

Communiqué de presse**Départ de Pierre-Alain Bapst, directeur de Terroir Fribourg**

L'association Terroir Fribourg annonce le départ de son directeur, Monsieur Pierre-Alain Bapst, prévu pour la fin février 2026. Après neuf années à la tête de l'organisation, il a choisi de relever un nouveau défi professionnel dès le 1er mars 2026. Sous sa direction, Terroir Fribourg a considérablement renforcé la notoriété des produits du terroir fribourgeois et consolidé sa position en tant qu'acteur incontournable de la promotion.

Entré en fonction le 1er janvier 2017, Pierre-Alain Bapst a joué un rôle déterminant dans le développement des activités de l'association, qui a célébré ses 25 ans en 2024 et fête cette année les 10 ans de son label *Fribourg – regio-garantie*.

Très engagé dans la société fribourgeoise, Pierre-Alain Bapst a largement contribué à renforcer la visibilité et le rôle de Terroir Fribourg, tant à l'échelle cantonale que suprarégionale. Son implication dans la création de la Marque territoriale *Fribourg – Terre de valeurs*, ainsi que les démarches visant à intégrer la Ville de Fribourg au Réseau des Villes créatives de l'UNESCO (RVCU) dans le domaine de la gastronomie illustre parfaitement son engagement. Ces initiatives ont permis de favoriser le développement de synergies durables, notamment avec l'Union Fribourgeoise du Tourisme.

Sous la direction de Pierre-Alain Bapst, Terroir Fribourg a significativement développé ses ressources et élargi ses activités. L'association assume notamment de nouveaux mandats tels que la mise en œuvre de la Charte fribourgeoise *Cuisinons notre région* sur la restauration collective et la prise en charge du secrétariat de l'Interprofession de la Charcuterie AOP, qui gère le *Jambon de la Borne AOP* et le *Boutefas AOP*.

Le développement des produits certifiés *Fribourg – regio-garantie* a connu une croissance remarquable, passant de 112 à 1'030 produits, tandis que le nombre de produits AOP a doublé, passant de 3 à 6. Terroir Fribourg s'est activement impliqué dans l'enregistrement de trois nouvelles appellations : la Cuchaule AOP en 2018, ainsi que le *Jambon de la Borne AOP* et le *Boutefas AOP* en 2021.

Sur le plan de la communication, un accent particulier a été mis sur la création de contenus pour les réseaux sociaux, afin de toucher de nouveaux publics et renforcer la visibilité des producteurs. Le site internet a également été repensé pour devenir un véritable annuaire de points de vente et de recettes, favorisant ainsi la mise en relation directe entre consommateurs et acteurs du terroir.

Parmi les moments forts de ces dernières années, on peut relever le succès du Restaurant fribourgeois à la Fête des Vignerons 2019 à Vevey, ainsi que l'organisation de Bénichons emblématiques, véritables vitrines du patrimoine culinaire et festif du Canton.

Le Président de Terroir Fribourg, Monsieur Christian Deillon, adresse ses remerciements les plus sincères à Pierre-Alain Bapst pour son engagement indéfectible en faveur de la promotion des produits du terroir fribourgeois et lui souhaite plein succès pour la suite de son parcours professionnel.

Une offre d'emploi pour le poste de directeur de Terroir Fribourg sera publiée prochainement.

Contacts :

Président : M. Christian Deillon – 079 632 22 29 – christian@boucherie-deillon.ch

Directeur : M. Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31 – pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch