

# 2021

RAPPORT D'ACTIVITÉ • TÄTIGKEITSBERICHT



---

# FAISONS VIVRE NOTRE RÉGION GEMEINSAM FÜR UNSERE REGION

---

**Association Terroir Fribourg**

Route de Chantemerle 41  
1763 Granges-Paccot

+41 (0)26 467 30 30  
[www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch)  
[info@terroir-fribourg.ch](mailto:info@terroir-fribourg.ch)



# SOMMAIRE INHALT

|                                                                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Le mot du Président</b><br>Wort des Präsidenten                                                                            | 4  |
| <b>Rapport de gestion 2021</b><br>Geschäftsbericht 2021                                                                       | 6  |
| <b>Club des Amis du Terroir</b><br>Club der Freunde des Terroirs                                                              | 8  |
| <b>Membres du Comité directeur et des commissions</b><br>Vorstands- und Kommissionsmitglieder                                 | 10 |
| <b>Rétrospective des activités</b><br>Rückblick 2021                                                                          | 12 |
| <b>L'année 2021 en chiffres</b><br>Terroir Fribourg in Zahlen                                                                 | 14 |
| <b>A la découverte de nos artisans</b><br>Entdecken Sie unsere Produzenten                                                    |    |
| • <b>Götschmann : A Pâques, faites le coup du lapin en salami!</b><br>Versuchen Sie an Ostern einmal einen Salami-Osterhasen! | 16 |
| • <b>Le Radeau : Boulanger, pour sortir du pétrin</b><br>Bäcker werden als Ausweg aus der Sackgasse                           | 18 |
| <b>Le label « Certifié Terroir Fribourg »</b><br>Das Label «Terroir Fribourg zertifiziert»                                    | 20 |
| <b>Les Restaurants agréés Terroir Fribourg</b><br>Von Terroir Fribourg anerkannte Restaurants                                 | 22 |
| <b>La Restauration collective</b><br>Gemeinschaftsgastronomie                                                                 | 24 |
| <b>La Bénichon du Pays de Fribourg</b><br>Kilbi im Freiburgerland                                                             | 26 |

**Rédaction** - Redaktion: **Yannick Etter**

**Graphisme** - Grafikdesign: **Atelier Parallèle à Bulle**

**Photos** - Bilder: **Terroir Fribourg, parallele.ch**

**Traduction** - Übersetzung: **Terroir Fribourg, Eloquence.ch**

**Imprimé dans le canton de Fribourg** 

Gedruckt im Kanton Freiburg

## LE MOT DU PRÉSIDENT DAS WORT DES PRÄSIDENTEN

LA VIE EST COMME UNE  
BICYCLETTE. POUR GARDER  
L'ÉQUILIBRE, IL FAUT  
CONTINUER D'AVANCER !

*Albert Einstein*

CHRISTIAN DEILLON | PRÉSIDENT

Une nouvelle année compliquée s'est terminée, avec son lot de restrictions, de fermetures imposées et de manifestations supprimées ou reportées. La crise du Covid a fortement impacté nos restaurateurs, mais elle a aussi mis en valeur l'importance et la chance de pouvoir compter sur une agriculture proche et un réseau d'artisans compétents et de proximité.

Pour Terroir Fribourg, l'année a également été quelque peu compliquée. Le télétravail n'est pas dans l'ADN de notre association, axée sur la communication et la mise en valeur de nos produits. Les manifestations annulées remettent en cause tout un pan de nos activités et de nos possibilités de mettre en lumière la richesse de notre patrimoine.

Je suis arrivé à la tête de Terroir Fribourg début mai, avec la lourde tâche de succéder à un homme qui aura personnalisé Terroir Fribourg depuis plus de 20 ans, Daniel Blanc. J'y ai trouvé une équipe compétente, dynamique et toujours motivée, malgré les difficultés à gérer un calendrier qui s'allégeait ou se remplissait au gré des mesures sanitaires. A Terroir Fribourg, il y a toujours eu la volonté d'avancer, pour ne pas perdre l'équilibre.

DAS LEBEN IST WIE EIN  
FAHRRAD. MAN MUSS SICH  
VORWÄRTS BEWEGEN,  
UM DAS GLEICHGEWICHT  
NICHT ZU VERLIEREN!

*Albert Einstein*

CHRISTIAN DEILLON | PRÄSIDENT

Ein erneut schwieriges Jahr ist zu Ende gegangen – ein Jahr mit Einschränkungen, auferlegten Schliessungen und abgesagten oder verschobenen Anlässen. Die Covid-Krise hat unsere Restauration stark betroffen, sie hat aber auch gezeigt, wie wichtig es ist, auf eine regionale/lokale Landwirtschaft und ein Netz von kompetenten und in unmittelbarer Nähe tätigen Gewerblern zählen zu können.

Für Terroir Fribourg erwies sich das Jahr ebenfalls als ziemlich schwierig. Das Arbeiten im Homeoffice ist nicht wirklich unsere Sache, unsere Vereinigung basiert auf Kommunikation und dem Zeigen und Hervorheben unserer Produkte. Die abgesagten Anlässe haben eine ganze Reihe von Aktivitäten verunmöglicht, mit denen wir den Reichtum unseres kulinarischen Erbes ins beste Licht rücken.

Ich habe anfangs Mai die Führung von Terroir Fribourg übernommen, und ich musste mich der schwierigen Aufgabe stellen, in die grossen Fussstapfen von Daniel Blanc zu treten, der Terroir Fribourg seit über 20 Jahren geprägt hat. Ich fand ein kompetentes, dynamisches und stets motiviertes Team vor – und dies trotz der Schwierigkeiten, angesichts der Gesundheitsmassnahmen,

Et malgré toutes ces incertitudes, malgré ces reports, malgré ce lot d'inconnues, Terroir Fribourg a pu concrétiser de très beaux projets, avec l'Union Fribourgeoise du Tourisme, avec le Marché des Produits du Terroir de Courtemelon, avec la parution d'un magnifique livre sur les « Légumes du Pays de Fribourg », avec le Salon suisse des Goût & Terroirs, avec la mise en place d'une Charte destinée à la restauration collective, avec l'accompagnement de l'Interprofession Charcuterie AOP qui a obtenu les deux premières AOP carnées de notre pays avec le Jambon de la Borne et le Boutefas !

Notre canton compte une telle richesse de traditions et de savoir-faire que les projets et le travail ne manquent pas ! Six AOP dans un seul canton, c'est unique en Suisse. Notre rapport de proximité avec l'alimentation est un véritable atout à un moment où le consommateur veut connaître ce qui le nourrit, savoir comment cela est produit et où cela est produit. Nous avons la chance de compter sur un large réseau. Même s'il est essentiellement constitué de petits producteurs, nous fonctionnons avec les compétences et le dialogue d'une véritable interprofession et nous disposons d'une palette de produits à même de satisfaire toutes les tendances d'alimentation.

Alors effectivement, nous n'allons pas perdre l'équilibre, parce que tous ensemble nous allons continuer d'avancer !

vernünftig durch das Jahr zu navigieren. Bei Terroir Fribourg ist immer dieser Wille vorhanden, sich vorwärts zu bewegen, um das Gleichgewicht nicht zu verlieren.

Trotz der Unsicherheiten, der Verschiebungen und vieler Unwägbarkeiten konnte Terroir Fribourg tolle Projekte umsetzen, zusammen mit dem Freiburger Tourismusverband, dem Marché des Produits du Terroir in Courtemelon, mit der Veröffentlichung des wunderbaren Buchs über das «Gemüse aus dem Freiburgerland», dem Salon suisse des Goût & Terroirs, der Verabschiedung einer Charta für die Gemeinschaftsgastronomie und der Unterstützung der Interprofession Charcuterie AOP (Branchenorganisation AOP-Fleischwaren), der die beiden ersten AOP der Schweiz im Bereich Fleisch verliehen wurden für den Jambon de la Borne und den Boutefas!

Unser Kanton verfügt über eine derart reiche Tradition und so viel Know-how, dass die Projekte und die Arbeit nie ausgehen! Sechs AOP in einem einzigen Kanton, das ist in der Schweiz einzigartig. Unsere enge Verbindung mit Nahrungsmitteln ist ein echter Trumpf in einer Zeit, in der Konsumentinnen und Konsumenten wissen wollen, was sie essen, wie die Lebensmittel produziert werden und woher sie kommen. Wir haben das Glück, auf ein breites Netzwerk zählen zu können, auch wenn es hauptsächlich aus kleinen Produzenten zusammengesetzt ist. Wir verlassen uns auf die Kompetenzen von und den Dialog mit echten Branchenspezialisten, wir verfügen über eine Produktpalette, die sämtliche Ernährungsrichtungen abdeckt und zufriedenstellt.

