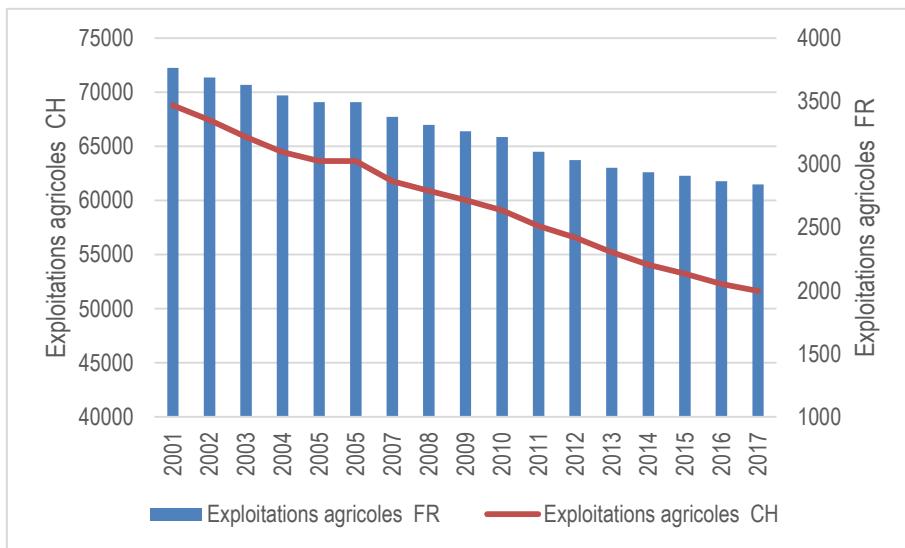
Sur le plan économique, le retour en force de la Bénichon permet de soutenir les ventes de la Poire à Botzi AOP et de jouer un rôle important dans l'obtention de l'AOP pour la Cuchaule. Le Jambon de la Borne et la Crème Double pourraient eux aussi un jour profiter de l'aura de la tradition de la Bénichon.



Bénichon, Place Georges Python 2001

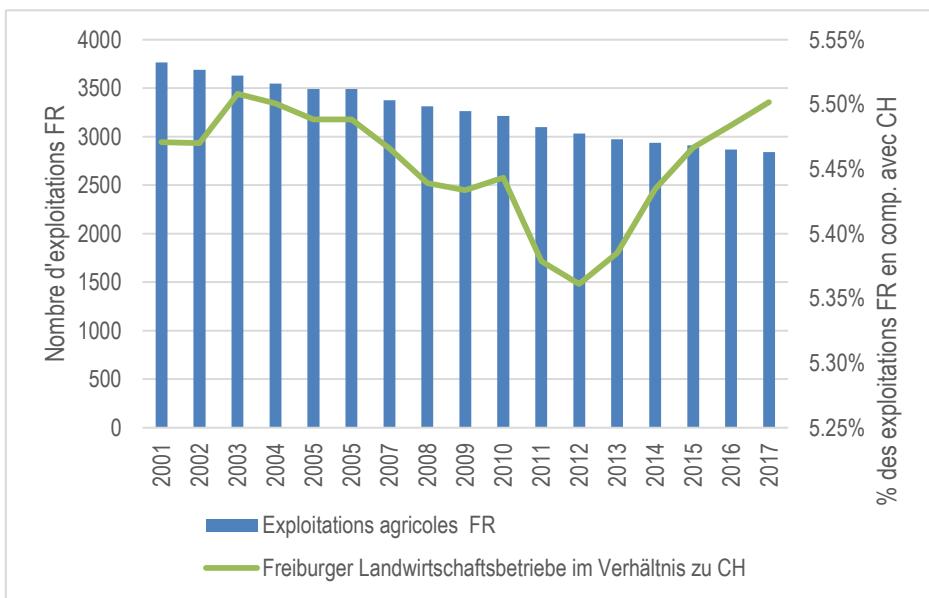
1.2 Exploitations agricoles

Le nombre d'exploitations agricoles dans le canton de Fribourg a diminué d'environ 30%, plus ou moins en ligne avec le développement observé sur l'ensemble de la Suisse.



