



N°7 - 2022



GAZETTE DU TERROIR

Terroir Fribourg, une association pluridisciplinaire

Terroir Fribourg, eine interdisziplinäre Vereinigung

Notre association compte plusieurs cordes à son arc. Parmi celles-ci, la pluridisciplinarité. En effet, Terroir Fribourg permet et favorise la rencontre entre agriculteurs, producteurs régionaux ainsi qu'un nombre important de commerçants, traiteurs et restaurateurs. Le tableau ne serait pas complet si j'omettais de citer les multiples associations faitières qui gravitent autour de nos membres.

En résumé, Terroir Fribourg est une association pluridisciplinaire qui, par son réseau et ses activités, permet à ses membres d'étoffer la production et la commercialisation des produits locaux, dans le but de satisfaire les consommateurs sensibles à l'origine locale de leur alimentation.

Les éléments centraux qui nous réunissent sont l'attachement à notre canton, la fierté de nos produits et l'envie de perpétuer

et développer nos différents savoir-faire.

C'est bien connu, l'union fait la force! C'est dans cet esprit que je vous invite à profiter des différentes connexions qu'offre notre association.

Pierre-Alain Bapst, Directeur

Nach mehreren Versuchen fiel die Wahl schlussendlich auf einen Ansatz, der konsequent auf Anreize und die Motivation der Partnerbetriebe setzt, die die Charta unterzeichnen.

Die Charta ist als ein einfaches und wirksames Werkzeug zu verstehen, mit dem der Anteil von Freiburger Landwirtschaftsprodukten auf den Tellern von Personen erhöht werden soll, die Betriebe der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie aufzusuchen.

Konsumentinnen und Konsumenten achten immer mehr auf die Herkunft der Lebensmittel, die auf ihren Teller kommen. Sie wünschen sich zudem eine gesunde, nachhaltige und ausgewogene Ernährung. Im Hinblick darauf liefert die Freiburger Charta der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie gangbare Lösungen.

Terroir Fribourg freut sich, sich an der Umsetzung dieser Charta beteiligen zu können und wünscht dem Unterfangen gutes Gelingen!

Pierre-Alain Bapst, Direktor

DANS CETTE ÉDITION: IN DIESER AUSGABE:

**L'Elevage du Pré d'Eissy,
des générations de tradition**
Die Rinderzucht Pré d'Eissy,
Tradition seit Generationen

**La stratégie agroalimentaire
du canton de Fribourg, une
opportunité pour notre
association**

Die Strategie für den Lebensmittelbereich des Kantons Freiburg, eine Chance für unsere Vereinigung

Restaurants agréés
Anerkannte Restaurants

**Un légume - Un Chef -
Une recette**
Ein Gemüse - Ein Küchenchef -
Ein Rezept

**La communication
de Terroir Fribourg**
Die Kommunikation
von Terroir Fribourg

Le retour des épiceries locales
Lokale Lebensmittelläden im Trend

IMPRESSION

Edition, conception et photographies:
Terroir Fribourg
Traduction: eloquence.ch
Conception graphique : parallele.ch

Terroir Fribourg
Rte de Chantemerle 41
1763 Granges-Paccot
+41 26 467 30 30
info@terroir-fribourg.ch
www.terroir-fribourg.ch

Imprimé à Fribourg



L'Elevage du Pré d'Eissy, des générations de tradition

Die Rinderzucht Pré d'Eissy, Tradition seit Generationen

HÉLÈNE DUMOULIN



C'est dans les prés fleuris, au lieu-dit du Pré d'Eissy, que cette histoire commence. Une histoire de famille vieille de plus de 200 ans qui a débuté à Domdidier. Une terre riche de traditions qu'exploitent aujourd'hui Catherine et Pierre-Yves. Ce dernier, passionné par l'agriculture depuis toujours, représente la cinquième génération. Il suit les traces de ses ancêtres en reprenant le domaine en 2011 et crée l'Elevage du Pré d'Eissy, après avoir obtenu son CFC d'agriculteur, son brevet fédéral et sa maîtrise. Catherine, quant à elle, est à la tête d'un cabinet vétérinaire à Domdidier et effectue, en parallèle, son CFC d'agricultrice.

