
Procès-verbal de l'Assemblée Générale de l'Association Terroir Fribourg

28 avril 2025, 10h00, Salle Polyvalente de Cugy

Présidence : Monsieur Christian Deillon

Sont présents : Selon liste des présences en annexe

Excusés : Selon liste des excusés en annexe

Ordre du jour :

- 1) Ouverture de l'assemblée et salutations
- 2) Approbation du procès-verbal de l'assemblée 2024
(disponible sous www.terroir-fribourg.ch → Association → Assemblée Générale)
- 3) Rapport du Président
- 4) Rapport d'activité 2024 (en annexe)
 - a) Rapport du directeur
 - b) Rapport de la commission marketing
 - c) Rapport de la commission technique
 - d) Rapport de la commission restaurants agréés
- 5) Comptes 2024 et bilan
 - a) Présentation du compte d'exploitation et du bilan au 31.12.2024 (en annexe)
 - b) Rapport de l'organe de contrôle
 - c) Discussion, approbation des comptes et décharge aux organes
- 6) Nomination de l'organe de contrôle
- 7) Election au Comité Directeur
- 8) Budget 2025
 - a) Présentation
 - b) Approbation
- 9) Programme d'activités 2025
 - a) Présentation
 - b) Approbation
- 10) Présentation des nouveaux membres de Terroir Fribourg
- 11) Allocution de Jacques Nicolet, Président de regio.garantie Romandie
- 12) Divers

1) Ouverture de l'assemblée et salutations

Le Président Monsieur Christian Deillon ouvre la 26^{ème} Assemblée Générale le 28 avril 2025 à 10h07. Il salue les invités présents et remercie l'ensemble des participants.

L'ordre du jour est cité, aucune remarque n'est faite.

Deux scrutateurs sont nommés : Messieurs David Blanc et Martin Stern

Mot de bienvenue adressé par Monsieur Bernard Grandgirard, Syndic de Cugy

2) Approbation du procès-verbal de l'assemblée 2024

Le procès-verbal 2024 est accepté à l'unanimité par l'Assemblée Générale. Sa lecture n'est pas demandée.

3) Rapport du Président

Monsieur le Président Christian Deillon lit son rapport dans lequel il relève les moments forts de l'année 2024 et particulièrement la célébration des 25 ans de Terroir Fribourg. Il présente la richesse d'une telle Association à travers trois expériences vécues au cours de l'année. Celles-ci permettent de mettre en valeur la fierté rattachée à un terroir aussi riche que celui du Canton de Fribourg, de promouvoir la transmission et l'avenir des métiers alimentaires ainsi que la qualité et l'authenticité des produits fabriqués quotidiennement.

(👉 cf. [Rapport du Président - annexe 1](#))

4) Rapport d'activité 2024

a) Rapport du directeur

Monsieur Pierre-Alain Bapst, Directeur de l'Association, présente son rapport de direction de l'année écoulée. Celle-ci a été marquée par les 25 ans de Terroir Fribourg. Il fait une rétrospective des faits ayant particulièrement marqué l'Association, de ses débuts à nos jours. Il présente également les événements comme la présence à la Coupe Spengler ainsi que les actions de communication qui ont été menées en 2024. Finalement, il présente plus spécifiquement le label « Fribourg-regio.garantie » et ses chiffres clés. Celui-ci fête ses 10 ans en 2025. Il termine son rapport en remerciant les différents partenaires, toute l'équipe de Terroir Fribourg et son Président.

(👉 cf. [Rapport du Directeur - annexe 2](#)).

b) Rapport de la Commission Marketing

Monsieur Yannick Etter, responsable Promotion et Evénements, présente les événements phares et projets réalisés pendant l'année 2024. Il explique que le Salon International de l'Agriculture a permis de démarrer cette nouvelle année et d'en donner le ton. Celle-ci s'est poursuivie par la première édition de la balade découverte au Mouret ainsi que la participation à la Fête fédérale des Costumes et Coutumes et à la Braderie de Porrentruy. Des événements sportifs ont également permis de représenter les produits du terroir fribourgeois notamment lors de l'OKK Bike Revolution ou à l'occasion des ravitaillements du nouveau Trail Moitié-Moitié proposé lors de la mythique course Morat-Fribourg. La Bénichon des entreprises ainsi que les Goûts et Terroirs sont venus compléter cette année bien remplie.

(👉 cf. [Rapport Marketing - annexe 3](#)).

Madame Barbara Mettraux présente les différentes activités de communication qui ont été menées en 2024. Elle explique que les publications sur les réseaux sociaux ont suivi le nouveau rythme donné en 2023, tout en diversifiant les langues de publication. En effet, plusieurs d'entre elles sont désormais proposées en bilingue ou en allemand selon leur contenu. Elle présente également la campagne « Résiste » qui vise à faire patienter les consommateurs face à la tentation des fraises importées pour profiter pleinement de celles cultivées dans le Canton de Fribourg.

(👉 cf. [Rapport Communication - annexe 4](#)).

c) Rapport de la Commission Technique

Madame Marion Yerly, responsable certification, présente les différentes actions qui se sont concrétisées en 2024. Cette année a vu le nombre de produits certifiés « Fribourg-regio.garantie » dépasser la barre symbolique des 1'000 et compte désormais 86 producteurs. Elle présente également les évolutions de la plateforme Edirekt et les changements qui sont prévus pour le courant de l'année 2025. Ceux-ci devraient grandement faciliter l'utilisation de cet outil. Finalement, elle termine son rapport d'activité en présentant un nouveau projet démarré dans le courant de l'année, celui de la durabilité dans les produits certifiés. Elle explique que les démarches sont en cours et que certains

producteurs ont été consultés afin de tester et donner leur point de vue sur les différentes options et opportunités qui se présentent. Elle profite de l'occasion pour remercier les membres pour leur implication et se tient à disposition pour toutes questions.

(cf. [Rapport Certification - annexe 5](#)).

d) **Rapport de la Commission Restaurants Agréés**

Monsieur Christian Folly, responsable des Restaurants Agréés et de la Restauration Collective, présente son rapport sur la restauration. Il relève l'importance de l'amour porté à son travail et aux produits utilisés par les cuisiniers. Il parle de l'évolution qu'a connue la restauration collective, notamment concernant l'utilisation et la valorisation de produits locaux. Afin de les aider dans cette démarche, il présente la plateforme « De Saison » qui se veut être un point de rencontre entre les restaurateurs et les producteurs.

Il fait également un état des lieux des formations et Sensi'Terre qui sont très appréciés des professionnels de la restauration. Finalement, il parle de la démarche romande « Cuisinons notre région » entamée dans le courant de l'année et remercie ses différents partenaires.

(cf. [Rapport Restaurants Agréés et Restauration Collective - annexe 6](#)).

Aucune remarque n'est émise et le rapport d'activité est approuvé à l'unanimité.

Discours de Madame Françoise Savoy, Présidente du Grand Conseil

5) Comptes 2024 et bilan

a) **Présentation du compte d'exploitation et du bilan au 31.12.2024.**

Les comptes sont présentés par le Directeur, Monsieur Pierre-Alain Bapst. Il explique les différents postes et leurs évolutions positives ou négatives. Il annonce que le total des produits s'élève à CHF 1'272'080.63 et celui des charges est de CHF 1'289'582.81. Cet exercice se clôt par une perte de CHF 19'337.11. Monsieur Pierre-Alain Bapst relève qu'il s'agit d'un écart de 1,5% par rapport au budget et que cette perte peut être absorbée par les fonds propres. Il ajoute que les comptes ont été approuvés par le Comité Directeur.

