



GAZETTE DU TERROIR

Dix ans de «Fribourg-regio.garantie»: nouveau site et vidéo à découvrir

Zehn Jahre «Fribourg-regio.garantie»: Neuer Webauftritt und Imagevideo

PIERRE-ALAIN BAPST, DIRECTEUR

À l'occasion des 10 ans du label «Fribourg-regio.garantie», Terroir Fribourg franchit une nouvelle étape avec le lancement d'un site internet entièrement repensé. Plus fluide, moderne et mieux référencé, il valorise ses plus de 300 membres –producteurs, artisans, traiteurs, restaurateurs et revendeurs– et répond aux attentes d'un public toujours plus large grâce à une navigation disponible en français, allemand et anglais.

Le site accorde une place de choix aux produits certifiés. Depuis 2015, le label «Fribourg-regio.garantie» incarne un lien fort entre agriculture, transformation et distribution. Il garantit l'origine, la traçabilité et la qualité des produits. Aujourd'hui, plus de 1'000 spécialités issues d'une nonantaine de producteurs bénéficient de cette certification.

Avec environ 170'000 visiteurs par an, le site connaît des pics d'audience lors d'événements majeurs comme la Bénichon ou le Salon des Goûts et Terroirs. Une nouvelle vidéo promotionnelle du label accompagne cette refonte numérique, mettant en lumière les gestes, les visages et la richesse du terroir fribourgeois. Une campagne de communication sur les réseaux sociaux la relaie depuis fin juin.

Zum zehnjährigen Jubiläum des Labels «Fribourg-regio.garantie» hat Terroir Fribourg seinen Webauftritt komplett überarbeitet. Die neue Website ist moderner, benutzerfreundlicher und besser auffindbar –und ab sofort in drei Sprachen verfügbar: Deutsch, Französisch und Englisch. Sie bietet über 300 Mitgliedern –Produzent:innen, Handwerksbetrieben, Caterer, Gastronom:innen und Wiederverkäufer:innen– eine starke Plattform.

Zentral präsentiert werden die zertifizierten Produkte. Das Label «Fribourg-regio.garantie» steht seit 2015 für eine enge Verbindung zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung und Vertrieb. Es garantiert Herkunft, Rückverfolgbarkeit und Qualität. Heute tragen über 1'000 Produkte von rund 90 Produzent:innen das Label.

Mit rund 170'000 Besuchern pro Jahr –fast die Hälfte ausserhalb des Kantons– ist die Seite ein bedeutendes Schaufenster, insbesondere während der Kilbi oder an der Messe Goûts & Terroirs. Die digitale Erneuerung wird von einem neuen Imagevideo begleitet, das die Vielfalt des Freiburger Terroirs und die Menschen dahinter in Szene setzt. Seit Ende Juni läuft dazu eine Kommunikationskampagne in den sozialen Medien.

**VISIONNEZ
LE FILM :**



FRIBOURG
regio • garantie

IMPRESSUM

Edition, conception et photographies:
Terroir Fribourg

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



Une histoire de famille et de moutons

Eine Familiengeschichte mit Schafen

NATACHA RICHARD



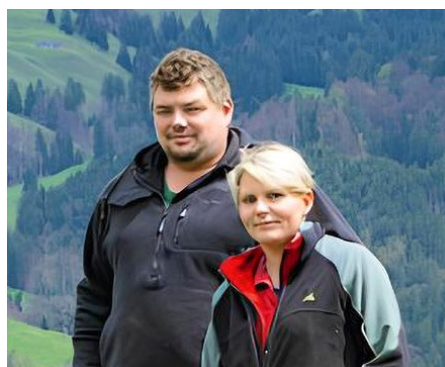
La relève est assurée !

Le label « Fribourg-regio.garantie » incarne des valeurs fortes : proximité, authenticité, qualité, traçabilité et transparence. Ce sont précisément ces piliers qui ont guidé Maurane et Malik Bajrami, producteurs de viande d'agneau.

