

2025

RAPPORT D'ACTIVITÉ • TÄTIGKEITSBERICHT



FRI♥**OURG**

Terre
de valeurs

FAISONS VIVRE NOTRE RÉGION GEMEINSAM FÜR UNSERE REGION

Association Terroir Fribourg

Route de Chantemerle 41
1763 Granges-Paccot

+41 (0)26 467 30 30
www.terroir-fribourg.ch
info@terroir-fribourg.ch



SOMMAIRE INHALT

Le mot du Président Wort des Präsidenten	4
Rapport de gestion 2025 Geschäftsbericht 2025	6
Club des Amis du Terroir Club der Freunde des Terroirs	8
Membres du Comité directeur et administration Vorstandsmitglieder und Administration	10
Rétrospective des activités 2025 Rückblick 2025	12
L'année 2025 en chiffres Das Jahr 2025 in Zahlen	14
Notre invité – Didier Castella Unser Gast – Didier Castella	16
Communication et Marketing Kommunikation und Marketing	18
Certification et label « Fribourg-regio.garantie » Zertifizierung und Label « Fribourg-regio.garantie »	20
Les Restaurants agréés Terroir Fribourg Von Terroir Fribourg anerkannte Restaurants	22
La Restauration collective Gemeinschaftsgastronomie	24
La Bénichon du Pays de Fribourg Kilbi im Freiburgerland	26

Rédaction générale - Allgemeine Redaktion : Yannick Etter

Graphisme - Grafikdesign : Atelier Parallèle à Bulle

Photos - Bilder : Terroir Fribourg, parallele.ch, Redox Digital

Traduction - Übersetzung : Terroir Fribourg

Imprimé dans le canton de Fribourg

Gedruckt im Kanton Freiburg

LA PROMOTION AU CŒUR DE LA MISSION

CHRISTIAN DEILLON | PRÉSIDENT



En 2025, plus que jamais, la promotion s'est affirmée comme le cœur de la mission de Terroir Fribourg. Mettre en valeur nos produits, nos traditions et celles et ceux qui les font vivre dépasse largement la simple visibilité : c'est un engagement collectif qui relie l'économie, l'agriculture, la gastronomie, la culture et le tourisme.

Le Pays de Fribourg possède une richesse unique, façonnée par des savoir-faire authentiques et une identité forte. Notre rôle consiste à la faire rayonner, en étroite collaboration avec tous les acteurs qui contribuent à la vitalité de notre canton.

Les produits labellisés et les traditions qui les entourent constituent une vitrine exceptionnelle. Ils expriment une identité claire, authentique et reconnaissable, capable de séduire bien au-delà de nos frontières. Cette dimension traditionnelle représente aussi un socle solide, sur lequel s'appuie l'innovation, la créativité et l'adaptation aux nouvelles attentes des consommateurs et des visiteurs.

Notre mission s'inscrit dans cette vision d'ensemble : valoriser l'héritage sans le figer, encourager la créativité sans renier nos racines. À travers chaque événement et chaque projet mené avec nos partenaires du tourisme, nous démontrons que le patrimoine culinaire fribourgeois est un puissant moteur de modernité et d'attractivité.

Grâce à votre engagement, Terroir Fribourg peut compter sur un vaste réseau d'ambassadrices et d'ambassadeurs passionnés. Vous défendez non seulement la qualité de nos produits, mais aussi les valeurs qui font la force de notre canton : la confiance, la solidarité, la précision du geste et la fierté d'un patrimoine vivant.

À chacune et chacun d'entre vous, un immense merci. Ensemble, nous faisons du terroir fribourgeois une référence. Ensemble, continuons à faire vivre et grandir l'esprit de Terroir Fribourg.

WWW.TERROIR-FRIBOURG.CH

PROMOTION IM ZENTRUM DER MISSION

CHRISTIAN DEILLON | PRÄSIDENT

Im Jahr 2025 hat sich die Promotion mehr denn je als Herzstück der Mission von Terroir Fribourg bestätigt. Unsere Produkte, unsere Traditionen und die Menschen, die sie tragen, sichtbar zu machen, bedeutet weit mehr als reine Präsenz: Es ist ein gemeinsames Engagement, das Wirtschaft, Landwirtschaft, Gastronomie, Kultur und Tourismus miteinander verbindet.

Das Freiburgerland verfügt über einen einzigartigen Reichtum – geprägt von authentischem Können und einer starken Identität. Unsere Aufgabe ist es, diese Stärke zum Strahlen zu bringen – in enger Zusammenarbeit mit allen Akteurinnen und Akteuren, die zur Vitalität unseres Kantons beitragen.

Die zertifizierten Produkte und die damit verbundenen Traditionen sind ein aussergewöhnliches Aushängeschild für unseren Kanton. Sie verkörpern eine klare, authentische und wiedererkennbare Identität, die weit über unsere Grenzen hinaus überzeugt. Gleichzeitig bildet diese traditionelle Dimension ein solides Fundament, auf dem Innovation, Kreativität und die Anpassung an neue Erwartungen von Konsumentinnen, Konsumenten sowie Gästen aufbauen.

Unsere Promotionsarbeit folgt genau dieser ganzheitlichen Vision: das Überlieferte wertschätzen, ohne es zu erstarren, und Kreativität fördern, ohne unsere Wurzeln zu verleugnen. Bei jedem Auftritt und in gemeinsamen Projekten mit unseren Partnern im Tourismus zeigen wir, dass das kulinarische Erbe Freiburgs ein kraftvoller Motor für Modernität und Attraktivität ist.

Dank Ihres Engagements kann Terroir Fribourg auf ein breites Netzwerk leidenschaftlicher Botschafterinnen und Botschafter zählen. Sie stehen nicht nur für die Qualität unserer Produkte ein, sondern auch für die Werte, die unseren Kanton auszeichnen: Vertrauen, Solidarität, handwerkliche Präzision und der Stolz auf ein lebendiges Erbe.

Ihnen allen gebührt ein herzliches Dankeschön. Gemeinsam machen wir das Freiburger Terroir zu einer Referenz. Gemeinsam lassen wir den Geist von Terroir Fribourg weiterleben und wachsen.



PHOTO: REDOX DIGITAL

FÉDÉRER, CRÉER, PROMOUVOIR : RETOUR SUR NEUF ANNÉES D'ENGAGEMENT

PIERRE-ALAIN BAPST | DIRECTEUR



Depuis mon entrée en fonction en janvier 2017 à la direction de Terroir Fribourg, j'ai eu le privilège d'accompagner une association dynamique, portée par des valeurs fortes et profondément ancrées dans notre canton.

Au fil des années, j'ai eu le plaisir de collaborer avec nos membres et une multitude de partenaires. J'ai toujours eu à cœur de mettre mon énergie au service d'un objectif commun : fédérer, créer et promouvoir avec conviction la richesse et la qualité des produits fribourgeois. À l'heure de mon départ, fin février 2026, pour relever un nouveau défi à la direction de Swiss Wine Promotion, je regarde ce parcours avec reconnaissance et fierté.

L'année 2025, marquée par les 10 ans du label Fribourg-regio.garantie

L'année 2025 s'inscrit dans cette dynamique positive. Elle aura été globalement très satisfaisante, marquée notamment par la mise en place de mesures de communication pour célébrer les 10 ans du label Fribourg-regio.garantie.