Source : <https://www.fr.ch/de/stata/institutionen-und-politische-rechte/statistik/der-kanton-freiburg-in-zahlen>

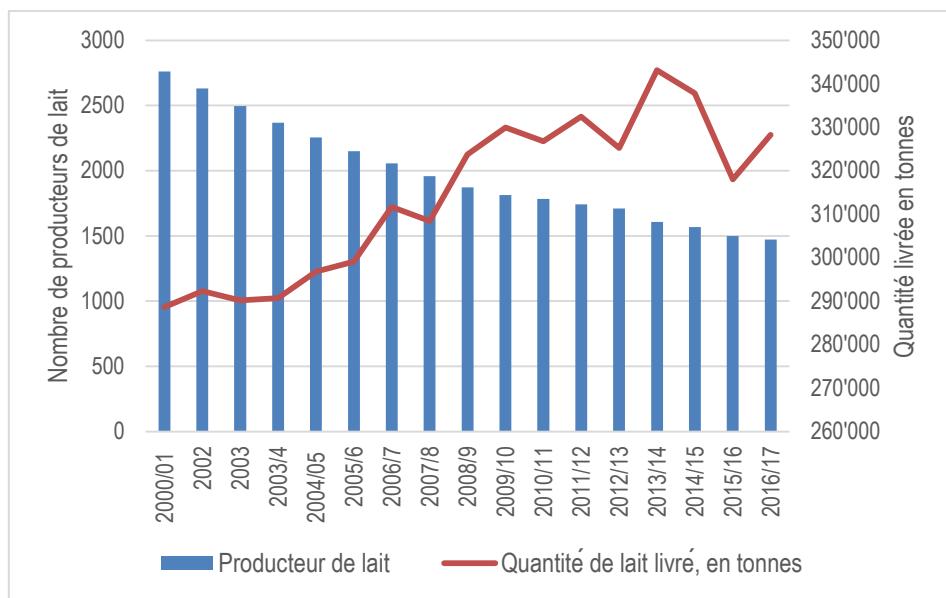
Le nombre d'exploitations agricoles à Fribourg représente environ 5,5% de l'ensemble des exploitations en Suisse et n'a que peu ou pas changé entre 2001 et 2017.



Source : <https://www.fr.ch/de/stata/institutionen-und-politische-rechte/statistik/der-kanton-freiburg-in-zahlen>

