

## **Pressemitteilung**

**Am Montag, 6. Mai 2019 hielt die Vereinigung Terroir Fribourg in Châtel-Saint-Denis ihre 20. Generalversammlung ab. Die Vereinigung konnte eine sehr positive Bilanz über das Jahr 2018 ziehen, mit wegweisenden Ereignissen wie etwa der Zuerkennung der AOP für die Cuchaule und zahlreichen Werbemassnahmen vor Ort. Der Akzent wurde auf die Zertifizierung von Freiburger Produkten gelegt. Ende des Jahres waren 250 Produkte zertifiziert, die von 31 Freiburger Produzenten hergestellt werden. Das Jahr 2018 war zudem geprägt von der Umsetzung der digitalen Kommunikationsstrategie. 2019 wird sich Terroir Fribourg mit verschiedenen Projekten befassen, insbesondere mit dem Jubiläum zum 20-jährigen Bestehen, mit der Teilnahme an der berühmten Fête des Vignerons in Vevey und mit der Präsenz am Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle, wo wir als Ehrengast eingeladen sind.**

## **Rückblick 2018**

### **Wir sind ständig vor Ort, um verschiedene Zielgruppen ansprechen zu können**

Im Hinblick auf die Werbung hat unsere Vereinigung an zahlreichen Anlässen teilgenommen. Unser Team war an insgesamt 17 Werbeveranstaltungen/Anlässen präsent. Besonders hervorheben möchten wir die Präsenz von Terroir Fribourg am *Marché Concours* in Saignelégier (in Zusammenarbeit mit *Fribourgissima*, *Image Fribourg* und dem *Freiburger Tourismusverband*) – eine ideale Gelegenheit, die Produkte aus dem Terroir über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt zu machen. Die *Bénichon du Pays de Fribourg* ging in Estavayer-le-Lac im Broye-Bezirk über die Bühne und war ein toller Erfolg. Schliesslich hat unsere Vereinigung auch erstmals am BIO-Markt teilgenommen, der Ende September auf der Place Georges-Python in Freiburg durchgeführt wurde. Bei dieser Gelegenheit informierten wir Konsumentinnen und Konsumenten, dass es durchaus möglich ist, BIO-Produkte und lokale Produkte miteinander in Verbindung zu bringen.

### **Im Kanton Freiburg kommt eine 4. AOP hinzu**

Was den Produktschutz angeht, so stiess die Cuchaule neu zu den Appellations d'origine protégée (AOP). Die Cuchaule ist seit Mai 2018 neu als AOP beim Bund registriert. Die ersten Cuchaules mit AOP-Auszeichnung gingen anlässlich der *Bénichon* 2018 über den Ladentisch. Ende 2018 waren bereits 28 Hersteller von Cuchaules AOP zertifiziert.

### **Pressetag im Herzen des Broye-Bezirks**

Im Mai wurde ein «Terroir-Tag» organisiert, um das Label «zertifiziert Terroir Fribourg» und die damit verbundenen Herausforderungen präsentieren zu können. Der Anlass fand im Rahmen des *Marché des*

Chandines bei Anita und Rudy Ruegsegger statt. Sowohl bei den Medien als auch bei den Mitgliedern von Terroir Fribourg, die sich in Presseartikeln äusserten, stiess der Anlass auf eine positive Resonanz.

### **Lohnende Anstrengungen: 114 neue Produkte zertifiziert Terroir Fribourg im Jahr 2018**

Was die Zertifizierung anbelangt, hat unsere Vereinigung ihre Anstrengungen verdoppelt, um weitere Produkte aus dem Terroir der Mitglieder zertifizieren zu können. Zu diesem Zweck wurde eine Person zu 50 % angestellt, welche die Aufgabe wahrnimmt, den Zertifizierungsprozess zu beschleunigen und Produzenten zu ermutigen, eine Zertifizierung anzustreben. Ende Jahr verzeichnete Terroir Fribourg zusätzliche 114 zertifizierte Produkte. Das ergibt ein Total von 250 zertifizierten Produkten, die von 31 Produzenten hergestellt werden (gegenüber 18 zu Beginn des Jahres). Um das Label noch bekannter zu machen, wurden an dreissig Verkaufsstellen, die Produkte «zertifiziert Terroir Fribourg» anbieten, erklärende Visuals angebracht. Erstmals wurde den Herstellern, die zertifizierte Produkte anbieten, im Rahmen des Salon Suisse des Goûts et Terroirs ein eigener Stand zur Verfügung gestellt. 2019 wird Terroir Fribourg in erster Linie mit Produzenten zusammenarbeiten, die zertifizierte Produkte anbieten können, um das Restaurant an der Fête des Vignerons zu versorgen.