Produits Ertrag	Comptes 2024	Budget 2024	Comptes 2023
Cotisations membres Mitgliederbeiträge	110'110.00	110'000.00	110'320.00
Soutien cantonal Kantonale Stützung	497'169.29	490'000.00	510'000.00
Soutien supra-régional Überregionale Stützung	75'000.00	80'000.00	90'000.00
Prestations pour tiers Dienstleistungen für Dritte	111'353.40	80'000.00	108'077.50
Location du matériel Materialvermietung	46'383.20	44'000.00	42'421.55
Autres produits Übrige Erträge	65'315.13	60'145.00	73'991.02
Manifestations / Promotion Veranstaltungen / Werbung	366'749.61	367'000.00	527'361.11
Total produits Total Ertrag	1'272'080.63	1'231'145.00	1'462'171.18

Charges / Aufwand	Comptes 2024	Budget 2024	Comptes 2023
Marchandises et matériel promotionnel (achat et entretien) Waren und Werbematerial (Anschaffung und Unterhalt)	16'305.86	19'000.00	15'781.95
Charges de personnel Personalaufwand	490'520.13	2'000.00	4'155.15
Promotion et manifestations Werbung und Veranstaltungen	465'255.78	396'500.00	561'154.02
Communication et marketing Kommunikation und Marketing	108'137.86	95'000.00	145'020.75
Cotisations Beiträge	27'821.25	27'500.00	27'625.00
Certification (OIC/AOP)	24'874.64	24'000.00	42'711.32
Administration / Comptabilité Administration / Buchhaltung	70'864.93	90'850.00	93'485.02
Frais de gestion UPF / Verwaltungsaufwand FBV	0.00	496'000.00	443'014.40
Loyer Mietzins	40'207.52	40'400.00	40'362.30
Frais de véhicule Fahrzeugkosten	9'882.81	8'000.00	17'584.60
TVA - réduction impôt préalable Mwst Vorsteuerabzugskürzung	30'811.20	22'500.00	47'080.45
Amortissements Abschreibungen	4'900.83	7'000.00	6'700.00
Total charges Total Aufwand	1'289'582.81	1'228'750.00	1'444'674.96

Résultat exploitation / Betriebliches Ergebnis

Résultat exploitation / Betriebliches Ergebnis	-17'502.18	2'395.00	17'496.22
--	------------	----------	-----------

Résultat hors exploitation / Ausserbetriebliches Ergebnis

Variation provision rgR / Veränderung Rückstellung rgR	-12'015.57		2'416.41
Charges diverses hors exploitation / Ausserbetriebliche Aufwände	-3'477.90		-20'489.80
Produits divers hors exploitation / Ausserbetriebliche Erträge	13'658.54		4'168.48

Résultat exercice / Jahresergebnis

Résultat exercice / Jahresergebnis	-19'337.11	2'395.00	3'591.31
------------------------------------	------------	----------	----------

Monsieur Pierre-Alain Bapst présente également le bilan et explique que les capitaux propres s'élèveront à CHF 4824.94 si les comptes sont acceptés :

Actifs Aktiven	2024	2023
Liquidités Liquide Mittel	24'055.40	48'403.25
Créances Forderungen	173'940.89	102'189.30
Stocks Vorräte	11'730.00	17'450.00
Actifs de régularisation Aktive Rechnungsabgrenzung	128'295.20	160'531.15
Total actifs circulants Total Umlaufvermögen	338'021.49	328'573.70
Valeurs immobilisée Sachanlagen, Mobilien	14'101.00	14'601.00
Total actifs immobilisés Total Anlagevermögen	14'101.00	14'601.00
Total actifs Total Aktiven	352'122.49	343'174.70

Passifs Passiven	2024	2023
Divers Créanciers Verschiedene Kreditoren	91'831.75	61'457.65
Autres dettes à court terme Ubrige kurzfristige Verbindlichkeiten	17'006.00	6'356.30
Passifs de régularisation Passive Rechnungsabgrenzung	88'459.80	101'198.70
Provision Bénichon Rückstellung Kilbi	0.00	0.00
Provision à long terme Langfristige Rückstellung	150'000.00	150'000.00
Total Dettes Total Verbindlichkeiten	347'297.55	319'012.65
Capital propre au 01.01 Eigenkapital am 01.01	24'162.05	20'570.74
Résultat de l'exercice / Betriebliches Ergebnis	-19'337.11	3'591.31
Total Capitaux propres Total Eigenkapital	4'824.94	24'162.05
Total passifs Total Passiven	352'122.49	343'174.70

b) Rapport de vérification des comptes :

Madame Valérie Morel, directrice régionale de PME Fiduciaire et Révision SA lit le rapport des réviseurs des comptes.

([cf. Rapport des réviseurs – à disposition auprès du secrétariat de Terroir Fribourg](#))

c) Discussion, approbation des comptes et décharge aux organes

Le Président Christian Deillon ouvre la discussion. La parole n'étant pas demandée, Monsieur Christian Deillon propose de procéder au vote.

Les comptes 2024 sont approuvés à l'unanimité par l'Assemblée. La décharge est donnée à ses organes.

Le Président remercie l'Assemblée pour la confiance témoignée.

6) Nomination de l'organe de contrôle

PME Fiduciaire et Révision SA est réélue à l'unanimité par l'Assemblée en tant qu'organe de révision pour les comptes 2025.

7) Election au Comité Directeur

Monsieur Christian Deillon rappelle la démission de Monsieur Fritz Glauser lors de l'Assemblée Générale 2024. Celui-ci n'avait pas été remplacé. Il propose Monsieur Adrian Brügger, Président d'Agri Fribourg, comme membre du comité représentant le secteur agricole.

Monsieur Adrian Brügger est nommé au sein du comité de Terroir Fribourg par acclamation.

8) Budget 2025

- **Présentation**

Monsieur Pierre-Alain Bapst présente le budget 2025.

Produits / Ertrag	Budget 2025 (CHF)	Comptes 2024 (CHF)	Comptes 2023 (CHF)
Cotisations / Mitgliederbeiträge	110'000	110'110	110'320
Soutien financier de l'Etat de Fribourg / Finanzielle Unterstützung des Staates Freiburg	500'000	497'169	510'000
Soutien financier de l'Office fédéral de l'Agriculture / Finanzielle Unterstützung des Bundesamtes für Landwirtschaft	80'000	75'000	90'000
Prestations pour tiers / Dienstleistungen für Dritte	80'000	111'353	108'077
Location de matériel / Materialvermietung	44'000	46'383	42'421
Autres produits / Übrige Erträge	54'945	65'315	73'991
Manifestation – Promotion / Veranstaltungen - Werbung	272'500	366'749	527'361
TOTAL	1'141'445	1'272'080	1'462'171

Charges / Aufwand	Budget 2025 (CHF)	Comptes 2024 (CHF)	Comptes 2023 (CHF)
Achat marchandises / Warenanschaffung	4'000	3'215	5'018
Entretien et renouvellement du matériel / Unterhalt und Warenerneuerung	15'500	13'090	10'763
Indemnités et frais divers / Vergütungen und diverse Kosten	2'000	2'728	4'155
Manifestations / Veranstaltungen	314'000	465'549	561'154
Communication - Marketing / Kommunikation - Marketing	100'000	108'137	145'020
Cotisations / regio.garantie Romandie / Certification / Beiträge / regio.garantie Romandie / Zertifizierungen	52'500	54'695	70'336
Administration - Comptabilité / Administration - Buchhaltung	570'150	556'362	556'499
Loyers, frais bâtiments / Miete	40'400	40'207	40'362
Autres charges - Frais de véhicules / Übriger Aufwand - Fahrzeugkosten	35'000	40'694	44'665
Amortissements / Abschreibungen	7'000	4'900	6'700
TOTAL	1'140'550	1'289'582	1'424'737
Résultat d'exploitation / Betriebliches Ergebnis	895	-17'502	17'496
Résultat de l'exercice / Jahresergebnis (après provisions et dissolutions de provisions)		-19'337	3'591

Monsieur Pierre-Alain Bapst explique que le budget a été accepté par le Comité directeur lors de la séance du 28 novembre 2024. Concernant les produits, il précise que les prestations pour tiers ont été

évaluées selon les mandats déjà confirmés et ceux potentiellement à venir. Ainsi, le total des produits s'élève à CHF 1'141'445.-. Concernant les charges, Monsieur Pierre-Alain Bapst relève un montant plus important pour la communication tandis que la part du montant de la TVA non récupérable devrait être diminuée. Le montant des charges s'élève à CHF 1'140'550.-.