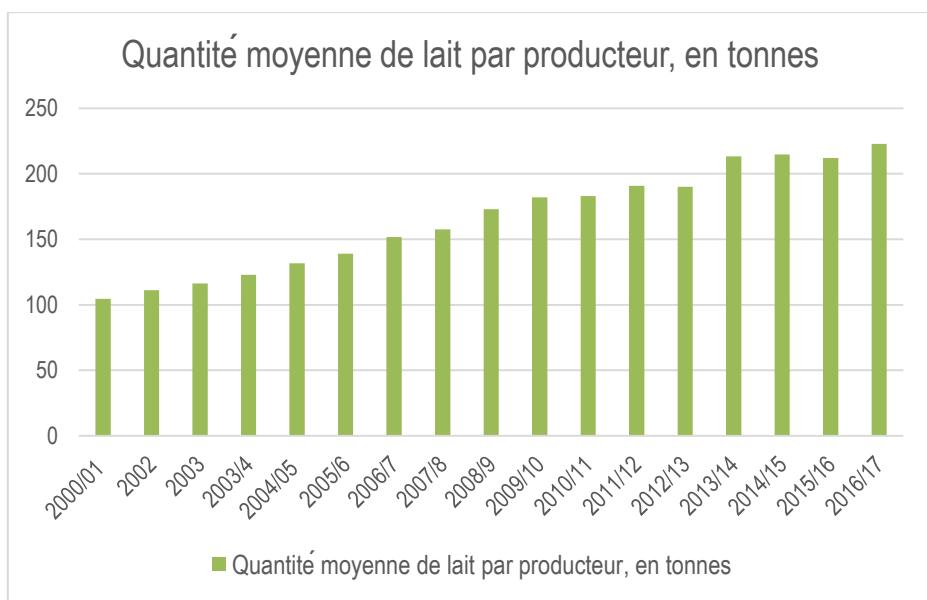
1.3 Production de lait

Dans le canton de Fribourg, le nombre de producteurs de lait a diminué de 46 % depuis 2001. Au cours de la même période, toutefois, la production laitière a augmenté d'environ 13 % pour atteindre environ 320 000 tonnes. Le nombre de fermes laitières (- 46 %) a connu une plus forte diminution entre 2001 et 2017 que celui des autres fermes (- 33 %).



Source : <https://www.fr.ch/de/stata/institutionen-und-politische-rechte/statistik/der-kanton-freiburg-in-zahlen>

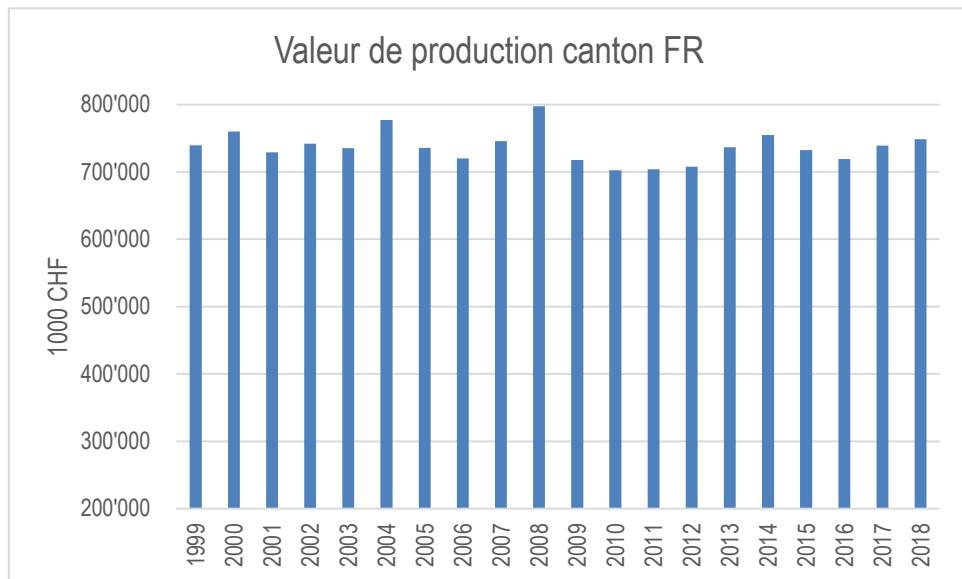
Au cours de la même période, de 2000 à 2017, la production moyenne de lait par exploitation a plus que doublé, passant d'environ 100 tonnes à plus de 200 tonnes.



Source : <https://www.fr.ch/de/stata/institutionen-und-politische-rechte/statistik/der-kanton-freiburg-in-zahlen>

1.4 Les comptes économiques de l'agriculture (CEA)

Le canton de Fribourg est un maillon important de la chaîne de production alimentaire en Suisse. Le chiffre d'affaires en CHF de la production agricole totale du canton de Fribourg pour la période 1999-2018 se présente comme suit :



