



N°15 - 2026



GAZETTE DU TERROIR

Un nouveau chapitre pour Terroir Fribourg Neues Kapitel für Terroir Fribourg

YANNICK ETTER, PROMOTION & EVÉNEMENTIEL

Croisement à la tête de Terroir Fribourg! Pierre-Alain Bapst se retire après 9 ans de bons et loyaux services, alors que Julien Dorthe arrive avec des idées toutes fraîches! L'heure du bilan pour l'un et d'une brève introduction pour l'autre.

Dans ce 15^e numéro de la Gazette du Terroir, découvrez également ThéCol, la marque de thé froid lancée par 4 jeunes loups de la région fribourgeoise: local, frais et gourmand, parfaitement dans l'esprit de Terroir Fribourg! Une excellente adresse est par ailleurs mise à l'honneur: le Sarrazin à Lossy, où Dominique Soldati et son équipe vous régaleront dans un cadre bucolique.

Nous vous souhaitons une année 2026 haute en couleurs!

An der Spitze von Terroir Fribourg kommt es zu einem Wechsel: Pierre-Alain Bapst verabschiedet sich nach neun Jahren engagierter und zuverlässiger Tätigkeit, während Julien Dorthe mit frischen Ideen die Leitung übernimmt. Zeit für eine Rückschau für den einen und eine kurze Vorstellung für den anderen.

In dieser 15. Ausgabe der Gazette du Terroir stellen wir Ihnen zudem ThéCol vor – die Eistee-Marke, die von vier jungen Unternehmern aus der Region Freiburg lanciert wurde: lokal, frisch und genussvoll, ganz im Sinne von Terroir Fribourg. Ebenfalls im Rampenlicht steht eine ausgezeichnete Adresse: das Restaurant Le Sarrazin in Lossy, wo Dominique Soldati und sein Team Sie in idyllischer Umgebung kulinarisch verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen ein farbenfrohes und erfolgreiches Jahr 2026!

DANS CETTE ÉDITION IN DIESER AUSGABE

Merci pour ces neuf magnifiques années
Danke für neun wunderbare Jahre

Un thé froid, ThéCol?
Ein Eistee, ThéCol?

Labéliser, la belle idée!
Labeln – lohnt sich!

«Un accélérateur de création de produits»
«Ein Produktentwicklungs- Beschleuniger»

A Lossy, on cultive le Sarrazin!
Lossy und Le Sarrazin – eine erfolgreiche Kultur!

Nouvelle tête, nouvelles idées
Neuer Kopf, neue Ideen

A venir!
Demnächst!

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



Merci pour ces neuf magnifiques années

Danke für neun wunderbare Jahre

PIERRE-ALAIN BAPST

Depuis mon entrée en fonction le 1^{er} janvier 2017, j'ai pris plaisir à rencontrer de nouvelles personnes et à contribuer à renforcer la visibilité et le rôle de Terroir Fribourg, tant à l'échelle cantonale que suprarégionale.

Au fil des ans, l'association s'est développée: nos ressources humaines et financières se sont étoffées, permettant d'élargir nos activités. Le label Fribourg – regio-garantie, pilier central de notre association, a connu une croissance remarquable, passant de 112 à 1 030 produits en 9 ans, notamment grâce au nouveau visuel de 2022. Le nombre de produits AOP a doublé, avec l'enregistrement de la Cuchaule AOP (2018), du Jambon de la Borne AOP et du Boutefas AOP (2021).

De nouveaux mandats ont également été confiés à Terroir Fribourg, comme le secrétariat de l'Interprofession de la Charcuterie AOP en 2017 et la mise en œuvre de la Charte fribourgeoise sur la restauration collective «Cuisinons notre région» en 2020.

Sur le plan de la communication, nous avons développé les contenus pour les réseaux sociaux et enrichi le site internet, devenu un annuaire de points de vente et de recettes favorisant le lien direct entre consommateurs et producteurs.

J'ai également apprécié représenter nos membres, créer des synergies avec de nombreux partenaires et concrétiser certains projets, tels que la marque territoriale Fribourg – Terre de valeurs et l'intégration de la Ville de Fribourg au Réseau des Villes créatives de l'UNESCO dans le domaine de la gastronomie.

Merci à vous, chers membres et partenaires de Terroir Fribourg, vous êtes le socle de notre association ! Je vous remercie pour la très agréable et fructueuse collaboration et vous souhaite plein succès dans la suite de vos activités. Avec vous, le Terroir fribourgeois est entre de bonnes mains.