Notre participation à la Seislermäss, du 13 au 18 mai à Tavel, a rencontré un beau succès et nous avons profité de cet événement grand public pour renforcer la notoriété de notre label dans la partie alémanique du canton. Par ailleurs, le lancement du nouveau site internet en juin 2025, désormais intégré au site fribourg.ch, ouvre des perspectives intéressantes en matière de visibilité et de communication.

Faits marquants entre 2017 et 2025

Si je devais retenir quelques jalons marquants de ces neuf dernières années, je commencerais par relever le développement des ressources humaines et financières, qui ont permis d'élargir les activités et d'assumer de nouveaux mandats, comme la mise en œuvre de la Charte fribourgeoise sur la restauration collective et la reprise du secrétariat de l'Interprofession de la Charcuterie AOP, qui gère le Jambon de la Borne AOP et le Boutefas AOP. Grâce à ces ressources supplémentaires et au soutien de l'État de Fribourg, il a été possible d'augmenter le nombre de produits certifiés Fribourg-regio.garantie de 112 à 1'100. Avec le temps, ce label est devenu un lien essentiel entre agriculteurs, artisans, transformateurs et consommateurs.

VEREINEN, GESTALTEN, FÖRDERN: RÜCKBLICK AUF NEUN JAHRE ENGAGEMENT

PIERRE-ALAIN BAPST | DIREKTOR

Seit meinem Amtsantritt im Januar 2017 als Direktor von Terroir Fribourg durfte ich eine dynamische Organisation begleiten, die von starken Werten getragen und tief in unserem Kanton verwurzelt ist.

Im Laufe der Jahre hatte ich das Vergnügen, mit unseren Mitgliedern und zahlreichen Partnern zusammenzuarbeiten. Es war mir stets ein Anliegen, meine Energie in den Dienst eines gemeinsamen Ziels zu stellen: die Qualität und den Reichtum der Freiburger Produkte mit Überzeugung zu vereinen, zu gestalten und zu fördern. Im Hinblick auf meinen Weggang Ende Februar 2026, um eine neue Herausforderung bei Swiss Wine Promotion anzunehmen, blicke ich mit Dankbarkeit und Stolz auf diesen Weg zurück.

Das Jahr 2025 – geprägt vom 10-Jahr-Jubiläum des Labels Fribourg-regio.garantie

Das Jahr 2025 steht in dieser positiven Dynamik. Insgesamt war es sehr erfreulich, insbesondere dank verschiedener Kommunikationsmassnahmen anlässlich des 10-jährigen Bestehens des Labels Fribourg-regio.garantie.

Unsere Teilnahme an der Seislermäss vom 13. bis 18. Mai in Tafers war ein schöner Erfolg. Diese Publikumsveranstaltung bot uns eine wertvolle Gelegenheit, die Bekanntheit unseres Labels im deutschsprachigen Teil des Kantons weiter zu stärken. Zudem eröffnete der im Juni 2025 lancierte neue Internetauftritt, der nun in die Plattform fribourg.ch integriert ist, interessante Perspektiven in Bezug auf Sichtbarkeit und Kommunikation.

Wichtige Meilensteine zwischen 2017 und 2025

Wenn ich einige prägende Etappen dieser neun Jahre hervorheben darf, so zunächst die Stärkung der personellen und finanziellen Ressourcen. Diese ermöglichten es, die Aktivitäten auszubauen und neue Mandate zu übernehmen – etwa die Umsetzung der Freiburger Charta für die Gemeinschaftsgastronomie sowie die Übernahme des Sekretariats der Interprofession der Charcuterie AOP, welche den Jambon de la Borne AOP und den Boutefas AOP betreut. Dank dieser zusätzlichen Mittel und der Unterstützung des Staates Freiburg konnte die Zahl der zertifizierten Produkte Fribourg-regio.garantie von 112 auf 1'100 gesteigert werden. Mit der Zeit ist dieses Label zu einem wichtigen Bindeglied zwischen Landwirten, Hand-

Dans le même registre, le nombre de produits AOP est passé de trois à six, avec l'enregistrement de la Cuchaule AOP en 2018, du Jambon de la Borne AOP et du Boutefas AOP en 2021, faisant ainsi du canton de Fribourg le champion suisse des AOP.

Par ailleurs, la gestion du restaurant fribourgeois à la Fête des Vignerons 2019, la création en 2022 de la marque territoriale Fribourg, accompagnée du nouveau visuel du label Fribourg-regio.garantie, l'intégration de la Ville de Fribourg dans le réseau des Villes créatives de l'UNESCO dans le domaine de la gastronomie, ainsi que l'essor du label regio.garantie au niveau national grâce à une forte implication romande constituent également une reconnaissance importante de notre engagement collectif.

Du côté de la communication, un accent particulier a été mis sur la création de contenu pour les réseaux sociaux afin de toucher de nouveaux publics, tout en dynamisant le site internet, qui se veut notamment un véritable annuaire de points de vente et de recettes. Le développement d'une communication à l'échelle nationale avec le label regio.garantie mérite également d'être souligné.

MERCI

Arrivée à la fin de mon mandat, je tiens à adresser mes vifs et sincères remerciements à notre président d'honneur, Daniel Blanc, président de 2010 à 2021, pour la confiance qu'il m'a accordée en me donnant l'opportunité d'accomplir ce travail enrichissant dans lequel j'ai pu m'épanouir. Sa vision a toujours encouragé la collaboration et le développement de synergies indispensables à notre réussite.

Ma reconnaissance va également à Christian Deillon, président depuis 2021, pour son engagement sans faille et son rôle déterminant dans la création et la mise en œuvre de la stratégie 2024–2028. Il ne va pas de soi de gérer une entreprise privée et de s'investir en parallèle pour présider une association comme la nôtre ; cela mérite toute notre reconnaissance.

Enfin, un immense merci à toute l'équipe de Terroir Fribourg, collaboratrices et collaborateurs actuels et passés, avec lesquels j'ai eu un immense plaisir de travailler, sans oublier le personnel auxiliaire auquel nous faisons appel pour nos manifestations, notamment le Salon de l'Agriculture à Paris et le Salon des Goûts et Terroirs.

Je remercie également les membres du Comité directeur et toutes celles et ceux qui ont contribué, de près ou de loin, à cette belle aventure. Je souhaite plein succès à mon successeur, Julien Dorthe, et formule le vœu qu'il connaisse autant de satisfaction que j'en ai eu.

Je me réjouis de vous retrouver, ici ou ailleurs, autour d'une bonne assiette de produits du terroir fribourgeois, accompagnée d'un bon verre de vin suisse.

werkern, Verarbeitern und Konsumentinnen und Konsumenten geworden.

Auch die Zahl der AOP-Produkte stieg von drei auf sechs – mit der Eintragung der Cuchaule AOP im Jahr 2018 sowie des Jambon de la Borne AOP und des Boutefas AOP im Jahr 2021. Damit wurde der Kanton Freiburg zum Schweizer Spitzenreiter bei den AOP-Produkten. Weitere bedeutende Höhepunkte waren die Führung des Freiburger Restaurants an der Fête des Vignerons 2019, die Schaffung der Standortmarke Fribourg im Jahr 2022 mit dem neuen visuellen Auftritt des Labels Fribourg-regio.garantie, die Aufnahme der Stadt Freiburg in das UNESCO-Netzwerk der Kreativstädte im Bereich Gastronomie sowie der nationale Aufschwung des Labels regio.garantie dank einer starken Beteiligung aus der Romandie.