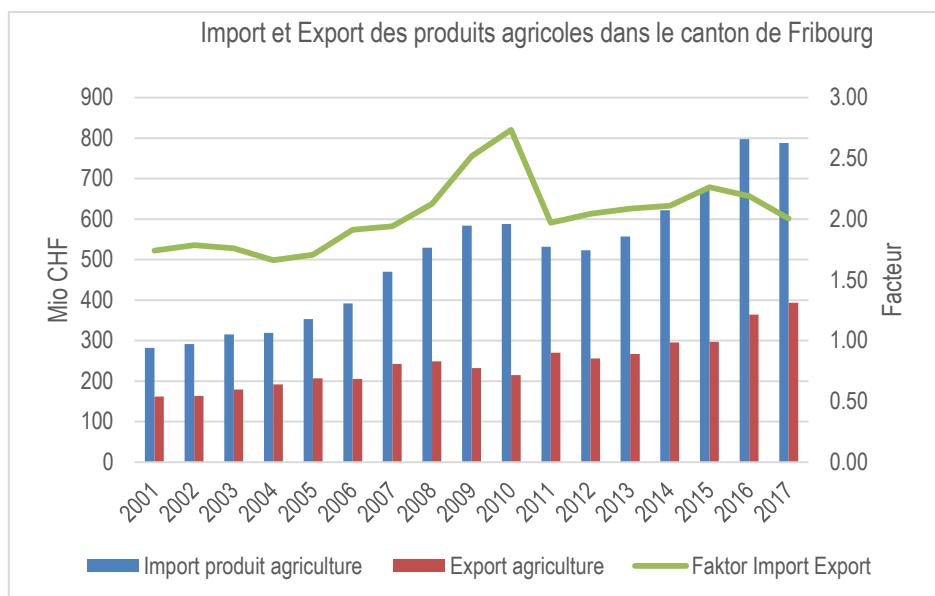
En ce qui concerne la production agricole dans le canton de Fribourg, les points suivants ont été frappants au cours des 20 dernières années :

1. La valorisation des produits de la viticulture et l'arboriculture sont en forte augmentation.
2. La quantité de la production de lait a augmenté.
3. Une augmentation spectaculaire dans le secteur de la volaille a été enregistrée

Source : BfS 2000 à 2018, *comptes régionaux de l'agriculture, par grande région et canton : production totale*,
<https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/catalogues-banques-donnees/tableaux.assetdetail.6246109.html>
(et calculs propres basés sur les données de l'OFS)

1.5 Import-Export

Entre 2001 et 2017, les importations de produits agricoles dans le canton de Fribourg ont presque triplé. En revanche, les exportations ont seulement doublé. Le facteur entre les importations et les exportations s'est stabilisé à environ deux fois plus d'importations que d'exportations. Pour les producteurs fribourgeois, l'export des produits agricoles est devenu un facteur important pour créer des gains.



Source : <https://www.fr.ch/de/stata/institutionen-und-politische-rechte/statistik/der-kanton-freiburg-in-zahlen>

1.6 Production AOP

1.6.1 Gruyère

Environ 50% du Gruyère produit sous le label AOP est produit dans le canton de Fribourg. Depuis l'obtention du label AOP en juillet 2001, la production de Gruyère a augmenté.

La production de Gruyère AOP a atteint un pic en 2014 avec environ 29 400 tonnes. En moyenne, la production s'est stabilisée autour de 28 500 tonnes. Les quantités de Gruyère AOP produites ont augmenté d'environ 17% entre 1999 et 2017.

Les exportations de Gruyère AOP ont atteint un pic en 2014 avec environ 12 376 tonnes. En moyenne, les exportations se situent entre 11 000 et 12 000 tonnes. Les exportations de Gruyère AOP ont augmenté d'environ 16% entre 1999 et 2017. Sur la même période, le volume des exportations de Gruyère AOP est passé de 35% à plus de 40% de la production totale et a même dépassé celui de l'Emmental AOP.

Source: **Statistique laitière de la Suisse de 2003 à 2017**

1.6.2 Vacherin Fribourgeois

Contrairement au Gruyère AOP, le Vacherin Fribourgeois est produit uniquement dans le canton de Fribourg. Depuis l'obtention du label AOP en février 2006, la production de Vacherin Fribourgeois n'a cessé de croître. Alors qu'en 2005, le volume de production était de 2 226 tonnes, il est passé à 2 840 tonnes en 2017, ce qui correspond à une augmentation d'environ 600 tonnes.

Les exportations de Vacherin Fribourgeois ont atteint un pic en 2011 avec environ 300 tonnes. En moyenne, les exportations se sont stabilisées entre 250 et 280 tonnes. Les quantités exportées de Vacherin Fribourgeois ont augmenté d'environ 35% entre 1999 et 2017. Les quantités exportées représentent plus ou moins 10% de la production totale.

