

GAZETTE DU TERROIR



Notre label a 10 ans ! Unser Label wird 10 Jahre alt !

PIERRE-ALAIN BAPST, DIRECTEUR

Notre label régional, désormais « Fribourg – regio.garantie », voit le jour en 2015. Il est aujourd'hui l'un des piliers de notre association. Vous trouverez dans cette gazette quelques étapes clés qui ont jalonné son développement pour en faire ce qu'il est actuellement.

Créé, détenu et géré par l'Association Terroir Fribourg, le label « Fribourg – regio.garantie » est une marque de garantie enregistrée qui permet d'identifier les produits alimentaires issus de l'agriculture fribourgeoise et transformés dans notre canton.

Depuis novembre 2022, le label a un nouveau visuel ; celui-ci est composé d'une part de la marque territoriale « Fribourg » et d'autre part « regio.garantie », le label qui définit des critères identiques pour les produits certifiés, de Genève à Romanshorn et de Chiasso à Bâle, pour les produits régionaux en Suisse.

Dix ans après sa création, le label « Fribourg – regio.garantie » est plus dynamique que jamais. Avec plus de 1'000 produits certifiés provenant de 85 producteurs, il représente un chiffre d'affaires de plus de 50 millions de francs et les perspectives de développement sont très réjouissantes, notamment dans les segments de la restauration collective et de la grande distribution.

Les enquêtes l'attestent, les consommateurs sont prêts à payer une plus-value pour des produits régionaux. Sans s'immiscer dans la politique de prix

de nos membres, l'un des objectifs de notre label est de créer cette valeur pour l'ensemble des acteurs, des agriculteurs aux consommateurs, autrement dit, de la fourche à la fourchette.

Unser regionales Label – das heute den Namen «Fribourg – regio.garantie» trägt – wurde 2015 ins Leben gerufen. Wir präsentieren Ihnen in der vorliegenden Gazette ein paar Meilensteine, die für unsere Entwicklung wichtig waren und aus dem Label erst das gemacht haben, was es heute ist.

Das Label «Fribourg – regio.garantie» wurde von der Vereinigung Terroir Fribourg kreiert, befindet sich in deren Besitz und wird auch von ihr verwaltet. Es ist eine registrierte Garantiemarke, die es erlaubt, Lebensmittel zu identifizieren, die aus der Freiburger Landwirtschaft stammen und in unserem Kanton verarbeitet wurden.

Seit November 2022 verfügt das Label über ein neues Erscheinungsbild, dieses ist zusammengesetzt einerseits aus der Territorialmarke «Fribourg» und andererseits aus «regio.garantie». Das Label setzt identische Kriterien für die zertifizierten Produkte fest. Diese Kriterien sind von Genf bis Romanshorn und von Basel bis Chiasso für regionale Schweizer Produkte einheitlich gültig.

Zehn Jahre nach seiner Lancierung ist das Label «Fribourg – regio.garantie» dynamischer als je

zuvor. Mit seinen über 1'000 zertifizierten Produkten, die von 85 Produzentinnen und Produzenten stammen, kommt es auf einen Umsatz von über 50 Millionen Franken, und die Aussichten für die weitere Entwicklung sind sehr erfreulich, insbesondere für die Segmente Gemeinschaftsgastronomie und Grosshandel.

Umfragen belegen, dass Konsumentinnen und Konsumenten bereit sind, für den Mehrwert, den regionale Produkte bieten, einen Aufpreis zu bezahlen. Ohne uns in die Preispolitik unserer Mitglieder einzumischen ist es ein erklärtes Ziel unseres Labels, diesen Mehrwert für sämtliche Beteiligten zu schaffen, vom Landwirt bis zu den Konsumenten, oder anders gesagt: von der Heugabel bis zur Essgabel.

