

2022

RAPPORT D'ACTIVITÉ • TÄTIGKEITSBERICHT

FRIKOURG
regio•garantie

FRIKOURG

Terre
de valeurs



Terroir
FRIBOURG



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
info@terroir-fribourg.ch



SOMMAIRE INHALT

Le mot du Président Wort des Präsidenten	4
Rapport de gestion 2022 Geschäftsbericht 2022	6
Club des Amis du Terroir Club der Freunde des Terroirs	8
Membres du Comité directeur et des commissions Vorstands- und Kommissionsmitglieder	10
Rétrospective des activités Rückblick 2022	12
L'année 2022 en chiffres Das Jahr 2022 in Zahlen	14
A la découverte de nos artisans Entdecken Sie unsere Produzenten	16
Un nouveau président pour «regio.garantie» Ein neuer Präsident für «regio.garantie»	18
Le label «Fribourg-regio.garantie» Das Label «Fribourg-regio.garantie»	20
Les Restaurants agréés Terroir Fribourg Von Terroir Fribourg anerkannte Restaurants	22
La Restauration collective Gemeinschaftsgastronomie	24
La Bénichon du Pays de Fribourg Kilbi im Freiburgerland	26

Rédaction générale - Allgemeine Redaktion: **Yannick Etter**

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

Photos - Bilder: **Terroir Fribourg, parallele.ch, LenaKa (couverture)**

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

Imprimé dans le canton de Fribourg 

Gedruckt im Kanton Freiburg

LE MOT DU PRÉSIDENT

CHRISTIAN DEILLON | PRÉSIDENT

Il y a quelques mois, les principaux acteurs économiques, culturels, touristiques et gastronomiques inauguraient un visuel commun, destiné à la promotion de notre beau canton de Fribourg avec le slogan «Fribourg – Terre de valeurs».

Alors que notre rôle est centré sur la promotion et la valorisation des produits locaux de qualité, tout en respectant l'environnement et en soutenant tous les intervenants de la chaîne de production, ce slogan ne pouvait que susciter l'enthousiasme de Terroir Fribourg. La marque «Terre de valeurs» mise sur l'authenticité, la qualité et l'engagement éthique pour mettre en avant les nombreux atouts du canton de Fribourg et de son terroir. Elle vise à renforcer l'identité régionale en mettant en avant les entreprises locales qui partagent ces valeurs.

En choisissant de s'associer avec cette marque, Terroir Fribourg confirme son engagement en faveur de la production locale et l'incitation faite aux consommateurs à privilégier les produits de proximité et à valoriser le savoir-faire de leurs artisans locaux. La nouvelle marque est tellement porteuse que nous avons fait le choix de l'apposer sur nos produits certifiés, en y ajoutant notre affiliation à «regio.garantie». Grâce à cette collaboration et l'impact de cette marque commune, les membres certifiés de Terroir Fribourg pourront bénéficier d'une visibilité accrue auprès du grand public.

La nouvelle marque «Fribourg – Terre de valeurs» correspond parfaitement aux visées de l'Association Terroir Fribourg, offrant ainsi une opportunité unique de renforcer l'identité régionale tout en soutenant la production locale et durable. Et en collaboration privilégiée avec l'Union fribourgeoise du Tourisme, nous avons l'ambition d'être les principaux Ambassadeurs de «Fribourg – Terre de valeurs»!

DAS WORT DES PRÄSIDENTEN

CHRISTIAN DEILLON | PRÄSIDENT



Vor ein paar Monaten haben die wichtigsten Akteure aus Wirtschaft, Kultur, Tourismus und Gastronomie ein gemeinsames visuelles Erscheinungsbild eingeweiht, das mit dem Slogan «Freiburg – Land der Werte» beste Werbung für unseren schönen Kanton Freiburg machen soll.

Wir nehmen die Rolle wahr, qualitativ hochwertige lokale Produkte umweltfreundlich zu bewerben und aufzuwerten. Dabei achten wir darauf, sämtliche an der Produktionskette beteiligten Akteure zu unterstützen. Der Slogan rannte deshalb bei Terroir Fribourg offene Türen ein und sorgte für Begeisterung. Die Marke «Land der Werte» stellt Authentizität, Qualität und ethisches Engagement ins Zentrum, um die zahlreichen Trümpfe des Kantons Freiburg und seines Terroirs herausstreichen zu können. Sie zielt darauf ab, die regionale Identität zu stärken, indem sie die lokalen Unternehmen ins Licht rückt, die diese Werte teilen.

Mit dem Entscheid, sich mit dieser Marke zu identifizieren, vertieft die Vereinigung Terroir Fribourg ihr Engagement für die lokale Produktion und dafür, die Konsumentinnen und Konsumenten zum Kauf von lokalen Produkten und zur Wertschätzung des einheimischen Schaffens anzuregen. Die neue Marke macht derart viel Sinn, dass wir uns dazu entschlossen haben, sie auch bei unseren zertifizierten Produkten zu nutzen, indem wir unsere Zugehörigkeit zu «regio.garantie» explizit erwähnen. Dank der Zusammenarbeit und der Ausstrahlung dieser gemeinsamen Marke werden die zertifizierten Mitglieder von Terroir Fribourg von einer erhöhten Sichtbarkeit beim breiten Publikum profitieren können.

Die neue Marke «Freiburg – Land der Werte» passt perfekt zu den von der Vereinigung Terroir Fribourg angestrebten Zielen und bietet eine einmalige Gelegenheit, die regionale Identität zu stärken und gleichzeitig die lokale und nachhaltige Produktion zu unterstützen. Und aufbauend auf der privilegierten Zusammenarbeit mit dem Freiburger Tourismusverband möchten wir zu den wichtigsten Botschaftern von «Freiburg – Land der Werte» werden!



RAPPORT DE GESTION 2022

PIERRE-ALAIN BAPST | DIRECTEUR



Les années se suivent mais ne se ressemblent pas !

Les bonnes habitudes sont vite oubliées ! Cela semble bien lointain, mais les dernières mesures Covid ont été levées seulement en février 2022. En effet, il y a un peu plus d'une année, les masques étaient encore de rigueur et la crainte d'une énième vague pesait au-dessus de nos têtes.

Fin février 2022, le Salon de l'Agriculture à Paris ouvrait ses portes après une édition annulée. Terroir Fribourg, en étroite collaboration avec ses partenaires qui font le voyage dans la Ville lumière, avait fait le pari 6 semaines plus tôt qu'il pourrait se tenir. Au final, la 19^e présence de Terroir Fribourg fut une totale réussite, avec des ventes de fromage en forte hausse et un chiffre d'affaire record pour notre Pinte à fondue qui, année après année, continue de conquérir les visiteurs et les Parisiens en particulier.

Fin avril, après 2 ans par correspondance, notre assemblée s'est à nouveau tenue en présentiel et ceci, dans un restaurant, celui de l'Hôtel Cailler de Charmey, afin d'apporter notre contribution au relancement des activités d'après Covid.

Durant le printemps, il a fallu rattraper le retard pris sur l'organisation des manifestations, afin de revenir à une situation normale. Ce fut notamment le cas pour les préparatifs en lien avec la présence fribourgeoise à la Fête des Fêtes à Ballenberg, où notre association a présenté la Bénichon, en collaboration avec le Vully qui présentait la Fête des vendanges. La météo fut malheureusement très capricieuse, mais les Fribourgeois ont malgré tout pu marquer les esprits au travers des différentes activités proposées et du restaurant tenu sur place pour l'occasion.

La Bénichon du Pays de Fribourg n'ayant pas pu se dérouler dans une localité en raison de conflit d'agenda dû au Covid, notre association a eu à cœur d'organiser la Bénichon des Entreprises. Elle a réuni un peu plus de 700 personnes à Espace Gruyère le 16 septembre pour le plus grand bonheur des personnes présentes, qui s'impatientsaient de pouvoir à nouveau bénichonner !

GESCHÄFTSBERICHT 2022

PIERRE-ALAIN BAPST | DIREKTOR

Die Jahre folgen sich, aber sie gleichen einander nicht!