Source: **Statistique laitière de la Suisse de 2003 à 2017**

1.6.3 Poire à Botzi

La production de la Poire à Botzi a reçu le label AOP en octobre 2007. La Poire à Botzi AOP a atteint son apogée en 2016 avec une récolte d'environ 62 tonnes. En moyenne, la production s'est stabilisée autour de 43 tonnes. Les quantités de Poire à Botzi AOP produites varient d'année en année. Néanmoins, on constate qu'en moyenne, les volumes récoltés ont tendance à augmenter.

Source: Rapport agricole de l'Office fédéral de l'agriculture

En 2007, le canton de Fribourg comptait 3'396 poiriers à botzi répartis entre 17 producteurs, ce qui représente une surface cultivée de 4,25 hectares. S'y ajoutent deux producteurs hors canton de Fribourg mais situés dans la zone AOP totalisant une surface de 0,8 hectare. Il existe enfin quatre producteurs hors zone AOP cultivant 0,42 hectare.

En 2018, de manière globale, on compte environ 3'600 poiriers et 24 producteurs.

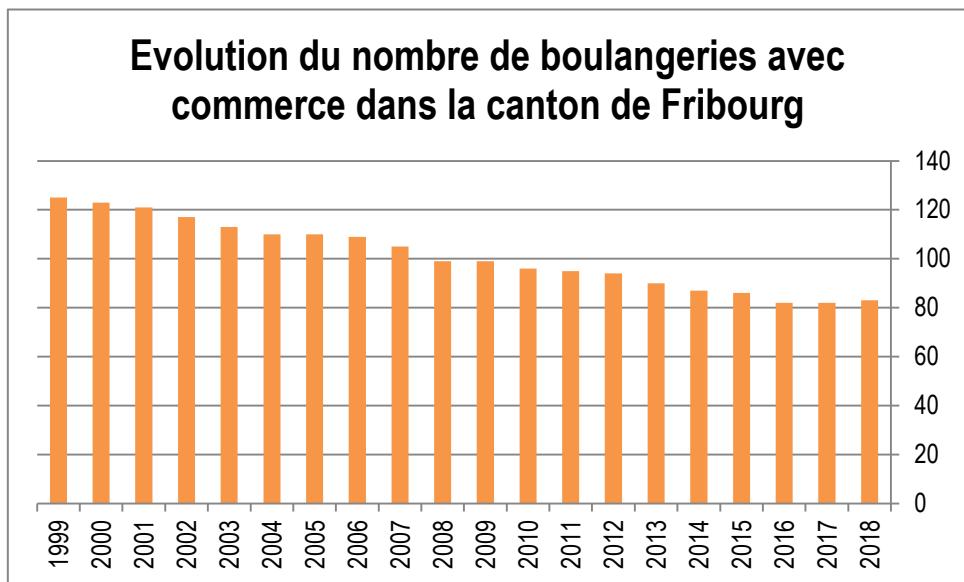
1.6.4 La Cuchaule

Etant donnée l'obtention relativement récente de l'appellation d'origine protégée pour la Cuchaule, nous ne disposons pas encore de chiffres représentatifs pour évaluer les retombées économiques.

1.7 Nombre de boulangeries dans le canton de Fribourg

Le graphique ci-dessous représente l'évolution du nombre de boulangeries avec commerce, membres de l'Association des artisans boulanger-pâtissiers-confiseurs du canton de Fribourg.

En 20 ans, le nombre de boulangeries est passé de 125 en 1999 à 83 en 2018, ceci représentant une réduction d'un tiers du nombre de boulangerie.