Wir werden also nicht aus dem Gleichgewicht geraten, denn wir bewegen uns alle gemeinsam vorwärts!



# RAPPORT DE GESTION 2021

PIERRE-ALAIN BAPST | DIRECTEUR



**L'année 2021 a été marquée par le couronnement de deux grands projets et un changement de Président.**

Après avoir espéré un retour à la normale au printemps 2021, nous avons dû nous adapter et ronger notre frein jusqu'au début de l'été. Notre assemblée a une nouvelle fois dû se dérouler par correspondance. C'est dans ce contexte que nous avons changé de Président au mois de mai. Nous avons profité de la Bénichon des Entreprises, qui s'est déroulée à Bulle le 10 septembre, pour remettre un diplôme de Président d'Honneur à Daniel Blanc, pour le remercier de son engagement de plus de 20 ans pour notre association. Ce même jour, le Président de l'Interprofession Charcuterie AOP (ICAOP), qui est également le nouveau Président de Terroir Fribourg, Monsieur Christian Deillon, recevait le certificat d'Appellation d'origine protégée (AOP) pour le Jambon de la Borne. Une consécration après environ 20 ans de travail!

La pandémie mettant en pause certaines activités de promotion et les manifestations, nous avons déployé nos forces dans d'autres domaines. Nous avons poursuivi nos efforts dans le domaine de la certification et avons dépassé la barre des 800 produits certifiés. C'est dans ce registre que nous avons réitéré différentes mesures de communication avec notre campagne «Je suis Fribourgeois». Nous avons également investi pour optimiser notre site internet et ainsi faciliter le référencement de nos membres sur ce vecteur.

En juin 2021, nous avons lancé la charte sur la restauration collective fribourgeoise. Cette démarche s'articule sur trois dimensions: celle des produits régionaux et de saison, celle de la durabilité ainsi que celle des produits sains pour la santé. Cette démarche est portée par trois directions du Conseil d'Etat, la DIAF, la DIME (anciennement DAEC) et le DSAS. Ceci démontre bien l'importance de ce sujet. J'adresse mes remerciements à Messieurs Didier Castella et Urs Zaugg pour leur soutien tant financier que politique dans ce projet qui permet de

# GESCHÄFTSBERICHT 2021

PIERRE-ALAIN BAPST | DIREKTOR

**Das Berichtsjahr 2021 war geprägt durch den Abschluss von zwei Grossprojekten und einem Präsidentenwechsel.**

Nachdem wir im Frühling 2021 noch auf eine Rückkehr zur Normalität gehofft hatten, mussten wir uns erneut anpassen und bis anfangs Sommer weiter gedulden. Unsere Generalversammlung musste einmal mehr auf dem Korrespondenzweg durchgeführt werden. In diesem Umfeld ging im Mai der Präsidentenwechsel über die Bühne. Wir haben die Kilbi der Unternehmen genutzt, die am 10. September in Bulle stattfand, um Daniel Blanc ein Diplom mit der Ernennung zum Ehrenpräsidenten zu überreichen und ihm für sein über 20-jähriges Engagement für unsere Vereinigung zu danken. Am selben Tag wurde Herrn Christian Deillon, dem Präsidenten der Interprofession Charcuterie AOP ICAOP (Branchenorganisation AOP-Fleischwaren), der gleichzeitig der neue Präsident von Terroir Fribourg ist, die Appellation d'origine protégée (AOP) für den Jambon de la Borne überreicht – die Krönung nach fast 20 Jahren Arbeit!

Die Pandemie hat etliche Werbeaktivitäten und Veranstaltungen verhindert, wir haben deshalb unsere Kräfte in andere Bereiche verlegt. Wir haben unsere Anstrengungen in Sachen Zertifizierung ausgebaut und die Marke von 800 zertifizierten Produkten übertroffen. Zum selben Kapitel gehört, dass wir im Rahmen unserer Kampagne «Ich bin Freiburger» verschiedene Kommunikationsmassnahmen fortgeführt haben. Wir haben zudem unsere Website optimiert und dabei die Auffindbarkeit unserer Mitglieder in diesem Bereich erleichtert.

Im Juni haben wir die Charta für die Freiburger Gemeinschaftsgastronomie lanciert. Die Charta stützt sich auf drei Pfeiler: Regionale und saisonale Produkte, Nachhaltigkeit und gesunde Produkte. Die Charta wird getragen von drei Direktionen des Staatsrats: der ILFD, der RIMU (ehemals RUBD) und der GSD – das zeigt, wie wichtig das Thema ist. Ich danke den Herren Didier Castella und Urs Zaugg für ihre sowohl finanzielle wie auch poli-

mettre en œuvre la motion des députés Romain Castella et Ruedi Schlaefli qui avait été acceptée en 2014.

À la fin août, c'est dans la Broye, que nous avons donné une conférence de presse commune avec l'Union Fribourgeoise du Tourisme pour présenter la campagne de communication «Automne et Saveurs». Cette promotion associe tourisme et terroir au travers de 7 vidéos présentant chacune une destination, un produit et un producteur par district. Elle a pour objectif de positionner notre canton comme destination gastronomique. Même s'il est difficile de chiffrer les retombées économiques, cette mesure a aidé à la relance des activités touristiques et gastronomiques dans notre région.

L'automne 2021 aura été marqué par un redémarrage des activités dans un contexte anxiogène. C'est dans cet esprit que nous avons participé au Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Nous avons profité de cet événement pour présenter notre livre sur les légumes fribourgeois. Cet ouvrage présente 28 légumes, 28 producteurs et 28 recettes pour faire davantage parler d'une des productions phares de notre canton, encore parfois un peu méconnue.

Le bilan du Salon des Goûts et Terroirs a été au-dessus de nos attentes. Les retours reçus des 25 producteurs présents ont été très positifs. Les consommateurs ont démontré leur attachement aux produits régionaux, gages d'authenticité et de qualité.

Je terminerai ce rapport en remerciant toute l'équipe du bureau de notre association qui a su faire preuve de résilience, de patience durant la crise et qui a su se retrousser les manches lorsque les choses se sont accélérées pour organiser des manifestations. J'ai une pensée pour le personnel auxiliaire que notre association sollicite pour les événements et avec lequel nous avons dû observer une pause. Je suis très heureux de pouvoir retrouver un cours normal. Je remercie également les membres du Comité pour leur précieux soutien ainsi que l'esprit interdisciplinaire dans lequel se déroule nos séances. J'adresse finalement mes vifs remerciements à notre Président pour sa disponibilité, sa sagesse et ses bons conseils.

tische Unterstützung des Projekts, das es ermöglichen wird, die 2014 angenommene Motion der Grossräte Romain Castella und Ruedi Schläfli umzusetzen.

Ende August veranstalteten wir gemeinsam mit dem Freiburger Tourismusverband im Broyebezirk eine Pressekonferenz, an der wir die Kommunikationskampagne «Herbst und Genuss» vorstellten. Die Werbung bringt Tourismus und Terroirs zusammen mit 7 Videos, in denen je ein Reiseziel und ein Produkt pro Bezirk vorgestellt werden. Ziel der Kampagne war es, unseren Kanton als Gastrodestination zu positionieren. Auch wenn es schwierig ist, die wirtschaftlichen Auswirkungen für unseren Kanton zu beziffern, so hat die Kampagne doch geholfen, die touristischen und gastronomischen Aktivitäten in unserem Kanton anzukurbeln.

Der Herbst 2021 war gekennzeichnet durch einen Aufschwung der Aktivitäten, auch wenn noch eine gewisse Angst zu verspüren war. Unter diesen Vorzeichen haben wir am Salon Suisse des Goûts et Terroirs teilgenommen. Wir haben den Anlass dazu genutzt, um unser Buch über Freiburger Gemüse vorzustellen. Das Buch präsentiert 28 Gemüse, 28 Produzenten und 28 Rezepte, mit denen die – vielleicht noch etwas verkannten – Spitzenprodukte aus unserem Kanton besser bekannt gemacht werden sollen.

Die Bilanz des Salons des Goûts et Terroirs lag über unseren Erwartungen, das Feedback von 25 Produzenten, die am Anlass teilnahmen, war sehr zufriedenstellend. Die Konsumentinnen und Konsumenten haben ihre Verbundenheit mit den regionalen Produkten gezeigt, die Authentizität und Qualität garantieren.

