

## Communiqué de presse

### **25 ans, un âge charnière, une solide renommée et des défis en perspective**

**L'association de promotion des produits du Terroir fribourgeois a tenu son assemblée ce lundi 28 avril à Cugy. Ce fut l'occasion de faire une rétrospective sur l'année du jubilé et de se projeter sur 2025 avec un accent sur les 10 ans du label « Fribourg – regio.garantie ».**

L'année 2024 a été marquée par un large panel d'activités de terrain et autres mesures de communication. Parmi les événements marquants, citons la 1<sup>ère</sup> édition de la balade découverte qui s'est déroulée en juin 2024 au Mouret, la tenue d'un stand à la Fête Fédérale des Costumes à Zurich ainsi qu'une collaboration avec le HC Fribourg-Gottéron lors de la Coupe Spengler.

Des campagnes de sensibilisation ont été menées, axées sur les fraises de saison et la viande « le Porc d'ici ». La campagne « Automne et saveurs », diffusée en-dehors du canton en partenariat avec l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT), a elle mis en lumière la Bénichon. Le travail de certification avec le label « Fribourg – regio.garantie » s'est poursuivi et les mesures de communication du label se sont intensifiées, notamment en collaboration avec la Fédération regio.garantie Romandie. Enfin, la démarche « Cuisinons notre région » qui a entre autres pour objectif d'augmenter la part de produits régionaux dans la restauration collective, est sur les bons rails, en particulier avec la mise en place de la plateforme « De-Saison » (<https://de-saison.ch>) afin de faciliter et intensifier les échanges entre producteurs et acteurs de la restauration.

Dans son plaidoyer, le Président Christian Deillon a parlé de l'importance de l'humain au cœur du terroir et de la fierté de représenter une région et un savoir-faire. Il a relevé le contexte particulier et exigeant des métiers de l'agriculture et de la production alimentaire en insistant sur la transmission et l'avenir de ces métiers.

Pierre-Alain Bapst, directeur, a relevé la maturité de l'association qui a acquis une solide expérience et développé un vaste réseau. Il a rappelé qu'à sa création en 1999, notre canton ne comptait aucun produit enregistré avec une Appellation d'Origine Protégée (AOP), ni de label régional. Aujourd'hui, notre canton est devenu le champion suisse des AOP et compte plus de 1'000 produits certifiés « Fribourg – regio.garantie », issus de 90 producteurs répartis sur l'ensemble du territoire et couvrant toutes les branches de production.

Au niveau comptable, l'association présente une perte de CHF 19'337.11. Quelques dépenses extraordinaires dans des mesures de promotion, dont certaines arrivées en cours d'année, expliquent ce déficit qui est absorbé par les fonds propres de l'association.

En 2025, Terroir Fribourg va mettre l'accent sur le label « Fribourg – regio.garantie » qui célèbre ses 10 ans. Dans ce contexte, un catalogue de fêtes a été réalisé et distribué début avril. Une visibilité particulière sera donnée au label dans la communication et lors de nos événements tels que la Seislermäss, où Terroir Fribourg y tiendra un stand de 60 m<sup>2</sup> regroupant 5 producteurs.

#### **Contacts :**

Président : M. Christian Deillon – 079 632 22 29 – [christian@boucherie-deillon.ch](mailto:christian@boucherie-deillon.ch)

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