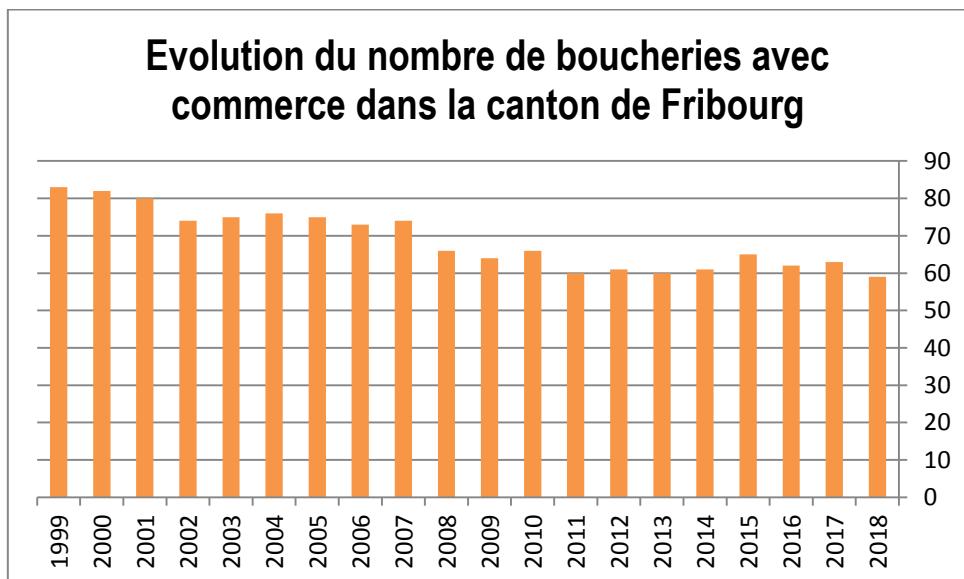


Source : Association des artisans boulanger-pâtissiers-confiseurs du canton de Fribourg

1.8 Nombre de boucheries dans le canton de Fribourg

Le graphique ci-dessous représente l'évolution du nombre de boucheries avec commerce, membres de l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg.

Le nombre de boucheries est passé de 83 en 1999 à 59 en 2018, soit une réduction d'environ 30% en 20 ans. Depuis 2011 le chiffre est plus ou moins stable. Notons que le nombre de boucheries reste stable depuis 2011.



Source : Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg

1.9 Produits « Certifiés Terroir Fribourg »

Le label « Certifié Terroir Fribourg » suit les préceptes des lignes directrices nationales **regio.garantie**, qui sont propriété de l'Association suisse des produits régionaux (ASPR). Elles assurent les mêmes standards pour l'ensemble des labels régionaux en Suisse et s'appliquent à la commercialisation de produits d'origine agricole.

Les promesses d'un produit certifié

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

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

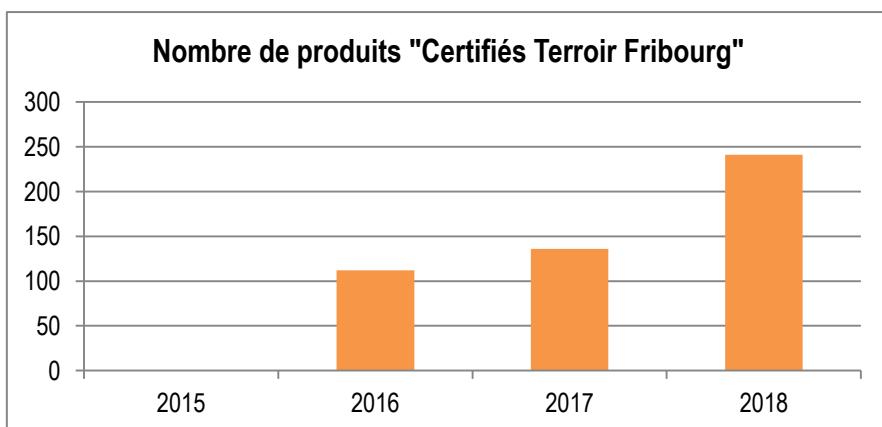
regio•garantie

Propriétaires de la marque : Terroir Fribourg

LE CARACTÈRE EN PLUS

Terroir FRIBOURG

Graphique nombre de produits certifiés



Avenir pour l'Association : projets futurs, enjeux et objectifs pour Terroir Fribourg

A l'occasion de son 20ème anniversaire, l'Association Terroir Fribourg souhaite effectuer une réflexion de fond afin de définir son positionnement pour les 5 à 10 années à venir.