Ich schliesse den Bericht mit einem Dank an das gesamte Team unserer Vereinigung, das während der Krise Widerstandsfähigkeit und Geduld gezeigt und rasch umgeschaltet und die Ärmel hochgekrempelt hat, als die Aktivitäten wieder anzogen. Ich denke auch an das Hilfspersonal, auf das unsere Vereinigung bei Anlässen angewiesen ist und das gezwungenermassen eine Pause einlegen musste. Ich bin sehr glücklich, dass sich die Verhältnisse wieder normalisiert haben. Danken möchte ich ebenfalls den Mitgliedern des Vorstands für ihre wertvolle Unterstützung und den offenen Geist, den sie an unseren Sitzungen zeigen. Ein letzter Dank geht an unseren Präsidenten für seine Flexibilität, Weisheit und die guten Ratschläge.

## CLUB DES AMIS DU TERROIR

PIERRE-ALAIN BAPST | DIRECTEUR



**Le Club des Amis du Terroir réunit aujourd'hui une dizaine d'entreprises qui, tout comme notre association, partagent la vision d'une économie locale forte associée à la passion pour les produits fribourgeois.**

C'est au travers de 2 exemples concrets que je souhaite présenter les liens et relations que notre association entretient avec les membres du Club des Amis du Terroir.

Le premier exemple concerne l'Helvetia Assurance qui, depuis son année d'adhésion au Club en 2018, achète pour CHF 5'000 de marchandise par année pour ses cadeaux d'affaires. Ce montant est directement injecté dans notre association et profite à nos membres. Concernant l'Helvetia, je peux également citer le don de CHF 20'000.- réalisé en 2020 au moment de l'arrivée du Coronavirus. Ce don a été versé à l'ensemble de nos membres sous forme de bons de CHF 10.- à offrir aux clients.

Le deuxième exemple concerne la Banque Cantonale de Fribourg avec qui nous entretenons une relation de très longue date. La BCF a participé financièrement à la réalisation de notre livre sur les légumes fribourgeois et en a acheté une bonne quantité à offrir à ses clients, ce qui fut également le cas d'autres membres du Club, que je remercie très sincèrement au passage.

Pour les années à venir, d'autres exemples de collaboration verront le jour, avec comme objectifs de faire profiter les membres de notre association et renforcer la cohésion entre des entreprises externes à la branche agroalimentaire mais néanmoins proches et amies.

## CLUB DER FREUNDE DES TERROIRS

PIERRE-ALAIN BAPST | DIREKTOR

**Der Club der Freunde des Terroirs zählt heute 10 Unternehmen, die wie unsere Vereinigung der Meinung sind, es sei wichtig, eine starke lokale Wirtschaft zu haben, verbunden mit einer Passion für Freiburger Produkte.**

Ich möchte hier anhand von zwei konkreten Beispielen aufzeigen, welche Beziehungen unsere Vereinigung mit dem Club der Freunde des Terroirs unterhält.

Das erste Beispiel ist die Versicherung Helvetia, die seit ihrem Beitritt zum Club 2018 Waren im Umfang von CHF 5'000 pro Jahr gekauft hat und diese als Geschenke für Geschäftspartner verwendet. Der Betrag wird direkt in unsere Vereinigung eingespiessen und kommt unseren Mitgliedern zugute. Gerne erwähne ich auch die Spende in der Höhe von CHF 20'000, welche die Helvetia geleistet hat, als Corona auf den Plan trat. Die Spende wurde ebenfalls an die Gesamtheit unserer Mitglieder verteilt, in Form von Bons in der Höhe von CHF 10.- für die Kunden.

Das zweite Beispiel ist die Freiburger Kantonalbank FKB, mit der wir eine langjährige Beziehung pflegen. Die FKB hat sich finanziell an der Publikation unseres Buches über Freiburger Gemüse beteiligt und eine grosse Anzahl gekauft, um es Kundinnen und Kunden übergeben zu können. Die übrigen Mitglieder des Clubs haben es der FKB gleichgetan – ihnen allen möchte ich bei dieser Gelegenheit ganz herzlich danken.

In den kommenden Jahren wird es weitere Beispiele für Zusammenarbeiten geben mit dem Ziel, unsere Mitglieder zu unterstützen und den Zusammenhalt von Unternehmen zu stärken, die zwar nicht im Nahrungsmittelbereich tätig sind, sich diesem aber freundschaftlich verbunden fühlen.





## COMITÉ DIRECTEUR VORSTAND



### **PRESIDENT PRÄSIDENT**

**Christian Deillon** – dès le 10 mai 2021, ab dem  
10. Mai 2021 **remplace ersetzt Daniel Blanc**

Maître Boucher  
Metzgermeister, Romont

## SECTEUR AGRICOLE SEKTOR LANDWIRTSCHAFT



### **Murielle Chassot - nouveau neu**

Association Fribourgeoise des Paysannes  
(AFP), La Tour-de-Trême



### **Fritz Glauser – remplace ersetzt**

**Pierre-André Grandgirard**

Union des Paysans Fribourgeois (UPF)  
Freiburgischer Bauernverband, Granges-Paccot



### **Frédéric Ménétrey**

Chambre fribourgeoise d'Agriculture  
Freiburgische Landwirtschaftskammer  
Granges-Paccot



### **Denise Schafer – nouveau neu**

Freiburger Bäuerinnen und Landfrauenverband  
(FBL), Wünnewil



### **Gabriel Yerly**

Fédération des sociétés fribourgeoises  
de laiterie  
Freiburgischer Milchverband, Berlens

## SECTEUR DES ASSOCIATIONS FAÎTIÈRES SEKTOR DACHVERBÄNDE



### **Hugo Widmer**

**Vice-président Vizepräsident**

Gemeindeverband Region Sense, St. Antoni



### **Pascal Charlet**

Fédération Patronale et Economique  
Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband, Bulle



### **Muriel Hauser**

GastroFribourg, Fribourg



### **Jean-Jacques Marti**

Union Patronale du canton de Fribourg  
Arbeitgeberverband des Kantons Freiburg  
Fribourg



### **Christophe Renevey**

Union fribourgeoise du Tourisme  
Freiburger Tourismusverband, Fribourg

## SECTEUR DE LA TRANSFORMATION SEKTOR VERARBEITUNG



**David Blanc**

Association des Maîtres Bouchers-  
Charcutiers du canton de Fribourg  
Metzgermeisterverband des Kantons  
Freiburg, Châtel-St-Denis



**Sébastien Overney**

Association des Boulangers-Pâtisseries-  
Confiseurs du canton de Fribourg, Epagny



**Joanna Rouiller – remplace ersetzt  
Jean-Daniel Chervet**

Interprofession des Vins du Vully, Sugiez



**Nicolas Schmoutz**

Artisans fromagers romands, Mézières

## MEMBRES A TITRE CONSULTATIF BERATENDE MITGLIEDER



**Pierre-Alain Bapst**

Terroir Fribourg  
Granges-Paccot



**Guadalupe Brodbeck**

Fédération Romande des Consommateurs  
Fribourg



**Pascal Krayenbuhl**

Service de l'Agriculture du canton de Fribourg  
Amt für Landwirtschaft des Kantons Freiburg  
Givisiez



**Christian Vögeli**

Institut Agricole de Grangeneuve  
Landwirtschaftliches Institut Grangeneuve  
Posieux

## COMMISSIONS KOMMISSIONEN

### COMMISSION MARKETING MARKETING KOMMISSION

**Christian Deillon**, Romont

**Alain Bächler**, Fribourg

**Murielle Chassot**, La Tour-de-Trême

**Frédéric Grangier**, Bulle

**Frédéric Liard**, Bulle

**Joanna Rouiller**, Sugiez

**Gérald Saudan**, Fribourg

### COMMISSION TECHNIQUE TECHNISCHE KOMMISSION

**Christian Deillon**, Romont

**David Blanc**, Châtel-St-Denis

**Guadalupe Brodbeck**, Fribourg

**Laurent Davet**, Fribourg

**Sébastien Overney**, Epagny

**Cornelia Rudaz**, Villars-sur-Glâne

**Nicolas Schmoutz**, Mézières

## ADMINISTRATION – VERWALTUNG



**Pierre-Alain Bapst**

Directeur Direktor



**Anne Defferard**

Comptabilité Buchhaltung



**Hélène Dumoulin**

Spécialiste certification  
Zertifizierungsspezialistin



**Yannick Etter**

Communication et Events  
Kommunikation und Events



**Christian Folly**

Spécialiste en restauration collective  
Fachspezialist Gemeinschaftsgastronomie



**Jenny Frick**

Assistante de Direction Direktionsassistentin



**Jeanne Lutz-Simon**

Cheffe de projets Projektleiterin

## MARS ET AVRIL MÄRZ UND APRIL

### LES PANIERS DE PÂQUES OSTERKÖRBE

Sur le e-Shop des Goûts et Terroirs, gestion et suivi des commandes pour des paniers apéros de Pâques.