C'est à Prareman, sur les hauteurs d'Enney dans la magnifique vallée de l'Intyamon, que Malik Bajrami et son épouse Maurane élèvent leur grand troupeau de moutons. Avec leurs trois enfants et le soutien précieux de l'oncle de Malik, le couple s'investit chaque jour avec passion pour le bien-être de leurs bêtes. Cet amour pour les moutons et la nature, Malik le connaît depuis son jeune âge déjà. Après avoir exercé dans le domaine de la maçonnerie jusqu'à ses 30 ans, il décide de changer de voie et reprend la ferme familiale.

Les agneaux sont élevés avec du fourrage produit directement sur l'exploitation et nourris naturellement avec le lait maternel. Les petits grandissent au sein du troupeau et restent avec leur mère jusqu'au jour de leur départ

où ils sont ensuite amenés dans un abattoir de la région. En 2020, le couple saute le pas et commence les démarches de certification de leur viande d'agneau. Cette dernière, tendre et juteuse, est ensuite certifiée « Fribourg-regio.garantie ». Aujourd'hui, la famille Bajrami propose une large gamme de produits certifiés qui s'étend de la viande fraîche à la saucisse sèche, ou encore du steak haché jusqu'à la merguez. Un savoir-faire et une authenticité aux couleurs des traditions locales.



Das Label « Fribourg-regio.garantie » steht für starke Werte: Nähe, Authentizität, Qualität, Rückverfolgbarkeit und Transparenz. Genau diese Grundpfeiler haben Maurane und Malik Bajrami auf ihrem Weg als Lammfleischproduzenten geleitet.

In Prareman, oberhalb von Enney im wunderschönen Intyamon-Tal, halten Malik Bajrami und seine Ehefrau Maurane ihre grosse Schafherde. Gemeinsam mit ihren drei Kindern und der wertvollen Unterstützung von Maliks Onkel engagiert sich das Paar täglich mit Herzblut für das Wohl ihrer Tiere. Die Liebe zu den Schafen und zur Natur begleitet Malik schon seit seiner Kindheit. Nach einer Tätigkeit im Maurerhandwerk bis zu seinem 30. Lebensjahr entschied er sich für einen Neuanfang und übernahm den elterlichen Hof.

Die Lämmer werden mit Futter aus eigenem Anbau und der natürlichen Muttermilch aufgezogen. Sie wachsen in der Herde auf und bleiben bei ihrer Mutter, bis sie schliesslich in ein regionales Schlachthaus gebracht werden. Im Jahr 2020 wagte das Paar den Schritt und begann mit dem Zertifizierungsprozess für ihr Lammfleisch. Dieses, zart und saftig, wird seither mit dem Label « Fribourg-regio.garantie » ausgezeichnet.

Heute bietet die Familie Bajrami ein breites Sortiment zertifizierter Produkte an – von frischem Fleisch über Trockenwurst bis hin zu Hacksteak und Merguez. Ein Können und eine Authentizität, die fest in den lokalen Traditionen verankert sind.

Bergerie du Prareman
Maurane et Malik Bajrami
1667 Enney
079 262 22 20



<https://bit.ly/bergerie-du-prareman>

Une soirée fribourgeoise à Paris

Ein Freiburger Abend in Paris

YANNICK ETTER

Le 25 juin dernier, Terroir Fribourg a eu l'honneur de représenter les saveurs fribourgeoises lors de la Garden Party de l'Ambassade suisse à Paris, sur invitation de Madame l'Ambassadrice Tania Cavassini.

Aux côtés du Conseiller d'État Didier Castella et du syndic de Fribourg Thierry Steiert, plus de 500 invités se sont retrouvés pour cette rencontre annuelle des partenaires privilégiés de l'Ambassade, placée sous le signe de Jean Tinguely, l'artiste emblématique qui aurait eu 100 ans en 2025 et qui relie si naturellement Fribourg et Paris.