Le budget 2025 présente un bénéfice de CHF 895.-.

- **Approbation :**

Le Président Christian Deillon ouvre la discussion. La parole n'étant pas demandée, il propose de procéder au vote.

L'Assemblée approuve le budget 2025 à l'unanimité.

9) Programme d'activités 2025

a) **Présentation**

Monsieur Pierre-Alain Bapst présente le programme avec les différentes activités prévues pour l'année 2025. Il rappelle que le Salon International de l'Agriculture ainsi que l'Apéritif de Printemps de la CCIF ont déjà eu lieu. Il présente la Seislermäss, événement durant lequel 5 stands permettront aux artisans de Terroir Fribourg de se relayer pour présenter et vendre leurs produits. Il présente également le Heiden Festival qui se veut être un événement ressemblant à la Fête Fédérale des Costumes et Coutumes de 2024. L'été sera occupé par la Fête nationale à l'Ambassade de Suisse à Paris le 25 juin 2025 ainsi que 2 soirées fondue à Rome entre les 31 juillet et 1 août 2025.

La Bénichon en Ville fera son retour en 2025 et est organisée en collaboration avec l'ARS. Finalement, l'année se terminera par le Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle ainsi que le Marché aux truffes à Morat.

Manifestation / <u>Veranstaltung</u>	Lieu / <u>Ort</u>	Date / <u>Datum</u>
Salon International de l'Agriculture / <u>Landwirtschaftsmesse SIA</u>	Paris	24.02 – 03.03
Assemblée Générale / <u>Generalversammlung</u>	Cugy	28.04
Seislermäss	Tafers	14 - 18.05
Heiden Festival	Appenzell	23 - 25.05
Fête nationale à l'Ambassade Suisse à Paris	Paris	25.06
Soirées Fondue aux pèlerins du Vatican	Rome	31.07-01.08
Bénichon en ville de Fribourg + Bénichon des Entreprises	Fribourg	12 – 15.09
Salon Suisse des Goûts et Terroirs / <u>Schweizer Gastromesse « Goûts & Terroirs »</u>	Bulle	29.10 – 02.11
Marché aux truffes / <u>Trüffelmarkt</u>	Murten	14.11 – 16.11

Il fait également état des actions de communication qui jalonneront l'année 2025. Il relève tout particulièrement les actions qui seront menées tout au long de l'année dans le cadre des 10 ans du label « Fribourg-regio.garantie ». Il présente également le catalogue de produits de fête qui a été distribué en tous ménages pour Pâques en Ville de Fribourg et qui est disponible en ligne. Celui-ci se veut être inspirationnel et pourra être actualisé au besoin. Finalement, il annonce que le nouveau site internet sera mis en ligne en juin 2025. Cela sera l'occasion de présenter la vidéo qui sera produite pour les 10 ans du label.

Finalement, la campagne « automne et saveurs » se poursuivra cet automne ainsi que les différents posts sur les réseaux sociaux et la parution bi-annuelle de la Gazette du Terroir.

Communication / Kommunikation	Date / fréquence
Campagne 10 ans du label Fribourg – regio.garantie	Toute l'année
Campagne «fraises» - Résiste	Mars - avril
Catalogue produits de fête	Début avril
Vidéo label Fribourg regio.garantie	juin
Site internet, nouveau site dès été 2025	En continu
Campagne Automne et Saveurs (en collaboration avec l'Union Fribourgeoise du Tourisme)	Septembre - octobre
Réseaux sociaux	En continu
Gazette du Terroir	2 x par année

Monsieur Pierre-Alain Bapst présente également cinq des nombreux projets menés par Terroir Fribourg :

Projets stratégiques / Strategische Aktivitäten
Restauration collective
Inscription de la Crème Double dans le registre des AOP
Certification / Déploiement du label «Fribourg – regio.garantie»
Collaboration avec regio.garantie Romandie / Communication
Marque Fribourg

Monsieur Christian Deillon relève l'étendue géographique des différentes actions prévues et les différents canaux de communication utilisés. Il ajoute que des propositions quant à des manifestations ou des projets peuvent être transmises au secrétariat de Terroir Fribourg.

Aucune remarque ni question ne sont émises.

b) Approbation

L'Assemblée approuve à l'unanimité le programme d'activité 2025.

10) Présentation des nouveaux membres de Terroir Fribourg

Les nouveaux membres sont présentés par Monsieur Pierre-Alain Bapst. Il s'agit de :

- Artisans Fromagers Romands, 3000 Berne
- Distillerie Paul Morard et Fils SA, 1645 Le Bry
- La Rôtisserie XXXL, 1567 Delley
- Les Marchands Merciers, 1700 Fribourg
- Distillerie Gaillard, 1634 La Roche
- Domaine du Bugnonet, 1470 Lully
- Restaurant de la Croix Blanche, 1724 Le Mouret
- Restaurant Hôtel de l'Ours, 1786 Sugiez
- L'Espace Gourmand, 1666 Villars-sous-Mont

Adhésions 2025 :

- Fromagerie de Jaun, 1656 Jaun
- Kaesereigenossenschaft Heitenried, 1714 Heitenried

- Cookids – Traiteur pour enfants, 1762 Givisiez
- Nrijd Sàrl, 1670 Ursy
- HorizonSud Atelier gourmand, 1633 Marsens
- Jean-Claude Balmer et filles, 1645 Le Bry
- L'abeille des Préalpes, 1637 Charmey
- Apiculteur Julien Clerc, 1628 Vuadens

Le Directeur ainsi que le Président leur souhaitent la bienvenue.

11) Allocution de Jacques Nicolet, Président de regio.garantie Romandie

Monsieur Jacques Nicolet prend la parole et remercie Terroir fribourg pour l'invitation à son Assemblée Générale. Il se présente comme agriculteur à Lignerolles, conseiller national depuis 2015 et Président de Regio.garantie Romandie depuis juin 2024. Il fait état de 12'000 produits certifiés pour 2'000 producteurs au niveau romand. Il rappelle les critères de certification et annonce que Regio.garantie représente 2 milliards de CHF de valeur ajoutée et compte 70'000 emplois ainsi que 1'000 places d'apprentissage. Il relève que la Romandie occupe une place importante dans le domaine des produits certifiés suisses.

Il parle également de la mise sous pression du budget agricole au niveau de la Confédération et relève que celui-ci impacte également les produits régionaux. A l'heure actuelle, le budget est maintenu mais il sera rediscuté à l'avenir. Il s'engage pour maintenir ce budget-ci.

Il termine son allocution en félicitant Terroir Fribourg pour son engagement concret et pragmatique. Il relève la culture du savoir-faire, savoir-être et savoir-vivre qui y est bien représentée. Il souhaite pleins succès pour les 25 prochaines années.

12) Divers

Monsieur Christian Deillon remercie Jacques Nicolet pour ses paroles et ouvre la discussion.