Im E-Shop von Goûts et Terroirs, Verwalten und Verarbeiten der Bestellungen für Oster-Aperokörbe.



## 20 AVRIL 20. APRIL

### TEDX FRIBOURG

Événement online, envoi de boxes du Terroir à l'ensemble des participants dans toute la Suisse.

Online-Event, Versand von Terroir-Paketen an sämtliche Teilnehmenden in der gesamten Schweiz.

## 10 MAI 10. MAI

### ASSEMBLÉE GÉNÉRALE PAR CORRESPONDANCE GENERALVERSAMMLUNG AUF DEM KORRESPONDENZWEG

Election du nouveau président Christian Deillon ainsi que du nouveau Comité directeur.

Wahl des neuen Präsidenten Christian Deillon sowie des neuen Vorstands.

## MAI MAI

### CAMPAGNE D'AFFICHAGE SGA PLAKATKAMPAGNE APG

Retour de la campagne d'affichage dédiée au label « Certifié Terroir Fribourg », centré cette fois sur les agglomérations de Fribourg, Bulle et Morat.

Neuaufgabe der Plakatkampagne für das Label « Zertifiziert Terroir Fribourg », diesmal mit einem Schwerpunkt in den Agglomerationen von Freiburg, Bulle und Murten.



## 7 JUILLET 7. JULI

### HOMMAGE À JO SIFFERT HOMMAGE AN JO SIFFERT

Préparation d'un repas fribourgeois au Garage Nicoli à Villars-sur-Glâne en présence de la famille, des mécaniciens et de nombreux amis du défunt pilote Jo Siffert. Zubereitung einer Mahlzeit in der Garage Nicoli in Villars-sur-Glâne, Im Beisein der Familie sowie von Mechanikern und zahlreichen Freunden des verstorbenen Autorennfahrers Jo Siffert.

## MAI A OCTOBRE MAI BIS OKTOBER

### PICNIC-BOX PICKNICK-KÖRBE

En collaboration avec différents Offices du Tourisme, vente de paniers pique-nique aux randonneurs en balade dans le canton de Fribourg.

In Zusammenarbeit mit verschiedenen Tourismusbüros, Verkauf von Picknick-Körben an Wanderbegeisterte, die im Kanton Freiburg unterwegs sind.



## 27 AVRIL AU 2 MAI 27. APRIL BIS 2. MAI

### TOUR DE ROMANDIE CYCLISTE RADRENNEN TOUR DE ROMANDIE

Distribution de musettes garnies de produits du Terroir pour les suiveurs et bénévoles, en collaboration avec Pays Romand – Pays Gourmand.

Verteilen von Provianttaschen mit Produkten aus dem Terroir für Begleiter und Freiwillige, in Zusammenarbeit mit Pays Romand – Pays Gourmand.

## 18 JUIN 18. JUNI

### CHARTRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE CHARTA DER GEMEINSCHAFTS- GASTRONOMIE

Signature des 5 premiers adhérents à la Charte « Cuisinons notre région », lors d'une conférence de presse au Foyer des Bonnesfontaines à Fribourg.

Unterzeichnung der Charta « Regional kochen » durch die 5 ersten Mitglieder anlässlich einer Pressekonferenz im Foyer des Bonnesfontaines in Freiburg.

## 23 JUIN 23. JUNI

### PETIT DÉJEUNER DU GRAND CONSEIL FRÜHSTÜCK DES GROSSRATS

Service d'un petit déjeuner 100% local aux députés du Grand Conseil à Forum Fribourg, à l'initiative de la nouvelle Présidente Sylvie Bonvin-Sansonnens. Frühstück aus 100 % lokal produzierten Produkten für die Freiburger Grossrätinnen und Grossräte im Forum Fribourg, auf Initiative der neuen Präsidentin Sylvie Bonvin-Sansonnens.



## 25 AOÛT 25. AUGUST

### LANCEMENT DE LA CAMPAGNE « SAVEURS D'AUTOMNE » LANCIERUNG DER KAMPAGNE « HERBST UND GENUSS »

Pour la première fois, Terroir Fribourg et Fribourg Région s'unissent pour une campagne digitale nationale axée sur 7 produits du terroir, 7 districts, 7 producteurs, 7 restaurants.

Terroir Fribourg und Fribourg Région spannen erstmals zusammen für eine nationale digitale Kampagne, die 7 Produkte aus dem Terroir, 7 Bezirke, 7 Produzenten und 7 Restaurants ins Zentrum stellt.



## 10 SEPTEMBRE 10. SEPTEMBER

### UNE AOP POUR LE JAMBON DE LA BORNE! EINE AOP FÜR DEN JAMBON DE LA BORNE!

Après un long processus incluant tous les acteurs de la branche, l'OFAG délivre son AOP au Jambon de la borne. Le Boutefas suivra en décembre.

Nach einem langjährigen Prozess, an dem sämtliche Akteure aus der Branche beteiligt waren, verleiht das BLW dem Jambon de la Borne die AOP. Die Boutefas wird im Dezember Afolgen.

## 29 OCTOBRE 29. OKTOBER

### LES LÉGUMES DU PAYS DE FRIBOURG GEMÜSE AUS DEM FREIBURGERLAND

Sortie du livre dédié à la production maraîchère du canton de Fribourg.

Veröffentlichung eines der Freiburger

Gemüseproduktion gewidmeten Buches.



## 28 OCTOBRE AU 1<sup>ER</sup> NOVEMBRE

### 28. OKTOBER BIS 1. NOVEMBER

#### SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS

Présence de 25 exposants sur l'Espace fribourgeois à Bulle, pour 5 jours de folie, dans les allées comme à la Pinte à fondues, sans masque mais avec pass.

Präsenz von 25 Ausstellern im Espace fribourgeois in Bulle, 5 verrückte Tage, in den Messehallen wie auch in der Fondue-Beiz – ohne Maske, dafür aber mit Covid-Zertifikat.

## 10 AU 13 NOVEMBRE 10. BIS 13. NOVEMBER

#### TRANSPORT.CH BERN

Pinte à fondue et petit marché de producteurs

certifiés au Salon des véhicules utilitaires.

Fondue-Beiz und kleiner Markt von zertifizierten Produzenten am Schweizer Nutzfahrzeugsalon.

2022

## 5 SEPTEMBRE 5. SEPTEMBER

### CONCOURS ALAIN BÄCHLER WETTBEWERB ALAIN BÄCHLER

Les 6 gagnants de notre concours se retrouvent aux Grottes de la Madeleine à Guin pour déguster un menu gastronomique concocté par notre ambassadeur Alain Bächler, tout jeune retraité.

Die 6 Gewinnerinnen und Gewinner des Wettbewerbs treffen sich in der Magdalena Einsiedelei in Düringen und geniessen ein Essen, das der frisch pensionierte Alain Bächler zusammengestellt hat.



## 25 ET 26 SEPTEMBRE 25. UND 26. SEPTEMBER

### 8<sup>E</sup> CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR 8. SCHWEIZER WETTBEWERB DER REGIONALPRODUKTE

Invité d'Honneur, Terroir Fribourg se présente à Courtemelon/JU avec une quinzaine de producteurs et diverses animations gastronomiques et musicales. Succès total.

Terroir Fribourg ist Ehrengast und stellt in Courtemelon/JU fünfzehn Produzenten vor uns sorgt für gastronomische und musikalische Animationen. Ein voller Erfolg.

## 16 AU 26 SEPTEMBRE 16. BIS 26. SEPTEMBER

### SEMAINE DU GOÛT GENUSSWOCHE

De nombreux artisans fribourgeois ouvrent leurs lieux de production, le public est au rendez-vous.

Zahlreiche Freiburger Gewerbebetriebe öffnen ihre Tore für das Publikum.

## 10 SEPTEMBRE 10. SEPTEMBER

### BÉNICHON DES ENTREPRISES KILBI DER UNTERNEHMEN

La Bénichon des retrouvailles à Espace Gruyère, avec près de 500 convives provenant du monde de l'économie et de la politique fribourgeoise, sans pass mais avec masque.

Wiederschens-Kilbi im Espace Gruyère, mit gegen 500 Gästen aus Wirtschaft und Politik – ohne Covid-Zertifikat, aber mit Maske.