IMPRESSUM

Edition, conception et photographies:
Terroir Fribourg

Traduction : eloquence.ch

Conception graphique : parallele.ch

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

Imprimé à Fribourg

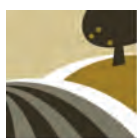


Rétrospective Rückblick

1999

Création de Terroir Fribourg

Gründung von Terroir Fribourg



Produits du Terroir
du Pays de Fribourg
Produkte aus dem
Freiburgerland

dès
2010

Développement des Lignes
directrices nationales pour les
produits régionaux par l'Association
suisse des produits régionaux (ASPR)

Entwicklung von nationalen
Richtlinien für regionale Produkte
durch den Verein Schweizer
Regionalprodukte (VSR)

2015



Création du label !

Premier produit certifié « Terroir
Fribourg » : le pain sâlois
Première réunion de la Commission
technique de Terroir Fribourg
Les règlements et les processus sont
rassemblés dans « Le Classeur »

Erstellung des Labels !

Ein erstes Produkt erhält die
Zertifizierung «Terroir Fribourg»:
Das Sâlois-Brot. Erste Sitzung der
technischen Kommission von Terroir
Fribourg. Reglemente und Prozesse
werden gesammelt und im «Ordner»
abgelegt

2005



Création de Pays romand-Pays
gourmand. Pour la première fois, les
cantons romands s'unissent pour
coordonner leurs efforts dans la
promotion des produits locaux

Gründung von Pays Romand-Pays
gourmand. Zum ersten Mal tun
sich die Westschweizer Kantone
zusammen, um ihre Aktivitäten
rund um die Förderung von lokalen
Produkten zu koordinieren

2017

Simplification des processus –
Guide de la certification
Le label devient « Certifié Terroir
Fribourg » et change de logo

Vereinfachung der Prozesse –
Zertifizierungs-Leitfaden
Das Label wird umbenannt in
«Zertifiziert Terroir Fribourg» und
erhält ein neues Logo

Organisme intercantonal de certification
Interkantonale Zertifizierungsstelle
Organismo intercantonal de certificação



L'Organisme intercantonal de
certification est choisi pour mener
les audits et délivrer les certificats

Die Interkantonale Zertifizierungss-
stelle (OIC) wird mit der Aufgabe
betraut, die Audits durchzuführen
und die Zertifikate auszustellen

2014



2022

regio.garantie

ROMANDIE

Le label décolle. Le nombre de produits passe de 335 à 829
Campagne d'affichage SGA
« Je suis Fribourgeois »

Das Label hebt ab. Die Anzahl der Produkte steigt von 335 auf 829
APG-Plakatkampagne
«Ich bin Freiburger»



FRIBOURG

Terre de valeurs

PRPG devient **regio.garantie-Romandie**, joue un rôle plus important de d'harmonisation entre les cantons et gagne de la force en terme de communication
Création de la marque « Fribourg »

Le label devient en même temps « Fribourg-regio.garantie » et change de logo

Pays Romand – Pays gourmand wird zu **regio.garantie-Romandie**, spielt eine zentralere Rolle bei der Abstimmung der Aktivitäten zwischen den Kantonen und gewinnt in Bezug auf die Kommunikation an Einfluss
Schaffung der Marke «Freiburg»

Gleichzeitig wird das Label umbenannt in «Fribourg-regio.garantie» und erhält ein neues Logo

2019-2021

2018

Soutien financier spécifique de la Direction des institutions, de l'Agriculture et des Forêts (DIAF) au projet de certification.

Gezielte finanzielle Unterstützung des Zertifizierungsprojekts durch die Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft (ILFD)



Le label fête ses 10 ans et gagne en notoriété !

Das Label feiert sein 10-jähriges Bestehen und legt an Bekanntheit zu!

2025

1ère campagne nationale pour regio.garantie
« Suivez le point rouge » et intensification de la communication autour du label.

1. nationale Kampagne für regio.garantie:
«Folgen Sie dem roten Punkt»

2023-2024



Club des Amis du Terroir | Club der Freunde des Terroirs



Le certification « Fribourg-regio.garantie » ou la participation d'un passionné à un élan commun

Die Zertifizierung «Fribourg-regio.garantie» oder die Beteiligung eines passionierten Berufsmanns an einem gemeinsamen Projekt

MARION YERLY

Le label « Fribourg-regio.garantie » est principalement incarné par les producteurs et transformateurs qui, convaincus par la démarche, font certifier leur assortiment. A l'heure de fêter les 10 ans de cette garantie de régionalité, nous sommes partis à la rencontre de Nicolas Schmoutz, membre du Comité Directeur et de la Commission technique de notre Association.

C'est sur les hauts de Mézières que Nicolas Schmoutz, patron de la fromagerie, œuvre au quotidien pour transformer les 5,7 millions de litres de lait livrés annuellement par les 38 producteurs des environs. Avant de se retrouver à la tête de cette fromagerie, ce passionné a travaillé successivement à la station de recherche laitière à Liebefeld, puis à Grangeneuve en tant qu'inspecteur du lait et conseiller pour la production de Vacherin. C'est en 2007 qu'il a eu vent du projet d'unir 4 sociétés de laiterie en un seul et nouveau lieu. Ayant été choisi pour diriger ce nouveau lieu de production, il a participé à la construction de cette fromagerie ouverte en 2009.

Dès lors, ce sont 14 employés qui fabriquent et vendent le fruit de leur travail. Débordant d'idées, Nicolas ne se lasse pas de créer de nouveaux produits, qu'il s'empresse de faire certifier, ou d'offrir l'opportunité à ses employés, suivant le cursus du brevet, de développer leur spécialité. La formation occupe une grande part de son emploi du temps puisqu'il encadre entre 3 et 4 apprentis par année. Il relève le lot de défis mais également la stimulation que cela apporte à toute l'équipe. Ensemble, ils produisent du Gruyère AOP, du Vacherin Fribourgeois AOP ainsi que de nombreuses spécialités telles que le Pélutse ou le Pra Diabla. Vous l'avez compris, il s'agit bel et bien de produits à découvrir sans plus attendre !

Das Label «Fribourg-regio.garantie» wird im Kern verkörpert durch die Produzenten und Verarbeiter, die – überzeugt vom Konzept – ihr Sortiment zertifizieren lassen. Auf den Zeitpunkt hin, an dem wir das 10-jährige Bestehen dieser Regionalgarantie feiern, haben wir Nicolas Schmoutz besucht, seines Zeichens Mitglied des Vorstands und der technischen Kommission unserer Vereinigung.

Nicolas Schmoutz, Chef der Käserei, arbeitet in den Höhen von Mézières und verarbeitet dort die 5,7 Millionen Liter Milch, die von 38 Produzenten aus der Umgebung jedes Jahr angeliefert werden. Bevor er die Leitung des Betriebs übernahm, wirkte der passionierte Berufsmann in der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Liebefeld, dann in Grangeneuve als Milchinspektor und Berater für die Vacherin-Produktion. 2007 erfuhr er vom Projekt, vier Milchgenossenschaften an einem einzigen und neuen Ort zusammenzulegen. Nach seiner Wahl zum Leiter des neuen Produktionsorts beteiligte er sich am Bau der schliesslich im Jahr 2009 eröffneten Käserei.

Gegenwärtig sind es 14 Angestellte, welche Milcherzeugnisse herstellen und verkaufen. Nicolas wird es nicht müde, neue Produkte zu kreieren, für die er anschliessend die Zertifizierung anstrebt; oder seinen Angestellten die Möglichkeit zu bieten, den Fachausweis zu machen und sich zu spezialisieren. Die Ausbildung nimmt einen grossen Teil seiner Zeit in Anspruch, beschäftigt er doch pro Jahr 3 bis 4 Lehrlinge. Er weist auf die vielen Herausforderungen hin, aber auch auf die Motivation, die dadurch im gesamten Team geweckt wird. Gemeinsam produzieren sie Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP und zahlreiche Spezialitäten wie etwa den Pélutse oder den Pra Diabla. Sie haben es erfasst: Das Beste ist, die Produkte unverzüglich auszuprobieren!