Was gestern noch galt, ist heute schon fast vergessen. Es scheint schon ewig her, aber tatsächlich wurden die letzten Covid-Massnahmen erst im Februar 2022 aufgehoben! Vor etwas mehr als einem Jahr galt noch die Maskenpflicht, und die Angst vor einer x-ten Welle sass noch in unseren Köpfen.

Nachdem der Salon de l'Agriculture im Vorjahr verschoben worden war, öffnete die Messe Ende Februar 2022 wieder ihre Türen. In enger Zusammenarbeit mit den Partnern, die den Anlass in der Stadt der Lichter vorbereiten, hatte Terroir Fribourg schon 6 Wochen vor dem Entscheid zur Durchführung die nötigen Schritte in die Wege geleitet. Die 19. Präsenz von Terroir Fribourg an der Messe war schliesslich von einem grossen Erfolg gekrönt. Die Käseverkäufe stiegen an und in unserer Fondue-Pinte, die Jahr für Jahr die Gäste ganz Allgemeinen und die Pariserinnen und Pariser im Besonderen begeistert, konnten Rekordumsätze verzeichnet werden.

Nach zwei Jahren, in denen die Generalversammlung auf dem Korrespondenzweg stattgefunden hatte, konnten wir sie Ende April wieder in Präsenz durchführen. Als Austragungsort wählten wir das Restaurant des Hotels Cailler in Charmey und trugen damit zur Ankurbelung der Aktivitäten nach Covid bei.

Um wieder in den Normalzustand zurückkehren zu können, musste im Frühling der Rückstand, den wir bei der Organisation von Veranstaltungen aufwiesen, aufgeholt werden. Das war insbesondere der Fall bei den Vorbereitungen für die Freiburger Präsenz am Fest der Feste im Ballenberg, an dem unsere Vereinigung in Zusammenarbeit mit dem Vully, der das Winzerfest ins Zentrum rückte, die Kilbi vorstellte. Das Wetter war leider sehr launisch, trotzdem konnten die Freiburgerinnen und Freiburger das Publikum mit verschiedenen Aktivitäten im eigens für den Anlass aufgestellten Restaurant begeistern.

Da die Kilbi im Freiburgerland wegen Terminkollisionen (auch sie waren auf Covid zurückzuführen) nicht in einer Lokalität

L'automne fut à nouveau très dense, avec notamment la première édition du Suisse Fondue Festival sur la place Georges Python, pour laquelle Terroir Fribourg s'est engagée avec conviction. Plus de 15'000 visiteurs pour une première qui a permis d'atteindre un des objectifs qui est de positionner Fribourg comme capitale de la Fondue.

Le 28 novembre, la nouvelle marque Fribourg fut présentée en grande pompe avec, pour changement majeur pour notre association, le remplacement du visuel de notre label par «Fribourg – regio.garantie». Avec cette nouvelle marque territoriale, notre association peut compter sur une mutualisation des forces et profiter de synergies en matières de communication. Ceci va sans aucun doute profiter à la notoriété de notre label, qui continue de séduire de nombreux producteurs et permet aux consommateurs de faire des choix éclairés dans leurs achats.

La fin de l'année fut marquée par le Salon des Goûts et Terroirs, qui se tenait fin novembre en raison du comptoir gruérien. Malgré les doutes que comportent les années «comptoir» l'édition 2022 fut couronnée de succès pour nos producteurs et le nombre de visiteurs de notre restaurant fut également en hausse.

En guise de clôture, nous avons pu présenter les produits du terroir fribourgeois à de nombreux visiteurs venus à Fribourg fêter le Président de la Confédération Alain Berset. Nous avons eu le privilège d'organiser le repas dans le train spécial, ainsi que tout l'apéritif dînatoire qui a suivi lors de la soirée à Fri-Son.

Globalement positive, cette année a malheureusement été marquée également par les prémices d'un retour aux anciennes habitudes en matière de consommation. Avec l'inflation, ce phénomène s'est malheureusement accentué au début de l'année 2023 avec des conséquences fâcheuses pour une partie de nos membres. Nous faisons donc l'amer constat que les bonnes habitudes liées à la consommation locale sont malheureusement vite oubliées. C'est dans ce contexte que nous allons poursuivre nos efforts afin d'encourager les consommateurs à l'importance de consommer des produits de notre terroir.

Je terminerai ce rapport en remerciant toutes les personnes qui s'impliquent pour le bon fonctionnement de notre association et de nos manifestations, en particulier notre Président qui s'engage avec énergie et conviction pour porter haut les couleurs de notre association.

durchgeführt werden konnte, konzentrierte sich unsere Vereinigung auf die Durchführung der Kilbi der Unternehmen. Am 16. September fanden sich etwas mehr als 700 Personen im Espace Gruyère ein. Die anwesenden Gäste waren erfreut, wieder eine Kilbi «live» mitmachen zu können!

Der Herbst war erneut reich befrachtet. Erwähnt seien insbesondere die erste Ausgabe des Suisse Fondue Festivals auf der Place Georges Python, für das sich Terroir Fribourg überzeugt eingesetzt hatte. Die Premiere wurde von über 15'000 Personen besucht. Das Ziel, Freiburg als Hauptstadt des Fondues zu positionieren, konnte damit erreicht werden!

Am 28. Februar wurde die neue Marke Freiburg gebührend vorgestellt. Für unsere Vereinigung brachte die Neuausrichtung eine grosse Veränderung mit sich: Das Visual unseres Labels wurde ersetzt durch das neue «Fribourg – regio.garantie». Mit der neuen überregionalen Marke kann unsere Vereinigung von der Zusammenlegung von Kräften profitieren und Synergien im Bereich Kommunikation nutzen. Das wird den Bekanntheitsgrad unserer Labels zweifelsohne erhöhen, weiterhin zahlreiche Produzenten überzeugen und es den Konsumentinnen und Konsumenten erlauben, bei ihren Einkäufen eine informierte Wahl zu treffen.

Das Jahresende war geprägt vom Salon des Goûts et Terroirs, der Ende November im Rahmen der Greyerzer Messe über die Bühne ging. Trotz der Zweifel, welche die «Messe-Jahre» begleiteten, war die Ausgabe 2022 für unsere Produzenten von Erfolg gekrönt, und auch die Besucherzahlen in unserem Restaurant stiegen an.

Zum Jahresabschluss konnten wir zahlreichen Besucherinnen und Besuchern, die den Weg nach Freiburg gefunden haben, um den Bundespräsidenten Alain Berset zu feiern, Produkte aus dem Freiburger Terroir vorstellen. Wir hatten das Privileg, das Essen im Spezialzug und später am Abend das Apéro riche im Fri-Son organisieren zu können

Obwohl das Jahr insgesamt positiv ausfiel, war doch wieder eine Rückkehr zu alten Konsumgewohnheiten auszumachen. Angesichts der Inflation hat sich dieses Phänomen anfangs 2023 leider noch verschärft, mit ärgerlichen Folgen für einen Teil unserer Mitglieder. Wir müssen die bittere Feststellung machen, dass gute Gewohnheiten wie etwa der lokale Konsum leider rasch wieder vergessen gehen. Wir werden deshalb unsere Anstrengungen fortführen und die Konsumentinnen und Konsumenten weiterhin auf die Vorteile und die Wichtigkeit hinweisen, die der Konsum von Produkten aus unserem Terroir mit sich bringt.

Ich schliesse diesen Bericht mit dem Dank an sämtliche Personen, die sich für das reibungslose Funktionieren unserer Vereinigung und unserer Anlässe einsetzen. Ein besonderer Dank geht an unseren Präsidenten, der sich mit Elan und Überzeugung für die Anliegen unserer Vereinigung engagiert.

FRAPP ET TERROIR FRIBOURG, UN PARTENARIAT GAGNANT

YANNICK ETTER | PROMOTION ET COMMUNICATION



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.