L'ANNÉE  
2021  
EN RÉSUMÉ  
DAS JAHR 2021 IN KÜRZE

295



**MEMBRES**  
**MITGLIEDER**

**TERROIR FRIBOURG**  
**EN CHIFFRES**

**TERROIR FRIBOURG**  
**IN ZAHLEN**



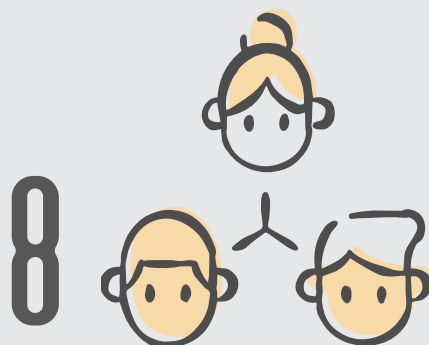
31

**RESTAURANTS**  
**AGRÉÉS**  
**ANERKANNT**  
**RESTAURANTS**

356

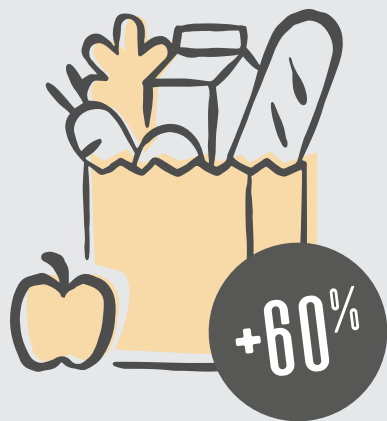


**ARTICLES DANS**  
**LA PRESSE EN 2021**  
**ARTIKEL IN DER PRESSE**  
**IM JAHR 2021**



**COLLABORATEURS**  
**MITARBEITER**

829



**PRODUITS CERTIFIÉS  
PROVENANT DE 70  
PRODUCTEURS DIFFÉRENTS  
ZERTIFIZIERTE PRODUKTE  
VON 70 VERSCHIEDENEN  
HERSTELLERN**

95



**POINTS DE VENTE  
« AVEC PRODUITS  
CERTIFIÉS »  
VERKAUFSSTELLEN  
„MIT ZERTIFIZIERTEN  
PRODUKTEN“**

400

**MILLIONS DE FRANCS - LE CHIFFRE D'AFFAIRE  
RÉALISÉ PAR LES MEMBRES TERROIR FRIBOURG  
MILLIONEN FRANKEN - DER UMSATZ DER  
TERROIR FRIBOURG-MITGLIEDER**

8'700

**ABONNÉS SUR LA PAGE FACEBOOK  
FOLLOWER AUF DER FACEBOOK-SEITE**

8



**COMMUNIQUÉS  
DE PRESSE EN 2021  
PRESSEMITTEILUNGEN  
IM JAHR 2021**

10



**10 ARTICLES DE BLOG  
DIFFUSÉS SUR FRAPP  
10 BLOGBEITRÄGE AUF  
FRAPP VERÖFFENTLICHT**

3'000

**ABONNÉS SUR INSTAGRAM  
FOLLOWER AUF INSTAGRAM**

157'500

**VISITEURS UNIQUES SUR LE SITE  
WWW.TERROIR-FRIBOURG.CH  
EINZELNE BESUCHER DER WEBSITE  
WWW.TERROIR-FRIBOURG.CH**

# A PAQUES, FAITES LE COUP DU LAPIN EN SALAMI! VERSUCHEN SIE AN OSTERN EINMAL EINEN SALAMI-OSTERHASEN!

WWW.OBERLAND-METZGEREI.CH

CHRISTELLE GRANGIER



**Pour Pâques, Romano Götschmann propose depuis plus de vingt ans à la boucherie de Giffers des lapins en salami, charcuteries qui ont fait sa renommée dans toute la Suisse.**

Chaque printemps, l'étal de la boucherie Götschmann de Giffers prend des allures d'enclos. Peu avant Pâques, les lapins en salami se multiplient dans l'échoppe, un clapier silencieux qui a fait la renommée de l'établissement loin à la ronde. De 70 grammes à 1,6 kilos, il y en a pour tous les goûts et tous les appétits.

## REEMPLACER LE CHOCOLAT PAR DE LA VIANDE

L'avènement des lapins de Pâques en salami – Osterhasen – de la Boucherie Götschmann tient d'une anecdote familiale. Petit déjà, Romano n'était pas un grand amateur de chocolat. Sa tasse de thé, on s'en doute, c'était plutôt la viande. Son papa, boucher, décide de lui confectionner pour Pâques un lapin en salami. A son tour boucher quelques années plus tard, Romano qui en a gardé le souvenir hisse cette recette au rang de spécialité maison. En 1997, le jeune boucher gagne même une médaille d'or pour sa première participation au concours Metzgerei-Fachausstellung (MEFA) de Zürich avec cette préparation originale.

## UN PROCESSUS ARTISANAL

Un savant mélange de viandes de bœuf et de porc, macérées dans du vin rouge et un mélange d'épices maisons constituent la base de ces lapins en charcuterie. La préparation est alors moulée dans des formes spécialement conçues pour ces fabrications, puis séchée et fumée. La base est identique pour tous les lapins – Hoppeli, Feldhase, Lachhase ou Koloss. Fort de son succès pour la période pascale, la Boucherie Götschmann décline le même principe pour Noël en confectionnant des Pères Noël et des cochons porte-bonheur. Selon les années, ce sont 15'000 à 18'000 pièces – toutes formes confondues – qui sortent du laboratoire de la boucherie de Giffers pour être vendues dans 120 boucheries dans toute la Suisse.

**An Ostern bietet Romano Götschmann seit über zwanzig Jahren in seiner Metzgerei in Giffers Salami-Osterhasen an – eine Wurstware, die in der ganzen Schweiz bekannt geworden ist.**

Immer im Frühling sieht die Auslage der Metzgerei Götschmann aus wie ein (Osterhasen)Laufstall. Kurz vor Ostern sieht man immer mehr Salami-Osterhasen, der völlig geräuschlose «Stall» hat die Metzgerei in der ganzen Schweiz bekannt gemacht. Von 70 Gramm bis 1,6 Kilos findet man für jeden Geschmack und jeden Hunger etwas.

## DIE SCHOKOLADE DURCH FLEISCH ERSETZEN

Die Lancierung der Salami-Osterhasen in der Metzgerei Götschmann hat etwas von einer Familien-Anekdote. Als Kind konnte Romano Schokolade nicht wirklich viel abgewinnen. Er hatte lieber Fleisch. Sein Vater, seines Zeichens Metzger, entschloss sich, ihm auf Ostern hin einen Salami-Osterhasen herzustellen. Als Romano dann ein paar Jahre später selbst als Metzger tätig war, erinnerte er sich an dieses Erlebnis und machte aus dem Salami-Osterhasen eine Spezialität des Hauses. 1997 gewann der junge Metzger anlässlich seiner ersten Teilnahme an der Metzgerei-Fachausstellung (MEFA) Zürich mit seinem originellen Produkt gleich eine Goldmedaille.

## EIN HANDWERKLICHER PROZESS

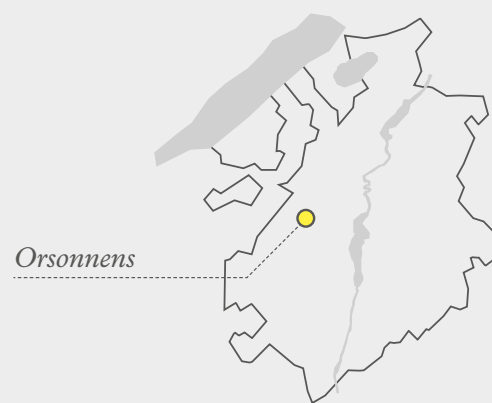
Ein geschickter Mix aus Rinds- und Schweinefleisch, mazeriert in Rotwein und abgeschmeckt mit einer Hausmischung von Gewürzen, bildet die Grundlage der Wursthasen. Die Masse wird dann in speziell für diese Produktion entwickelte Formen gegossen, anschliessend getrocknet und geräuchert. Das Basisrezept ist für alle Hasen – Hoppeli, Feldhase, Lachhase oder Koloss – dasselbe. Angesichts des Erfolgs während der Osterzeit setzt die Metzgerei Götschmann an Weihnachten auf dasselbe Prinzip und stellt Salami-Weihnachtsmänner und -glücksschweinchen her. Je nach Jahr produziert das Tüftellabor der Gifferser Metzgerei – alle Formen zusammengenommen – 15'000 bis 18'000 Stück, die dann in 120 Metzgereien in der ganzen Schweiz verkauft werden.