Nicolas Schmoutz

Fromagerie de Mézières
Nicolas Schmoutz
1624 Mézières
026 652 42 00



www.fromagerie-mezieres.ch

Restaurant SchwarzeStärn

CHRISTIAN FOLLY



En arrivant au Lac-Noir, laissez-vous surprendre par l'aileron de baleine émergeant des eaux et le dragon imposant bordant le circuit du lac. En été, ce lieu est une invitation à la baignade, à la pêche, au stand-up paddle ou au pédalo. L'hiver, si la glace est assez épaisse, profitez du patinage ou d'une promenade jusqu'aux majestueux palais de glace.

Toute l'année, une adresse incontournable marie terrasse panoramique, cuisine raffinée et saveurs locales. Ici, les plats traditionnels sont revisités avec créativité pour offrir un voyage culinaire à travers les saisons. Hans Jungo, chef passionné, propose une cuisine évolutive, comme en témoignent ses spécialités : épaule d'agneau braisée 48 heures, chou-fleur rôti ou poisson cuit sous-vide à 55°C. La soupe de topinambour à la truffe noire de la région figure aussi parmi ses incontournables.

Le chef se distingue également par son « Tiramisu à la Poire à Botzi AOP », qui lui a valu le Mérite culinaire 2023 décerné par la Confrérie du même nom. Ce dessert équilibre subtilement croquant, douceur et richesse grâce à la Poire à Botzi AOP, le mascarpone onctueux et le biscuit moelleux. L'ayant goûté, je peux l'affirmer : c'est un pur bonheur en bouche.

Wenn Sie das nächste Mal beim Schwarzsee sind, dann lassen Sie sich auf dem Rundweg überraschen von der aus dem Wasser ragenden Haifischflosse und dem imposanten Drachen. Im Sommer ladet der Ort zum Baden, Fischen, Standup-Paddeln oder Pedalofahren ein. Im Winter können Sie, falls das Eis fest genug ist, Schlittschuh fahren, oder einen Spaziergang zu den majestätischen Eispalästen machen.

Das ganze Jahr über können und sollten Sie in ein Restaurant einkehren, das Panorama-Terrasse, raffinierte Küche und lokale Geschmacksnoten in Einklang bringt. Traditionelle Gerichte erhalten hier ein kreatives «Lifting» und laden ein zu einer kulinarischen Reise durch die Jahreszeiten. Der passionierte Chef Hans Jungo bietet eine sich ständig anpassende und verändernde Küche. Davon zeugen seine Spezialitäten wie etwa die 48 Stunden lang geschmorte Kräuterlammshulter, der geröstete Blumenkohl oder das Fischfilet, das bei 55° C sous vide gegart wird. Zu den Gerichten, die man unbedingt probieren sollte, gehört auch die mit Trüffeln aus der Region verfeinerte Topinambur-Suppe.

Der Chef hebt sich zudem ab mit seinem «Tiramisu à la Poire à Botzi AOP» (Tiramisu mit Freiburger Büschelibirnen AOP), das ihm 2023 den Kulinarikepreis der Bruderschaft der Büschelibirne eingebracht hat. Das Dessert schafft dank der Verwendung von Paires à Botzi AOP, cremigem Mascarpone und weichem Biscuit einen subtilen Ausgleich zwischen Knackigkeit, Süsse und Reichhaltigkeit. Ich habe das Dessert probiert und kann sagen: So fühlt sich Glück in Mund und Gaumen an.



Restaurant SchwarzeStärn

Hans Jungo
1716 Schwarzsee
026 412 00 27



www.schwarzeestaern.ch

Seisler Mäss 2025 : la Singine en fête !

NATACHA RICHARD

Dix ans après la première édition, la célèbre Seisler Mäss fait son grand retour ! Du 14 au 18 mai 2025, à Tavel, chef-lieu du district de la Singine, cet événement très attendu espère attirer près de 75'000 visiteurs tout au long du weekend.

Pendant cinq jours, vous aurez l'occasion de découvrir plus de 200 artisans et petites entreprises de la région, qui auront le plaisir de partager leur savoir-faire et de vous présenter leurs multiples produits. Vous retrouverez également des concerts et des spectacles, des options de restauration, ainsi qu'un bar et une cantine pour prolonger la fête. L'ambiance promet d'être chaleureuse, conviviale et particulièrement festive au cœur des traditions de la région singinoise.

Pour cette édition, la Seisler Mäss a le plaisir d'accueillir trois hôtes d'honneur : le district de la Gruyère, la commune de Cormondes, située dans le district du Lac, ainsi que la commune bernoise de Schwarzenburg, qui célèbre cette année les 1'000 ans de la fondation de son bourg médiéval. Terroir Fribourg sera aussi présent, avec un espace présentant plusieurs artisans singinois ainsi que la co-organisation du brunch dominical.

Ne manquez pas cette occasion unique de célébrer le retour de la Seisler Mäss dans une ambiance joyeuse et festive.



Zehn Jahre nach der letzten Ausgabe, die berühmte Seisler Mäss zurück! Vom 14. bis 18. Mai 2025 werden über das Wochenende in Tavers, dem Hauptort des Bezirks Sense, gegen 75'000 Gäste den lange ersehnten Anlass besuchen.

Während fünf Tagen werden Sie die Gelegenheit haben, über 200 Hersteller und Kleinunternehmen aus der Region kennenzulernen, die sich darauf freuen, ihr Können zu zeigen und ihre vielfältigen Produkte zu präsentieren. Auf dem Programm stehen zudem Konzerte und Aufführungen, es gibt Verpflegungsmöglichkeiten sowie eine Bar und eine Festküche, in denen der Besuch angenehm verlängert werden kann. Im Zentrum der Sensler Traditionen und Region verspricht die Stimmung angenehm, lustig und besonders festlich zu werden.

Die Seisler Mäss freut sich, für diese Ausgabe drei Ehrengäste begrüßen zu dürfen: den Bezirk Grejzerz, die im Seebezirk gelegene Gemeinde Gurmels sowie die Berner Gemeinde Schwarzenburg, die dieses Jahr das 1000-jährige Bestehen seiner mittelalterlichen Burg feiert.

Verpassen Sie diese einmalige Gelegenheit nicht, die Rückkehr der Seisler Mäss in einer fröhlichen und festlichen Stimmung zu feiern.

Seisler Mäss
1712 Tavers
14-18.05.2025

www.seislermaess.ch



La terre, une passion

Die Scholle, eine Passion

ADRIAN BRÜGGER, DÉPUTÉ ET NOUVEAU PRÉSIDENT D'AGRI FRIBOURG
ADRIAN BRÜGGER, GROSSRAT UND NEUER PRÄSIDENT VON AGRI FREIBURG

YANNICK ETTER

En qualité de Président du Grand Conseil, Adrian Brügger a vécu une année 2024 chargée, mais enrichissante ! Cet enfant de la terre, originaire du hameau de Jetschwil sur la commune de Guin, a toujours su qu'il serait paysan : « Ce n'est pas un métier, c'est ma vie ». Apprentissage, brevet, maîtrise, sa formation est complète et il se retrouve vite « dans le bain » puisqu'il reprend le domaine à seulement 21 ans, au décès de son père.

Son credo : se former pour ne pas régresser ! Ce papa de trois enfants joint le geste à la parole, puisque plus de 25 apprentis se sont formés sur son domaine ces 20 dernières années. Lui-même a suivi une formation supérieure d'agro-commerçant qui lui a permis d'acquérir de nouvelles compétences et de comprendre toute l'importance de la vente et de la promotion des produits agricoles. Dans cette logique, il relève la nécessité cruciale de pouvoir compter sur une organisation comme Terroir Fribourg pour les producteurs et transformateurs.

Son engagement pour la communauté ne date pas d'hier : société de laiterie, économie alpestre et autres associations d'élevage, un réseau vaste qui le mène naturellement à la politique lorsque la commune de Guin se dote d'un Conseil général en 2016.

En 2024, il est élu Président d'AGRI Fribourg (ex-UPF), l'organisation de défense professionnelle de l'agriculture. Dans un canton encore attaché à son agriculture, ce mandat lui tient à cœur plus que nul autre. Il souhaite que le monde paysan se montre uni face aux nombreux défis qui lui sont posés, notamment lorsqu'il s'agit de défendre des rétributions justes pour le travail accompli.

Als Grossratspräsident hat Adrian Brügger ein befrachtetes, aber bereicherndes Jahr 2024 erlebt! Er wurde auf dem Land geboren, im Weiler Jetschwil, der zu Düdingen gehört. Er wusste schon seit jeher, dass er einmal Landwirt sein würde: «Das ist nicht nur ein Beruf, das ist mein Leben». Lehre, Diplom, Meisterdiplom – er schliesst sämtliche Ausbildungen ab, und wird schon bald ins kalte Wasser geworfen: Nach dem Ableben seines Vaters übernimmt er im Alter von gerade mal 21 Jahren den elterlichen Betrieb.



Sein Credo: Will man nicht ins Hintertreffen geraten, muss man sich aus- und weiterbilden! Der Vater von drei Kindern lässt den Worten Taten folgen: Er hat auf seinem Betrieb in den vergangenen 20 Jahren über 25 Lehrlinge ausgebildet. Er selbst hat eine höhere Ausbildung als Agro-Kaufmann absolviert, die es ihm ermöglicht hat, neue Kompetenzen zu erwerben und zu verstehen, wie zentral Verkauf und Werbung für den Absatz von landwirtschaftlichen Produkten sind. Dieser Logik folgend hebt er hervor, wie wichtig es für Produzenten und Verarbeiter ist, auf eine Organisation wie Terroir Fribourg zählen zu können.

Sein Engagement für die Gemeinschaft reicht weit zurück. Milchverband, Alpwirtschaft und weitere Zuchtverbände – er bewegte sich in einem weiten Netz, das ihn folgerichtig in die Politik einsteigen liess, als die Gemeinde Düdingen 2016 einen Generalrat ins Leben rief.

2024 wurde er zum Präsidenten von Agri Freiburg (Ex-FBV) gewählt, einer Organisation, die sich für die Interessen der Landwirtschaft einsetzt. In einem Kanton, der noch eine Verbundenheit mit der Landwirtschaft aufweist, liegt ihm dieses Amt mehr am Herzen als alles andere. Er wünscht sich, dass die Landwirtschaft angesichts der zahlreichen Herausforderungen, mit denen sie konfrontiert ist, geeint auftritt – insbesondere dann, wenn es darum geht, für eine faire Entschädigungen der geleisteten Arbeit einzustehen.

AGRI Fribourg Freiburg
026 467 30 00

www.agri-fribourg.ch



Nos derniers événements en images

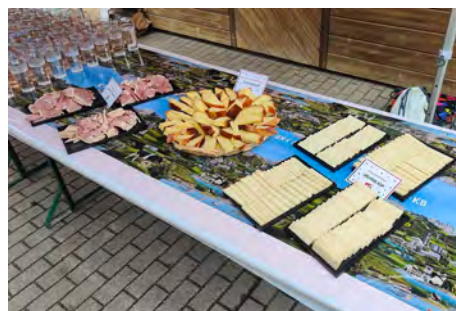
Bilder von unseren jüngsten Veranstaltungen



Braderie de Porrentruy
Août 2024



Bénichon des Entreprises, Bulle
Septembre 2024



Ravitaillement trail Morat-Fribourg
Octobre 2024



Salon des Goûts et Terroirs
Octobre 2024



25 ans Terroir Fribourg, Montbovon
Novembre 2024

À venir! Demnächst!

Salon International de l'Agriculture Internationale Landwirtschaftsmesse

22.02-02.03 – Paris

Assemblée générale de Terroir Fribourg Generalversammlung Terroir Fribourg

28.04 – Cugy FR

Seislermäss Foire de la Singine

14-18.05 – Tafers

Heiden Festival Fribourg zu Gast

23-25.05 – Heiden (Appenzell)

PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
PRÄSENZ IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN



Route de Chantemerle 41 | 1763 Granges-Paccot
info@terroir-fribourg.ch | Tél. +41 26 467 30 30
www.terroir-fribourg.ch