Bien à vous, Pierre-Alain

Seit meinem Amtsantritt am 1. Januar 2017 habe ich es sehr genossen, neue Menschen kennenzulernen und dazu beizutragen, die Sichtbarkeit und Rolle von Terroir Fribourg sowohl auf kantonaler als auch auf überregionaler Ebene zu stärken.

Im Laufe der Jahre hat sich der Verein erfreulich entwickelt: Unsere personellen und finanziellen Ressourcen wurden ausgebaut, was eine Erweiterung unserer Aktivitäten ermöglichte. Das Label Fribourg – regio-garantie, zentraler Pfeiler des Vereins, hat eine bemerkenswerte Entwicklung erlebt und ist in neun Jahren von 112 auf 1'030 Produkte gewachsen, unter anderem dank des neuen Designs Ende 2022. Auch die Zahl der AOP-Produkte hat sich verdoppelt: Cuchaule AOP (2018), Jambon de la Borne AOP und Boutefas AOP (2021).



Promouvoir le Terroir avec conviction!
Das Terroir mit Überzeugung fördern!

Neue Mandate wurden ebenfalls übernommen, darunter das Sekretariat der Interprofession de la Charcuterie AOP 2017 und die Umsetzung der Fribourger Charta für die Gemeinschaftsverpflegung «Cuisinons notre région» 2020.

Im Bereich Kommunikation wurde besonderer Wert auf die Erstellung von Inhalten für soziale Medien gelegt, um neue Zielgruppen zu erreichen, und die Website kontinuierlich ausgebaut, sodass sie heute ein Verzeichnis von Verkaufsstellen und Rezepten ist und direkte Verbindungen zwischen Konsumenten und Produzenten fördert.

Schliesslich habe ich es sehr geschätzt, unsere Mitglieder zu vertreten, Synergien mit zahlreichen Partnern zu schaffen und Projekte umzusetzen, wie die territoriale Marke Fribourg – Terre de valeurs und die Integration der Stadt Fribourg ins UNESCO Creative Cities Network im Bereich Gastronomie.

Besten Dank, liebe Mitglieder und Partner von Terroir Fribourg. Ihr seid das Fundament unseres Vereins! Ich danke Ihnen herzlich für die sehr angenehme und erfolgreiche Zusammenarbeit und wünsche Ihnen viel Erfolg für Ihre weiteren Aktivitäten. Mit euch ist das Freiburger Terroir in besten Händen.

Freundliche Grüsse
Pierre-Alain

FRIBOURG

regio.garantie

Un thé froid, ThéCol? Ein Eistee, ThéCol?

MARION YERLY

Lancée à l'occasion d'un travail de maturité en 2021, l'entreprise ThéCol, qui se voulait dans un premier temps éphémère, continue aujourd'hui encore de proposer des thés froids artisanaux aux arômes locaux. En effet, quatre des six fondateurs ont décidé de poursuivre l'aventure en parallèle de leurs formations respectives.

Basés à Marly, Noah, Loris, Philippe et Luca ont pour objectif de créer des thés froids qui sortent de l'ordinaire et aux saveurs uniques. Voulant valoriser des composants suisses et plus spécifiquement fribourgeois, ils ont eu l'idée d'utiliser la Poire à Botzi comme ingrédient de leur produit phare. C'est alors dans une démarche logique qu'ils ont franchi le pas de la certification en automne 2025. En effet, le label « Fribourg-regio.garantie » correspond aux valeurs de ThéCol et garantie aux papilles de leurs clients une fabrication de qualité et des matières premières locales.

C'est également dans cette optique que les quatre co-fondateurs ont entamé un partenariat avec l'Institut Agricole de Grangeneuve et son magasin afin de valoriser des coings d'apparence imparfaite. Ainsi est né le thé froid aux coings fribourgeois. Forts de cette expérience, ils ont la volonté de créer d'autres variations saisonnières de leurs produits et se réjouissent déjà de pouvoir y apposer le label « Fribourg-regio.garantie ».

Encouragés par leur jeunesse et leur motivation sans faille, ils ne manquent pas d'idées pour continuer à développer leur entreprise à tous points de vue, tant dans le domaine de l'innovation que dans l'élargissement de leurs canaux de distribution. Une société à suivre...

Ces quelques lignes vous ont mis l'eau à la bouche? Retrouvez leurs produits dans la plupart des boutiques spécialisées dans les produits du terroir.