Im Bereich Kommunikation wurde ein besonderer Schwerpunkt auf die Erstellung von Inhalten für die sozialen Medien gelegt, um neue Zielgruppen zu erreichen und gleichzeitig die Website weiterzuentwickeln, die insbesondere als umfassendes Verzeichnis von Verkaufsstellen und Rezepten dient. Auch der Ausbau der nationalen Kommunikation rund um das Label regio.garantie ist hervorzuheben.

DANKE

Am Ende meines Mandats möchte ich meinem aufrichtigen und herzlichen Dank Ausdruck verleihen. Mein besonderer Dank gilt unserem Ehrenpräsidenten Daniel Blanc, Präsident von 2010 bis 2021, für das Vertrauen, das er mir entgegengebracht und mir diese bereichernde Aufgabe ermöglicht hat. Seine Vision förderte stets Zusammenarbeit und die Entwicklung notwendiger Synergien.

Ebenso danke ich Christian Deillon, Präsident seit 2021, für sein grosses Engagement und seine entscheidende Rolle bei der Erarbeitung und Umsetzung der Strategie 2024–2028. Es ist keineswegs selbstverständlich, ein privates Unternehmen zu führen und sich gleichzeitig mit so viel Einsatz für den Vorsitz einer Organisation wie der unseren zu engagieren – das verdient grosse Anerkennung.

Ein herzliches Dankeschön geht auch an das gesamte Team von Terroir Fribourg – an aktuelle wie ehemalige Mitarbeitende –, mit denen ich mit grosser Freude zusammenarbeiten durfte. Mein Dank gilt ebenso dem Aushilfspersonal, das uns bei Veranstaltungen unterstützt, insbesondere am Salon de l'Agriculture in Paris und am Salon Suisse des Goûts et Terroirs.

Ich danke zudem den Mitgliedern des Vorstandes sowie allen, die – direkt oder indirekt – zu diesem schönen gemeinsamen Weg beigetragen haben. Meinem Nachfolger, Julien Dorthe, wünsche ich viel Erfolg und ebenso viel Zufriedenheit, wie ich sie erleben durfte.

Ich freue mich darauf, Sie hier oder anderswo wiederzutreffen – bei einem guten Teller Freiburger Terroir-Produkte und einem Glas Schweizer Wein.

DURABLEMENT ANCRÉE DANS SA TERRE

DANIEL WENGER | PRÉSIDENT
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA BCF



L'appartenance de la Banque Cantonale de Fribourg au Club des amis du Terroir relève de l'évidence. La banque est très attachée, non seulement au territoire sur lequel elle exerce ses activités, mais également à la durabilité, qui est devenue un enjeu crucial dans toutes ses missions.

Le développement durable constitue un axe prioritaire de la stratégie de la BCF. L'action de la banque s'articule autour de trois piliers complémentaires qui entrent en résonance avec la défense du terroir fribourgeois: la préservation de l'environnement, la responsabilité sociale et la prospérité économique.

Par son soutien aux PME régionales, grâce à ses 26 succursales, la BCF joue aussi un rôle clé dans la chaîne de production agroalimentaire. Elle finance les producteurs, les artisans et les entreprises locales dans leurs projets de développement, contribuant à la vitalité des savoir-faire régionaux.

La BCF est en outre active dans la transition énergétique. Elle aide à connecter les différents acteurs pour faciliter les projets en faveur de l'efficacité énergétique. Elle encourage des initiatives qui contribuent à une consommation plus respectueuse de l'environnement.

Pour soutenir le terroir, dans un esprit de proximité, la BCF s'investit également pour celles et ceux qui le font vivre. Elle est profondément engagée dans la vie sociale du canton. Elle sponsorise de nombreuses manifestations culturelles, sportives et traditionnelles, qui font battre le cœur de Fribourg. En contribuant à la richesse associative, elle participe à la cohésion sociale, à l'attractivité du canton et à la qualité de vie de ses habitantes et habitants.

Par son ancrage régional, sa politique de durabilité et son accompagnement des forces vives agissant sur son territoire, la BCF contribue à façonner un canton qui sait tirer le meilleur de son terroir pour préparer l'avenir.

NACHHALTIG IN IHRER REGION VERANKERT

DANIEL WENGER | PRÄSIDENT DER
GESCHAFTSLEITUNG DER FKB

Die Freiburger Kantonalbank (FKB) gehört selbstverständlich zum Club der Freunde des Terroirs. Die Bank ist nicht nur stark mit dem Gebiet verbunden, in dem sie tätig ist, sondern auch mit der Nachhaltigkeit, die in all ihren Aufgaben zu einem zentralen Anliegen geworden ist.

Die nachhaltige Entwicklung bildet einen strategischen Schwerpunkt der FKB. Ihr Handeln stützt sich auf drei sich ergänzende Pfeiler, die im Einklang mit der Förderung des Freiburger Terroirs stehen: der Schutz der Umwelt, die soziale Verantwortung und der wirtschaftliche Wohlstand.

Mit der Unterstützung regionaler KMU über ihre 26 Geschäftsstellen spielt die FKB zudem eine Schlüsselrolle in der agroalimentären Produktionskette. Sie finanziert Produzenten, Handwerksbetriebe und lokale Unternehmen bei ihren Entwicklungsprojekten und trägt so zur Vitalität der regionalen Fachkompetenzen bei.

Darüber hinaus ist die FKB aktiv in der Energiewende. Sie hilft dabei, die verschiedenen Akteure zu vernetzen, um Projekte zur Förderung der Energieeffizienz zu erleichtern. Sie unterstützt Initiativen, die zu einem umweltbewussteren Konsum beitragen.

Zur Förderung des Terroirs engagiert sich die FKB im Sinne der Nähe auch für jene Menschen, die es lebendig halten. Sie ist tief im gesellschaftlichen Leben des Kantons verankert. Sie sponsert zahlreiche kulturelle, sportliche und traditionelle Veranstaltungen, die das Herz von Fribourg höherschlagen lassen. Mit ihrem Beitrag zur Vielfalt des Vereinslebens stärkt sie den sozialen Zusammenhalt, die Attraktivität des Kantons und die Lebensqualität seiner Bewohnerinnen und Bewohner.

Durch ihre regionale Verankerung, ihre nachhaltige Ausrichtung und ihre Begleitung der engagierten Kräfte vor Ort trägt die FKB dazu bei, einen Kanton mitzugestalten, der das Beste aus seinem Terroir schöpft, um die Zukunft vorzubereiten.