Monsieur Marc Savary prend la parole pour féliciter Terroir Fribourg concernant la campagne menée autour de la Bénichon. Ils ont été touchés par la communication faite par Terroir Fribourg ainsi que les excellents retours qu'ils ont reçus dans le cadre de leur activité à l'Espace Gourmand.

Monsieur Jean-Daniel Roux, Président société de laiterie de Villarimboud, relève l'importance des produits du terroir mais trouve également qu'ils ne doivent pas freiner l'innovation. Il présente les installations technologiques qui permettent de ne pas utiliser les herbicides et fongicides et trouve dommage que cela ne soit pas mis en avant dans d'autres domaines, à l'image de l'interdiction d'utiliser des robots de traite dans le cadre de la production de lait destinée à la fabrication du Gruyère AOP. Par son intervention, il souhaite faire réfléchir les personnes présentes sur le futur de l'agriculture et relève l'importance de la juste rémunération.

La parole n'est plus demandée.

Le Président Monsieur Christian Deillon remercie l'ensemble des participants pour leur présence et pour leur confiance. L'Assemblée est close à 12h11 et suivie d'un apéritif dînatoire.

Cugy, le 28 avril 2025

Pour Terroir Fribourg, Marion Yerly

Christian Deillon - Rapport du Président

Mesdames, Messieurs,
Chers membres, chers partenaires, chers amis de Terroir Fribourg,

L'année écoulée a été marquée par un moment fort : en novembre dernier, nous avons eu le bonheur de célébrer les 25 ans de Terroir Fribourg. Un quart de siècle d'engagement, de passion, de collaboration entre producteurs, artisans, restaurateurs, institutions et consommateurs. Cet anniversaire a été l'occasion de mesurer le chemin parcouru, mais aussi de se projeter vers l'avenir avec ambition et enthousiasme.

Mais ce n'est pas le seul anniversaire que nous avons la chance de souligner : cette année, nous fêtons également les 10 ans des produits certifiés Terroir Fribourg. Dix ans déjà que ce label met en valeur la qualité, l'origine et l'authenticité des produits de notre région. C'est un bel accomplissement, et surtout un outil qui continue de gagner en reconnaissance et en impact.

Alors que nous regardons vers l'avenir, je souhaite aujourd'hui vous partager quelques réflexions sur les forces et les défis de notre association. Pour ce faire, permettez-moi de m'appuyer sur trois expériences personnelles que j'ai vécues en ce début d'année.

Je vous rassure tout de suite : il ne s'agit pas ici d'un exercice d'égoïsme présidentiel — même si le risque existe — mais plutôt d'une façon, avec un brin d'humour et beaucoup de sincérité, de tirer des enseignements utiles pour Terroir Fribourg. Parce qu'au fond, chaque expérience, qu'elle soit positive ou un peu plus... formatrice, peut nous aider à mieux orienter nos actions, à ajuster notre cap, et à renforcer ce qui fait la richesse de notre association.

Je vais vous parler d'une visite au Salon de l'Agriculture de Paris, d'une rencontre avec une classe de brevets de technologue du lait et enfin d'un voyage touristique aux Etats-Unis.

L'humain au cœur du terroir

Comme chaque année, à la période de fin février / début mars se tient le Salon International de l'Agriculture à Paris. Pour ceux qui ne connaissent pas, c'est un événement immense — un vrai carrefour du monde agricole, des terroirs, des traditions. Mais c'est surtout une vitrine incroyable des régions, et de ce que chacune a de plus beau à offrir.

Et s'il y a un endroit qui impressionne à chaque visite, c'est bien la halle des régions. Là-bas, on ne vend pas seulement des produits : on raconte des histoires. Des fromages affinés avec patience, des charcuteries séchées à flanc de montagne, des vins de caractère... Mais aussi des recettes transmises de génération en génération, des paysages à découvrir, des traditions à vivre.

Ce qui m'a frappé, c'est que derrière chaque stand, il y avait des passionnés. Des gens fiers de leur région, fiers de leur savoir-faire. Et ce plaisir de parler de ce qu'ils font... je vous assure, c'est vraiment contagieux. On a forcément envie d'en remettre une couche pour vanter NOTRE région !

Mais j'ai aussi observé autre chose. Pour se démarquer dans cette effervescence, dans cette richesse de goûts et de couleurs, il faut un petit quelque chose en plus. Une étincelle. Un sourire. Une manière d'accueillir, d'interpeller, de donner envie de s'arrêter, de goûter, d'écouter.

Et à ce jeu-là, je dois dire que le stand de Terroir Fribourg fait, comme à chaque fois, forte impression. Centré sur la promotion de nos fromages suisses, bien sûr, mais pas que. Ce qui faisait vraiment la différence, c'étaient les personnes présentes. Leur chaleur, leur enthousiasme, leur authenticité. Elles ne vendaient pas juste du Gruyère ou du Vacherin : elles partageaient une fierté, celle d'un canton où le goût a du sens et des racines.

Et c'est ça que je retiens de ce voyage : oui, il faut de bons produits. C'est la base. Mais ce n'est pas suffisant. Il faut aussi — et peut-être surtout — des femmes et des hommes qui les incarnent, qui donnent un visage, une voix, une émotion à ce que l'on propose.

Parce que ce que les gens recherchent aujourd'hui, ce n'est pas seulement un goût. C'est une expérience. Un lien. Une vérité.

Et dans ce domaine, nous avons une carte magnifique à jouer. Nos producteurs, nos artisans, nos ambassadeurs sont porteurs d'une histoire. À nous de les mettre en valeur, de leur donner les moyens et les occasions de briller, ici comme à l'étranger.

Terroir Fribourg, ce n'est pas seulement un label ou un stand : c'est un reflet vivant de ce que nous sommes, et de ce que nous voulons transmettre. À nous tous de faire vivre cette fierté au quotidien.

Cette première expérience que j'ai partagée avec vous me ramène à la deuxième expérience, mais reprend le thème de l'humain au cœur du produit...

La transmission et l'avenir des métiers alimentaires

Il y a quelques semaines, dans un cadre purement professionnel, j'ai eu l'occasion de côtoyer une classe de jeunes en formation pour le brevet fédéral de chef d'exploitation dans le secteur laitier. Autrement dit, des jeunes motivés, qui ont terminé leur apprentissage, mais qui en veulent plus, qui ont sacrifié quelques années à poursuivre leurs études et renforcer leur pratique, qui connaissent leur métier, qui aiment le produit. Des gens qu'on considère, à juste titre, comme l'élite de demain.

Et pourtant, ce que j'ai entendu ce jour-là m'a fortement interpellé et m'inquiète

Une très large majorité d'entre eux — je dirais presque tous — ne souhaitent pas reprendre de commerce. Ils aiment leur métier, ils ont du respect pour ceux qui l'exercent, mais ils refusent de se lancer. Pourquoi ? Les réponses sont multiples et se cumulent parfois :

- **La qualité de vie**, d'abord : des horaires ou des jours de travail qui ne correspondent plus aux aspirations d'aujourd'hui, des vacances impensables avec la plupart des fêtes alors qu'une grande majorité profite de ces relâches et étale son bien-être sur les réseaux sociaux, un certain stress lié aux exigences de la production et aux délais à respecter
- **Deuxième obstacle : la difficulté à recruter** : plus personne ne veut travailler dans les métiers de l'alimentation, me disent-ils. On court après les apprentis, et encore plus après les employés formés, ce qui met une pression forte sur les cadres et responsables.

- **La frilosité des banques** est un autre frein aux projets, même solides, même bien pensés. Les banques sont plus enclines à financer le leasing d'une voiture démesurée que de prendre le moindre risque sur le financement d'un commerce ou d'une exploitation.
- Et puis **l'administration**, les normes, les contrôles... qui, selon leurs mots, deviennent toujours plus lourds, qui tiennent plus de l'inquisition et de la punition que du contrôle en soi.