Das Unternehmen ThéCol, das 2021 im Rahmen einer Maturaarbeit lanciert wurde und ursprünglich als temporäres Projekt gedacht war, bietet auch heute noch handwerklich hergestellte Eistees mit lokalen Aromen an. Vier der sechs Gründer haben sich entschieden, das Abenteuer parallel zu ihren jeweiligen Ausbildungen weiterzuführen.

Mit Sitz in Marly verfolgen Noah, Loris, Philippe und Luca das Ziel, aussergewöhnliche Eistees mit einzigartigen Geschmacksrichtungen zu kreieren. Mit dem Anspruch, Schweizer Zutaten – insbesondere aus dem Kanton Freiburg – aufzuwerten, entstand die Idee, die Botzi-Birne als Zutat für ihr Hauptprodukt zu verwenden. In diesem Zusammenhang war der Schritt zur Zertifizierung im Herbst 2025 nur logisch. Das Label „Fribourg-regio.garantie“ entspricht den Werten von ThéCol und garantiert den Kundinnen und



Une jeune équipe de passionnés!
Ein junges, leidenschaftliches Team!



Kunden eine qualitativ hochwertige Herstellung sowie die Verwendung lokaler Rohstoffe.

In derselben Zielsetzung haben die vier Mitgründer zudem eine Partnerschaft mit dem Landwirtschaftlichen Institut Grangeneuve und dessen Laden aufgenommen, um optisch nicht perfekte Quitten aufzuwerten. So entstand der Eistee mit freiburgischen Quitten. Gestärkt durch diese Erfahrung möchten sie weitere saisonale Variationen ihrer Produkte entwickeln und freuen sich bereits darauf, diese ebenfalls mit dem Label „Fribourg-regio.garantie“ auszuzeichnen.

Angetrieben von ihrer Jugend und ihrer ungebrochenen Motivation mangelt es ihnen nicht an Ideen, um ihr Unternehmen in allen Bereichen weiterzuentwickeln – sowohl in Bezug auf Innovation als auch auf den Ausbau ihrer Vertriebskanäle. Ein Unternehmen, das man im Auge behalten sollte ...

Haben Ihnen diese Zeilen Lust auf mehr gemacht? Entdecken Sie ihre Produkte in den meisten Fachgeschäften für regionale Spezialitäten.



www.thecol.ch

Club des Amis du Terroir | Club der Freunde des Terroirs



ECAB
KGV



Labéliser, la belle idée!

Labeln – lohnt sich!

YANNICK ETTER

Terroir Fribourg a depuis plusieurs années simplifié au maximum les procédures d'obtention du label Fribourg-regio.garantie et soutient tant administrativement que financièrement les producteurs qui font la démarche.

En Suisse, les consommateurs accordent une attention croissante à la qualité, à la transparence et à l'origine des produits. Dans ce contexte, les labels de provenance régionale constituent un complément essentiel aux autres labels tels que le bien-être animal, l'absence d'additifs ou les modes de production durables.

Dans notre canton, le label Fribourg-regio.garantie permet de valoriser un terroir riche ainsi qu'un savoir-faire agricole et artisanal reconnu. Il offre une identification claire des produits issus de la région et renforce la confiance des consommateurs. La provenance régionale va au-delà d'une simple indication géographique : elle met en avant le lien au territoire, aux filières locales et au travail des producteurs.

Pour les producteurs fribourgeois, la certification de provenance représente un outil concret de valorisation et de différenciation. Elle améliore la visibilité des produits, facilite l'accès aux marchés régionaux et répond aux attentes croissantes en matière de transparence. Elle permet éga-

lement de mieux communiquer sur l'origine, la qualité et l'engagement local, tout en renforçant la crédibilité de la démarche.

On ne le répètera jamais assez, faites certifier vos excellents produits !

Terroir Fribourg hat die Verfahren zur Erlangung des Labels Fribourg-regio.garantie seit mehreren Jahren so weit wie möglich vereinfacht und unterstützt die Produzentinnen und Produzenten sowohl administrativ als auch finanziell bei diesem Schritt.

In der Schweiz achten die Konsumentinnen und Konsumenten immer stärker auf Qualität, Transparenz und Herkunft der Produkte. In diesem Kontext stellen regionale Herkunftslabells eine wertvolle Ergänzung zu anderen Labels dar, wie z. B. Tierwohl, Zusatzstofffreiheit oder nachhaltige Produktionsmethoden.