COMITÉ DIRECTEUR VORSTAND



PRESIDENT PRÄSIDENT

Christian Deillon

Maître Boucher
Metzgermeister, Romont

SECTEUR AGRICOLE SEKTOR LANDWIRTSCHAFT



Murielle Chassot

Association Fribourgeoise des Paysannes (AFP), La Tour-de-Trême



Frédéric Ménétrey

AGRI Fribourg, Granges-Paccot



Gabriel Yerly

Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie (FSFL)
Freiburgischer Milchverband (FMV), Berlens



Adrian Brügger

AGRI Fribourg, Granges-Paccot
remplace ersetzt Fritz Glauser



Denise Schafer

Freiburger Bäuerinnen und Landfrauenverband (FBL), Wünnewil

SECTEUR DES ASSOCIATIONS FAÏTIÈRES SEKTOR DACHVERBÄNDE



Hugo Widmer

Vice-président Vizepräsident
Gemeindeverband Region Sense, St. Antoni



Philippe Roschy

GastroFribourg, Fribourg



Christophe Renevey

Union fribourgeoise du Tourisme (UFT)
Freiburger Tourismusverband, Fribourg



Pascal Charlet

Fédération Patronale et Economique (FPE)
Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband, Bulle



Christian Schafer

Union Patronale du canton de Fribourg (UPCF)
Arbeitgeberverband des Kantons Freiburg
Fribourg

SECTEUR DE LA TRANSFORMATION SEKTOR VERARBEITUNG



David Blanc

Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg
Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg, Châtel-St-Denis



Sébastien Overney

Association des Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs du canton de Fribourg, Epagny



Joanna Rouiller

Interprofession des Vins du Vully, Sugiez



Nicolas Schmoutz

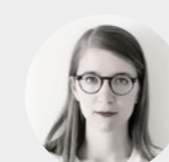
Artisans fromagers romands, Mézières

MEMBRES A TITRE CONSULTATIF BERATENDE MITGLIEDER



Pierre-Alain Bapst

Directeur Terroir Fribourg
Granges-Paccot



Aurélia Passaseo

Fédération Romande des Consommateurs
Fribourg



Urs Zaugg

Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts (DIAF)
Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft (ILFD)

ADMINISTRATION – VERWALTUNG



Pierre-Alain Bapst

Directeur
Direktor



Yannick Etter

Suppléant du directeur – Resp. Promotion et Événements
Stellvertreter des Direktors – Leiter Promotion & Events



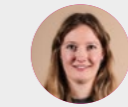
Christian Folly

Spécialiste en restauration collective
Fachspezialist Gemeinschaftsgastronomie



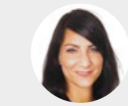
Marion Yerly

Spécialiste certification
Zertifizierungsspezialistin



Barbara Mettraux

Spécialiste en communication
Fachspezialist Kommunikation



Clotilde Lachat

Administration et Comptabilité
Administration und Buchhaltung
Dès le ab 01.11.2025



Anne Defferrard

Comptabilité Buchhaltung
Jusqu'au bis 31.10.2025



Natacha Richard

Stagiaire Praktikantin

IMPLICATIONS DE TERROIR FRIBOURG

IMPLIKATIONEN VON TERROIR FRIBOURG

Organe	Fonction
Commission Grangeneuve	Membre
regio.garantie Romandie	Membre du Comité
Fribourgissima	Membre de la Commission de la Marque
Salon des Goûts et Terroirs	Membre du comité
La Bénichon du Pays de Fribourg	Membre du Comité de pilotage
Fribourg, Réseau des Villes Créatives UNESCO - Domaine gastronomie	Membre du Comité de pilotage
Salon International de l'Agriculture (SIA) Stand Les Fromages de Suisse	Membre du Comité de pilotage
Food Research & Innovation Center (FRIC), UniFR	Membre du Conseil consultatif
Parc Naturel Régional Gruyère Pays d'Enhaut	Membre de la commission Entreprises partenaires
Semaine du Goût	Membre du comité Fribourg



22 FÉVRIER AU 2 MARS

22. FEBRUAR BIS 2. MÄRZ

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE, PARIS INTERNATIONALE LANDWIRTSCHAFTSMESSE, PARIS

Pour la 22^e fois, Terroir Fribourg représente les Fromages de Suisse à Paris, les visiteurs sont au rendez-vous et apprécient notamment la fondue! Zum 22. Mal vertritt Terroir Fribourg die Schweizer Käse in Paris. Die Besucherinnen und Besucher sind zahlreich erschienen und schätzen insbesondere das Fondue!

20 MARS 20. MÄRZ

SOIRÉE D'OUVERTURE DU FIFF, FRIBOURG ERÖFFNUNGSABEND DES FIFF, FREIBURG

Avec le concours de la Brasserie du Boulevard 39, du Vacherin Fribourgeois AOP et de la Cuchaule AOP, Terroir Fribourg amène les spécialités régionales au cinéma. Mit Unterstützung der Brasserie du Boulevard 39, des Vacherin Fribourgeois AOP und der Cuchaule AOP bringt Terroir Fribourg regionale Spezialitäten ins Kino.



28 AVRIL 28. APRIL

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE, CUGY GENERALVERSAMMLUNG, CUGY

Un soleil éclatant accueille les délégués dans la Broye fribourgeoise, cœur agricole du canton de Fribourg, pour un résumé des activités de l'année écoulée. Strahlender Sonnenschein empfängt die Delegierten in der friburgischen Broye, dem landwirtschaftlichen Herzen des Kantons Freiburg, zu einem Rückblick auf die Aktivitäten des vergangenen Jahres.

23 AU 25 MAI

23. BIS 25. MAI

HEIDEN FESTIVAL HEIDEN FESTIVAL

Fribourg est invité d'honneur à ce festival folklorique en Appenzell. Pauline Morier de Traditions gourmandes et Christophe Dupasquier de la Cave du Vieux-Praz font connaître nos spécialités.

Freiburg ist Ehrengast dieses Volksfestivals in Appenzell. Pauline Morier von Traditions gourmandes und Christophe Dupasquier von der Cave du Vieux-Praz machen unsere Spezialitäten bekannt.



25 JUIN 25. JUNI

SOIRÉE SUISSE À L'AMBASSADE SUISSE À PARIS SCHWEIZER ABEND IN DER SCHWEIZER BOTSCHAFT IN PARIS

Retour à Paris pour Terroir Fribourg pour un apéritif grandiose dans les jardins de l'Ambassade, près de 500 convives goûtent la fondue mais aussi les cervelas au bout du bâton!

Terroir Fribourg kehrt nach Paris zurück für einen grossartigen Apéro in den Gärten der Botschaft. Rund 500 Gäste geniessen Fondue, aber auch Cervelats am Stock.

15 SEPTEMBRE

15. SEPTEMBER

BÉNICHON DES ENTREPRISES, FRIBOURG KILBI DER UNTERNEHMEN, FREIBURG

Deux chefs réputés, PP Clément et Romain Paille-reau, s'allient pour sublimer le menu de Bénichon pour près de 800 convives à la salle communale St-Léonard.

Zwei renommierte Köche, PP Clément und Romain Paille-reau, vereinen ihre Kräfte, um das Kilbi-Menü für rund 800 Gäste in dem Gemeindesaal zu veredeln.



29 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE

29. OKTOBER BIS 2. NOVEMBER

SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS GASTROMESSE GOÛTS ET TERROIRS

Plus de 30 exposants fribourgeois, tous avec des produits certifiés, et une Pinte du Terroir qui cartonne. Le rendez-vous est à la hauteur de sa réputation!