Pour la seconde année, nous avons pu compter sur la présence du nouveau média 100% fribourgeois FRAPP à nos côtés. Un partenariat solide s'est noué au fil des mois avec les responsables et les journalistes du journal numérique, qui connaît un succès grandissant dans le canton et au-delà. FRAPP a tout pour plaire : un ancrage résolument régional, une grande réactivité à l'actualité, une ouverture à l'économie et à la vie associative locale, une présence remarquée sur les réseaux sociaux, ainsi qu'un format dynamique et interactif comportant notamment beaucoup de contenu vidéo, sans oublier un bilinguisme complet.

C'est donc tout naturellement que nous nous sommes tournés vers l'équipe de FRAPP lorsque nous avons ressenti le besoin de diffuser nos articles de blog plus largement qu'uniquement sur notre site internet. Rédigés par une journaliste indépendante, Christelle Grangier, les articles de blog paraissent de 8 à 10 fois par année et traitent un sujet en rapport avec le Terroir fribourgeois : parfois un portrait de producteur, parfois une immersion dans une cuisine ou une tradition. FRAPP nous permet de faire le lien entre ces articles de grande qualité et un lectorat fribourgeois plus étendu que la communauté «Terroir Fribourg». Les chiffres de lecture révèlent un intérêt pour ces articles du Terroir. C'est également une option intéressante pour afficher des bannières et ainsi promouvoir nos activités.

Notre association est friande de collaborations de tous types dans la région fribourgeoise et ce Club des Amis du Terroir est appelé à se développer encore ces prochaines années !

FRAPP UND TERROIR FRIBOURG, EINE WIN-WIN-PARTNERSCHAFT

YANNICK ETTER | PROMOTION UND KOMMUNIKATION

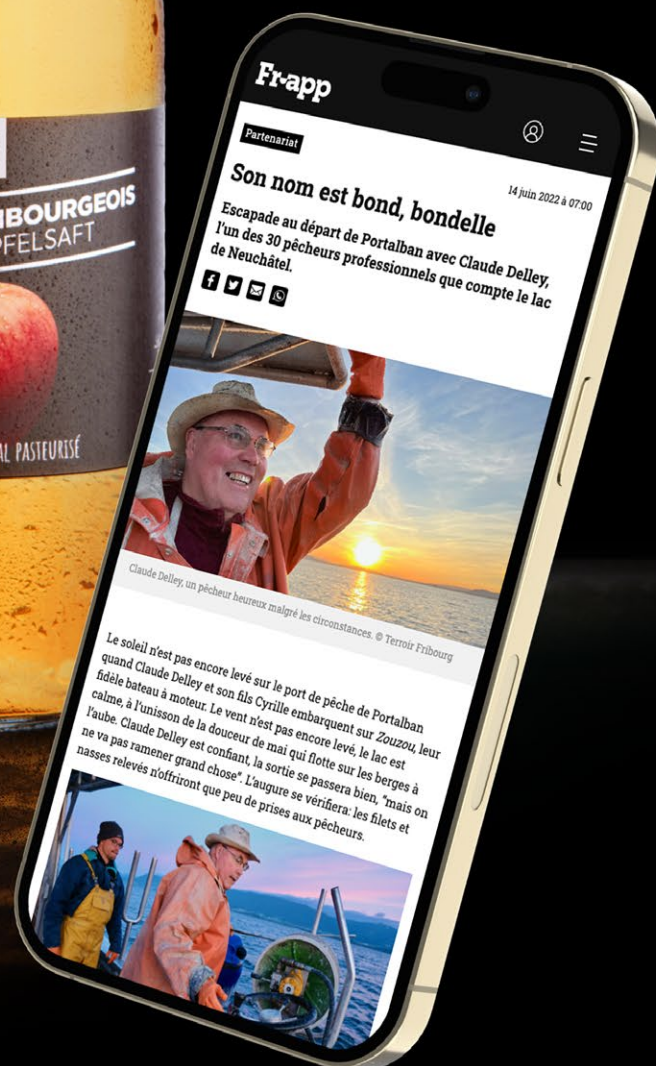
Der Club der Freunde des Terroirs umfasst heute zehn Unternehmen, die mit unserer Vereinigung die Vision einer lokalen und starken Wirtschaft teilen, die auf der Leidenschaft für Freiburger Produkte aufbaut.

Zum zweiten Jahr in Folge unterstützte uns das 100 % Freiburgische, neue Medienunternehmen FRAPP. Die solide Partnerschaft mit den Verantwortlichen und Journalisten der digitalen Zeitung, die sowohl im Kanton als auch über die Kantonsgrenzen hinaus sehr erfolgreich ist, wurde im Verlauf der Zeit noch vertieft. FRAPP hat alles, was es heute braucht: eine dezidiert regionale Verankerung, eine hohe Reaktivität gegenüber dem aktuellen Geschehen, eine Offenheit gegenüber der Wirtschaft und dem lokalen Vereinsleben, eine breit wahrgenommene Präsenz in den sozialen Medien und ein dynamisches und interaktives Format, das auf viel Video-Content und darüber hinaus auf konsequente Zweisprachigkeit setzt.

Es ist deshalb leicht nachvollziehbar, dass wir uns an das Team von FRAPP gewendet haben, als wir das Bedürfnis verspürten, unsere Blog-Artikel breiter als «nur» auf unserer Website zu streuen. Die von unserer Freelance-Journalistin Christelle Grangier redigierten Blog-Artikel erscheinen 8- bis 10-mal pro Jahr und behandeln Themen, die einen Bezug zum Freiburger Terroir aufweisen: Das kann ein Portrait eines Produzenten sein oder ein Artikel über eine spezielle Küche oder eine Tradition. FRAPP ermöglicht es uns, eine Verbindung herzustellen zwischen den qualitativ hochwertigen Inhalten und einer Freiburger Leserschaft, die über den Kreis von Terroir Fribourg hinausgeht. Die Lesezahlen zeigen, dass ein Interesse für die Artikel von Terroir vorhanden ist. Es bietet sich hier auch eine interessante Möglichkeit, Banner zu schalten und unsere Aktivitäten zu bewerben.

Unsere Vereinigung legt grossen Wert auf Zusammenarbeiten aller Art in der Freiburger Region, und der Club der Freunde des Terroirs wird diese in den kommenden Jahren noch erweitern!





COMITÉ DIRECTEUR VORSTAND



PRESIDENT PRÄSIDENT

Christian Deillon

Maître Boucher
Metzgermeister, Romont

SECTEUR AGRICOLE SEKTOR LANDWIRTSCHAFT



Murielle Chassot

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



Fritz Glauser

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



Frédéric Ménétrey

Chambre fribourgeoise d'Agriculture
Freiburgische Landwirtschaftskammer
Granges-Paccot



Denise Schafer

Freiburger Bäuerinnen und Landfrauenverband
(FBL), Wünnewil



Gabriel Yerly

Fédération des sociétés fribourgeoises
de laiterie (FSFL)
Freiburgischer Milchverband (FMV), Berlens

SECTEUR DES ASSOCIATIONS FAÎTIÈRES SEKTOR DACHVERBÄNDE



Hugo Widmer

Vice-président Vizepräsident
Gemeindeverband Region Sense, St. Antoni



Pascal Charlet

Fédération Patronale et Economique (FPE)
Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband, Bulle



Muriel Hauser

GastroFribourg, Fribourg



Christian Schafer – remplace ersetzt Jean-Jacques Marti

Union Patronale du canton de Fribourg
(UPCF)
Arbeitgeberverband des Kantons Freiburg
Fribourg



Christophe Renevey

Union fribourgeoise du Tourisme (UFT)
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

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



**Aurélia Passaseo – remplace ersetzt
Guadalupe Brodbeck**

Fédération Romande des Consommateurs
Fribourg



Urs Zaugg

Direction des institutions, de l'agriculture
et des forêts (DIAF)
Direktion der Institutionen und der Land-
und Forstwirtschaft (ILFD)

COMMISSIONS KOMMISSIONEN

COMMISSION MARKETING MARKETING KOMMISSION

Christian Deillon, Romont

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

Sylvain Fragnière, Grolley

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 Defferrard

Comptabilité Buchhaltung



Marion Chavanne - dès le 01.01.2023

Spécialiste certification

Zertifizierungsspezialistin



Hélène Dumoulin - jusqu'au 31.12.2022

Spécialiste certification

Zertifizierungsspezialistin



Yannick Etter

Responsable Promotion et Communication

Leiter für Promotion und Kommunikation



Christian Folly

Spécialiste en restauration collective

Fachspezialist Gemeinschaftsgastronomie



Jenny Frick - jusqu'au 30.06.2022

Assistante de Direction Direktionsassistentin



Jeanne Lutz-Simon

Cheffe de projets Projektleiterin



26 FÉVRIER AU 6 MARS

26. FEBRUAR BIS 6. MARZ

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE, PARIS

Retour du SIA en grande pompe, Terroir Fribourg y présente les Fromages de Suisse sur mandat de Switzerland Cheese Marketing.