Ce que ces deux terriens affectionnent particulièrement, c'est le travail avec leurs vaches allaitantes dans le respect de la nature et des animaux. C'est pourquoi ils ont labellisé leur bœuf « Natura Beef ». L'élevage compte aujourd'hui une cinquantaine de Limousines avec leurs veaux, particulièrement bien adaptées au fourrage de plaine qu'ils produisent eux-mêmes. Si Catherine et Pierre-Yves ont pour projet d'agrandir leur ferme, il leur tient à cœur de garder un élevage à dimension humaine.

Mais cette histoire de famille ne s'arrête pas là. La jeune génération s'implique déjà dans le domaine. Agés de douze et onze ans, leurs deux garçons, Arnaud et Thibault, ont développé leur propre élevage de lapins fermiers dont la viande est toute fraîchement « Certifiée Terroir Fribourg ».

Catherine et Pierre-Yves proposent leurs produits en vente directe, dans leur self-service, sur commande ou encore lors de marchés. Leur assortiment est adapté aux grandes et petites familles. Leur coup de cœur, l'Assortiment Tradition, est composé de différents morceaux de viande de bœuf, pour que tout l'animal et le travail soient valorisés. Ils apprécient le contact avec les consommateurs et particulièrement l'idée que chacun puisse voir leurs animaux paître paisiblement au Pré d'Eissy.

Die Geschichte hat ihren Ausgangspunkt in den Blumenwiesen eines Orts namens Pré d'Eissy. Es ist eine über 200 Jahre alte Familiengeschichte, die in Domdidier in einer Umgebung anfing, die reich an Traditionen ist. Das Gut wird heute von Catherine und Pierre-Yves bewirtschaftet. Letzterer unterhielt schon immer eine enge Beziehung zur Landwirtschaft und vertritt bereits die 5. Generation. Nach dem Erwerb eines EFZ als Landwirt und dem Ablegen sowohl der Berufsprüfung als auch der Höheren Fachprüfung übernahm er die Rinderzucht Pré d'Eissy und trat damit in die Fußstapfen seiner Vorfahren. Catherine ihrerseits betreibt eine Tierarztpraxis in Domdidier und ist parallel dazu daran, das EFZ als Landwirtin zu erwerben.

Was den beiden besonders am Herzen liegt, ist die Arbeit mit ihren Mutterkühen, die auf dem

Respekt vor der Natur und den Tieren aufbaut. Aus diesem Grund haben sie das Label «Natura Beef» erworben. Die Viehzucht umfasst heute ca. 50 Limousins-Kühe mit ihren Kälbern. Sie sind besonders gut angepasst an das Futter im Flachland, das von Catherine und Pierre-Yves selbst produziert wird. Die beiden möchten zwar ihren Betrieb vergrössern, legen aber Wert darauf, dass er eine menschliche Dimension behält.

Die Familiengeschichte ist damit aber noch nicht zu Ende erzählt. Die junge Generation steht bereits in den Startflöcken. Die beiden Söhne Arnaud und Thibault (elf resp. zwölf Jahre alt) haben nämlich eine eigene Kaninchenzucht aufgezogen. Das Kaninchenfleisch wurde soeben mit dem Label «zertifiziert Terroir Fribourg» ausgezeichnet.

Catherine und Pierre-Yves bieten ihre Produkte im Direktverkauf, in Selbstbedienung und auf Märkten an. Ihr Sortiment ist sowohl auf grosse als auch auf kleine Familien abgestimmt. Besonders ans Herz gewachsen ist ihnen das Sortiment «Tradition», das aus sechs verschiedenen Rindsfleischstücken besteht – eine Wertschätzung des ganzen Tiers und der Arbeit. Beide schätzen den Kontakt mit der Kundschaft und besonders den Umstand, dass die Konsumentinnen und Konsumenten zusehen können, wie die Tiere friedlich auf den Wiesen von Pré d'Eissy grasen.



Élevage du Pré d'Eissy
Route de St-Aubin 115
1564 Domdidier
079 417 53 17
www.elevagedupredeissy.ch



La stratégie agroalimentaire du canton de Fribourg, une opportunité pour notre association

Die Strategie für den Lebensmittelbereich des Kantons Freiburg, eine Chance für unsere Vereinigung

PIERRE-ALAIN BAPST, DIRECTEUR

En janvier 2021, le Conseil d'Etat présentait sa stratégie agroalimentaire. Celle-ci s'oriente sur 3 programmes phares :

1. Agri et Industrie 4.0, qui a l'objectif de favoriser le déploiement de la numérisation et de l'automatisation dans l'agriculture et les entreprises agroalimentaires, afin d'en augmenter la productivité, la valeur-ajoutée et en diminuant l'impact sur les ressources naturelles.

2. Valorisation de la Biomasse, ce programme s'inscrit dans le principe de l'économie circulaire avec la création de nouvelles chaînes de valeur. Qu'il s'agisse d'épluchures ménagères ou de carcasses d'animaux, toute cette biomasse regorge d'une énergie précieuse exploitable sous forme d'électricité, de chaleur ou de carburant. L'énergie issue de la biomasse est renouvelable et neutre en CO₂.

3. FOOD Living Lab, ce programme se focalise sur le comportement des consommatrices et des consommateurs, notamment en matière de nutrition. Il a pour objectif d'imaginer et de tester les produits innovants de demain, les technologies du futur, de la fourche à la fourchette.

Terroir Fribourg a le plaisir de faire partie du groupe de travail « FOOD Living Lab ». Entant que directeur, j'ai à cœur de défendre les intérêts des membres de notre association afin de pouvoir faire profiter des investissements en infrastructures et services qui devraient voir le jour.

Par son positionnement, sa topographie et ses compétences, le canton de Fribourg a d'excellents atouts en main pour être un des leaders suisses dans le domaine de l'agroalimentaire.

Im Januar 2021 hat der Staatsrat seine Strategie für den Lebensmittelbereich vorgestellt. Sie orientiert sich an drei Flaggschiffprogrammen:

1. Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie 4.0, das zum Ziel hat, die Digitalisierung und Automatisierung in Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie voranzutreiben, um die Produktivität und die Wertschöpfung zu steigern und die natürlichen Ressourcen zu schonen.

2. Biomasseverwertung, das Programm richtet sich nach dem Grundsatz der Kreislaufwirtschaft mit der Schaffung



neuer Wertschöpfungsketten. Ob es sich nun um Rüstabfälle aus dem Haushalt oder um Schlachtabfälle handelt: Diese Biomasse enthält wertvolle Energie, die in Form von Elektrizität, Wärme oder Treibstoff genutzt werden kann. Die aus der Biomasse gewonnene Energie ist erneuerbar und CO₂-neutral.

3. FOOD Living Lab, das Programm befasst mit dem Verhalten der Konsumentinnen und Konsumenten, namentlich in Bezug auf die Ernährung. Gegenstand des Programms ist die Entwicklung und Prüfung innovativer Produkte von mor-

gen und künftiger Technologien vom Feld bis auf den Teller.

Terroir Fribourg freut sich, in der Arbeitsgruppe « FOOD Living Lab » mitarbeiten zu können. Als Direktor ist es mir ein grosses Anliegen, die Interessen unserer Mitglieder zu verteidigen, sie sollen von den Investitionen in Infrastruktur und Dienste profitieren können, die in Zukunft getätigt werden.

Mit seiner Lage, seiner Topographie und seinem Know-how hält der Kanton Freiburg starke Trümpfe in der Hand, um zu einer führenden Kraft im Lebensmittelbereich zu werden.