Im Kanton Fribourg ermöglicht das Label Fribourg-regio.garantie, einen reichen Terroir und anerkanntes landwirtschaftliches sowie handwerkliches Können sichtbar zu machen. Es bietet eine klare Kennzeichnung der regionalen Produkte und stärkt das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten. Regionale Herkunft geht dabei weit über eine einfache geografische Angabe hinaus: Sie zeigt die Verbindung zum Territorium, zu lokalen Produktionsketten und zum Engagement der Produzenten.

Für fribourgische Produzenten ist die Herkunftszertifizierung ein konkretes Instrument zur Wertsteigerung und Differenzierung. Sie erhöht die Sichtbarkeit der Produkte, erleichtert den Zugang zu regionalen Märkten und erfüllt die steigenden Erwartungen in puncto Transparenz. Gleichzeitig erlaubt sie eine bessere Kommunikation über Herkunft, Qualität und lokales Engagement und stärkt die Glaubwürdigkeit der gesamten Initiative.

Wir können es nicht oft genug sagen: Lasst eure ausgezeichneten Produkte zertifizieren!



Marion Yerly

Responsable Certification
026 467 30 32
marion.yerly@terroir-fribourg.ch

<https://terroir-fribourg.edirekt.app/fr/inscription>



Notre invitée | Unsere Gästin

FLORENCE MONTELLIER, CHEFFE DE PROJET « FRIBOURG AGRI&FOOD »



«Un accélérateur de création de produits» «Ein Produktentwicklungs-Beschleuniger»

«On fait un kimchi artisanal, une spécialité culinaire originaire de Corée, que nous élaborons à partir de produits locaux. C'est une sorte de choucroute pimentée qui s'harmonise à merveille avec les saveurs de nos fromages locaux, tant en accompagnement d'une raclette que sur des toasts apéritifs. La demande est croissante et la capacité de production doit être au rendez-vous. Mais à partir de quel volume investir? Et avec quels équipements? Quelles optimisations de coûts sont possibles? Comment grandir dans le respect de la réglementation alimentaire? Pour toutes ces questions, Fribourg Agri&Food nous aide à prendre des décisions en toute connaissance de cause» confient les fondatrices passionnées de So! Kimchi, Dorit Horst et So Young.

Fribourg Agri&Food, stratégie agroalimentaire du Canton, propose des conseils techniques et des infrastructures pour la mise en œuvre de recettes et le développement d'activités. «Le programme agit comme un accélérateur de création de produits, accompagnant tous les acteurs de la transformation agroalimentaire – de l'agriculteur à la PME, à chaque étape-clé d'un développement: de la génération d'idées, à la création d'un premier prototype, en passant par des études consommateurs auprès du public cible, jusqu'au lancement du produit» résume Florence Montellier, cheffe de projet de ce dispositif de soutien aux entreprises du secteur.

Découvrez nos services et activités sur notre site internet (en scannant le QR code ci-contre), ou en prenant directement contact avec Florence Montellier.

«Wir stellen ein handwerklich hergestelltes Kimchi her, eine kulinarische Spezialität aus Korea, die wir aus regionalen Produkten zubereiten. Es ist eine Art scharfes Sauerkraut, das hervorragend mit den Aromen unserer lokalen Käsesorten harmonisiert – sei es als Beilage zur Raclette oder auf Apéro-Toast. Die Nachfrage wächst, und die Produktionskapazität muss mithalten können. Aber ab welchem Volumen lohnt sich eine Investition? Welche Geräte sind notwendig? Welche Kostenoptimierungen sind möglich? Und wie kann man wachsen, ohne die Lebensmittelvorschriften zu verletzen? Bei all diesen Fragen unterstützt uns Fribourg Agri&Food dabei, fundierte Entscheidungen zu treffen», berichten die leidenschaftlichen Gründerinnen von So! Kimchi, Dorit Horst und So Young.

Fribourg Agri&Food, die agroalimentäre Strategie des Kantons, bietet technische Beratung und Infrastruktur für die Umsetzung von Rezepten sowie die Entwicklung von Aktivitäten. «Das Programm wirkt wie ein Produktentwicklungs-Beschleuniger und begleitet alle Akteure der Lebensmittelverarbeitung – vom Landwirt bis zum KMU – bei jedem entscheidenden Schritt: von der Ideenfindung über die Erstellung eines ersten Prototyps, Konsumentenstudien beim Zielpublikum bis hin zur Markteinführung», fasst Florence Montellier, Projektleiterin dieser Unterstützungsplattform für Unternehmen der Branche, zusammen.