Au menu: fondue moitié-moitié, pur Vacherin, plats de fromages, Jambon de la Borne AOP, Boutefas AOP, brochettes de Porc d'Ici, sandwiches de Cuchaule AOP, macaronis de chalet, tartelettes au vin cuit, meringues à la crème double, gâteaux du Vully... La vedette de la soirée? Les cervelas à griller au bout d'un bâton, qui ont conquis les Parisiens! Même la bière et le jus de pommes étaient 100% fribourgeois, acheminés avec soin par notre équipe en remorque et véhicule frigorifique, la veille et le jour-même.

En milieu de soirée, un puissant orage s'est invité dans les jardins, mais n'a en rien entamé la bonne humeur des convives, repartis repus et souriants. Terroir Fribourg gardera long-

temps en mémoire cette magnifique vitrine du savoir-faire des artisans fribourgeois, qui ont contribué à faire rayonner notre terroir jusque dans la capitale française.

Am 25. Juni präsentierte Terroir Fribourg an der Garden Party der Schweizer Botschaft in Paris die kulinarischen Spezialitäten des Kantons Freiburg – auf Einladung von Botschafterin Tania Cavassini.

Über 500 Gäste, darunter Staatsrat Didier Castella und Stadtammann Thierry Steiert, nahmen am traditionellen Jahrestreffen der privilegierten Partner der Botschaft teil. Der Anlass stand im Zeichen von Jean Tinguely, dem bedeutenden Künstler, der 2025 seinen 100. Geburtstag gefeiert hätte und Freiburg und Paris eng verbindet.

Auf der Menükarte: Moitié-Moitié-Fondue, pur Vacherin, Käseplatten, Jambon de la Borne AOP, Boutefas AOP, Schwein von Hier, Sandwiches mit Cuchaule AOP, Älplermagronen, Tarte au Vin Cuit, Meringues mit Doppelrahm, Vully-Kuchen. Die Attraktion des Abends waren Cervelats am Stock, die die Pariser Gäste begeisterten. Auch Bier und Apfelsaft stammten aus Freiburg und wurden von unserem Team per Anhänger und Kühlfahrzeug nach Paris gebracht.

Ein kräftiges Gewitter konnte die Stimmung nicht trüben: Die Gäste gingen satt und zufrieden nach Hause. Terroir Fribourg wird diesen Anlass als besondere Präsentation des Könnens Freiburger Produzenten in der französischen Hauptstadt in bester Erinnerung behalten.



Le Président à la manoeuvre

Club des Amis du Terroir | Club der Freunde des Terroirs





BÉNICHON KILBI

BÉNICHON
SARINOISE
EN VILLE

KILBI DES
SAANEBEZIRKS
IN DER STADT

Tous à Fribourg du 12 au 14 septembre !

Et voici la Bénichon sarinoise ! Und hier kommt die Kilbi des Saanebezirks!

Les 12, 13 et 14 septembre, la Place Georges-Python à Fribourg vivra au rythme de la « Bénichon sarinoise ». Une cantine d'environ 200 places accueillera les gourmets pour savourer les spécialités de cette belle tradition. L'événement est organisé par l'Association régionale de la Sarine (ARS) et la Ville de Fribourg, avec Terroir Fribourg comme partenaire opérationnel.

Le vendredi dès 16h00, ouverture de la tonnelle, puis dès 18h00 assiettes de Bénichon en self-service, avec un bal populaire animé par l'orchestre JMNJ dès 19h00 jusqu'à minuit.

Samedi dès 9h00, un marché de la Bénichon réunira artisans du goût de la Sarine et d'ailleurs, tandis que les commerçants pourront exposer en rue. Animations musicales et folkloriques rythmeront la journée, la cantine servant toujours ses assiettes gourmandes.

Dimanche, le traditionnel repas de Bénichon, servi à table, sur réservation, sera accompagné d'animations et d'un concert de la Lyre de Fribourg pour l'apéro.

Tout le week-end, une petite ferme animée par AGRI Fribourg présentera du petit bétail et des activités pour enfants. La « Bénichon sarinoise » ambitionne de s'ancrer durablement et de voyager dans les villages du district en alternance avec son édition en ville.