Mehr als 30 Freiburger Aussteller, alle mit zertifizierten Produkten, sowie eine sehr erfolgreiche Pinte du Terroir. Der Anlass wird seinem Ruf mehr als gerecht!

1 ET 3 DÉCEMBRE

1. UND 3. DEZEMBER

RÉCEPTION DE PIERRE-ANDRÉ PAGE, BERNE ET BULLE EMPFANG VON PIERRE-ANDRÉ PAGE, BERN UND BULLE

Le premier citoyen en 2026 sera Fribourgeois, l'occasion de marquer le coup au Palais fédéral, puis 2 jours plus tard à Bulle avec la population.

Der erste Bürger der Schweiz im Jahr 2026 stammt aus Freiburg – eine Gelegenheit, dies im Bundeshaus und zwei Tage später in Bulle gemeinsam mit der Bevölkerung zu feiern.



14 MARS 14. MÄRZ

PORTES OUVERTES DANS LES PRÉFECTURES TAG DER OFFENEN TÜREN IN DEN OBERÄMTERN

Pour la première fois, les 7 Préfectures ouvrent leurs portes au public. Terroir Fribourg donne un coup de main logistique, le terroir régale les visiteurs. Zum ersten Mal öffnen die sieben Oberämter ihre Türen für die Öffentlichkeit. Terroir Fribourg unterstützt die Organisation logistisch, während regionale Spezialitäten die Besucher verwöhnen.

24 MARS 24. MÄRZ

APÉRITIF DE PRINTEMPS DE LA CHAMBRE DE COMMERCE, GIVISIEZ FRÜHLINGSAPÉRO DER HANDELSKAMMER, GIVISIEZ

C'est dans les halles des TPF que se déroule le grand rassemblement de printemps de la CCIF, avec plus de 10 exposants membres de notre association.

In den Hallen der TPF findet das grosse Frühlingstreffen der HIKF statt, mit mehr als zehn Ausstellern aus den Reihen unserer Vereinigung.



13 AU 18 MAI

13. BIS 18. MAI

FOIRE DE LA SINGINE, TAVEL SEISLERMÄSS, TAFERS

Après 10 ans d'absence, la Foire singinoise ne manque pas son retour avec près de 80'000 visiteurs. Le stand Fribourg-regio.garantie présente 5 membres avec produits certifiés. Nach zehn Jahren Pause feiert die Seislermäss ihr Comeback mit rund 80'000 Besuchern. Am Stand von Fribourg-regio.garantie präsentieren fünf Mitglieder zertifizierte Produkte.

12 AU 14 SEPTEMBRE

12. BIS 14. SEPTEMBER

BÉNICHON SARINOISE EN VILLE, FRIBOURG KILBI DES SAANEBEZIRKS IN DER STADT, FREIBURG

Le cœur de la ville de Fribourg vibre au rythme de la Bénichon, avec notamment un marché artisanal bien achalandé et très bien fréquenté.

Das Herz der Stadt Freiburg schlägt im Rhythmus der Kilbi, insbesondere mit einem reichhaltigen und sehr gut besuchten Handwerksmarkt.



L'ANNÉE 2025 EN RÉSUMÉ

DAS JAHR 2025 IN KÜRZE

5 OCTOBRE 5. OKTOBER

TRAIL MORAT-FRIBOURG TRAIL MURTENLAUF

Un ravitaillement du Terroir? Les participants au nouveau trail de Morat-Fribourg ont les muscles fatigués, mais les papilles enchantées. Eine Stärkung aus dem Terroir? Die Teilnehmenden des neuen Trails Murtenlauf haben müde Muskeln, aber begeisterte Geschmacksknospen.



16 ET 17 NOVEMBRE

16. UND 17. NOVEMBER

MARCHÉ AUX TRUFFES, MORAT TRÜFFELMARKT, MURTEN

Terroir Fribourg apporte son soutien à ce marché traditionnel lacois, qui attire chaque année de nombreux visiteurs de toute la Suisse.

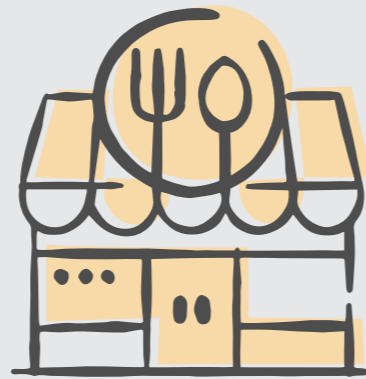
Terroir Fribourg unterstützt diesen traditionellen Markt von Murten, der jedes Jahr zahlreiche Besucherinnen und Besucher aus der ganzen Schweiz anzieht.

36

ÉVÉNEMENTS
VERANSTALTUNGEN

TERROIR FRIBOURG
EN CHIFFRES

TERROIR FRIBOURG
IN ZAHLEN



31

RESTAURANTS
AGRÉÉS
ANERKANNT
RESTAURANTS



6

6 PRODUITS AOP
DANS LE CANTON
AOP-PRODUKTE
IM KANTON

1093



PRODUITS CERTIFIÉS PROVENANT
DE 93 PRODUCTEURS DIFFÉRENTS
ZERTIFIZIERTE PRODUKTE VON
93 VERSCHIEDENEN HERSTELLER

FRIBOURG
regio•garantie

301

MEMBRES
MITGLIEDER



35

ÉTABLISSEMENTS SIGNATAIRES
DE LA CHARTE "CUISINONS
NOTRE RÉGION"
35 BETRIEBE, DIE DIE CHARTA
"REGIONAL KOCHEN"
UNTERZEICHNET HABEN

2'605'795

COUVERTURE SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX
REICHWEITE IN DEN
SOZIALEN MEDIEN

5



COMMUNIQUÉS
DE PRESSE EN 2025
PRESSEMITTEILUNGEN
IM JAHR 2025

3 MIO

LE NOMBRE DE REPAS
SERVIS EN 2025 DANS
CES 35 RESTAURANTS
DE COLLECTIVITÉ.
ANZAHL DER AUSGEGEBENEN
MAHLZEITEN IN DIESEN
35 GEMEINSCHAFTSVERPFLE-
GUNGSBETRIEBEN.

LABEL ET VALEUR AJOUTÉE : PREMIERS RÉSULTATS DE L'ÉTUDE LABEL UND MEHRWERT: ERSTE ERGEBNISSE DER STUDIE



NOTRE INVITÉ – DIDIER CASTELLA, CONSEILLER D'ÉTAT, DIRECTION DES INSTITUTIONS, DE L'AGRICULTURE ET DES FORÊTS (DIAF)
UNSER GAST – DIDIER CASTELLA, STAATSRAT, DIREKTION DER INSTITUTIONEN UND DER LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT (ILFD)

Quel est votre lien avec les produits du terroir?

Fier de nos racines et engagé dans le positionnement stratégique du canton comme leader de l'agroalimentaire en Suisse, je suis un défenseur passionné de nos produits du terroir et de nos traditions culinaires. J'aime rappeler que le Canton de Fribourg est unique avec ses six produits AOP.