Et là, je vous pose la question : si ces jeunes-là, qui sont parmi les meilleurs de leur génération, renoncent à reprendre une entreprise — alors qui va le faire ?

Parce qu'on a beau avoir les plus beaux produits, les meilleures terres, les appellations les plus prestigieuses, si demain plus personne ne veut faire tourner une fromagerie, une boucherie, une boulangerie ou un restaurant de terroir... alors que restera-t-il ?

Nous avons les produits. Mais aurons-nous encore les professionnels capables de les transformer, de les sublimer, de les transmettre ? C'est cette chaîne du goût, cette chaîne du sens, qui est en danger.

Et ce danger, il est insidieux. Il ne vient pas d'un manque d'amour du métier. Il vient d'un système ou de valeurs de société qui, aujourd'hui, rendent ce métier presque marginal.

Alors non, je ne suis pas venu ici pour jouer les oiseaux de malheur. Mais je crois que le réveil doit être collectif. Nous devons, tous ensemble — filières professionnelles, politiques, banques, institutions de formation — repenser les conditions-cadres pour que ces jeunes puissent s'engager, s'installer, et surtout s'épanouir dans leur métier.

Le savoir-faire, c'est un bien commun. Et un bien commun, ça ne se délègue pas, ça ne s'importe pas, ça se transmet. Ou ça se perd.

Terroir Fribourg a un énorme intérêt, mais aussi une responsabilité dans cette démarche et moi, je ne veux pas être de ceux qui auront laissé se perdre ce qui fait la fierté de notre terroir.

Je vais terminer la troisième expérience que je souhaitais partager avec vous, à au-travers de laquelle, j'ai compris, peut-être plus profondément que jamais, à quel point nous avons de la chance.

J'ai passé ce printemps deux semaines aux États-Unis, et je dois vous dire que j'ai été... choqué et bouleversé. Choqué par le peu de plaisir à manger, par le fait de manger n'importe quoi et n'importe quel heure. Mais surtout bouleversé par ce qu'on y mange — ou plutôt, par ce qu'on nous fait manger.

Des aliments ultra-transformés, une avalanche d'additifs, d'arômes artificiels, de conservateurs — à tel point qu'on en oublie parfois le goût de la vraie chose. Le pain n'a plus le goût de pain, les saucisses ont des goûts sucrés indéfinissables, le fromage n'est que le nom. Et la nourriture rapide, omniprésente, est devenue presque la norme.

Et là, j'ai eu comme un choc. Parce que dans ce paysage alimentaire si appauvri, notre canton, notre terroir, m'est apparu comme un trésor. Ici, nous avons une variété incroyable de produits, une richesse de savoir-faire, des producteurs passionnés qui connaissent leurs bêtes, leurs champs, leurs fromages. Nous avons la qualité, mais aussi l'authenticité.

Nous avons un luxe que beaucoup dans le monde nous envie : celui de manger bon, sain, et local.

Mais — car il y a un mais — nous ne pouvons pas nous reposer sur nos lauriers. Le modèle de consommation qu'on y voit là-bas se répand aussi chez nous, surtout chez les plus jeunes : celui de la rapidité, de la

commodité, du « grab & go ». Le sandwich englouti entre deux cours, le snack sur le quai de gare, le repas qu'on ne prend plus vraiment le temps de partager.

Même si je n'adhère pas à cette façon de consommer, je pense que nous devons aussi envisager des changements dans la façon de proposer nos produits, sans jamais sacrifier leur qualité. Offrir du local, du fribourgeois, du bon — mais dans des formats adaptés aux nouvelles habitudes : des snacks artisanaux, des plats à emporter qui ont du goût, de la personnalité, une histoire.

En résumé : s'adapter, sans renoncer. Innover, sans trahir nos racines.

C'est un autre défi. Et j'ai la conviction qu'avec la qualité et l'inventivité de nos artisans, nous avons les moyens d'y répondre. Grâce à vous, à votre engagement, à votre créativité, nous faisons de Terroir Fribourg bien plus qu'un label : un véritable mouvement. Un pont entre tradition et modernité, entre la terre et l'assiette, pour rester pertinents, visibles et désirés.

Mesdames, Messieurs, Chers Membres,

Notre force, à Terroir Fribourg, c'est la qualité de nos produits, bien sûr, mais aussi ce supplément d'âme que nous portons : l'histoire, la tradition, le lien au territoire. C'est ce qui nous distingue, ce qui nous rend fiers, et ce que nous devons continuer à transmettre.

Mais les défis sont bien réels. Le manque de relève, la difficulté à attirer et à garder les jeunes dans nos métiers, l'évolution rapide des modes de consommation... tout cela nous oblige à nous réinventer.

Alors, continuons ensemble à faire rayonner Terroir Fribourg — avec passion, avec exigence, et avec ce plaisir simple mais puissant de raconter qui nous sommes à travers ce que nous produisons.

Merci à vous tous de faire partie de cette aventure.

Et surtout, merci de croire — comme moi — que bien manger n'est pas un luxe, c'est un droit.

Et que ce droit, ici, à Fribourg, nous avons la chance — et le devoir — de le faire vivre.

Manger bon, manger bien, manger sain, c'est privilégier les produits Regio. Garantie !

Vive Terroir Fribourg !

Pierre-Alain Bapst - Rapport du Directeur**25 ans, un âge charnière, une solide renommée et des défis en perspectives**

Chers membres
Chers invités
Mesdames et Messieurs,
Geschätzte Damen und Herren

En 2024, notre association a soufflé ses 25 bougies. Au fil des années, elle a acquis une solide expérience et développé un vaste réseau. Lors de sa création en 1999, notre canton ne comptait encore aucun produit enregistré sous une Appellation d'Origine Protégée (AOP), ni de label régional.

Aujourd'hui, grâce à la volonté des acteurs concernés, notre canton est devenu le champion suisse des AOP et compte plus de 1'000 produits certifiés « Fribourg – regio.garantie », issus d'environ 90 producteurs répartis sur l'ensemble du territoire et couvrant toutes les branches de production.

En jetant un regard dans le rétroviseur, nous pouvons être fiers du chemin parcouru et continuer à avancer en mettant en œuvre la stratégie 2024-2028.

25 ans ça se fête ! C'est dans ce contexte que nous avons célébrer notre anniversaire en toute convivialité lors d'une soirée réunissant 200 personnes fin novembre à Montbovon, avec vous, chers membres et amis de Terroir Fribourg.

Nous espérons que le succulent repas préparé par La Passion Traiteur et les différentes animations vous auront laissé de bons souvenirs.

Je relève que cette soirée a eu droit à un retentissement médiatique de dimension national en raison d'un évènement, indépendant de notre volonté, sur le chemin du retour d'un de nos invités ...

Freiburg – Land der Werte

- Sie kennen unsere Territorialmarke, Sie existiert seit mehr als zwei Jahren und ist vom Verein Fribourgissima getragen.
- Die Marke wurde letzten Jahr an unseren GV von Danielle Gagnaux vorgestellt.
- Zur Erinnerung, Terroir Fribourg ist eines der 13 Mitglieder von Fribourgissima
- Ebenfalls zur Erinnerung: Das Logo der Marke Freiburg ist ein grafisches Element, das die visuelle Darstellung unseres Labels «Fribourg – regio.garantie» bildet.
- Auf den Bildschirm sind 2 von der 20 Bilder der neuen Werbekampagne, die im Mai auf nationaler Ebene lanciert wird.
- Die 20 Bilder präsentieren den Kanton in verschiedenen Bereichen, darunter Wirtschaft, Sport, Tourismus und natürlich die Gastronomie.

Le 23 août, notre canton a reçu une délégation d'une vingtaine de personne dont un invité de marque en la personne du directeur général de la FAO (Food and Agriculture Organization), autrement dit, l'agence spécialisée des Nations Unies qui mène les efforts vers l'élimination de la faim dans le monde.

A la demande de l'OFAG qui organisait cette visite, nous avons organisé un repas et pu faire découvrir nos spécialités fribourgeoises à Monsieur Qu Dongyu qui les a grandement appréciés.

Terroir Fribourg est une association qui a pour mission de faire la promotion des produits du terroir fribourgeois et qui possède plusieurs cordes à son arc.

Parmi celles-ci, il y a la gestion du secrétariat de l'Interprofession de la Charcuterie AOP qui représente un mandat important et passionnant

- Pour rappel, le président de l'Interprofession est également Christian Deillon et nous gérons ce mandat depuis 2017.
- Rappel → aire géographique → VD + FR pour prod porcs
 - Qualité + local → combinatoire race + bien-être animal + alimentation
- Reste → viande qualité AOP → marque « Porc d'ici »
- 8 prod certifiés JdlB AOP / 30 prod Boutefas AOP dont 9 sur Fribourg)
- Infos sur les sites Jdlb AOP + Boutefas AOP

Regio.Garantie Romandie

- Changement de président lors de l'AG de juin 2024 → Christine Bulliard → Jacques Nicolet qui interviendra en fin d'assemblée.
- ASPR – nationale → Président Manfred Bötsch qui était venu à notre assemblée en 2023 à Nant dans le Vully
- Pour rappel → 4 organisations supra-régionale → Romandie → RGR
- Manfred Bötsch vient de laisser sa place de Président à Urs Schneider, ancien directeur suppléant de l'USP, aujourd'hui à la retraite et ancien président d'AMS qui a développé le label Suisse Garantie
- 7 labels en romandie → brochure → arbore tous regio.garantie depuis environ 2 ans
- Partage une vision commune et tire tous à la même corde
- Marion reprendra le sujet au moment de la certification.

Pour résumer mes propos, il me plaît de relever que l'année 2024 fut riche en actions de promotion sur le terrain et en communication sur nos différents vecteurs.

Vous pourrez découvrir le travail effectué par l'ensemble des membres de l'équipe qui s'exprimera, comme d'habitude, à ma suite.

Toutes nos actions ont un seul objectif : Valoriser l'ensemble des acteurs engagés dans l'élaboration des produits locaux.

Le rôle de Terroir Fribourg n'est pas d'intervenir dans la formation des prix !

Notre mission est de mettre en lumière le travail des différents acteurs de la fourche à la fourchette, en valorisant chaque maillon de la chaîne, de l'agriculteur au transformateur pour sensibiliser les consommateurs !

Dans ce contexte, je tiens à remercier toutes les personnes qui s'engagent dans la promotion de nos bons produits et je me réjouis de poursuivre ce travail pour faire rayonner notre région !

J'arrive au terme de mon intervention. Avant de passer la parole à mes collègues, je souhaite remercier les personnes suivantes :

- Membres pour les échanges et les interactions, vous êtes notre raison d'être et c'est pour vous que nous nous activons tout au long de l'année
- Membres du Comité directeur pour les échanges et la relation constructive
- L'Etat de Fribourg pour sa confiance et son précieux soutien financier
- Aux collègues d'Agri Fribourg et en particulier à Frédéric Ménétre
- Aux membres du Club des Amis du Terroir dont plusieurs sont présents aujourd'hui et qui nous apportent un soutien financier précieux pour mettre en place des mesures de promotion supplémentaires
- A toute l'équipe de Terroir Fribourg que vous voyez sur les photos
 - J'en profite pour remercier Anne Defferrard qui nous quitte après 5 ans

- Léonie Chenaux qui a pris des nouvelles tâches à l'UFT et qui a transmis le mandat de communication à Barbara Mettraux
 - Félicitations à Marion qui attend un heureux évènement pour juin et qui réduira son taux d'activité à son retour en automne et gardera les activités en lien avec la certification
 - L'occasion d'annoncer l'arrivée d'Isabelle Bloch Piller pour reprendre les tâches liées au secrétariat de Marion et la comptabilité de Anne
 - L'occasion de féliciter Yannick qui est devenu papa pour la 4^{ème} fois en 2024 et qui fêtera début septembre ses 10 ans de service au sein de Terroir Fribourg
- Et bien sûr à notre Président pour sa disponibilité, sa clairvoyance, ses impulsions et avec qui il fait toujours bon de travailler

Merci pour votre attention

Yannick Etter - Rapport Marketing**Retour sur l'année 2024**

Chers membres de Terroir Fribourg, Chers invités, Mesdames, Messieurs,

C'est avec beaucoup de fierté que je prends la parole aujourd'hui pour revenir sur une année 2024 riche en projets, en rencontres et en saveurs. Une année où Terroir Fribourg a continué de faire ce qu'il sait faire de mieux : mettre en lumière la diversité, la qualité et l'authenticité des produits de notre canton.

Notre engagement s'est notamment concrétisé à travers plusieurs campagnes de sensibilisation au consommateur local : les fraises à la bonne saison, le Porc d'ici, bien d'ici, et la Saison de la Bénichon, la seule qui compte vraiment ! Mais ma collègue Barbara va en parler mieux que moi.

Après une année 2023 riche en activités, on pensait 2024 plus calme. Mais que nenni, le programme fut finalement bien garni ! Le Salon de l'Agriculture à Paris donne toujours le ton. Terroir Fribourg et ses partenaires, sous l'égide des Fromages de Suisse, y ont confirmé leur capacité à représenter dignement les savoir-faire fribourgeois et suisse dans un cadre exigeant et international. C'est chaque année un coup de projecteur sur notre association, même si nous n'y apparaissions pas en notre propre nom.

D'autres moments forts ont jalonné l'année, notamment l'organisation de la première Balade découverte, qui a eu lieu en juin au Mouret, avec des participants enchantés de leur expérience. Nous avons également participé à des événements d'envergure, comme la Fête fédérale des costumes à Zurich ou la Braderie de Porrentruy. En fin d'année, c'était bien sûr à Davos que les produits fribourgeois étaient mis en valeur au sein du Chalet fribourgeois de Gottéron. Du monde sportif, parlons-en, puisque Terroir Fribourg était également présent sur la nouvelle étape gruérienne de l'ÖKK Bike Revolution, ainsi qu'au ravitaillement sur la mythique course à pied Morat-Fribourg, dans sa version trail. De belles collaborations pour notre association, qui inspire visiblement une image de confiance auprès de ses partenaires de proximité.

La Bénichon des entreprises, organisée à Espace Gruyère à Bulle, a également été un moment fort de l'année, puisque plus de 600 personnes en ont profité. A l'heure où ce genre d'événements a tendance à se multiplier, et nous nous en réjouissons, la Bénichon du Pays de Fribourg reste une valeur sûre pour nombre de représentants du monde économique et politique fribourgeois. A noter que de nombreux convives provenant d'autres cantons ont pu découvrir notre tradition à cette occasion !

Et bien sûr, comment ne pas évoquer le Salon des Goûts et Terroirs, qui est un peu le highlight de l'année pour tous les amoureux du Terroir de la région. En 2024, et pour la première fois, seuls des exposants proposant des produits *Fribourg-regio.garantie* ont tenu un stand sur l'Espace fribourgeois. Nous attachons une importance croissante à travailler avec des producteurs certifiés, gage de traçabilité et de crédibilité auprès du grand public.

Le mois de novembre nous a permis de fêter les 25 ans de l'association en toute convivialité, avec vous, chers membres de Terroir Fribourg, dans une soirée qui on l'espère vous aura laissé de bons souvenirs.