Am Freitag ab 16.00 Uhr öffnet der Bar-Pavillon, und ab 18.00 Uhr die Festwirtschaft mit Selbstbedienungstellern der Kilbi, gefolgt von einem volkstümlichen Tanzabend mit dem Orchester JMNJ von 19.00 bis Mitternacht.

Am Samstag ab 9.00 Uhr lädt der Kilbi-Markt ein, an dem Produzenten und Kunsthandwerker aus dem Saanebezirk und darüber hinaus ihre Spezialitäten präsentieren. Auch die Ladenbesitzer können ihre Waren auf die Strasse bringen. Musikalische und folkloristische Darbietungen begleiten den Tag, während im Festzelt weiterhin Kilbi-Teller serviert werden. Am Abend kehrt JMNJ zurück, um das Festzelt so richtig einzuziehen.

Am Sonntag findet das traditionelle Kilbi-Menü statt, am Tisch serviert und nur auf Reservation, begleitet von Animationen und einem Konzert der Lyre de Fribourg zum Aperitif.

Das ganze Wochenende über betreibt AGRI Fribourg einen kleinen Bauernhof mit Kleinvieh und Aktivitäten für Kinder. Die « Kilbi des Saanebezirks » soll sich langfristig etablieren und künftig im Wechsel zwischen den Dörfern des Bezirks und der Stadt Freiburg stattfinden.

Am 12., 13. und 14. September wird der Georges-Python-Platz in Freiburg ganz im Zeichen der « Kilbi des Saanebezirks » stehen. In einem Festzelt mit rund 200 Plätzen können Feinschmecker die Spezialitäten dieser schönen Tradition geniessen. Organisiert wird der Anlass von der « Association régionale de la Sarine » (ARS) und der Stadt Freiburg, mit Terroir Fribourg als operativem Partner.

Bénichon sarinoise en ville
Du 12 au 14 septembre 2025
Place Python, Fribourg

www.benichon-sarinoise.ch



Notre invité | Unser Gast

ALAIN DERRON, NOUVEAU PRÉSIDENT DE L'INTERPROFESSION DES VINS DU VULLY

«Vive les Vins du Vully!» Es lebe der Vully-Wein!

YANNICK ETTER



Alain Derron, vigneron à Môtier, incarne la 5^e génération à la tête du domaine familial fondé en 1876. Formé à Marcellin puis à Changins, où il obtient son brevet fédéral en viticulture et œnologie, il codirige depuis 2010 avec son cousin l'exploitation, reprise de son papa Bernard et son oncle Eric Derron.

Élu récemment président de l'Interprofession des Vins du Vully, il entend s'inscrire dans la continuité du travail de son prédécesseur Jean-Daniel Chervet. Son objectif principal: renforcer la cohésion entre vignerons et encaveurs afin de valoriser collectivement les vins du Vully.

Le Vully, niché au bord du lac de Morat, ne représente que 1% du vignoble suisse, mais séduit par sa diversité et son dynamisme. "Une vingtaine de petites entreprises familiales y cultivent une large palette de cépages. C'est une vraie richesse, portée par la passion des vignerons", souligne Alain Derron.

Attaché à la proximité – «nos clients sont surtout des particuliers, restaurateurs ou magasins spécialisés» – le nouveau président défend un positionnement axé sur les circuits courts et la relation directe avec la clientèle. Si quelques bouteilles franchissent les frontières, l'avenir du Vully se joue en Suisse, et notamment dans son canton. «Les Fribourgeois sont fiers de leur vignoble, cela renforce encore notre engagement.»

Conscient des défis à venir – notamment climatiques – Alain Derron reste confiant. «Nous devons nous adapter, anticiper les attentes du marché, mais l'esprit de notre région nous permet d'aborder l'avenir avec sérénité. Vive les vins du Vully!»

Alain Derron, Winzer in Môtier, führt den Familienbetrieb in der fünften Generation. Das Weingut wurde 1876 gegründet. Nach seiner Ausbildung in Marcellin und an der Hochschule Changins, wo er das eidgenössische Diplom in Weinbau und Önologie erwarb, leitet er den Betrieb seit 2010 gemeinsam mit seinem Cousin. Sie übernahmen das Weingut von seinem Vater Bernard und seinem Onkel Eric Derron.

Kürzlich wurde er zum Präsidenten der Interprofession Vully Weine gewählt. In dieser Funktion möchte er die Arbeit seines Vorgängers Jean-Daniel Chervet weiterführen. Sein Hauptziel: den Zusammenhalt zwischen Winzern und Weinhändlern stärken, um die Weine der Region gemeinsam zu fördern.

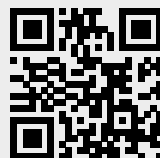
Der Vully, idyllisch am Murtensee gelegen, macht zwar nur 1% der Schweizer Rebfläche aus, begeistert aber durch Vielfalt und Dynamik. „Rund zwanzig kleine Familienbetriebe bauen hier eine grosse Auswahl an Rebsorten an. Das ist ein echter Reichtum, getragen von der Leidenschaft der Winzer“, betont Alain Derron.

Der neue Präsident setzt auf Nähe: „Unsere Kunden sind vor allem Privatpersonen, Gastronomiebetriebe oder Fachgeschäfte.“ Er steht klar für kurze Vertriebswege und den direkten Kontakt zur Kundschaft. Auch wenn einige Flaschen den Weg über die Grenze finden – die Zukunft des Vully-Weins liegt in der Schweiz, besonders im eigenen Kanton. „Die Freiburger sind stolz auf ihr Weingebiet – das motiviert uns zusätzlich.“

Trotz zukünftiger Herausforderungen – insbesondere klimatischer Natur – zeigt sich Alain Derron zuversichtlich: „Wir müssen uns anpassen und die Erwartungen des Marktes frühzeitig erkennen. Doch der Geist unserer Region erlaubt es uns, der Zukunft mit Gelassenheit zu begegnen. Es lebe der Vully-Wein!“



Interprofession
des Vins du Vully
vin@vully.ch
079 461 66 26
www.vully.ch



Un coin de paradis gourmand dans les Gorges du Gottéron

Ein Genussort am Eingang der Gottéronschlucht



RESTAURANT AGRÉÉ

CHRISTIAN FOLLY

Située dans un écrin de verdure, isolée en pleine nature à l'embouchure des Gorges du Gottéron, la Pinte des Trois Canards offre un cadre chaleureux et convivial. En lien direct avec la pisciculture voisine, l'établissement propose toute l'année diverses recettes de truites arc-en-ciel: fumées, meunières, en filets ou au bleu. Cette dernière, moins connue, repose sur une cuisson dans un court-bouillon vinaigré, salé et aromatisé (thym, laurier). Le mucus du poisson, au contact du vinaigre, prend une teinte bleue. Presque magique!

La tradition se décline aussi en finesse, comme dans le délicieux ravioli ricotta et truite fumée. En période de chasse, l'adresse devient incontournable. Le chef propose également deux rendez-vous mensuels autour des viandes de la Boucherie Berstchy: langue de bœuf sauce câpres (chaque premier jeudi du mois) et bœuf bouilli (dernier jeudi), suivis des célèbres meringues et de la double crème de la Gruyère.

À chaque saison, un menu découverte (amuse-bouche, deux entrées, plat et dessert) complète l'offre. Côté douceurs, le terroir fribourgeois est à l'honneur: Coupe de l'Armailli ou crème brûlée au vin cuit.

À la belle saison, la terrasse au bord du Gottéron offre fraîcheur et sérénité. Franchissez les Gorges: ce coin discret saura vous convaincre.



Un endroit mythique

Eingebettet in eine grüne Oase, etwas abgeschieden am Eingang der Gottéronschlucht, liegt die Pinte des Trois Canards – ein Ort mit herzlicher, gemütlicher Atmosphäre. Dank der Zusammenarbeit mit der benachbarten Fischzucht stehen das ganze Jahr über verschiedene Zubereitungen von Regenbogenforelle auf der Karte: geräuchert, nach Müllerinart, als Filet oder „blau“. Letztere wird ganz frisch in einen aromatisierten Sud aus Essig, Salz, Thymian und Lorbeer gegeben. Der Schleim der Forelle färbt sich dabei blau – fast wie ein kleines Wunder.