Rückkehr an den SIA mit Pauken und Trompeten, Terroir Fribourg stellt an der Messe im Auftrag von Switzerland Cheese Marketing Schweizer Käse vor.

AVRIL APRIL

CAMPAGNE « FRAISES » KAMPAGNE « ERDBEEREN »

Face à l'afflux de fraises hors saison, Terroir Fribourg appelle à « résister » aux produits importés par les grands distributeurs, en attendant les fraises suisses prévues pour mi-mai. Grande résonance.

Angebots des grossen Angebots an Erdbeeren ausserhalb der Saison ruft Terroir Fribourg dazu auf, dem von den Grossverteilern importierten Produkten zu « widerstehen » und auf die Schweizer Erdbeeren zu warten, die Mitte Mai in den Handel kommen. Grosse Resonanz.



19 MAI 19. MAI

CUISINONS NOTRE RÉGION REGIONAL KOCHEN

Ce jour marque la signature par l'entreprise Novae de la charte « Cuisinons notre région » pour ses 5 établissements fribourgeois. En 2022, les 6 établissements de BG Gastronomie, les 3 de SV (Suisse) SA, ainsi que la Fondation Clos-Fleuri à Bulle et la Gastronomie scolaire de la Ville de Fribourg ont également rejoint la démarche. An diesem Tag unterzeichnete das Unternehmen Novae die Charta « Regional kochen » für seine 5 in Freiburg tätigen Betriebe. 2022 verpflichteten sich zudem die 6 Betriebe von Gastronomie, die 3 von SV (Schweiz) AG sowie die Stiftung Clos-Fleuri in Bulle und die Schulgastronomie der Stadt Freiburg, den Ansatz zu befolgen.



21 MARS 21. MARZ

APÉRITIF DE PRINTEMPS DE LA CCIF FRÜHJAHR'S-APERITIF DER HIKF

La Chambre de Commerce nous réitère sa confiance pour l'apéritif drainant près de 800 personnes, dans les locaux de l'entreprise Bumotec-Starrag à Vuadens.

Die Handelskammer betraut uns erneut mit der Organisation eines Aperitifs, diesmal in den Räumlichkeiten des Unternehmens Bumotec-Starrag in Vuadens. Am Anlass nahmen gegen 800 Personen teil.

25 AVRIL 25. APRIL

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE GENERALVER- SAMMLUNG

À l'Hôtel Cailler, plus de 100 membres se retrouvent pour faire le bilan de l'année écoulée et échanger sur le futur.

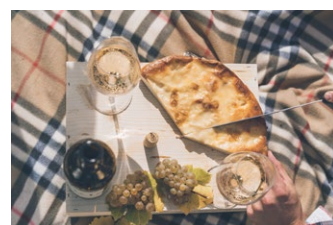
Im Hôtel Cailler finden sich über 100 Mitglieder ein, um eine Bilanz des vergangenen Jahres zu ziehen und in die Zukunft zu blicken.



27 AVRIL 27. APRIL

TOUR DE ROMANDIE

Lors de l'arrivée d'étape à Romont, associés à regio.garantie, Terroir Fribourg sert l'apéritif dînatoire dans l'espace VIP avec le concours de la Boulangerie Dubey-Grandjean. Bei der Zielankunft in Romont, die mit regio.garantie in Verbindung gebracht wird, serviert Terroir Fribourg das Apéro riche im VIP-Raum, mit Mitwirkung der Bäckerei Dubey-Grandjean.



SEPTEMBRE-OCTOBRE

SEPTEMBER-OKTOBER

CAMPAGNE AUTOMNE KAMPAGNE « HERBST »

Avec Fribourg Région, diffusion d'un clip notamment dans les cinémas faisant la part belle à la riche gastronomie fribourgeoise. Landing page avec de nombreuses idées d'activités.

Ausstrahlung eines Werbeclips in Zusammenarbeit mit Fribourg Region. Der Clip wurde vor allem in Kinos gezeigt. Im Zentrum stand die reichhaltige Freiburger Gastronomie. Landing page mit zahlreichen Ideen für Aktivitäten.



16 SEPTEMBRE 16. SEPTEMBER

BÉNICHON DES ENTREPRISES KILBI DER UNTERNEHMEN

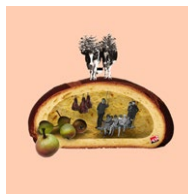
En l'absence de la «Bénichon du Pays de Fribourg», le monde de l'économie et de la politique fribourgeoise se retrouve à Espace Gruyère pour un savoureux repas dans un cadre festif.

Da keine «Kilbi im Freiburgerland» auf dem Programm stand, trafen sich Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik im Espace Gruyère und genossen in festlichem Rahmen ein feines Essen.

23-24 SEPTEMBRE ET 1-2 OCTOBRE

23-24. SEPTEMBER UND 1-2. OKTOBER

FÊTE DES FÊTES BALLEMBERG FEST DER FESTE BALLEMBERG



Sur 2 week-ends, la Bénichon voyage et fait découvrir ses traditions aux nombreux visiteurs du Musée de Ballenberg. Du soleil dans les cœurs!
Die Kilbi machte sich an zwei Wochenenden auf die Reise. Im Freilichtmuseum Ballenberg wurden die Freiburger Kilbi-Traditionen einem zahlreichen Publikum nähergebracht. Die Sonne stand zwar nicht am Himmel, aber sie schien in den Herzen!

17 AU 20 NOVEMBRE 17. BIS 20. NOVEMBER

SUISSE FONDUE FESTIVAL

Participation à cette première édition, très bien fréquentée, sous la Bûche en plein centre-ville de Fribourg.

Beteiligung an der sehr gut besuchten ersten Ausgabe unter der «Bûche» mitten im Freiburger Stadtzentrum.

**DAS JAHR I'ANNÉE
2022
IN KÜRZE EN RÉSUMÉ**



15 DÉCEMBRE 15. DEZEMBER

RÉCEPTION D'ALAIN BERSET EMPFANG VON ALAIN BERSET

Le nouveau Président de la Confédération est reçu à Morat et Fribourg, où Terroir Fribourg a le privilège de servir l'apéritif aux 400 invités, dans le cadre original de Fri-Son.

Der neue Bundespräsident wird in Murten und Freiburg empfangen. Terroir Fribourg hat die Ehre, den 400 Gästen im originellen Rahmen des Fri-Son das Apéro zu servieren.

SEPTEMBRE SEPTEMBER

CAMPAGNE DE SENSIBILISATION AUX AOP AOP-SENSIBILISIERUNG-SKAMPAGNE

En partenariat avec FRAPP et les Interprofessions fribourgeoises, une campagne médiatique est menée pour sensibiliser les consommateurs à l'importance de choisir les produits estampillés AOP, dans un but de défense de patrimoine et de soutien aux filières locales.

In Partnerschaft mit FRAPP und den Sortenorganisationen wurde eine Medienkampagne durchgeführt, die den Konsumentinnen und Konsumenten die Wichtigkeit eines Kaufentscheids für AOP-Produkte vor Augen führen sollte. Ziel war es, das Kulturerbe und die lokalen Produktionsketten zu unterstützen.

FRIBOURG regio.garantie

28 NOVEMBRE 28. NOVEMBER

CHANGEMENT DE LABEL LABELÄNDERUNG

Terroir Fribourg associée à d'autres acteurs fribourgeois lance la marque «Fribourg-Terre de valeurs». C'est l'occasion de changer le nom et le visuel de notre label : «Fribourg-regio.garantie».

Terroir Fribourg hat gemeinsam mit weiteren Freiburger Akteuren die Marke «Freiburg – Land der Werte» lanciert. Das bot gleichzeitig die Gelegenheit, den Namen und das visuelle Erscheinungsbild unseres Labels zu ändern: «Fribourg-regio.garantie».

30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE

30. NOVEMBER BIS 4. DEZEMBER

SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS

Exceptionnellement en fin d'année, le Salon rencontre malgré tout un franc succès et donne le sourire aux 25 exposants fribourgeois ainsi qu'aux plus de 40'000 visiteurs.

Der ausnahmsweise Ende Jahr durchgeführte Salon kann trotz des ungewöhnten Datums einen grossen Erfolg verzeichnen und zaubert den 25 Freiburger Ausstellern und den über 40'000 Besucherinnen und Besuchern ein Lächeln auf die Lippen.



300



MEMBRES
MITGLIEDER

TERROIR FRIBOURG
EN CHIFFRES

TERROIR FRIBOURG
IN ZAHLEN



29

RESTAURANTS
AGRÉÉS
ANERKANNTE
RESTAURANTS

426



ARTICLES DANS
LA PRESSE EN 2022
ARTIKEL IN DER PRESSE
IM JAHR 2022

1

FRIBOURG
regio•garantie

NOUVELLE MARQUE
NEUE MARKE

830



**PRODUITS CERTIFIÉS
PROVENANT DE 72
PRODUCTEURS DIFFÉRENTS
ZERTIFIZIERTE PRODUKTE
VON 72 VERSCHIEDENEN
HERSTELLERN**

20



**ÉTABLISSEMENTS SIGNATAIRES
DE LA CHARTE "CUISINONS
NOTRE RÉGION"**

**20 BETRIEBE, DIE DIE CHARTA
"REGIONAL KOCHEN"
UNTERZEICHNET HABEN**

400

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

9'400

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

15



**COMMUNIQUÉS
DE PRESSE EN 2022
PRESSEMITTEILUNGEN
IM JAHR 2022**

8



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

3'400

**ABONNÉS SUR INSTAGRAM
FOLLOWER AUF INSTAGRAM**

170'000

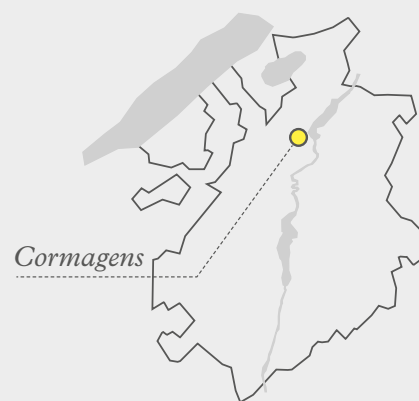
**VISITEURS UNIQUES SUR LE SITE
WWW.TERROIR-FRIBOURG.CH
EINZELNE BESUCHER DER WEBSITE
WWW.TERROIR-FRIBOURG.CH**

+10%

DES FRITES FRIBOURGEOISES QUI ONT LA PATATE FREIBURGER FRITES IN BESTER FORM

WWW.DOMAINEDECORMAGENS.CH

CHRISTELLE GRANGIER



Depuis 2019, Francis Bapst du Domaine de Cormagens offre aux restaurateurs une alternative locale pour l'achat de pommes de terres fraîchement apprêtées, certifiées Fribourg-regio.garantie.

Légume de garde par excellence, la pomme de terre a l'avantage de procurer du travail toute l'année, pour sa culture d'une part mais surtout pour sa transformation. Dans le canton de Fribourg, Francis Bapst est actuellement le seul producteur à proposer en vente directe des pommes de terre de 4^e gamme, c'est-à-dire apprêtées à façon. Une belle opportunité pour les restaurateurs sensibles à l'origine des produits qu'ils proposent à leurs client-e-s ainsi que pour les signataires de la charte d'engagement « Cuisinons notre région ».

Avec sa famille, Francis soigne pas moins de 30 hectares de patates, des terres réparties sur les communes de La Sonnaz, Grolley, Russy, Belfaux et Noréaz. Dès le mois d'août, la récolte débute. Stockées à Grolley, des lots de chaque sorte sont acheminés à Cormagens pour être transformés. Selon la forme finale qu'elle prendra, la tubercule passe dans plusieurs bains d'eau claire et machines.

Les pommes de terre déjà épluchées ont la cote, sans oublier la frite sous toutes ses formes: allumette, normale, géante, country, rustique, il y en a pour tous les goûts. D'autres préparations complètent ce choix: en röstis, en cubes, en moitiés, en lamelles pour la confection de gratins.

Depuis 2020, le Domaine de Cormagens a ouvert un espace dévolu à la vente directe de ses produits: pommes de terres brutes ou en sachets, prêts à cuire ainsi que du lait cru et des yogourts. D'autres spécialités locales produites aux alentours viennent compléter l'assortiment du Sel'frite de Cormagens, ouvert tous les jours.

L'article complet à lire sur le blog de terroir-fribourg.ch

Seit 2019 bietet Francis Bapst von der Domaine de Cormagens den Restaurateuren eine lokale Alternative für den Erwerb von frisch verarbeiteten und von Fribourg-regio.garantie zertifizierten Kartoffelprodukten an.

Als Lagergemüse par excellence bietet die Kartoffel den Vorteil, dass sie das ganze Jahr über für Arbeit sorgt, einerseits beim Anbau, andererseits und vor allem aber auch in der Verarbeitung. Im Kanton Freiburg ist Francis Bapst gegenwärtig der einzige Produzent, der im Direktverkauf Convenience-Kartoffeln (das sind in eine bestimmte Form geschnittene Kartoffeln) anbietet – eine gute Gelegenheit für Restaurateure, denen die Herkunft der Produkte, die sie ihren Kunden auftragen, am Herzen liegt, aber auch für die Unterzeichner der Charta «Regional kochen».

Zusammen mit seiner Familie baut Francis auf nicht weniger als 30 Hektar Kartoffeln an. Die Felder sind über die Gemeinden La Sonnaz, Grolley, Russy, Belfaux und Noréaz verteilt. Die Ernte läuft im August an. Die Kartoffeln werden in Grolley eingelagert. Anschliessend werden von jeder Sorte Chargen nach Cormagens gebracht und dort verarbeitet. Je nach Form, welche die Kartoffel schliesslich annimmt, werden die Knollen durch mehrere Wasserbäder gezogen und mit verschiedenen Maschinen verarbeitet. Bereits geschälte Kartoffeln liegen hoch im Kurs, genauso wie Frites in allen Formen: Allumette, normal, riesig, Country, rustikal – es hat für jeden Geschmack das Passende. Weitere verarbeitete Kartoffelprodukte runden das Angebot ab: Röstis, Würfel, halbe Kartoffeln, und Scheiben für Gratins.

2020 hat die Domaine de Cormagens einen Ladenraum eröffnet, in dem Produkte im Direktverkauf angeboten werden: einzelne «rohe» oder in Säcklein abgepackte Kartoffeln, die umgehend gekocht werden können, dazu Rohmilch und Joghurts. Weitere, lokal produzierte Spezialitäten runden das Angebot im täglich geöffneten Sel'frite in Cormagens ab.

Der vollständige Artikel kann im Blog von terroir-fribourg.ch gelesen werden.



REGIO.GARANTIE, UNE MARQUE POUR LES CHAPEAUTER TOUS

YANNICK ETTER | PROMOTION ET COMMUNICATION



Il était une fois... Pays romand - Pays gourmand, dit PRPG. Depuis 2005, les différents organes de promotion du Terroir romand sont unis sous la bannière de cette fédération basée à Lausanne. Cela a permis au long des années de riches échanges, des partages de connaissances et de bonnes pratiques. Quelques actions de communication ont été menées, notamment en 2013 dans le film « Win Win », pour ceux qui s'en souviennent. Une présence commune a également eu lieu sur plusieurs événements, par exemple au regretté Comptoir suisse ou lors des marchés Slow-Food de Berne et Zurich.

En parallèle, des discussions plus techniques s'amorcent entre PRPG et ses homologues d'Outre-Sarine, Culinarium, Das Beste der Region et Alpinavera, pour pouvoir fonder en 2015 l'Association Suisse des produits régionaux (ASPR). A force de patience et de compromis, ils ont réussi à définir ce qu'est un « produit du terroir » d'un point de vue technique, et ainsi à édicter un règlement clair pour la certification de tels produits. Les lignes directrices regio.garantie étaient nées. Preuve que celles-ci font désormais référence dans le milieu, de nombreuses organisations privées en sont signataires, telles que Migros De la Région ou le réseau des Parcs suisses, par exemple.

Aujourd'hui, la marque regio.garantie est utilisée dans tout le pays, adossée aux labels régionaux. Afin de renforcer cette notoriété naissante et d'asseoir la crédibilité de la marque, PRPG a, sous l'impulsion de sa nouvelle secrétaire générale Francesca Martini, renforcé sa communication, notamment digitale, et diffusé une campagne romande l'an dernier, qui deviendra nationale dès juin de cette année. Cette communication de marque est appelée à se poursuivre et à se développer à l'avenir.

L'ASPR souhaite se donner les moyens de faire connaître la marque regio.garantie et a pour se faire élu comme Président une personnalité connue et respectée dans le monde agro-ali-

REGIO.GARANTIE – EINE MARKE, UNTER DEREN DACH ALLE IHREN PLATZ FINDEN

YANNICK ETTER | PROMOTION UND KOMMUNIKATION

Es war einmal... Pays romand - Pays gourmand, kurz PRPG. Seit 2005 sind die verschiedenen Organe für die Förderung des Westschweizer Terroirs unter dem Banner dieser in Lausanne ansässigen Vereinigung zusammengeschlossen. Der Zusammenschluss ermöglichte über die Jahre hinweg einen vielfältigen Austausch und das Teilen von Know-how und good practices. Es wurden ein paar Kommunikationsaktionen durchgeführt, so etwa 2013 in Form des Films « Win Win ». Einige von euch mögen sich noch daran erinnern. Zudem war man gemeinsam an mehreren Anlässen präsent, zum Beispiel am inzwischen eingestellten Comptoir suisse oder an den Slow-Food-Märkten in Bern und Zürich.

Parallel dazu wurden stärker technisch ausgerichtete Diskussionen zwischen PRPG und den deutschschweizer Kolleginnen und Kollegen von Culinarium, Das beste der Region und Alpinavera geführt, um den Verein Schweizer Regionalprodukte ins Leben rufen zu können. Mit Geduld und Kompromissbereitschaft fand der Verein eine gemeinsam getragene Definition aus technischer Sicht dafür, was « ein Produkt des Terroirs » ausmacht. Ausgehend davon konnte ein klar umrissenes Reglement für die Zertifizierung dieser Produkte erstellt werden: Die Richtlinien « regio.garantie » waren geboren. Den Beweis dafür, dass diese Richtlinien in der Branche als Referenz anerkannt werden, erbrachten zahlreiche private Organisationen, die sich ihnen anschlossen, darunter « Aus der Region » von Migros oder die Schweizer Pärke.

Heute wird die Marke regio.garantie in der ganzen Schweiz verwendet, angelehnt an verschiedene regionale Labels. Um den so entstandenen Bekanntheitsgrad noch zu erweitern und die Glaubwürdigkeit der Marke zu konsolidieren, hat PRPG auf Initiative seiner neuen Generalsekretärin Francesca Martini die Kommunikation – insbesondere im digitalen Bereich – verstärkt und letztes Jahr eine Kampagne in der Westschweiz lanciert. Diese Markenkommunikation soll in Zukunft weitergeführt und weiterentwickelt werden.



Manfred Bötsch

mentaire suisse, M. Manfred Bötsch, ancien directeur de l'OFAG, puis membre de la direction de Migros. Ses grandes connaissances de l'agriculture, mais également de tous les aspects de la transformation et du marketing alimentaire en font la personne idéale pour accompagner regio.garantie vers les sommets, et ainsi entraîner dans son sillage les labels régionaux, dont « Fribourg-regio.garantie » !

Der Verein Schweizer Regionalprodukte möchte sämtliche Mittel nutzen, um die Marke regio.garantie bekannt zu machen. Aus diesem Grund hat sie in der Person von Manfred Bötsch, seines Zeichens ehemaliger Vorsteher des BLW und anschliessend Mitglied der Direktion von Migros, eine im Landwirtschafts- und Ernährungssektor be- und anerkannten Persönlichkeit gewählt. Seine umfassende Kenntnis der Landwirtschaft, aber auch sämtlicher Aspekte der Verarbeitung und des Marketings im Lebensmittelbereich, machen ihn zur idealen Person, um regio.garantie – und damit auch regionale Labels wie «Fribourg-regio.garantie» – zu neuen Höhenflügen zu verhelfen!



UN NOUVEAU VISUEL POUR DES PRODUITS EXCEPTIONNELS

MARION CHAVANNE | SPÉCIALISTE CERTIFICATION

Vous l'aurez certainement remarqué, notre label «Certifié Terroir Fribourg» a changé de visuel et par la même occasion, de nom! En effet, c'est sous la dénomination «Fribourg – regio.garantie» que les produits fribourgeois certifiés sont désormais reconnus.

Ce changement n'est pas anodin puisqu'il met en valeur deux dimensions importantes pour ce label fribourgeois. La première est l'association avec la nouvelle marque territoriale «Fribourg» qui fait la part belle aux secteurs du tourisme, de l'économie ou encore de la culture. Avec son slogan «Fribourg –Terre de valeurs», la promotion de cette nouvelle marque ne pouvait pas mieux correspondre au secteur de la production alimentaire fribourgeoise.

La seconde dimension se rapporte à «regio.garantie», véritable promesse de produits régionaux authentiques et dont les lignes directrices se basent sur des critères nationaux. Si dans le nom presque tout change, la provenance ainsi que le goût des produits fribourgeois certifiés restent les mêmes.

L'association de ces deux dimensions se veut être un tremplin pour notre label, une véritable carte de visite qui rayonne au-delà des frontières de notre canton. En effet, les multiples actions de communication autour de la nouvelle marque «Fribourg» ainsi que du label «regio.garantie» vont s'intensifier au printemps 2023 et offrir une réelle visibilité à nos produits certifiés et ce, dans toute la Suisse.

Depuis fin novembre, les artisans ainsi que les revendeurs contribuent à la promotion de notre label «Fribourg – regio.garantie» en l'apposant sur leurs délicieux produits ou en l'affichant fièrement dans leurs points de vente. «Fribourg – regio.garantie» se veut être un outil de transmission de valeurs, celles de nos producteurs!

EIN NEUES VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD FÜR AUSSERGEWÖHNLICHE PRODUKTE

MARION CHAVANNE | ZERTIFIZIERUNGSSPEZIALISTIN



Sie haben es sicher schon bemerkt: Unser Label «Zertifiziert Terroir Fribourg» hat sein visuelles Erscheinungsbild und auch seinen Namen geändert! Zertifizierte Freiburger Produkte werden künftig mit der Bezeichnung «Fribourg – regio.garantie» versehen.