Club des Amis du Terroir | Club der Freunde des Terroirs



ECAB
KGV



NOVOPAC
Innovative brand packaging



SARNA
cuisine



GASTHOF
ZUM SCHLÜSSEL
UERISTORF



SONOVAL
SOMMATION - ECLAIRAGE - SCENE



FFE
Fédération Fribourgeoise
Freiburgischer
Baumeisterverband



Nos Restaurants agréés

Unsere anerkannten Restaurants

JEANNE LUTZ-SIMON

Nous sommes heureux que notre label «Restaurants agréés Terroir Fribourg» attire les restaurateurs qui veulent se démarquer dans le domaine de la gastronomie locale et de saison. Nous avons le plaisir de vous faire découvrir deux nouveaux établissements qui sont labellisés «Terroir Fribourg».

Wir freuen uns, dass unser Label «Von Terroir Fribourg anerkanntes Restaurant» das Interesse von Restaurateuren weckt, die sich durch lokal und saisonal geprägte Gastronomie abheben wollen. Gerne stellen wir Ihnen nachfolgend die Restaurants vor, die neu von Terroir Fribourg anerkannt wurden.

L'Auberge du Rendez-vous, Aumont

Noémie et Mathieu, Alsaciens d'origine, proposent des mets élaborés avec des produits frais et de saison de manière délicate dans l'Auberge du Rendez-vous à Aumont. Mathieu a su créer une cuisine gastronomique d'une grande créativité à partir des merveilles que lui proposent les producteurs et artisans locaux. Les tenanciers prennent le temps de connaître l'histoire de chacun des produits qu'ils mettent sur leur carte. Aller à la rencontre des artisans revêt une grande importance aux yeux de ces jeunes restaurateurs, dans le but de proposer le meilleur de notre terroir local.

Noémie und Mathieu stammen ursprünglich aus dem Elsass. Sie bieten in der Auberge de Rendez-vous in Aumont frische und saisonale, fein zubereitete Gerichte. Mathieu pflegt eine sehr kreative Küche und verwendet dabei die wunderbaren Produkte, die ihm die lokalen Produzenten



Auberge du Tilleul, Matran

und Händler bieten. Die Betreiber nehmen sich die Zeit, um sich mit der Geschichte von jedem einzelnen Produkt auseinanderzusetzen, das sie auf die Karte setzen. Die jungen Restauratoren legen grossen Wert darauf, mit ihren Zulieferern enge Kontakte zu pflegen, wollen sie doch ihren Gästen nur das Beste aus unserem lokalen Terroir anbieten.

L'Auberge du Tilleul, Matran

Bien que la situation de ces deux dernières années fut très compliquée, Marjorie et Pascal Richoz de l'Auberge du Tilleul à Matran gardent le sourire et cherchent toujours à innover ! Etablis dans une magnifique bâtisse du début du 19^e siècle, le chef et sa brigade proposent une cuisine gourmande et créative de saison, qui fait la part belle aux produits frais du terroir. Côté vins, vous ne serez pas déçu, car Marjorie est amoureuse des productions fribourgeoises qui remplissent la plus grande partie de sa cave.

Obwohl die Situation in den letzten zwei Jahren alles andere als einfach war, haben Marjorie und Pascal Richoz von der Auberge du Tilleul in Matran doch ihr Lächeln bewahren können, und sie versuchen stets, innovative Lösungen zu finden! Das Restaurant ist in einem wunderschönen Gebäude aus dem frühen 19. Jahrhundert untergebracht. Der Chef und seine Brigade bieten dort eine schmackhafte, kreative und saisonale Küche, die frische Produkte aus dem Terroir bevorzugt. Auch die Weinkarte wird Sie nicht enttäuschen, denn Marjorie liebt Weine aus dem Freiburgischen, die denn auch den grössten Teil des Kellers ausmachen.

MERCI à Sylviane et Norbert Brodard

Terroir Fribourg aimerait remercier sincèrement Sylviane et Norbert Brodard qui ont tenu durant 30 ans l'Auberge du Lion-d'Or à Siviriez. Ce restaurant a toujours été une excellente adresse pour déguster les produits de nos régions, apprêtés de manière savoureuse et authentique. Nous souhaitons à Madame et Monsieur Brodard une belle retraite bien méritée !