Auch kreative Gerichte mit traditionellen Zutaten finden ihren Platz, zum Beispiel Ravioli mit Ricotta und geräucherter Forelle. Während der Wildsaison ist das Gasthaus besonders beliebt. Zudem lädt der Küchenchef zweimal im Monat zu Klassikern mit Fleisch von der Metzgerei Berstchy ein: Jeden ersten Donnerstag gibt's Rinderzunge mit Kapernsauce, am letzten Donnerstag Tafel-

spitz – begleitet von Meringues mit Greyerzer Doppelrahm.

Saisonal wird zusätzlich ein Entdeckungs-
menü angeboten, mit Amuse-Bouche, zwei
Vorspeisen, Hauptgang und Dessert. Auch
Dessertliebhaber kommen auf ihre Kosten:
mit der Coupe de l'Armailli oder einer Crème
brûlée mit Vin Cuit.

Im Sommer lockt die gemütliche Terrasse di-
rekt am Gottéronbach – ein perfekter Ort zum
Verweilen nach einem Spaziergang durch die
Schlucht. Wer sich auf den Weg macht, wird
nicht enttäuscht, sondern begeistert.



La Pinte des Trois Canards
Julien Baeriswyl
1700 Fribourg
026 321 28 22

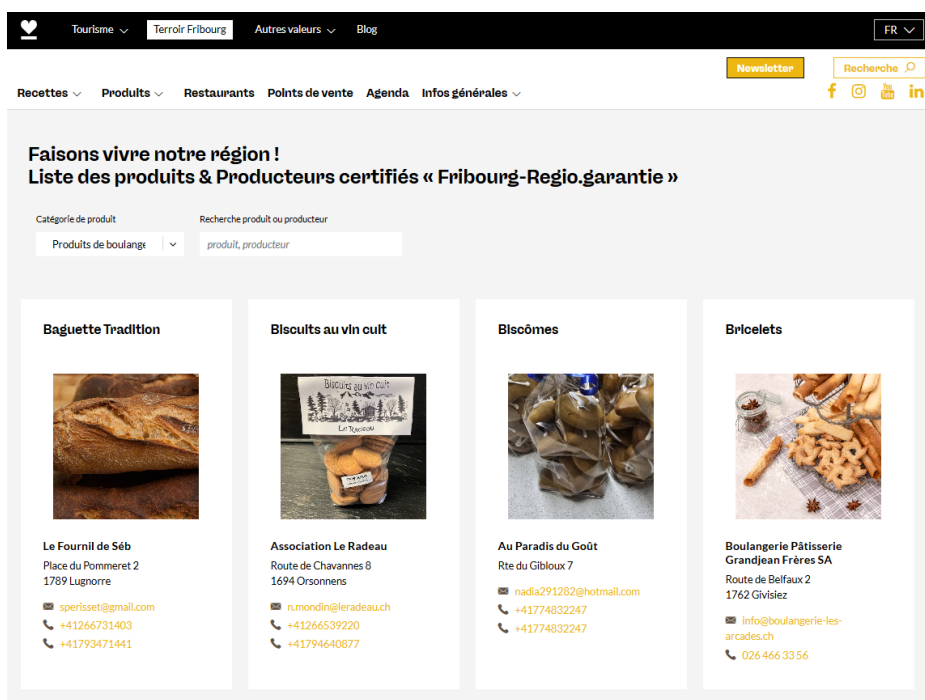


www.pintestroiscanards.ch

Un site internet tout neuf!

Eine ganz neue Website!

NATACHA RICHARD



Le nouvel outil de recherche des produits certifiés.