# BOULANGER, POUR SORTIR DU PÉTRIN ! BÄCKER WERDEN ALS AUSWEG AUS DER SACKGASSE

WWW.LERADEAU.CH

CHRISTELLE GRANGIER



**L'association Le Radeau à Orsonnens accueille des personnes à la dérive. Dans son atelier boulangerie, on ne façonne pas que du pain, mais aussi l'estime de soi.**

Depuis sa création en 1982, l'institution Le Radeau accueille à Orsonnens des personnes victimes d'addictions en proposant de la thérapie résidentielle. Tous mettent la main à la pâte. Parmi les résident-e-s, 5 accueilli-e-s et deux travailleur-se-s externes sont affectés à la boulangerie. Dans ce cadre sécurisé – véritable Radeau –, les égratigné-e-s de la vie reprennent confiance, réapprennent le sens des responsabilités en exerçant leurs compétences au service des autres.

## VOGUE VERS L'AUTONOMIE

Dirigée par Emmanuelle Barboni, l'institution reconnue d'utilité publique a pour optique de mettre en valeur les potentialités de chaque accueilli-e. La boulangerie représente à la fois un outil de production et un outil péda-gogo-social. En pédagogue bienveillant, Olivier Schmutz accompagne les accueillis-es dans leur réentraînement aux compétences. Maître boulanger et maître socio-professionnel, il veille au grain; malgré les changements incessants dans la main d'œuvre et les imprévus, il cherche une constance dans la production. Peu importe les tempêtes ou les coups de tabac, les produits sont attendus par la clientèle. Il s'agit pour Olivier Schmutz de trouver un équilibre entre la mission sociale du Radeau, le bien-être de l'accueilli-e, et l'aspect commercial de l'opération.

## SUR LES MARCHÉS

Pains cuits au feu de bois, biscuiterie, la production artisanale du Radeau est connue loin à la ronde. Depuis de nombreuses années, l'institution tient trois fois par semaine un stand sur les marchés de Bulle – le jeudi – et de Fribourg – le mercredi et le samedi. De plus, le magasin contigu au laboratoire fait le bonheur des habitants des alentours d'Orsonnens les mardi, mercredi et vendredi en fin de journée.

**Der Verein Le Radeau in Orsonnens nimmt Personen auf, die vom Weg abgekommen sind. In seiner Backstube wird nicht nur Brot geknetet, es wird auch das Selbstbewusstsein in Form gebracht.**

Seit ihrer Gründung 1982 nimmt die Institution in Orsonnens Personen auf, die eine Suchtproblematik aufweisen, und bietet ihnen eine stationäre Therapie an. Alle kneten am Teig mit. Fünf Bewohner und zwei externe Fachpersonen arbeiten in der Bäckerei. In einem sicheren Rahmen – «radeau» heisst auf Deutsch «Retten-floss» – fassen die vom Leben Versehrten wieder Vertrauen, indem sie ihre Fähigkeit zugunsten von anderen nutzen.

## SICH AUF DEN WEG IN DIE SELBSTÄNDIGKEIT MACHEN

Die von der ausgebildeten Psychologin Emmanuelle Barboni geleitete Institution ist als gemeinnützig anerkannt. Ihr Ziel ist es, das Potenzial jedes einzelnen Bewohners abzuholen und zu nutzen. Die Bäckerei ist gleichzeitig ein Produktionsmittel und ein sozialpädagogisches Werkzeug. Olivier Schmutz begleitet die Bewohner beim Wiedereinüben der Fähigkeiten und Kompetenzen. Der Bäckereimeister und Sozialpädagoge wacht über die Qualität. Trotz des ständigen Wechsels der Mitarbeitenden und unvorhergesehener Ereignisse strebt er eine Konstanz in der Produktion an. Auch wenn es Unwägbarkeiten und Schwierigkeiten gibt: Die Kundschaft steht auf die Produkte und will sie haben. Olivier Schmutz geht es darum, ein Gleichgewicht zu finden zwischen dem sozialen Auftrag des Radeau, dem Wohlergehen der Bewohnerinnen und Bewohner und dem kommerziellen Aspekt.

## AUF DEN MÄRKTEN

Im Holzofen gebackenes Brot, Feingebäck – die artisanalen Erzeugnisse des Radeau sind weit herum bekannt. Seit vielen Jahren betreibt die Institution dreimal pro Woche einen Stand an den Märkten in Bulle (am Donnerstag) und Freiburg (am Mittwoch und am Samstag). Der an die Backstube angrenzende Laden verwöhnt die Bewohnerinnen und Bewohner von Orsonnens dienstags, mittwochs und freitags jeweils ab dem späteren Nachmittag mit feinen Produkten.



## QUAND CERTIFICATION RIME AVEC DIGITALISATION !

HÉLÈNE DUMOULIN | SPÉCIALISTE CERTIFICATION

L'année 2021 fut une année assez faste pour la certification. Le nombre de membres proposant des produits ne cesse de croître. A ce jour, plus de 800 produits certifiés sont proposés par près de 70 membres. Le consommateur peut désormais trouver dans chaque district du canton des produits avec le label «Certifié Terroir Fribourg». Les points de vente sensibles à l'importance des circuits courts sont aussi en augmentation. De plus, la création de la charte «Cuisinons notre région» avec la restauration collective amène une nouvelle corde à l'arc de notre association. La gamme de produits certifiés s'élargit, le réseau de distribution aussi, mais Terroir Fribourg ne compte pas s'arrêter en si bon chemin.

Pour être plus efficace, Terroir Fribourg, associée aux autres marques régionales romandes réunies sous l'égide de Pays romand- Pays gourmand (PRPG), a développé un outil de gestion. En plus de représenter un avantage certain pour l'association, il amène également de nombreux atouts pour les membres. Il permet d'une part de gérer les demandes d'adhésion et les processus de certification, et d'autre part il sert de base de données des produits, au service des membres de l'association, pouvant alimenter des sites internet, des shops en ligne ou des places de marché virtuelles. Toutes les informations importantes liées aux produits, devant être légalement à disposition du consommateur, y sont présentes. Cette base de données permettra de générer rapidement des fiches techniques des produits et des catalogues de produits certifiés toujours à jour.

Avec l'outil eDirekt, Terroir Fribourg a bon espoir de marier subtilement la tradition, la certification et la digitalisation. Et pour que la sauce prenne bien entre tous ces ingrédients, l'association offre aux membres des formations individuelles sur mesure dès 2022.

## WENN SICH ZERTIFIZIERUNG AUF DIGITALISIERUNG REIMT!

HÉLÈNE DUMOULIN | ZERTIFIZIERUNGSSPEZIALISTIN



Das Jahr 2021 war in Sachen Zertifizierung ziemlich ergiebig. Die Anzahl von Mitgliedern, die zertifizierte Produkte anbieten, nimmt stetig zu. Aktuell werden von 80 Mitgliedern über 800 Produkte angeboten. Konsumentinnen und Konsumenten finden in sämtlichen Bezirken Produkte mit dem Label «Zertifiziert Terroir Fribourg». Die Anzahl der Verkaufsstellen nimmt ebenfalls zu – das ist wichtig, um kurze Wege anbieten zu können. Die Schaffung der Charta für die Gemeinschaftsgastronomie «Regional kochen» beschert unserer Vereinigung einen weiteren Tätigkeitsbereich. Die Palette von zertifizierten Produkten wird grösser, ebenso das Verteilernetz, aber Terroir Fribourg will sich nicht auf den Lorbeeren ausruhen.

Um noch effizienter zu sein, hat Terroir Fribourg – Partnerin der anderen Westschweizer Regionalmarken, die unter dem Dach von Pays romand-Pays gourmand (PRPG) zusammengeschlossen sind – ein Management-Tool entwickelt. Es verschafft unserer Vereinigung nicht nur gewisse Vorteile, sondern gibt auch den Mitgliedern zahlreiche Trümpfe in die Hand. Das Tool ermöglicht es einerseits, die Zutrittsgesuche und die Zertifizierungsprozesse zu verwalten, und dient andererseits als Datenbank für die Produkte zuhänden der Mitglieder, die via die Datenbank Inhalte in Webseiten, Online-Shops oder virtuelle Verkaufsstellen übertragen können. Sämtliche relevanten Produktinformationen – auch jene, die den Konsumentinnen und Konsumenten von Rechts wegen zur Verfügung stehen müssen – sind aufgeführt. Die Datenbank erlaubt es, rasch Produktdatenblätter und -kataloge zu generieren, die stets aktuell sind.