Dans ma fonction de Conseiller d'État, j'ai régulièrement des rencontres avec nos homologues romands ainsi qu'avec ceux d'outre-Sarine; c'est toujours l'occasion de promouvoir notre marque territoriale «Fribourg, terre de valeurs» et nos produits du terroir en marge de nos séances officielles.

Par ailleurs, dans le cadre de ma fonction de président du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, j'ai chaque année, durant l'automne, l'immense plaisir de vivre un événement dédié à nos produits et de découvrir également les merveilles d'ailleurs.

Pourquoi avoir demandé une étude sur la valeur ajoutée des produits régionaux certifiés?

Le canton a l'obligation de vérifier l'efficacité de ses subventions. Nous avons donc mandaté trois institutions reconnues – Agridea, BFH-HAFL et htp St. Gall – afin d'examiner la valeur ajoutée, tant monétaire que non monétaire, des produits régionaux fribourgeois certifiés Fribourg-regio.garantie, ainsi que la répartition de celle-ci tout au long de la chaîne de valeur. Il s'agit de la première étude de ce type en Suisse.

Quels sont les principaux résultats de l'étude?

L'enquête démontre un avantage économique significatif de la certification: les produits régionaux certifiés atteignent en moyenne un prix de vente supérieur de 15% à celui des produits suisses comparables non certifiés. Trois acteurs sur quatre dans la restauration et le commerce sont prêts à payer des prix d'achat plus élevés pour des matières premières régionales certifiées. La moitié des agriculteurs dont les matières premières sont commercialisées sous le label Fribourg-regio.garantie confirment une valeur ajoutée notable.

Was ist Ihre Verbindung zu den regionalen Produkten?

Stolz auf unsere Wurzeln und engagiert für die strategische Positionierung des Kantons als führender Standort der Agro-Lebensmittelbranche in der Schweiz, bin ich ein leidenschaftlicher Verfechter unserer regionalen Produkte und kulinarischen Traditionen. Gerne erinnere ich daran, dass der Kanton Freiburg mit seinen sechs AOP-Produkten einzigartig ist.

In meiner Funktion als Staatsrat treffe ich mich regelmässig mit unseren welschen sowie mit Kolleginnen und Kollegen jenseits des Röstigrabens – eine willkommene Gelegenheit, unsere Standortmarke «Fribourg, terre de valeurs» und unsere Terroir-Produkte am Rande offizieller Sitzungen zu präsentieren.

Als Präsident des Salon Suisse des Goûts et Terroirs habe ich zudem jeden Herbst das grosse Vergnügen, eine Veranstaltung zu erleben, die unseren Produkten gewidmet ist, und gleichzeitig Spezialitäten aus anderen Regionen zu entdecken.

Warum wurde eine Studie zur Wertschöpfung zertifizierter Regionalprodukte in Auftrag gegeben?

Der Kanton ist verpflichtet, die Wirksamkeit seiner Subventionen zu überprüfen. Deshalb haben wir die drei anerkannten Institutionen Agridea, BFH-HAFL und htp St. Gall beauftragt, die monetäre wie auch nicht-monetäre Wertschöpfung der zertifizierten Freiburger Regionalprodukte (Fribourg-regio.garantie) sowie deren Verteilung entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu untersuchen. Es handelt sich um die erste Studie dieser Art in der Schweiz.

Was sind die wichtigsten Ergebnisse der Studie?

Die Untersuchung zeigt einen deutlichen wirtschaftlichen Vorteil der Zertifizierung: Zertifizierte Regionalprodukte erzielen im Durchschnitt einen um 15% höheren Verkaufspreis als vergleichbare, nicht zertifizierte Schweizer Produkte. Drei von vier Akteuren in Gastronomie und Handel sind bereit, für zertifizierte regionale Rohstoffe höhere Einkaufspreise zu bezahlen. Die Hälfte der Landwirte, deren Rohstoffe unter dem Label Fribourg-regio.garantie vermarktet werden, bestätigt eine spürbare zusätzliche Wertschöpfung.

Au-delà de l'aspect financier, nous relevons une importante valeur ajoutée en matière de renforcement de l'identité régionale et de préservation du patrimoine culinaire. De plus, Terroir Fribourg offre une plateforme de mise en réseau intersectorielle (agriculture, commerce et artisanat, gastronomie et tourisme), ce qui accroît la visibilité du canton à l'échelle nationale et internationale. Enfin, le label Fribourg-regio.garantie assure la transparence et la traçabilité pour les consommateurs.

Über den finanziellen Aspekt hinaus zeigt sich ein bedeutender Mehrwert für die Stärkung der regionalen Identität und die Bewahrung des kulinarischen Erbes. Zudem bietet Terroir Fribourg eine branchenübergreifende Vernetzungsplattform (Landwirtschaft, Handel und Gewerbe, Gastronomie und Tourismus), wodurch die Sichtbarkeit des Kantons auf nationaler und internationaler Ebene erhöht wird. Schliesslich gewährleistet das Label Fribourg-regio.garantie Transparenz und Rückverfolgbarkeit für die Konsumentinnen und Konsumenten.



PHOTO: REDOX DIGITAL

LE DIGITAL AU SERVICE DU LOCAL

BARBARA METTRAUX | SPÉCIALISTE EN COMMUNICATION



L'année écoulée a été marquée par le 10^e anniversaire du label Fribourg-regio.garantie, avec un objectif clair : valoriser nos producteurs locaux et sensibiliser le public à une consommation plus responsable.

La mise en ligne du nouveau site internet s'inscrit dans la continuité de notre collaboration étroite avec l'Union fribourgeoise du Tourisme (UFT) pour l'ensemble de ses activités digitales. Pensé pour offrir une navigation plus fluide et une meilleure visibilité aux membres de l'association grâce à un référencement optimisé, le site est désormais disponible en trois langues – français, allemand et anglais – afin de répondre aux attentes d'un public toujours plus large et diversifié.

Cette refonte numérique a été accompagnée par la production d'une nouvelle vidéo promotionnelle du label, mettant en lumière la richesse et la diversité du canton ainsi que le savoir-faire des acteurs locaux qui donnent vie aux produits labellisés, dans un esprit de proximité, de fierté et d'authenticité. Une campagne de communication dédiée, notamment sur les réseaux sociaux, a permis de maximiser sa visibilité et son impact.

La campagne « Résiste » a été reconduite avec le soutien du Plan climat cantonal, invitant les consommateurs à patienter jusqu'au 15 mai pour savourer les fraises locales. Diffusée sur nos réseaux sociaux et via quelques annonces dans les journaux locaux, cette initiative a bénéficié d'une couverture médiatique significative, renforçant son succès.

Notre collaboration avec l'Union fribourgeoise du Tourisme a été renouvelée pour une durée indéterminée, tandis que les échanges avec regio.garantie Romandie se sont intensifiés : la campagne « Accents du Terroir », un reportage sur les tomates de la ferme de Planchy et des collaborations avec des influenceurs mettant en avant les produits régionaux.

Enfin, la stratégie de communication validée par le comité directeur à la fin de 2025 annonce une intensification des partenariats avec les acteurs du terroir fribourgeois, affirmant ainsi notre engagement à promouvoir la richesse et la diversité de notre région.

DIGITAL UND LOKAL – OPTIMAL!