Die Änderung ist erheblich, wird das Freiburger Label doch gleich mit zwei wichtigen Dimensionen aufgewertet: Erstens wird es mit der Territorialmarke «Fribourg» in Verbindung gebracht, die massgeblich die Branchen Tourismus, Wirtschaft und auch Kultur prägt. Der Slogan «Freiburg, Land der Werte», mit dem die neue Marke beworben wird, könnte nicht besser zur Freiburger Lebensmittelproduktion passen.

Die zweite Dimension ist der Bezug zu «regio.garantie»: Das ist ein echtes Versprechen für authentische regionale Produkte, deren Richtlinien sich auf für die gesamte Schweiz gültige Kriterien stützen. Obwohl der Name fast vollständig geändert wurde, bleiben zwei Dinge doch gleich: die Herkunft und der Geschmack der zertifizierten Produkte.

Die Verbindung dieser beiden Dimensionen soll ein Sprungbrett für unser Label bilden, eine veritable Visitenkarte, die über die Kantons-grenzen hinaus wirkt. Im Frühling sollen vielfältige Kommunikations-massnahmen rund um die neue Marke «Fribourg» und das Label «regio.garantie» lanciert werden und für eine erhöhte Sichtbarkeit unserer zertifizierten Produkte sorgen, und zwar in der ganzen Schweiz.

Seit Ende November tragen die Hersteller und Wiederverkäufer zur Werbung für unser Label «Fribourg – regio.garantie» bei, indem sie es auf ihren wunderbaren Produkten anbringen oder an ihren Verkaufsstellen stolz darauf hinweisen. «Fribourg – regio.garantie» soll ein Werkzeug sein, das Werte vermittelt – die Werte unserer Produzentinnen und Produzenten!

FRIBOURG

regio•garantie

JE SUIS FRIBOURGEOIS

TERRE DE VALEURS



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

Faisons vivre notre région !

Retrouvez nos producteurs
et points de vente sur

terroir-fribourg.ch

LA RESTAURATION DEVIENT DE PLUS EN PLUS LOCALE

CHRISTIAN FOLLY

RESPONSABLE DES RESTAURANTS AGRÉÉS

Les restaurateurs sont d'excellents ambassadeurs du Terroir, et celui-ci n'empêche pas de se réinventer, bien au contraire! Après le passage du Covid, les habitudes de consommation ont changé et un défi de taille est posé aux restaurateurs : faire revenir les clients!

En Suisse, nous avons la chance de pouvoir encore compter sur une large constellation de restaurants traditionnels, en opposition par exemple à la mode des dark kitchen, ces établissements uniquement voué à la livraison, qui prévaut dans certaines grandes métropoles. Le label « Restaurant Agréé » a comme objectif principal d'encourager ces restaurateurs à travailler avec des produits et producteurs locaux, afin de mettre en avant leurs établissements auprès des consommateurs sensibles à la saisonnalité et à la traçabilité du contenu de leur assiette.

Cela a donné l'occasion à la Commission « Restaurants Agréés » de convier ce cercle de 29 restaurateurs à un apéritif sur le stand de notre Pinte Fribourgeoise au Salon Suisse des Goûts et Terroirs de Bulle, puis de progresser parmi la foule à la rencontre de ces artisans. Ce fut un agréable moment de partage et l'occasion de remercier de vive voix ces membres pour leur implication de tous les jours.

Cette année, les restaurants agréés Terroir Fribourg ont pris de l'altitude! Grâce à l'affiliation du restaurant des Dents-Vertes à Charmey Vounetz, c'est à 1612 m au-dessus de la mer que les amateurs pourront se régaler de délicieux plats aux senteurs du Terroir.

Pour la nouvelle Commission, le premier défi était de passer chez chacun de nos restaurateurs afin de faire connaissance.

DIE RESTAURATION IST ZUNEHMEND LOKAL AUSGERICHTET

CHRISTIAN FOLLY

VERANTWÖRTLICHER DER ANERKANNTEN RESTAURANTS



Restaurateurinnen und Restaurateure sind hervorragende Botschafter des Terroirs, und sie haben keine Scheu davor, sich neu zu erfinden – im Gegenteil! Nach der Covid-Pandemie haben sich die Konsumgewohnheiten geändert, und die Restaurateure stehen nun vor einer grossen Herausforderung: Sie müssen die Gäste wieder anlocken!

In der Schweiz haben wir das Glück, dass wir noch auf ein breit aufgestelltes Angebot von traditionellen Restaurants zählen können, ganz im Gegensatz etwa zur Modeerscheinung der dark kitchens in zahlreichen Grossstädten, die sich darauf verlegt haben, das Essen nur noch auszuliefern und nicht mehr in einem Lokal anzubieten. Das Label « Anerkanntes Restaurant » verfolgt das Ziel, Restaurateurinnen und Restaurateure zu ermutigen, mit lokalen Produzenten und Produkten zu arbeiten und damit ihren Betrieb gegenüber Leuten positiv zu besetzen, die Wert legen auf Saisonalität und die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel auf ihrem Teller.

Aus diesem Grund hat die Kommission « Anerkannte Restaurants » den Kreis von 29 anerkannten Restaurateurinnen und Restaurateuren anlässlich des Salons Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle zu einem Apéro in unserer Freiburger Pinte eingeladen. Anschliessend tauchte man in die Menge ein und besuchte Produzentinnen und Produzenten. Es war ein schöner Moment in angenehmer Gesellschaft, der gleichzeitig die Gelegenheit bot, diesen Mitgliedern für ihr alltägliches Engagement herzlich zu danken.

Dieses Jahr hat sich Terroir Fribourg bei den anerkannten Restaurants in ungeahnte Höhen gewagt! Dank der Aufnahme des Restaurants des Dents-Vertes in Charmey Vounetz können Liebhaberinnen und Liebhaber nun sogar auf 1612 m. ü. M.

Le but est atteint et nous avons d'ores et déjà eu l'occasion de nouer des contacts pour de nouvelles adhésions, signe du dynamisme de la branche.

Je tiens à féliciter et à remercier tous les acteurs de la restauration, vous êtes les magiciens de notre culture épicurienne!

köstliche Gerichte mit dem Geschmack des Terroirs genießen.

Die erste Herausforderung für die neue Kommission bestand darin, sämtliche anerkannten Restaurants zu besuchen und sich vorzustellen. Die Herausforderung wurde gemeistert, und wir hatten bereits die Gelegenheit, im Hinblick auf weitere Aufnahmen neue Kontakte zu knüpfen – ein Zeichen für die Dynamik, die in der Branche herrscht!

Ich möchte sämtlichen Akteurinnen und Akteuren in der Restauration danken: Ihr seid die Zauberer unserer Gastrokultur!



Ravioles de gelée de tomates au sérac d'alpage de Charmey, chutney de tomates grappes au citron vert, pesto d'herbes fraîches. Recette de Jean-Marie Pelletier, Hôtel Cailler, Charmey

Ravioli aus Tomatengelée mit Alp-Ziger aus Charmey, Tomaten-Chutney mit Limette und Pesto von frischen Kräutern. Rezept von Jean-Marie Pelletier, Hôtel Cailler, Charmey

RESTAURATION COLLECTIVE : « CUISINONS NOTRE RÉGION ! »

CHRISTIAN FOLLY

SPÉCIALISTE EN RESTAURATION COLLECTIVE



Donner à la restauration collective toutes ses lettres de noblesse en suivant les saisons.

Pour un certain nombre d'individus, le terme de «restauration collective» n'est pas forcément explicite. Si chacun d'entre nous arrive à se faire une image du mot «restauration», ce vieil adjectif, même un peu poussiéreux à mon goût, qu'est «collective» a certainement tendance à le dénaturer aux yeux d'une très large majorité.

Aujourd'hui nous sommes loin des cantines, foyers, réfectoires, popotes et autres cambuses. En effet, les clients sont devenus des consommateurs avertis. Les repas doivent procurer du plaisir, le développement durable prend de l'importance, la notion de saisonnalité doit retrouver une place importante dans la restauration.