Les fondatrices de So!Kimchi, Dorit Horst et So Young
Die Gründerinnen von So!Kimchi, Dorit Horst und So Young

Entdecken Sie unsere Dienstleistungen und Aktivitäten auf unserer Webseite (QR-Code scannen) oder nehmen Sie direkt Kontakt mit Florence Montellier auf.

Envie d'en savoir plus ?

Rendez-vous le 26 février 2026, 15h00 à la Halle de technologie de Grangeneuve: dégustations inédites, rencontres avec les experts qui accompagnent les projets et les technologies à disposition. De quoi inspirer votre début d'année !

Neugierig geworden?

Dann merken Sie sich den 26. Februar 2026, 15:00 Uhr, in der Technologierhalle Grangeneuve vor: Exklusive Degustationen, Begegnungen mit den Expertinnen und Experten, die Projekte begleiten, sowie Einblicke in die verfügbaren Technologien. Eine perfekte Gelegenheit, sich für das neue Jahr inspirieren zu lassen!

Inscription | Anmeldung



Fribourg Agri & Food

c/o Cluster Food & Nutrition | Florence Montellier
Passage du Cardinal 11 | CH-1700 Fribourg
www.fribourg-agrifood.ch | 079 724 45 03



A Lossy, on cultive le Sarrazin!

Lossy und Le Sarrazin – eine erfolgreiche Kultur!



RESTAURANT AGRÉÉ

CHRISTIAN FOLLY

Situé à Lossy, entre Fribourg et Avenches, Le Sarrazin est un restaurant familial transmis avec passion depuis trois générations. À seulement 10 minutes de Fribourg, il vous accueille dans un cadre verdoyant et convivial, avec terrasse, véranda, salle chaleureuse et espace de jeux pour enfants.

Bien plus qu'un simple restaurant, Le Sarrazin est une escapade gourmande au cœur de la campagne fribourgeoise. Sa cuisine régionale, fièrement labellisée « Fait Maison », évolue au fil des saisons et met en valeur des produits locaux soigneusement sélectionnés: viandes de la région (Ponthaux, Grolley), truites de la pisciculture Bossy à Belfaux, fromages du cru, pains artisanaux, légumes et fruits de saison.

Les classiques tels que le Burger fribourgeois ou le tartare de bœuf sont sublimés avec finesse, tandis que la planchette découverte des fromages du Pays de Fribourg est un incontournable.

Idéal pour repas de famille, événements professionnels, mariages ou séminaires, Le Sarrazin est une halte appréciée des touristes comme des locaux en quête de nature et de saveurs authentiques.

Dominique et son équipe vous accueillent avec passion et plaisir épicurien.



In Lossy, zwischen Freiburg und Avenches, liegt Le Sarrazin, ein familiengeführtes Restaurant, das seit drei Generationen mit Leidenschaft weitergegeben wird. Nur 10 Minuten von Freiburg entfernt, empfängt es Sie in einer grünen, einladenden Umgebung mit Terrasse, Wintergarten, gemütlichem Speisesaal und Spielbereich für Kinder.

Le Sarrazin ist weit mehr als ein einfaches Restaurant – es ist ein kulinarischer Ausflug ins Herz der Freiburger Landschaft. Die regionale Küche, stolz mit dem Label «Hausgemacht» ausgezeichnet, richtet sich nach den Jahreszeiten und setzt sorgfältig ausgewählte

lokale Produkte in Szene: Fleisch aus der Region (Ponthaux, Grolley), Forellen aus der Fischzucht Bossy in Belfaux, lokale Käsesorten, handwerklich hergestellte Brote, saisonales Obst und Gemüse.

Klassiker wie der Freiburger Burger oder das Rindstatar werden mit Feinsinn veredelt, während die Käseplatte mit Spezialitäten aus dem Freiburger Land ein Muss für jeden Geniesser ist.

Ob Familienessen, berufliche Anlässe, Hochzeiten oder Seminare – Le Sarrazin ist eine beliebte Station sowohl für Touristen als auch für Einheimische, die Natur und authentische Aromen suchen.

Dominique und ihr Team empfangen Sie mit Leidenschaft und kulinarischer Freude.



Le Sarrazin
Dominique Soldati
Route des Sarrazins 115
1782 Lossy
026 475 12 44



www.lesarrazin.ch

Nouvelle tête, nouvelles idées

Neuer Kopf, neue Ideen

YANNICK ETTER

Julien Dorthe est le nouveau directeur de l'association Terroir Fribourg et prendra ses fonctions le 1^{er} avril 2026.