BARBARA METTRAUX | FACHSPEZIALIST KOMMUNIKATION

Das vergangene Jahr stand im Zeichen des 10-jährigen Jubiläums des Labels Fribourg-regio.garantie, mit einem klaren Ziel: Unsere lokalen Produzenten zu würdigen und die Öffentlichkeit für einen verantwortungsvolleren Konsum zu sensibilisieren.

Die Veröffentlichung der neuen Website steht im Zeichen der engen Zusammenarbeit mit der Freiburger Tourismusverband (FTV) für sämtliche digitalen Aktivitäten. Die Website wurde für eine benutzerfreundlichere Navigation und bessere Sichtbarkeit der Verbandsmitglieder optimiert und ist nun in drei Sprachen verfügbar – Französisch, Deutsch und Englisch –, um den Ansprüchen eines immer breiteren und vielfältigeren Publikums gerecht zu werden.

Diese digitale Neugestaltung wurde durch die Produktion eines neuen Promotionvideos für das Label begleitet, das die Vielfalt und den Reichtum des Kantons sowie das Know-how der lokalen Akteurinnen und Akteure hervorhebt, die den zertifizierten Produkten Leben einhauchen – stets im Geiste von Nähe, Stolz und Authentizität. Eine begleitende Kommunikationskampagne, insbesondere in den sozialen Medien, sorgte für maximale Sichtbarkeit und Wirkung.

Die Kampagne « Widerstand! » wurde mit Unterstützung des kantonalen Klimaplanes erneut durchgeführt und forderte die Konsumentinnen und Konsumenten auf, bis zum 15. Mai auf die lokalen Erdbeeren zu warten. Die Aktion wurde auf unseren sozialen Medien und über einige lokale Zeitungsanzeigen verbreitet und erzielte dabei eine erhebliche Medienpräsenz, die ihren Erfolg weiter verstärkte.

Unsere Zusammenarbeit mit dem FTV wurde auf unbestimmte Zeit verlängert, während sich der Austausch mit regio.garantie Romandie intensivierte: die Kampagne « Accents du Terroir », ein Bericht über die Tomaten der Planchy-Farm sowie Kooperationen mit Influencerinnen und Influencern, die regionale Produkte hervorheben.

Schliesslich kündigt die vom Vorstand Ende 2025 verabschiedete Kommunikationsstrategie eine Intensivierung der Partnerschaften mit den Akteurinnen und Akteuren des Freiburger Terroirs an und unterstreicht damit unser Engagement, die Vielfalt und den Reichtum unserer Region zu fördern.



PHOTOS: REDOX DIGITAL



COMMISSION MARKETING MARKETING KOMMISSION

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| Christian Deillon, Romont | Gérald Saudan, Fribourg |
| Murielle Chassot, La Tour-de-Trême | Pierre-Alain Bapst, Terroir Fribourg |
| Frédéric Grangier, Bulle | Barbara Mettraux, Terroir Fribourg |
| Maxime Richoz, Prez-vers-Siviriez | Yannick Etter, Terroir Fribourg |
| Joanna Rouiller, Sugiez | |

FRIBOURG-REGIO.GARANTIE : 10 ANS D'UNE HISTOIRE COURONNÉE DE SUCCÈS

MARION YERLY | SPÉCIALISTE CERTIFICATION



L'année 2025 a été l'occasion de fêter une décennie de produits «Fribourg-regio.garantie» et de revenir sur les étapes clés qui permettent aujourd'hui de compter quelque 1'100 produits labellisés.

C'est en 2015 que l'aventure des produits certifiés a débuté. Initialement nommé «Certifié Terroir Fribourg», ce nouveau label a permis de valoriser une production et un artisanat de proximité, agissant comme une boussole pour le consommateur en quête de régionalité. Le logo s'est arrondi avec le temps, tout comme le processus de certification, qui a été simplifié au fil des années. L'année 2022 a marqué une étape importante pour notre label puisque celui-ci a radicalement changé de visuel pour arborer fièrement l'image de la nouvelle marque «Fribourg» ainsi que celle de «regio.garantie».

Durant toutes ces années, la communication autour du label n'a cessé de se renforcer, bénéficiant pleinement de cette année de jubilé. Un programme alléchant a été imaginé : un concours a été organisé sur les réseaux sociaux afin de gagner une cinquantaine de bonnets à l'effigie de «Fribourg-regio.garantie». Un catalogue de produits a été créé et distribué aux alentours de Pâques. Il se veut une source d'inspiration et une vitrine présentant les trésors de notre Terroir. Enfin, une nouvelle vidéo mettant à l'honneur notre label a été diffusée sur notre site internet à l'occasion de son lancement. Tous les événements ainsi que les communications institutionnelles ont été autant d'occasions d'en faire la promotion.

Ces dix années écoulées ont vu la notoriété de notre label et le nombre de produits certifiés augmenter, grâce à nos membres qui ont choisi de valoriser leurs produits via «Fribourg-regio.garantie». Nous profitons de cette occasion pour les remercier sincèrement de leur engagement et nous nous réjouissons de cette nouvelle décennie à venir.

TOUS LES PRODUITS CERTIFIÉS
ALLE ZERTIFIZIERTEN PRODUKTE



FRIBOURG-REGIO.GARANTIE: 10 JAHRE ERFOLGSGESCHICHTE

MARION YERLY | ZERTIFIZIERUNGSSPEZIALISTIN

Das Jahr 2025 bot Gelegenheit, ein Jahrzehnt der Produkte «Fribourg-regio.garantie» zu feiern und die wichtigsten Etappen Revue passieren zu lassen, die es heute ermöglichen, rund 1'100 zertifizierte Produkte zu zählen.

Die Geschichte der zertifizierten Produkte begann 2015. Ursprünglich unter dem Namen «Terroir Fribourg zertifiziert» lanciert, ermöglichte dieses neue Label die Aufwertung lokaler Produktion und Handwerkskunst und diente als Orientierungshilfe für Konsumentinnen und Konsumenten, die Regionalität suchen. Das Logo wurde im Laufe der Zeit abgerundet, ebenso wie der Zertifizierungsprozess, der über die Jahre vereinfacht wurde. Das Jahr 2022 markierte einen wichtigen Meilenstein für unser Label: Das visuelle Erscheinungsbild wurde grundlegend überarbeitet und zeigt nun stolz die neue Marke «Fribourg» sowie «regio.garantie».

Im Laufe all dieser Jahre wurde die Kommunikation rund um das Label kontinuierlich gestärkt, was sich insbesondere im Jubiläumsjahr auszahlen konnte. Ein attraktives Programm wurde erstellt: Auf den sozialen Medien wurde ein Wettbewerb organisiert, bei dem rund fünfzig Mützen mit dem Logo «Fribourg-regio.garantie» verlost wurden. Zudem wurde ein Produktkatalog erstellt und um Ostern verteilt. Dieser soll Inspiration bieten und die Schätze unseres Terroirs präsentieren. Schliesslich wurde eine neue Video-Produktion veröffentlicht, die unser Label besonders hervorhebt und anlässlich des Launches auf unserer Website gezeigt wurde. Alle Veranstaltungen sowie die institutionellen Kommunikationsmittel dienten ebenfalls der Promotion des Labels.