A la lettre «S» du Larousse gastronomique, on y trouve la définition de Saison : temps correspondant à certaines récoltes, comme la saison des vendanges par exemple. Prenons le cas intéressant des asperges, qui se récoltent d'avril à juin : si elles sont devenues une composante incontournable du menu de la Fête des Mères, ce n'est pas un hasard, c'est simplement selon une logique de saisonnalité.

Alors comment expliquer que sur nos étals, les fraises lointaines rougissent (pâlement) sur les gâteaux au mois de janvier ? Carton rouge vif, c'est hors saison !

Les Chefs de cuisine des 21 restaurants qui ont adopté la démarche «Cuisinons notre région» sont exemplaires dans l'achat de produits locaux et y accordent une importance croissante, soucieux également de leur impact environnemental. Le métier de restaurateur évolue au fil des saisons et demande souplesse et agilité. Saison rime avec Bon !

Cette année, Beelong a été mandaté par Terroir Fribourg afin d'évaluer l'impact environnemental des achats dans les restaurants qui font partie de la démarche. Les premiers résultats sur les achats de produits de saison sont réjouissants. Merci les Chefs !

GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE: « REGIONAL KOCHEN »

CHRISTIAN FOLLY

FACHSPEZIALIST GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

Die Gemeinschaftsgastronomie stark aufwerten, indem saisonal gekocht wird.

Manchen mag der Begriff «Gemeinschaftsgastronomie» alles andere als geläufig sein. Was das Wort «Restauration» bedeutet, kann man sich noch ungefähr vorstellen. Aber das schon etwas altertümlich anmutende und mit einer leichten Staubschicht versehene «Gemeinschafts-» vor der Restauration wertet diese in den Augen einer grossen Mehrheit eher ab.

Heutzutage haben wir Kantinen, Verpflegungsräume und Speisesäle, Mensas und andere Massenkoch-Einrichtungen hinter uns gelassen. Die Kundinnen und Kunden sind zu informierten Konsumenten geworden. Das Essen soll Freude machen, die nachhaltige Entwicklung wird zunehmend wichtig und die Saisonalität muss wieder einen zentralen Platz in der Restauration finden.

Im Gastro-Larousse findet man unter dem Buchstaben «S» eine Definition des Begriffs Saison: Es ist die Zeit, in der bestimmte Ernten stattfinden, etwa die Weinlese. Betrachten wir den interessanten Fall der Spargeln, die von April bis Juni geerntet werden: Dass sie zu einem nicht mehr wegzudenkenden Bestandteil des Muttertags geworden sind, ist kein Zufall, sondern vielmehr eine logische Folge der Saisonalität.

Wie kann es also sein, dass wir in den Regalen bereits im Januar Erdbeeren aus fernen Ländern vorfinden, die fast bleich sind und kaum gereift? Ihnen müssen wir die rote (!) Karte zeigen, denn sie sind alles andere als saisonal!

Die Küchenchefs der 21 Restaurants, welche sich die Vorgabe «regional kochen» zu Herzen genommen haben, setzen beim Einkauf auf lokale Produkte, legen immer mehr Wert auf deren Herkunft und beachten auch den mit der Produktion verbundenen ökologischen Fussabdruck. Der Beruf des Restaurateurs verändert sich je nach Saison und setzt Flexibilität und Beweglichkeit voraus. «Saison» reimt sich auf «Bon»!

Dieses Jahr wurde Beelong von Terroir Fribourg mit der Aufgabe betraut, die Umweltauswirkungen der Einkäufe von Restaurants, die sich für den Ansatz «Regional kochen» entschieden haben, zu prüfen. Die ersten Ergebnisse in Bezug auf Saisonprodukte sind erfreulich. Merci an die Chefs!



RESPECTER LES PRINCIPES DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

SUIVI DES SAISONS



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG



Cuisinons
notre région

« FÊTE DES FÊTES 2022 » A BALLEMBERG

JEANNE LUTZ-SIMON, CHEFFE DE PROJET



Opération séduction réussie pour la Bénichon et le Vully lors de la première édition de la «Fête des fêtes» à Ballenberg. Le canton de Fribourg a su sortir son épingle du jeu et profiter de cette belle vitrine de promotion, qui s'est déroulée sur deux week-ends au musée en plein-air de Ballenberg, près de Brienz/BE durant l'automne 2022.

Ce grand événement a accueilli près de 15'000 personnes, avec malheureusement une météo maussade durant quatre jours, qui a retenu plus d'un visiteur. Par contre, le public présent a montré un véritable engouement pour les traditions et les spécialités régionales présentées.

Près de 1500 repas ont été servis dans le restaurant créé spécialement pour l'occasion par Terroir Fribourg, où les spécialités fribourgeoises ont régalié les convives. Sur le marché artisanal, les artisans du canton ont pu démontrer leur savoir-faire et faire goûter leurs produits à un public conquis.

BÉNICHON DU PAYS DE FRIBOURG 2023

"La Bénichon du Pays de Fribourg" est de retour, après deux ans d'absence liée au Covid-19. La fête aura lieu à Cormondes (Gurmels) du vendredi 29 septembre au dimanche 1^{er} octobre 2023, dans le district du Lac.

Un des points forts de la Bénichon de Gurmels sera le marché de la Bénichon, qui s'organisera pour la 24^e fois en 2023 avec plus de 60 exposants. L'événement incontournable, «La Bénichon des entreprises», se déroulera le vendredi 29 septembre à midi à Cormondes, l'occasion de passer un moment convivial autour du menu de Bénichon.

La ferme de la Bénichon, le marché, la balançoire de la Bénichon et de nombreuses autres animations attendront les visiteurs à Cormondes en automne prochain!

WWW.BENICHON.ORG

«FEST DER FESTE 2022» IN BALLEMBERG

JEANNE LUTZ-SIMON, PROJEKTLITERIN

Das Publikum für die Kilbi und das Weingebiet Vully begeistern: Diese Aufgabe wurde bei der ersten Ausgabe des «Fests der Feste» in Ballenberg erfolgreich gelöst. Der Kanton Freiburg zeigte sich von seiner besten Seite und konnte die einmalige Werbebegelegenheit voll ausschöpfen. Das «Fest der Feste» ging im Herbst 2022 an zwei Wochenenden im Freilichtmuseum Ballenberg bei Brienz/BE über die Bühne.

Der Grossanlass wurde von fast 15'000 Personen besucht. Leider spielte das Wetter an vier Tagen nicht mit, was sicher einige von einer Visite in Brienz abhielt. Das anwesende Publikum zeigte sich begeistert von den vorgeführten Traditionen und regionalen Produkten.

Im eigens für den Anlass von Terroir Fribourg kreierten Restaurant wurden die Besucherinnen und Besucher mit Freiburger Spezialitäten verwöhnt, alles in allem wurden gegen 1500 Mahlzeiten serviert. Auf dem Handwerksmarkt konnten die Produzenten ihr Können vorführen und das Publikum mit «Versucherlis» überzeugen.

KILBI IM FREIBURGERLAND 2023

Die «Kilbi im Freiburgerland» ist nach zwei Jahren Absenz (wegen Covid-19) wieder zurück. Das Fest wird am Sonntag, 1. Oktober in Gurmels im Seebezirk stattfinden.

Einer der Trümpfe der Kilbi in Gurmels wird der Kilbi-Markt sein, der 2023 zum 24. Mal organisiert und mit über 60 Ausstellern aufwarten wird. Die nicht mehr wegzudenkende «Kilbi der Unternehmen» wird am Freitag, 29. September am Mittag in Gurmels stattfinden und die Gelegenheit bieten, das Kilbi-Menü zu geniessen und ein paar gesellige Momente zu verbringen.

Kilbi-Bauernhof, Markt, Kilbi-Schaukel und zahlreiche weitere Attraktionen warten im kommenden Herbst in Gurmels auf die Besucherinnen und Besucher!



DIE KILBI
IM FREIBURGERLAND
LA BÉNICHON
DU PAYS DE FRIBOURG

GURMELS / CORMONDES

29.09.-01.10.2023

www.benichon.org

Fribourg
Ville du

2023

2023

Stadt
Freiburg

fvdg.ch