L'avenir s'annonce prometteur. Grâce à vous, chers membres de Terroir Fribourg, nous pouvons continuer à affirmer haut et fort que notre canton regorge de richesses culinaires, de talents et de passion. Merci à chacune et chacun d'entre vous pour votre engagement et votre confiance.

Barbara Mettraux – Rapport Communication**Begrüssung**

Guten Tag zusammen,
ich freue mich, euch heute einen kurzen Überblick über verschiedene Kommunikationsaktivitäten zu geben, die wir im letzten – oder auch in diesem Jahr – umgesetzt haben.
Mein Name ist Barbara Mettraux, und ich bin bei Terroir Fribourg für die Kommunikation zuständig.

Kilbisaison 2024

Letztes Jahr fand die erste Ausgabe der Saison de la Bénichon – oder der Kilbisaison – statt. Diese Kampagne ist eine Zusammenarbeit mit der Herbstkampagne des Freiburger Tourismusverbandes.
Unser Ziel war es, daraus eine echte Saison zu machen: eine kulinarische Reise über zweieinhalb Monate, von Ende August bis Mitte November, mit Fokus auf regionalen Genuss und starken Partnerschaften.
Mitgemacht haben 23 Restaurants, 8 Metzgereien und 16 Bäckereien im ganzen Kanton.
Sie alle haben sich verpflichtet, während mindestens zwei Wochen das traditionelle Menü, den Kilbi-Kit oder das Kilbi-Sandwich mit Cuchaule AOP und Jambon de la Borne AOP anzubieten. Diese enge Zusammenarbeit hat die Verbindung zwischen den verschiedenen Akteuren im Kanton sichtbar gestärkt.
Für die digitale Kommunikation haben wir eine neue Seite auf unseren Website eingerichtet, auf der alle Partnerrestaurants aufgelistet sind und die auf Aktionen wie das «Kilbi-Kit» und das «Kilbi-Sandwich» verweist.
Es gab ebenfalls einen Wettbewerb online – ein Memory-Spiel mit Bildern des Kilbimenüs – und war ein voller Erfolg! Knapp 14'000 Partien wurden zwischen dem 19. August und dem 29. September gespielt.
Zu gewinnen gab es 10 GastroFribourg-Gutscheine à 100 Franken sowie 10 Kilbi-Kits zum Mitnehmen im gleichen Wert.
Insgesamt war die Kilbisaison ein voller Erfolg – ein Projekt, das wir auch dieses Jahr wieder durchführen werden. Natürlich mit einigen kleinen Anpassungen, um die Kommunikation weiter zu verbessern.

Le Porc d'ici

Ein weiteres Highlight war die Kampagne Le Porc d'ici.
Für diese erste Bekanntheitskampagne war es ein grosser Erfolg – die Inhalte erzielten viele Aufrufe und Besuche aus den Zielregionen VD, FR sowie den angrenzenden Gebieten.
Eine ursprünglich geplante Wiederholung im Sommer wurde wetterbedingt und aufgrund der Ferienzeit verschoben. Stattdessen wurde die Kampagne in eine multikanale Kilbi-Kampagne von Ende August bis Ende Oktober integriert.
Für die Zukunft planen wir, den Fokus noch stärker auf Conversion zu legen. Ziel ist es, Inhalte zu schaffen, die geteilt und gespeichert werden – damit wir das Budget besser nutzen und die organische Reichweite erhöhen können.
Geplant ist auch eine Website, auf der alle Partner-Metzgereien ersichtlich sind.

Kampagne 2025 – «Résiste!»

Aktuell läuft unsere Kampagne «Résiste!» – oder auf Deutsch: «Halte durch!» – rund um die Erdbeere.
Dank der Unterstützung des kantonalen Klimaplanes konnten wir die Visuals vom letzten Jahr wiederverwenden und in 2 Wellen distribuieren. Mit ein paar gezielten, bezahlten Massnahmen gab es auch eine grossartige Sichtbarkeit in den Medien – beispielsweise bei FRAPP und in La Liberté.

Soziale Medien

Seit Mai 2023 besteht eine enge Zusammenarbeit zwischen Terroir Fribourg und dem Freiburger Tourismusverband.

Unsere Präsenz auf Social Media wächst! Seit dem 31. Dezember 2022 gibt es über 40% mehr Follower auf den verschiedenen Kanälen – und es nimmt weiterhin stetig zu.

Neu ist, dass wir seit diesem Jahr ab und zu auch auf Deutsch kommunizieren auf den jeweiligen Plattformen.

Weitere Projekte – Migration Website

Ein besonders wichtiges Projekt aktuell ist die Migration unserer Website auf die Plattform www.fribourg.ch.

Diese Seite ist dreisprachig, benutzerfreundlich und wird zentral vom Freiburger Tourismusverband betreut.

Dadurch entstehen wertvolle Synergien – etwa durch die Verknüpfung mit Fribourgissima, sowie Inhalten zu Sport, Wirtschaft, Kultur und bald auch zur Eishockey-WM 2026. Interaktionen mit Inhalten des FTV werden dadurch ebenfalls möglich.

Schlusswort

Ich danke euch allen herzlich für eure Aufmerksamkeit und vor allem für eure grosse Unterstützung im vergangenen Jahr.

Ich freue mich auf die vielen neuen Projekte – und auf eine weiterhin so gute Zusammenarbeit mit euch allen.

Merci vielmals !

Marion Yerly – Rapport Certification

Mesdames, Messieurs,
Chères et chers membres de Terroir Fribourg,

L'année 2024 a été marquée par une dynamique positive autour de la valorisation des produits régionaux dans le canton de Fribourg. Au cœur de cette démarche, le label "Fribourg-regio.garantie" continue de jouer un rôle central en garantissant l'authenticité et l'origine des produits de notre terroir.

Die Zertifizierung „Fribourg-regio.garantie“ gründet auf einem strengen Pflichtenheft, das auf den Kriterien des nationalen Labels regio.garantie basiert. Es garantiert, dass das Produkt zu mindestens achtzig Prozent aus Rohstoffen aus dem Kanton Freiburg besteht und zum grössten Teil lokal verarbeitet wird. Dieses Label ermöglicht es den Verbrauchern, eine informierte Wahl zu treffen, und unterstützt die regionalen Wirtschaftsakteure in ihrer Entwicklung.

En 2024, nous avons dépassé la barre des 1000 produits certifiés et le nombre de producteurs ayant pris part à la démarche s'élève désormais à 86, confirmant l'intérêt croissant pour la valorisation locale et la reconnaissance du label comme un gage de confiance. Le label « Fribourg-regio.garantie » se veut rassembleur et touche l'ensemble des producteurs et transformateurs de notre canton, toutes catégories confondues. Les nouveaux produits certifiés lors de l'année écoulée en sont les témoins : des produits de boulangerie de l'ART'isan à Prez-vers-Noréaz en passant par les créations à base de viande « Le Porc d'Ici » des boucheries Yerly et Bertschy, toute une gamme de nouveaux produits a été certifiée. Nous trouvons également des éléments moins communs tels que le Riz du Vully, de l'huile de caméline, de nouvelles bières ou des noix de provenance cantonale. Je terminerai par relever la certification des truites de la pisciculture de Neirivue qui apportent une dimension toute particulière à la démarche. En effet, nous comptons déjà des produits certifiés à base de truite, à l'image du tartare proposé par Madame Tartare. Toutefois, grâce à cette certification, nous pouvons compter sur un plus grand nombre de produits composés en grande majorité de produits certifiés.