Terroir Fribourg ist überzeugt, mit dem Tool eDirekt Tradition, Zertifizierung und Digitalisierung überzeugend miteinander verbinden zu können. Und damit alles optimal gelingt, bietet die Vereinigung ihren Mitgliedern ab 2022 massgeschneiderte individuelle Ausbildungen an!



regio•garantie

# NOUS SOMMES FRIBOURGEOISES

LE CARACTÈRE EN PLUS



Avec les produits «Certifié Terroir Fribourg»,  
vous soutenez les agriculteurs et producteurs locaux.

**Faisons vivre notre région !**

Retrouvez nos producteurs  
et points de vente sur

**[terroir-fribourg.ch](http://terroir-fribourg.ch)**

## LA RESTAURATION, UNE BRANCHE EN SOUFFRANCE DEPUIS MARS 2020

CHRISTIAN FOLLY

RESPONSABLE DES RESTAURANTS AGRÉÉS

**C'est une bonne nouvelle pour l'ensemble des restaurants du canton : après une période compliquée, le Conseil d'Etat a débloqué une enveloppe de 3 millions de francs en faveur de ceux-ci. Unique en Suisse, l'opération restÔbistro vise, au travers de rabais aux clients, à soutenir les près de 900 établissements du canton, y compris bien entendu les Restaurants agréés Terroir Fribourg. Merci aux autorités pour leur implication, persuadé que cela donnera une bouffée d'air (sans masque!) bienvenue.**

Autre signe réjouissant, ce sont 5 établissements qui ont rejoint le cercle des Restaurants agréés durant l'année 2021. Soyez les bienvenus et merci de mettre en valeur notre Terroir : l'Auberge du Tilleul à Matran, la Buvette du Mont-Gibloux à Villarlod, l'Auberge du Rendez-Vous à Aumont, Dans la Forêt lointaine à Vaulruz et le restaurant Chemi-Hütte à St-Sylvestre.

Changement d'air, mais aussi changement d'ère! Effectivement, un vent de renouveau s'est opéré avec la validation du 25 novembre 2021 par le Comité Directeur Terroir Fribourg concernant la Commission «Restaurant agréé». En effet, Jeanne Lutz-Simon a transmis le relais à Christian Folly, nouveau responsable. Tout le bureau la remercie avec applaudissements pour son implication sans relâche ces dernières années.

Nicolas Berset, chef de cuisine et restaurateur de l'Auberge du Château à Ependes, Vice-Président de GastroFribourg, devient Président de la commission. Bienvenue à toi!

## DIE RESTAURATIONS-BRANCHE HAT SEIT MÄRZ 2020 GELITTEN

CHRISTIAN FOLLY

VERANTWÖRTLICHER DER ANERKANNTEN RESTAURANTS

**Das ist in der Tat eine gute Nachricht für sämtliche Restaurants im Kanton: Der Staatsrat stellt ihnen eine Unterstützung in der Höhe von 3 Millionen Franken zur Verfügung. Die landesweit einzigartige Initiative restÔbistro soll mittels Rabatten gegen 900 Betrieben im Kanton unter die Arme greifen, darunter natürlich auch die von Terroir Fribourg anerkannten Betriebe. Besten Dank für Ihr unablässiges Engagement – es wird helfen, der Branche frischen und willkommenen Wind (ohne Maske!) einzuhauchen.**

Eine weitere gute Nachricht: 2021 wurden weitere 5 Restaurants in den «erlauchten Kreis» von anerkannten Restaurants aufgenommen. Wir heissen sie herzlich willkommen – und danke, dass ihr uns mitnehmt auf eine Entdeckungsreise in unser Terroir: Auberge du Tilleul in Matran, Buvette du Mont-Gibloux in Villarlod, Auberge du Rendez-vous in Aumont, Dans la Forêt lointaine in Vaulruz und das Restaurant Chemi-Hütte in St-Sylvestre.

Veränderungen! Mit der Bestätigung der Kommission «anerkannte Restaurants» am 25. November 2021 durch den Vorstand von Terroir Fribourg hielt frischer Wind Einzug. Frau Jeanne Lutz-Simon übergab die Zügel an Christian Folly (neuer Verantwortlicher für die anerkannten Restaurants) – wir danken ihr herzlich für ihren Einsatz!

Nicolas Berset, Küchenchef und Restaurateur der Auberge du Château in Ependes und seines Zeichens Vizepräsident von GastroFribourg, wird Präsident der Kommission. Wir heissen ihn herzlich willkommen!



Roland Chervet, membre de GastroFribourg, complète le tableau avec son son devoir de mémoire et de relais ainsi que son implication sans faille. Merci à toi!

Le premier défi de cette année du Tigre d'Eau sera de passer chez chacun de nos restaurateurs afin de faire connaissance et, pourquoi pas, de reparler de la recette que 21 établissements agréés ont présenté dans le livre «Les légumes du Pays de Fribourg, un savoir-faire à découvrir».

Au plaisir d'une prochaine rencontre.

Roland Chervet, Mitglied von GastroFribourg, vervollständigt das Gremium mit grossem Engagement, umfassender Kenntnis der Szene und einem grossen Netzwerk. Wir danken dir!

Die erste Herausforderung im Jahr des Wasser-Tigers wird darin bestehen, jede und jeden von euch zu besuchen und sich gegenseitig vorzustellen – und vielleicht auch wieder über die Rezepte zu sprechen, die 21 von euch zum Buch «Gemüse aus dem Freiburgerland – viel Know-how, viele Entdeckungen» beigetragen haben...

Wir freuen uns auf ein baldiges Treffen.



Salade César du Vully, filets de perche du lac de Morat et asperges vertes. Recette d'Igor Chervet, Hôtel-Restaurant Bel-Air de Praz-Vully.  
Caesars Salad vom Vully, Eglifilets vom Murtensee und grüne Spargeln. Rezept von Igor Chervet, Hotel-Restaurant Bel-Air, Praz-Vully.

## RESTAURATION COLLECTIVE : «CUISINONS NOTRE RÉGION !»

CHRISTIAN FOLLY

SPÉCIALISTE EN RESTAURATION COLLECTIVE



**On vous l'annonçait, c'est chose faite ! La démarche « Cuisinons notre région » est sur les bons rails.**

En effet, Le Conseil d'Etat a adopté le 1<sup>er</sup> juin 2021 la Charte de la restauration collective fribourgeoise. Pour rappel, elle définit 18 critères en faveur d'une alimentation durable, équilibrée et basée sur davantage de produits régionaux. Cette démarche s'inscrit dans la Stratégie de développement durable de l'Etat et dans la Stratégie cantonale de promotion de la santé et de prévention.

En signant la Charte, les établissements partenaires publics, parapublics et privés s'engagent à valoriser les produits fribourgeois et de saison, à privilégier des modes de production socialement responsables et écologiques et à promouvoir la santé par une alimentation équilibrée.

La Charte est structurée autour d'engagements concrets comme, par exemple, de n'utiliser que de la viande, des œufs, du lait et des produits laitiers selon le standard suisse en matière de bien-être animal, de proposer au moins 25% de légumes et fruits IP Suisse ou issus de l'agriculture biologique, de privilégier les produits de saison (non cultivés en serres chauffées) et les produits exotiques issus du commerce équitable, ou encore d'éviter au maximum les achats alimentaires transportés par avion. Le suivi de la mise en œuvre de la Charte sera notamment mesuré par des indicateurs Beelong, sur la base des données que les établissements doivent s'engager à fournir en toute transparence. Les établissements partenaires sont invités à adhérer à Fourchette verte Fribourg.

C'est en date du 18 juin que cinq établissements pilotes ont adopté la démarche par leurs signatures : les trois restaurants de l'Université de Fribourg, celui de Grangeneuve et celui de la Résidence des Bonnesfontaines à Fribourg.

Nul doute que la restauration collective, accompagnée de cette démarche, a une belle carte à jouer et que la relation avec les chefs de cuisine, leur brigade et les directeurs doit être authentique et basée sur la passion. Merci à eux !

## GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE: «REGIONAL KOCHEN»

CHRISTIAN FOLLY

FACHSPEZIALIST GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

**Wir haben es angekündigt! Und jetzt ist es vollbracht! Der Ansatz «Regional kochen» ist auf einem guten Weg.**

Der Staatsrat hat nämlich am 1. Juni 2021 die Charta der Freiburger Gemeinschaftsgastronomie verabschiedet. Zur Erinnerung: In der Charta werden 18 Kriterien für eine nachhaltige und ausgewogene Ernährung auf der Basis von mehr regionalen Produkten definiert. Der Ansatz steht im Zeichen der Strategie Nachhaltige Entwicklung des Staates und der kantonalen Strategie zur Gesundheitsförderung und Prävention.