Né en 1987 et originaire d'Écublens dans la Glâne, ce Fribourgeois de 38 ans est ingénieur agronome de formation. Il a construit sa carrière dans le secteur de la vente et du développement commercial, et occupe actuellement le rôle de chef de vente et responsable du développement chez Anitech SA, une entreprise active dans les aliments pour animaux.

Le Comité directeur de Terroir Fribourg a choisi son profil après une sélection jugée rigoureuse, convaincu que ses compétences professionnelles, son sens stratégique et sa connaissance du contexte agricole fribourgeois sont des atouts pour poursuivre le développement de l'association.

Julien Dorthe est reconnu pour son engagement envers les valeurs du terroir et du patrimoine local. Il se présente comme passionné par la promotion des produits régionaux et attaché à la mise en valeur des traditions culinaires fribourgeoises, éléments centraux de l'identité de Terroir Fribourg.

À la tête de l'organisation, il se réjouit à la fois de poursuivre la collaboration avec les membres et les partenaires, ainsi qu'impulser de nouvelles orientations pour renforcer la visibilité des produits locaux. Terroir Fribourg, regroupe environ 300 producteurs, transformateurs et acteurs de la gastronomie régionale.

Avec cette nomination, l'association mise sur un dirigeant qui allie vision, dynamisme et sensibilité aux valeurs locales, afin de continuer à valoriser les richesses agricoles et gastronomiques du canton à l'échelle cantonale et au-delà.

Julien Dorthe ist der neue Direktor des Vereins Terroir Fribourg und wird seine Funktion am 1. April 2026 antreten.

Der 1987 geborene und aus Ecublens im Glanebezirk stammende Friburger ist 38 Jahre alt und ausgebildeter Agraringenieur. Er hat seine berufliche Laufbahn im Bereich Verkauf und Geschäftsentwicklung aufgebaut und ist derzeit als Verkaufsleiter und Verantwortlicher für die Geschäftsentwicklung bei Anitech SA, einem im Bereich Tiernahrung tätigen Unternehmen, tätig.

Der Vorstand von Terroir Fribourg hat sein Profil nach einem als rigoros eingestuften Auswahlverfahren gewählt. Er ist überzeugt, dass seine fachlichen Kompetenzen, sein strategisches Denken sowie seine Kenntnis des friburgischen Landwirtschaftskontextes wichtige Trümpfe für die Weiterentwicklung des Vereins darstellen.

Julien Dorthe ist für sein Engagement für die Werte des Terroirs und des lokalen Kulturerbes bekannt. Er beschreibt sich als leidenschaftlich in der Förderung regionaler Produkte und stark verbunden mit der Aufwertung der friburgischen kulinarischen Traditionen – zentrale Elemente der Identität von Terroir Fribourg.

An der Spitze der Organisation freut er sich sowohl darauf, die Zusammenarbeit mit den Mitgliedern und Partnern fortzuführen, als auch neue Impulse zu setzen, um die Sichtbarkeit der lokalen Produkte weiter zu stärken. Terroir Fribourg vereint rund 300 Produzentinnen und Produzenten, Verarbeitungsbetriebe sowie Akteure der regionalen Gastronomie.

Mit dieser Ernennung setzt der Verein auf eine Führungspersönlichkeit, die Vision, Dynamik und Sensibilität für lokale Werte vereint, um den landwirtschaftlichen und gastronomischen Reichtum des Kantons auf kantonaler Ebene und darüber hinaus weiterhin zu fördern.



Nos derniers événements en images

Bilder von unseren jüngsten Veranstaltungen



Bénichon en ville,
Fribourg, Septembre 2025



Ravitaillement trail Morat-Fribourg
Octobre 2025



Bénichon des entreprises
Fribourg, Septembre 2025



Salon des Goûts et Terroirs
Bulle, Octobre 2025



Election de Pierre-André Page
Berne/Bulle, Décembre 2025

À venir! Demnächst!

Salon International de l'Agriculture Internationale Landwirtschaftsmesse

21.02-01.03 – Paris

Assemblée générale de Terroir Fribourg Generalversammlung Terroir Fribourg

27.04 – Gasthof zum Schlüssel, Ueberstorf

Swiss Cheese Awards

Marché des producteurs Produzentenmarkt

10-11.10 – Fribourg

Bénichon des entreprises Kilbi der Unternehmen

16.10 – Châtel-St-Denis

Salon des Goûts et Terroirs Goûts et Terroirs Gastromesse

02-06.12 – Bulle

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