2024 a également été l'année de la concrétisation du but premier de la création de la plateforme Edirekt, celle de pouvoir réaliser l'ensemble du processus de certification de manière digitale. Dès qu'il s'agit de « digital », cela peut faire peur à certains ou en enthousiasmer d'autres. Dans tous les cas, nous nous tenons à disposition pour aider nos producteurs et transformateurs dans les démarches à entreprendre.

Nous réalisons de plus en plus de certifications via cet outil et cela diminue le nombre de papiers échangés, remplis, signés et retournés. La simplification du processus permet de gagner du temps à chaque étape et de gagner en qualité et en suivi en prévision des prochains contrôles.

Edirekt wurde in Zusammenarbeit mit den anderen Westschweizer Kantonen entwickelt und soll ein Programm sein, das speziell auf die Anforderungen unserer Mitglieder zugeschnitten ist und daher ständig weiterentwickelt wird. Demnächst wird die Plattform aktualisiert, um sie intuitiver zu gestalten und noch besser auf die Realität vor Ort abzustimmen.

Finalement, l'année 2024 a vu un nouveau projet se développer, celui de la durabilité. Instigué par les représentants du canton au sein de notre Association, des démarches ont été entreprises en vue de mesurer mais également de valoriser la durabilité dans la production et la transformation de produits fribourgeois. La procédure a débuté par un état des lieux des mesures entreprises dans les cantons voisins et cela a permis d'identifier des synergies avec le canton de Vaud qui avait initié un projet quelques mois auparavant. Nous

avons alors pu bénéficier de leurs travaux afin de les tester sur un échantillon de nos membres fabricants des produits certifiés. Les démarches sont encore en cours et s'échelonneront tout au long de l'année à venir. Je suis persuadée qu'elles permettront d'augmenter encore la haute valeur dont bénéficient les produits certifiés « Fribourg-regio.garantie ».

Ich schliesse diesen Tätigkeitsbericht mit einem herzlichen Dank an alle Produzenten, Verarbeiter, Partner und Mitglieder der Technischen Kommission, die die Zertifizierung „Fribourg-regio.garantie“ unterstützen. Ihr tägliches Engagement ermöglicht es, die einzigartige Identität unseres Freiburger Terroirs zu bewahren und aufzuwerten und gleichzeitig den steigenden Erwartungen der Konsumenten in Bezug auf Herkunft, Nachhaltigkeit und Transparenz gerecht zu werden.

Merci pour votre attention et bonne suite d'assemblée !

Christian Folly - Rapport Commission Restaurants Agréés et Restauration collective**L'amour du produit dans la restauration**

Lors d'une signature de charte « Cuisinons notre région », en m'adressant aux chefs de cuisine, je commence toujours mon introduction par ces mots : Votre métier est un métier à plusieurs casquettes et ne cesse d'évoluer, la cuisine est une histoire d'amour, il faut tomber amoureux des produits et puis des gens qui les font.

Mesdames et Messieurs les Invités,
Mesdames et Messieurs,
Chers Membres,
Werte Damen und Herren,

L'excellence en cuisine commence avec le produit quel qu'il soit, que l'on parle de la pomme de terre ou du pistil de safran en passant par le filet de truite.

Et c'est sans rougir que nous devons être fiers des produits de nos producteurs et artisans qu'ils soient AOP, certifiés Fribourg regio.garantie ou qu'ils soient produits ou transformés sur nos terres.

Pour un certain nombre de personnes, le terme de « restauration collective » n'est pas forcément explicite. Chacun d'entre nous arrive à se faire une image du mot « restauration », mais l'adjectif « collective » qui le qualifie a certainement tendance à le dénaturer aux yeux d'une partie des consommateurs et peut-être des producteurs également. Nous sommes loin des cantines, réfectoires popotes et autres bouis-bouis.

Une prise de conscience de nos chefs de cuisine en restauration collective est là et l'évolution du choix de produits locaux se fait de plus en plus présente. Il y a certes encore beaucoup à faire et Terroir Fribourg donne l'impulsion de différentes manières :

Avec l'aide de l'Etat de Fribourg, que je remercie au passage, la plateforme de Saison.ch a été lancée. Elle leur facilite, en mode Business to Business, la prise de contact avec les producteurs et fournisseurs locaux. De Saison.ch offre de nombreuses possibilités d'utilisation. Pour les restaurateurs et cuisiniers, elle permet de recevoir des offres de producteurs et fournisseurs régionaux dont les produits correspondent à la Charte « Cuisinons notre région ». Elle permet également de recevoir une Newsletter comprenant les dernières offres mises en ligne, véritable source d'inspiration pour concevoir des menus incluant des produits locaux et de saison. Aujourd'hui, ce ne sont pas loin de 40 entités de chaque côté qui se sont inscrites. Si j'ose m'exprimer ainsi, je le vois comme le « Tinder » de la restauration, l'Amour du produit à la rencontre du cuisinier. Il y a toujours la possibilité de vous y inscrire gratuitement et rapidement.

Terroir Fribourg a comme mandat de la part de Grangeneuve de mettre en place les formations et Sensi'Terre pour les métiers de St-Fortunat patron des cuisiniers. Je souhaiterais vous parler en deux mots des Sensi'Terre. Instauré en 2021 par Grangeneuve et Terroir Fribourg ont pour objectif d'aller à la rencontre des producteurs de notre région, de rapprocher les mondes agricoles et le monde de la restauration, les faire mieux se connaître et favoriser les contacts. Elle donne la possibilité aux équipes de sortir de leur quotidien, afin non seulement de comprendre l'histoire de l'entreprise et les conditions de production, mais aussi de connaître le choix des

produits proposés et de créer un lien avec le producteur. Le but est également de créer un réseau entre les chefs de cuisine et les producteurs et ainsi d'échanger des idées et expériences. Le consommateur veut être proche du produit, ils peuvent ainsi raconter une histoire, donner une valeur ajoutée aux produits. Consommer local, c'est se soucier non seulement d'où vient le produit mais également de la manière dont il est traité et soutenir notre économie. Moi je le dis haut et fort, faite la cuisine avec amour et vous serez amoureux tous les jours !

Dernier levier né, le catalogue de produits de fête certifiés « Fribourg-regio.garantie » sorti début avril qui rappelle que ce label est apposé sur plus de 1000 produits provenant de 100 producteurs. Merci les Artisans du goût, de la passion et beaucoup d'amour dans vos gestes.

Les consommateurs ont besoin de renouer avec la terre, ils veulent se faire du bien en mangeant sainement. Ils sont également de plus en plus attentifs à la préservation de l'environnement. Après des décennies d'insouciance, l'heure est au retour au bon sens. Vous êtes chers producteurs en train d'opérer un virage vers des vraies valeurs aujourd'hui consensuelles entre vous et les restaurateurs.

Le discours pourrait être le même pour les restaurants agréés, que d'efforts effectués sur les cartes de mets avec les produits locaux.

Je terminerai par un clin d'œil à la déclaration d'intention de la démarche latine de « Cuisinons notre région » qui a pris naissance le 27 mars sur l'impulsion du canton de Fribourg et plus précisément par Monsieur le CE Didier Castella et dont le Président est Urs Zaugg. Tous les cantons romands et le Tessin ont la vision d'une restauration visant une alimentation durable et équilibrée favorisant les produits régionaux et de saison. Une nouvelle aventure épicurienne débute.

En 30 secondes, vous allez visionner la campagne « Fribourg regio-garantie » qui est le reflet de votre travail. Merci chères productrices et producteurs !

Merci chères restauratrices et chers restaurateurs publics et collective pour vos efforts et votre implication au quotidien, vous êtes plus que des vrais passionnés. Préparer une mise en place, faire mijoter, servir et se faire plaisir... Quel acte pourrait être plus amoureux que la cuisine ?

Vielen Dank für ihre Aufmerksamkeit
Merci pour votre écoute