Mit der Unterzeichnung der Charta verpflichten sich die staatlichen, staatsnahen und privaten Partnerinstitutionen, regionale und saisonale Freiburger Produkte zu fördern, sozialverträgliche und ökologische Produktionsweisen zu bevorzugen und die Gesundheit durch ausgewogene Ernährung zu fördern.

Die Charta ist rund um konkrete Verpflichtungen aufgebaut, beispielsweise nur noch Fleisch, Eier, Milch und Milchprodukte zu verwenden, die nach den Schweizer Standards im Bereich des Tierwohls produziert werden, mindestens 25 % Gemüse und Früchte nach IP Suisse oder nach biologischem Landbau anzubieten, saisonale Produkte (die nicht in beheizten Gewächshäusern angebaut werden) oder exotische Produkte, die Fair-Trade-zertifiziert sind, zu fördern oder den Kauf von Lebensmitteln, die mit dem Flugzeug transportiert werden, so weit wie möglich zu vermeiden. Die Kontrolle der Umsetzung der Charta erfolgt namentlich anhand von Beelong-Indikatoren. Die Institutionen müssen sich verpflichten, die dazu verwendeten Daten transparent zur Verfügung zu stellen. Die Partnerinstitutionen sind eingeladen, Fourchette verte Freiburg beizutreten.

Am 18. Juni haben fünf Pilotbetriebe die Charta unterzeichnet und setzen diese nun um: die drei Restaurants der Universität Freiburg, jenes von Grangeneuve und jenes der Résidence des Bonnesfontaines in Freiburg.

Die Gemeinschaftsgastronomie hält mit der Charta zweifellos einen starken Trumpf in der Hand. Und die Beziehung zu den Küchenchefs, ihrer Brigade und den Direktoren muss vor allem eines sein: authentisch und geprägt von ihrer Leidenschaft. Ihnen sei gedankt!



VALORISER  
LES PRODUITS  
FRIBOURGEOIS  
ET RÉGIONAUX

SOUTIEN À L'ÉCONOMIE LOCALE



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG



Cuisinons  
notre région

# BÉNICHON 2021

JEANNE LUTZ-SIMON, CHEFFE DE PROJET



Au cours d'une année encore un peu particulière, Terroir Fribourg a misé sur la promotion de la Bénichon hors du canton ainsi que sur une présence soutenue dans les médias et sur les réseaux sociaux.

Dans l'idée de faire déguster nos produits de Bénichon à un nouveau public, Terroir Fribourg s'est présenté dans le Jura lors du Concours Suisse des Produits du Terroir, en tant qu'hôte d'honneur, ainsi qu'à la Foire du Valais, l'espace d'un week-end. Le résultat de ces promotions hors canton se fait ressentir sur les statistiques de notre site internet avec une augmentation de 9,5 % des visiteurs uniques et de nombreuses demandes de listes de restaurants proposant le menu de Bénichon.

Le terme «Bénichon» a été mentionné dans plus de 230 articles de presse en 2021, contre seulement 120 l'année dernière! Naturellement, la validation de l'AOP du Jambon de la Borne a une influence sur ces chiffres, mais l'intérêt des médias pour notre tradition est en nette augmentation, également en Suisse alémanique. Pour preuve, un magnifique reportage sur deux pages entières est paru dans le journal «Schweizer Bauer» (tiré à 28 925 exemplaires).

A la base de ce succès, nos artisans sont toujours et encore créatifs! Après le lancement en 2020 de la «Bénichon à l'emporter», plus de 3200 portions ont été vendues en 2021 (2600 en 2020) et 19 kits ont été envoyés ailleurs en Suisse par la Poste. Nous remarquons le fort intérêt de cette offre sur la page de notre site internet, avec d'excellentes vues. Terroir Fribourg et l'Association des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs du canton ont par ailleurs lancé durant la période de la Bénichon un «Sandwich de la Bénichon», en vente dans 9 boulangeries fribourgeoises, dans le but de toucher un public plus jeune et plus urbain.

Pour terminer, relevons le pari réussi par «La Bénichon des entreprises», servie à plus de 400 personnes à Espace Gruyère en septembre dernier, dans une ambiance conviviale fleurant bon le Terroir, malgré que les masques fussent de sortie!

## Quelques dates pour 2022 :

- Présence de la Bénichon et des vins du Vully lors de «La Fête des Fêtes» au Musée Ballenberg à Brienz (BE) en septembre et octobre.
- 16.09.2022 «Bénichon des Entreprises» à Espace Gruyère.

**WWW.BENICHON.ORG**

# DIE KILBI 2021

JEANNE LUTZ-SIMON, PROJEKTLITERIN

In einem doch aussergewöhnlichen Jahr hat sich Terroir Fribourg auf die ausserkantonale Werbung für die Kilbi und auf eine fortgesetzte Präsenz in den Medien und den sozialen Netzwerken konzentriert.

Ausgehend von der Idee, die Kilbi-Produkte einem neuen Publikum näherzubringen, ist Terroir Fribourg am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte im Jura als Ehrengast aufgetreten und hat sich an der Foire du Valais während der Dauer eines Weekends vorgestellt. Die Auswirkungen dieser ausserkantonalen Werbemassnahmen lassen sich an den Statistiken unserer Website ablesen: Es wurden 9,5 % mehr Unique Visitors verzeichnet sowie zahlreiche Anfragen für Listen mit Restaurants, die das Kilbi-Menü anbieten.

Der Name Kilbi («Bénichon») wurde 2021 in über 230 Presseartikeln erwähnt, gegenüber «nur» 120 im Vorjahr! Natürlich hatte die Verleihung der AOP an dem Jambon de la Borne einen Einfluss auf die Zahlen, aber das Interesse der Medien für unsere Tradition nimmt generell deutlich zu, auch in der Deutschschweiz. So ist beispielsweise im «Schweizer Bauer» (Auflage 28'925 Exemplare) eine tolle zweiseitige Reportage erschienen.

Zurückzuführen ist dieser Erfolg darauf, dass unsere Gewerbler und Produzenten schon immer kreativ waren und es immer wieder sind! Nach der Lancierung des «Kilbi-Menüs zum Mitnehmen» im Jahr 2020 wurden 2021 über 3200 Portionen verkauft (2020 waren es noch deren 2600), und 19 Sets wurden von der Post in andere Landesteile versandt. Wir stellen auf unserer Website ein reges Interesse fest, die Besucherzahlen sind hervorragend. Terroir Fribourg und der Bäcker- und Konditorenverband des Kantons haben zudem während der Kilbizeit ein «Kilbi-Sandwich» lanciert, das in neun Freiburger Bäckereien zum Verkauf angeboten wurde. Ziel der Aktion war es, ein jüngeres und urbanes Publikum anzusprechen.

Abschliessend möchten wir auch noch den Erfolg der «Kilbi der Unternehmen» erwähnen: Vergangenen September kamen im Espace Gruyère über 400 Personen in einer festlichen Ambiance in den Genuss eines Kilbi-Menüs – und obwohl Maskenpflicht herrschte, waren die Düfte des Terroirs allgegenwärtig!

## Ein paar Angaben zu 2022:

- Präsenz der Kilbi und der Weine aus dem Vully am «Fest der Feste» im Freiluftmuseum Ballenberg in Brienz (BE), im September und Oktober.
- 16.09.22 «Kilbi der Unternehmen» im Espace Gruyère.

**FEST DER FESTE  
FETE DES FETES  
FESTA DELLE FESTE  
FIASTA DALLAS FIASTAS**



# FEST DER FESTE

24. / 25. SEPT. 2022  
01. / 02. OKT. 2022

Erntedank, Sichlete, Bénichon oder Sagra della Castagna:  
Gelebte Fest-Traditionen rund um Genuss und Brauchtum

**festderfeste.ch**





regio.garantie

# JUS DE POMME FRIBOURGEOIS FREIBURGER APFELSAFT



**100 %**

**Jus de pomme**

Sans additifs, sans sucre ajouté, sans concentré  
Carton de 6 bouteilles de 0,5L ou 1L

**100 %**

**Reiner Apfelsaft**

Ohne Zusatzstoffe, ohne Zuckerzusatz, ohne Konzentrat  
Karton à 6 Flaschen 0.5L oder 1L

Commandes auprès de :  
Bestellungen :

**Le Petit Crémier**

T. 026 407 76 00

[info@fr.petitcremier.ch](mailto:info@fr.petitcremier.ch)

**Culturefood**

T. 0848 247 333

[commande@culturefood.ch](mailto:commande@culturefood.ch)



Verre perdu