Actuellement, l'action de l'Association s'oriente sur une feuille de route, une vision et des missions qui ont été validées par le comité directeur de l'Association fin 2017.

Dans ce contexte, un mandat a été donné à la HEG de Fribourg pour réaliser ce travail. Ainsi, à la mi-novembre 2018, une douzaine de personnes issues de l'administration, de l'Association, du Comité directeur et de quelques parties prenantes externes se sont réunies pour une journée de réflexion.

Une démarche structurée a conduit les participants de cette journée à répondre à différentes questions afin d'identifier des pistes de développement pour les années à venir.

Après une analyse méticuleuse des résultats, plusieurs pistes ont été identifiées. Ces pistes vont être décortiquées et développées dans le courant des mois à venir. Un rapport intermédiaire sera mis en consultation au mois de juin 2019 et le rapport final sera présenté lors d'une fête à l'occasion des 20 ans de l'Association, le jeudi 31 octobre 2019 à Bulle, en marge du Salon Suisse des Goûts et Terroirs.

À ce jour, plusieurs perspectives se dessinent pour notre Association. Nous pouvons notamment citer les 2 thématiques ci-dessous :

1. Concentration des forces et des ressources en matière de promotion des produits alimentaires fribourgeois au sein de Terroir Fribourg

A l'heure actuelle, dans le canton de Fribourg, plusieurs associations effectuent des mesures de promotion pour des produits alimentaires. Ces mesures sont rarement coordonnées. Afin d'être plus efficient et d'avoir une approche globale en matière de promotion au travers des différents vecteurs et des différentes régions, nous allons mener des réflexions sur les thématiques suivantes :

- Développer des synergies entre les différentes organisations de promotion régionales en évitant des doublons et en optimisant l'utilisation des ressources humaines et financières.
- Renforcer la collaboration avec les acteurs du tourisme.
- Faire bénéficier toutes les organisations régionales et les branches du réseau de l'Association Terroir Fribourg.
- Créer des stratégies spécifiques pour chaque public cible, notamment en fonction des habitudes de consommation, de l'âge et des lieux d'habitation.

2. Renforcer les liens avec les différents acteurs de la distribution et de la restauration

En partant du constat que, d'un côté, notre canton regorge de produits régionaux et que, d'un autre côté, plusieurs acteurs de la distribution et de la restauration ne connaissent pas toutes les possibilités et opportunités d'approvisionnement qui s'offrent à eux pour ces produits, il est important de pouvoir compter sur un organe de promotion de terrain qui a notamment pour objectif de mettre en relation des producteurs avec des utilisateurs (restaurateurs ou distributeurs). En effet, une part des producteurs n'ont pas les ressources et le réseau pour placer leurs produits dans les différents canaux de distribution et, dans ce sens, nous souhaitons évaluer la faisabilité de se doter d'un agent de promotion dédié à la présentation des produits alimentaires fribourgeois à

l'intérieur du canton de Fribourg et en dehors des frontières cantonales. Ainsi, nous allons mener des réflexions afin de réaliser les objectifs suivants :

- Augmenter la part de produits alimentaires fribourgeois dans la restauration collective publique et privée.
- Améliorer le positionnement et la notoriété du label « Certifié Terroir Fribourg ».
- Augmenter la part de produits régionaux dans les différents points de ventes.

Dans les prochains mois, plusieurs thématiques, dont les deux présentées ci-dessus, seront approfondies et une stratégie de mise en œuvre avec des mesures concrètes sera élaborée. Le travail complet et détaillé se trouvera dans une feuille de route baptisée « Terroir 2030 » et sera présentée le 31 octobre 2019 à Bulle.

Informations sur Terroir Fribourg

- Fondée en 1999, l'association compte environ 150 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 régionaux fribourgeois de qualité.
- Terroir Fribourg est propriétaire du Label régional « Certifié Terroir Fribourg », plus d'infos sous : [lien](#)