DANKE an Sylviane und Norbert Brodard

Terroir Fribourg bedankt sich ganz herzlich bei Sylviane und Norbert Brodard, die während 30 Jahren die Auberge du Lion-d'Or in Siviriez geführt haben. Das Restaurant war immer eine erstklassige Adresse für alle, die herhaft und authentisch zubereitete Produkte aus der Region geniessen wollten. Wir wünschen Frau und Herrn Brodard nur das Beste für ihren wohlverdienten Ruhestand.



Un légume - Un Chef - Une recette

Ein Gemüse - Ein Küchenchef - Ein Rezept

CHRISTIAN FOLLY

Dans le quartier du Schönberg à Fribourg, le restaurant «La Chope» vous accueille dans une atmosphère typique d'une brasserie parisienne, décorée avec soin par l'artiste Jacques Cesa. Même en plein hiver, vous pourrez profiter d'un bain de soleil en dégustant le menu du jour dans sa véranda.

Au-delà de cette agréable situation, l'adresse est connue pour sa carte qui joue une partition toute en saveurs grâce à sa cuisine de saison. Au piano, le Chef Karim Perroulaz concocte de délicieux mets du Pays de Fribourg et s'est spécialisé dans les viandes cuites au feu de bois. L'établissement bénéficie du label «Fait Maison» et fait partie des restaurants agréés de Terroir Fribourg.

Dans le récent livre de Terroir Fribourg, «Les légumes du Pays de Fribourg – un savoir-faire à découvrir», Karim nous a proposé une recette de ris de veau accompagné de sa déclinaison de betteraves crues et cuites. Si vous en avez déjà l'eau à la bouche, n'hésitez pas à scanner le code QR qui se trouve au bas de cet article pour retrouver la recette dans son intégralité.

Im Freiburger Quartier Schönberg erwartet Sie im Restaurant «La Chope» eine typische Pariser Brasserie-Atmosphäre, magistral gestaltet vom Künstler Jacques Cesa. Selbst im tiefen

Winter können Sie ein Sonnenbad nehmen und dazu das Tagesmenü im Patio geniessen.

Über diese Annehmlichkeiten hinaus ist das Restaurant auch bekannt für seine Karte, die mit ihrer saisonalen Ausgestaltung eine reiche Auswahl an feinen Gerichten bietet. Chef der Kochlöffel ist Karim Perroulaz. Mit dem Besten, was der Kanton Freiburg zu bieten hat, zaubert er den Gaumen verwöhnende Menüs auf die Teller. Die Küche ist spezialisiert auf Fleisch vom Grill. Der Betrieb verfügt über das Label «Fait Maison» und gehört zu den von Terroir Fribourg anerkannten Restaurants.

Zum kürzlich von Terroir Fribourg publizierten Buch «Gemüse aus dem Freiburgerland – viel Know-how, viele Entdeckungen» trug Karim das Rezept «Kalbsmilken-Nuss, Variation von roher und gekochter Rande, Himbeerreduktion» bei. Falls Ihnen nun das Wasser im Mund zusammenläuft, scannen Sie einfach den QR-Code weiter unten, Sie werden dann weitergeleitet auf das Rezept!

Brasserie La Chope
Route de Tavel 4
1709 Fribourg
026 481 29 29
www.lachope.ch



Commandez votre exemplaire sur
Bestellen Sie Ihr Exemplar unter
www.terroir-fribourg.ch/livre

Scannez-moi et
découvrez cette
savoureuse recette.
Scannen Sie mich
und entdecken Sie
dieses leckere Rezept.



Nos derniers événements en images

Bilder von unseren jüngsten Veranstaltungen



Déjeuner sur l'herbe avec Alain Bächler, Guin, sept. 2021



Bénichon des entreprises, Bulle, sept. 2021



Concours suisse des produits du terroir, Courtemelon (JU), sept. 2021



Apéritif des cadres de l'Etat de Fribourg, Bluefactory, sept. 2021



Salon suisse des Goûts et Terroirs, Bulle, oct. 2021

A venir ! Demnächst!