Notre site internet fait peau neuve : une vitrine moderne pour le Terroir fribourgeois

Conçu pour mieux valoriser nos produits, nos artisans et notre savoir-faire, ce site actualisé vous invite à un véritable voyage au cœur du terroir fribourgeois. Dès la page d'accueil, une vidéo dynamique, réalisée en collaboration avec l'agence Redox Digital, met en avant notre label « Fribourg-regio.garantie ». Elle met en lumière nos produits régionaux en incluant une multitude de métiers: vignobles, fromagers, bouchers-charcutiers, boulangers, maraîchers ou encore apiculteurs.

Les valeurs qui définissent Fribourg – le terroir, le tourisme, le sport, l'économie, la formation

et la culture – reflètent pleinement l'identité que nous souhaitons promouvoir. Dans cette optique, nous avons choisi de migrer notre présence en ligne vers le site Fribourg.ch. Cette transition s'inscrit dans une volonté claire de renforcer la cohésion régionale et de consolider les liens que nous entretenons avec l'Union Fribourgeoise du Tourisme (UFT).

Parcourez notre site et laissez-vous guider à travers une sélection de recettes régionales ou encore nos produits fribourgeois d'exception. Découvrez également nos nombreux restaurants agréés ainsi que nos producteurs et leurs produits certifiés « Fribourg-regio.garantie ». Nous vous invitons à explorer et partager le terroir vivant du canton de Fribourg.

Unsere Website präsentiert sich in neuem Gewand – als moderne Visitenkarte des Freiburger Terroirs.

Sie wurde entwickelt, um unsere Produkte, unsere Handwerkerinnen und Handwerker sowie unser Know-how noch besser in Szene zu setzen, und lädt Sie zu einer Entdeckungsreise ins Herz unserer Region ein.

Gleich auf der Startseite zeigt ein dynamisches Video, realisiert in Zusammenarbeit mit Redox Digital, unser Label «Fribourg-regio.garantie». Es rückt die Vielfalt unserer regionalen Produkte ins Licht und präsentiert die zahlreichen Berufe, die dahinterstehen: Winzer, Käser, Metzger und Charcutiers, Bäcker, Gemüsebauern sowie Imker.

Die Werte, die den Kanton Freiburg auszeichnen – Terroir, Tourismus, Sport, Wirtschaft, Bildung und Kultur – stehen im Zentrum unserer Identität. Aus diesem Grund haben wir unsere Online-Präsenz auf Fribourg.ch verlegt, um die regionale Zusammenarbeit zu stärken und die Verbindung mit dem Freiburger Tourismusverband (FTV) weiter zu festigen.

Entdecken Sie auf unserer Website regionale Rezepte, aussergewöhnliche Freiburger Produkte, zertifizierte «Fribourg-regio.garantie»-Produzenten und eine Vielzahl empfohlener Restaurants.

Tauchen Sie ein in die authentische und genussvolle Welt des Freiburger Terroirs – und teilen Sie sie mit anderen!

www.terroir-fribourg.ch



Nos derniers événements en images

Bilder von unseren jüngsten Veranstaltungen



Salon International de l'Agriculture,
Paris – Février 2025



Apéritif de Printemps de la CCIF,
Givisiez – Mars 2025



Seislermäss, Tafers – Mai 2025



Heiden Festival,
Appenzell – Mai 2025



Le plus long éclair du monde,
Fribourg – Juin 2025



Soirée suisse à l'Ambassade suisse, Paris – Juin 2025

À venir! Demnächst!

Bénichon sarinoise en ville
Kilbi des Saanebezirks in der Stadt
12-14.09 – Place Python, Fribourg

Bénichon des entreprises
Kilbi der Unternehmen
15.09 – Salle communale, Fribourg

Trail moitié-moitié Morat-Fribourg
Trail Murtenlauf
05.10 – Murten / Fribourg

Salon des Goûts et Terroirs
Gastromesse «Goûts et Terroirs»
29.10-02.11 – Espace Gruyère, Bulle

Marché aux Truffes
Trüffelmarkt
14-16.11 – Murten

PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
PRÄSENZ IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN



Terroir
FRIBOURG

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