### **Digitale Kommunikation**

Um auf den sozialen Netzwerken einen professionellen Auftritt sicherstellen zu können, absolvierte eine interne Person eine spezielle Ausbildung für soziale Medien am SAWI in Lausanne. Die Entwicklung einer digitalen Strategie hat es unserer Vereinigung ermöglicht, im Internet eine nachhaltige Präsenz zu gewährleisten, vor allem auf den sozialen Netzwerken Facebook, Instagram und LinkedIn. In den genannten Netzwerken wuchs die Community um ca. 20 %.

## **2019 – ein Jahr, in dem das Freiburger Terroir sehr stark gefördert wird**

### **20 Jahre Terroir Fribourg**

2019 wird die Vereinigung Terroir Fribourg 20 Jahre alt. Das Jubiläumsjahr wird von verschiedenen Anlässen geprägt sein, beginnend mit der Pressekonferenz, die am vergangenen 12. März im Hotel Restaurant Bel-Air in Praz stattfand. Gegenwärtig arbeitet die Hochschule für Wirtschaft Freiburg einen Bericht über die Zukunftsaussichten aus. Die Ergebnisse werden im Rahmen der offiziellen Jubiläumsfeier am 31. Oktober anlässlich des Salon Suisse des Goûts et Terroirs vorgestellt. Auf den sozialen Netzwerken werden das ganze Jahr über verschiedene kleine Wettbewerbe organisiert werden.

### **Terroir Fribourg lädt an der Fête des Vignerons zum Degustieren von Freiburger Spezialitäten ein**

Anlässlich der berühmten Fête des Vignerons wird Terroir Fribourg im Zusammenarbeit mit Christophe Wicht von der Metzgerei Jambon d'Or aus Prez-vers-Siviriez ein Restaurant betreiben. Während den 25

Tagen, welche die Veranstaltung dauert, werden traditionelle Gerichte aus dem Terroir angeboten. Der Grossanlass wird eine wunderbare Gelegenheit für die Zusammenarbeit mit zahlreichen Freiburger Produzenten darstellen und diesen die Chance eröffnen, einem nationalen Publikum Freiburger Spezialitäten bekannt zu machen und zur Degustation anzubieten. Weitere Informationen dazu werden am kommenden 10. Mai im Rahmen einer Pressekonferenz geliefert.

### **Ehregast am Salon des Goûts et Terroirs**

Das Jahr wird gebührend abgeschlossen: Unsere Vereinigung wird Ehregast sein am Salon Suisse des Goûts et Terroirs und dort eine Ausstellungsfläche von ca. 300m<sup>2</sup> bespielen dürfen. Folgende Aktivitäten können wir bereits verraten: Vorführung von Bewertungen der 4 Freiburger AOP-Produkte, Restaurant mit moderner und lokaler Küche, geführt vom Küchenchef des Restaurants Bel-Air in Praz. Der Rest des Programms ist noch geheim...

#### **Weitere Informationen**

##### **Direktor Terroir Fribourg**

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

##### **Präsident Terroir Fribourg**

Daniel Blanc: 079 749 27 74

#### ***Informationen über Terroir Fribourg***

- Die 1999 gegründete Vereinigung zählt ca. 120 Einzel- und etwas mehr als 70 Kollektivmitglieder.
- Terroir Fribourg ist eine privatrechtliche Vereinigung, in der Akteure aus der Landwirtschaft, der Produktion, der Verarbeitung und des Verkaufs von Lebensmitteln aus dem Kanton Freiburg vertreten sind.
- Ziele der Vereinigung: Massnahmen zur Förderung von qualitativ hochstehenden Landwirtschaftsprodukten aus dem Kanton Freiburg ergreifen, koordinieren und unterstützen.