**Salon de l'Agriculture
Landwirtschaftsmesse**
26.02- 06.03 – Paris

**Assemblée générale
Generalversammlung**
25.04 – Hôtel Cailler Charmey

Tour de Romandie
27.04 – Romont

**Bénichon des Entreprises
Kilbi der Firmen**
16.09 – Espace Gruyère Bulle

**Bénichon à Ballenberg
Kilbi in Ballenberg**
23.09-02.10 – Ballenberg (BE)

Suisse Fondue Festival
17-20.11 – Fribourg

**Salon des Goûts
et Terroirs**
30.11-04.12 – Espace Gruyère Bulle

PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
PRÄSENZ IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN



La communication de Terroir Fribourg

Die Kommunikation von Terroir Fribourg

GWENDOLINE METTRAUX, APPRENTIE DE 1^{RE} ANNÉE | LEHRLING IM 1. JAHR

Se démarquer, c'est le mot-clé de toute entreprise de nos jours.

Pour cela, nous avons créé le label « Certifié Terroir Fribourg » pour que chaque consommateur reconnaissse d'un simple coup d'œil un authentique produit fribourgeois de qualité. Aujourd'hui, nous comptons près de 800 produits certifiés provenant de plus de 70 producteurs. Pour accentuer sa notoriété et soutenir ainsi les ventes, nous avons mis sur pied une campagne d'affichage, « Je suis Fribourgeois », qui a été vue l'été passé plus de 700'000 fois dans les agglomérations de Fribourg, Bulle et Morat, ainsi que dans les épiceries et autres points de vente.

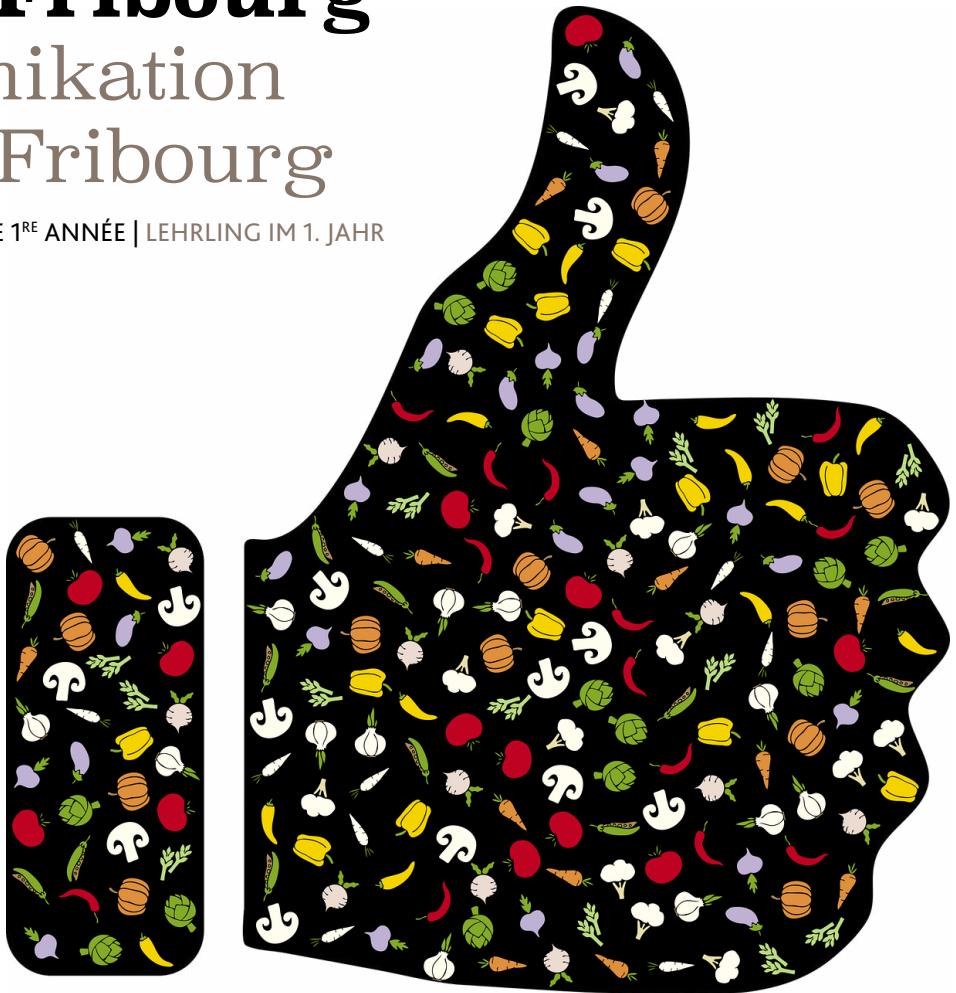
Dans ce même but d'informer les consommateurs, nous avons accentué notre présence sur les réseaux sociaux: Facebook bien sûr, mais aussi Instagram, Pinterest, Linkedin et Youtube. En 2021, pour la première fois, une collaboration avec Fribourg Région a permis de créer un important contenu de qualité, diffusé sur nos différentes plateformes. Les publications sont vues en moyenne par 5000 personnes, et ce près de 200 fois par année.

Le site internet, que nous avons récemment modernisé, offre la possibilité d'en savoir plus sur nos membres. La gazette que vous tenez entre les mains sort de presse 2 fois par année et un article de blog est diffusé chaque mois sur notre site et sur le média FRAPP, ce qui permet d'élargir son audience. Par ailleurs, la newsletter qui sort environ tous les 2 mois est envoyée à près de 5000 contacts et les statistiques d'ouverture et de lecture sont très bonnes.

Restez à l'affût, les bons plans du local, c'est avec Terroir Fribourg !

Sich abheben – das ist heutzutage das Schlüsselwort für alle Unternehmen.

Mit diesem Ziel vor Augen haben wir das Label « Zertifiziert Terroir Fribourg » in Leben



gerufen. Dank des Labels sollen sämtliche Konsumentinnen und Konsumenten auf einen Blick ein authentisches Freiburger Qualitätsprodukt identifizieren können. Aktuell sind gegen 800 Produkte von über 70 Produzenten zertifiziert. Um unseren Bekanntheitsgrad und die Verkäufe erhöhen zu können, haben wir die Plakatkampagne «Ich bin Freiburger» lanciert, die letzten Sommer in den Agglomerationen von Freiburg, Bulle und Murten sowie in Lebensmittelläden und anderen Verkaufsstellen über 700'000 mal angeschaut und wahrgenommen wurde.

Mit derselben Absicht, nämlich die Konsumentinnen und Konsumenten zu informieren, haben wir unsere Präsenz in den sozialen Netzwerken verstärkt: auf Facebook natürlich, aber auch auf Instagram, Pinterest, Linkedin und YouTube. 2021 hat es eine erstmalige Zusammenarbeit mit Fribourg Region ermöglicht, viel qualitativ hochstehenden Content zu kreieren,

der auf unseren verschiedenen Plattformen verbreitet wurde. Die Publikationen werden im Durchschnitt von 5000 Personen und gegen 200 mal pro Jahr angesehen.

Die Website, die wir kürzlich moderner gestaltet haben, bietet die Möglichkeit, mehr über unsere Mitglieder zu erfahren. Die Zeitschrift, die Sie in Händen halten, erscheint zweimal pro Jahr, und jeden Monat wird auf unserer Website und auf der Newsplattform FRAPP ein Blogartikel veröffentlicht – dadurch wird die Reichweite der Blogs erweitert. Der Newsletter, der ca. alle zwei Monate erscheint, geht an fast 5000 Kontakte, und die Statistiken bezüglich Öffnung und Lesen sind sehr gut.

Bleiben Sie dran – Wer wissen möchte, was es lokal alles Gutes und Feines gibt, ist bei Terroir Fribourg an der richtigen Adresse!

Le retour des épiceries locales

Lokale Lebensmittelläden im Trend

YANNICK ETTER



Naturellement Vrac, Châtel-St-Denis

Au tournant des années 2000, la grande distribution a fait son œuvre: multiplication des points de vente, stratégies marketing agressives, actions impossibles à concurrencer pour les plus petits détaillants... Résultat: de nombreuses épiceries de village ou de quartier n'ont plus réussi à maintenir la tête hors de l'eau. Souvent, les tenanciers « poussaient » jusqu'à la retraite, mais derrière, personne n'avait le courage de se lancer dans une telle aventure.

Aujourd'hui, on observe avec beaucoup de plaisir le retour de points de vente indépendants, que ce soit en milieu rural ou en milieu urbain. Ce mouvement, initié il y a moins de 10 ans, est lié à l'émergence du « vrac ». Cette prise de conscience du niveau de suremballage des produits alimentaires a été à la base de ces nouveaux commerces et en reste une partie importante. Mais on remarque également que ces épiceries abondent en produits locaux, évolution logique et réjouissante si l'on défend une économie bienveillante, en circuits courts.

Les artisans locaux et les agriculteurs ne sont pas non plus en reste dans cette renaissance. En effet, en raison de la politique agricole et des prix d'achat pratiqués par l'industrie agroalimentaire, beaucoup de producteurs cherchent à s'affranchir de la grande distribution. A côté d'un magasin à la ferme, leur salut peut bien souvent venir de ces épiceries, proches de leurs clients comme de leurs fournisseurs. Les artisans qui transforment ces produits font également preuve d'une grande créativité et permettent aux gérants de ces épiceries de présenter sur leurs étals de nombreux produits diversifiés, goûteux, sains et locaux. Voici la définition d'un cercle vertueux !

Anfangs der 2000er-Jahre haben die Grossverteilern ganze Arbeit geleistet: Massiver Ausbau der Verkaufspunkte, aggressive Marketingstrategien und eine Preisgestaltung, mit der kleine Detailhändler in keiner Art und Weise mithalten konnten... Die Folge: Zahlreiche Dorf- oder Quartierläden konnten sich nicht

mehr über Wasser halten. Oft streckten sich die Inhaber der Läden zur Decke und zogen «es» durch bis zur Pensionierung, danach wagte es aber niemand mehr, sich in ein derartiges Abenteuer zu stürzen.

Es ist erfreulich zu beobachten, dass heute wieder mehr unabhängige Läden betrieben werden, sowohl auf dem Land als auch in der Stadt. Dieser Trend, der vor etwas weniger als 10 Jahren einsetzte, hat mit dem Aufkommen von nicht ver- oder abgepackter Ware zu tun. Das Bewusstsein für die übertriebene Verpackung von Lebensmitteln bildete den Ursprung dieser neuen Läden und ist auch heute noch ein wichtiger Aspekt. Festzustellen ist auch, dass diese Läden sehr stark auf lokale Produkte setzen – unter dem Gesichtspunkt der nachhaltigen Wirtschaft und der kurzen Transportwege eine logische und erfreuliche Entwicklung

Die lokalen Händler und Landwirte sind ebenfalls mit von der Partie. Angesichts der praktizierten Landwirtschaftspolitik und den von der Lebensmittelindustrie aufgerufenen Preise versuchen zahlreiche Produzenten, sich vom Grosshandel zu emanzipieren. Neben dem Betreiben eines eigenen Hofladens können auch diese Geschäfte, die nahe bei den Kundinnen und Kunden und auch der Lieferanten gelegen sind, zum Erfolg beitragen. Die Gewerbler, welche diese Produkte verarbeiten, legen ebenfalls eine grosse Kreativität an den Tag und ermöglichen es den Betreibern dieser Läden, eine grosse Vielfalt von schmackhaften, gesunden und lokalen Produkten anbieten zu können. Wenn das keine Definition für erfolgreiches und nachhaltiges Wirtschaften ist – was dann?

Retrouvez la liste de nos épiceries partenaires sur www.terroir-fribourg.ch
Auf www.terroir-fribourg.ch finden Sie eine Liste mit unseren Lebensmittel-Partnerläden.