In diesen zehn Jahren ist die Bekanntheit unseres Labels gestiegen, ebenso wie die Zahl der zertifizierten Produkte – dies verdanken wir unseren Mitgliedern, die ihre Produkte über «Fribourg-regio.garantie» aufwerten. Wir möchten ihnen an dieser Stelle herzlich für ihr Engagement danken und freuen uns auf ein weiteres erfolgreiches Jahrzehnt.

FRIBOURG
regio.garantie



COMMISSION TECHNIQUE TECHNISCHE KOMMISSION

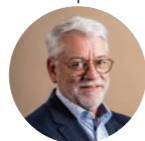
Christian Deillon, Romont
Maxime Richoz, Prez-vers-Siviriez
Aurélia Passaseo, Fribourg
Laurent Davet, Fribourg
Sébastien Overney, Epagny

Cornelia Rudaz, Villars-sur-Glâne
Nicolas Schmoutz, Mézières
Pierre-Alain Bapst, Terroir Fribourg
Marion Yerly, Terroir Fribourg

LES RESTAURANTS AGRÉÉS, UNE VITRINE DE NOTRE GASTRONOMIE LOCALE

CHRISTIAN FOLLY

RESPONSABLE DES RESTAURANTS AGRÉÉS



Le label «Restaurant Agréé» a pour objectif principal d'encourager les restaurateurs à travailler avec des produits et des producteurs locaux afin de proposer une carte la plus fribourgeoise possible, si j'ose m'exprimer ainsi, aux consommateurs qui souhaitent manger local et qui sont de plus en plus sensibles à la traçabilité du contenu de leur assiette.

Ces restaurateurs sont d'excellents ambassadeurs. Fribourg bénéficie d'un terroir riche et d'artisans d'exception; ils doivent en profiter et faire découvrir cette richesse.

La transition durable n'est plus un choix: c'est une évidence pour la restauration. Aujourd'hui, les consommateurs veulent savoir ce qu'ils mangent, d'où viennent les produits, comment ils ont été cultivés ou élevés et dans quelles conditions ils arrivent dans leur assiette.

La restauration devient ainsi un acteur central d'une alimentation plus consciente et respectueuse de la planète. Cet engagement est aujourd'hui reconnu. Sans surprise, les tendances actuelles de la restauration s'inscrivent toutefois dans un contexte difficile: la fréquentation des établissements est volatile, les comportements d'achat sont plus réfléchis et la croissance ralentit.

À ce jour, nous comptons 31 restaurants répartis dans les sept districts, avec la Sarine en tête. Certains nous ont rejoints il y a déjà plusieurs années, d'autres tout récemment. Le cercle des Restaurants Agréés se situe autour de trente établissements: certains nous quittent, tandis que la nouvelle génération prend le relais.

Pour rappel, les conditions d'obtention du label sont notamment les suivantes:

- L'exploitant doit justifier de trois exercices successifs d'exploitation.
- L'exploitant doit être membre de GastroFribourg.

DIE ANERKANNTEN RESTAURANTS – EIN SCHAUFENSTER UNSERER LOKALEN GASTRONOMIE

CHRISTIAN FOLLY

LEITER ANERKANNTER RESTAURANTS

Das Label "Anerkannte Restaurants" hat zum Ziel, Restaurateurinnen und Restaurateure zu motivieren, mit regionalen Produkten und Produzenten zu arbeiten, um den Gästen eine möglichst freiburgische Speisekarte anzubieten – wenn ich das so sagen darf. Damit richtet es sich an Konsumentinnen und Konsumenten, die gerne lokal essen und zunehmend Wert auf die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel auf ihrem Teller legen.

Diese Restaurateurinnen und Restaurateure sind hervorragende Botschafter. Der Kanton Freiburg verfügt über ein reiches Terroir und über herausragende Handwerksbetriebe; diese Vielfalt gilt es zu nutzen und sichtbar zu machen.

Die nachhaltige Transformation ist keine Option mehr – sie ist für die Gastronomie eine Selbstverständlichkeit geworden. Heute wollen die Gäste wissen, was sie essen, woher die Produkte stammen, wie sie angebaut oder aufgezogen wurden und unter welchen Bedingungen sie auf ihren Teller gelangen.

Damit wird die Gastronomie zu einer zentralen Akteurin einer bewussteren und umweltverträglicheren Ernährung. Dieses Engagement wird heute anerkannt. Dennoch bewegen sich die aktuellen Trends in einem anspruchsvollen Umfeld: Die Gästezahlen sind schwankend, das Kaufverhalten ist zurückhaltender und das Wachstum verlangsamt sich.

Derzeit zählen wir 31 Restaurants in allen sieben Bezirken, wobei der Saanebezirk an der Spitze steht. Einige Betriebe sind seit mehreren Jahren dabei, andere erst seit Kurzem. Der Kreis der Anerkannten Restaurants bewegt sich um die Zahl 30: Einige verlassen das Netzwerk, während eine neue Generation ihren Platz einnimmt.

Zur Erinnerung: Zu den Voraussetzungen für den Erhalt des Labels gehören unter anderem:

Il s'agit des premiers critères de sélection. Par la suite, la carte des mets et des vins est examinée par la Commission des Restaurants Agréés, dans le cadre d'un échange ouvert avec l'exploitant afin de vérifier que toutes les conditions répondent au cahier des charges.

Si la demande est acceptée, elle est ensuite soumise au Comité directeur pour validation.

Merci, chers restaurateurs, pour votre implication au quotidien!

TOUS LES RESTAURANTS AGRÉÉS
ALLE ANERKANNTEN RESTAURANTS



- Der Betrieb muss drei aufeinanderfolgende Geschäftsjahre vorweisen können.
- Der Betrieb muss Mitglied von GastroFribourg sein.

Dies sind die ersten Auswahlkriterien. Anschliessend werden die Speise- und Weinkarte von der Kommission der Anerkannten Restaurants geprüft. In einem offenen Austausch mit dem Betriebsinhaber oder der Betriebsinhaberin wird sichergestellt, dass alle Anforderungen des Pflichtenhefts erfüllt sind.

Wird das Gesuch gutgeheissen, wird es dem Vorstand zur definitiven Genehmigung unterbreitet.

Vielen Dank, liebe Restaurateurinnen und Restaurateure, für Ihr tägliches Engagement!



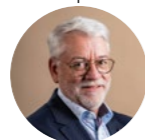
COMMISSION DES RESTAURANTS AGRÉÉS ANERKANNTEN RESTAURANTS KOMMISSION

Philippe Pillonel, Cheyres Sébastien Suard, Rue Christian Folly, Terroir Fribourg

TOUS LES CANTONS LATINS EN FAVEUR DE LA DÉMARCHÉ « CUISINONS NOTRE RÉGION »

CHRISTIAN FOLLY

SPÉCIALISTE EN RESTAURATION COLLECTIVE



La démarche « Cuisinons notre région », initiée par le canton du Valais, s'étend désormais à l'échelle latine: tous les cantons latins ont signé une déclaration d'intention. Pour rappel, l'objectif de cette démarche est d'encourager une alimentation durable, équilibrée et reposant davantage sur des produits régionaux.

La restauration collective constitue un pilier important de l'alimentation actuelle: les écoliers, les étudiants, les travailleurs ainsi que les personnes âgées prennent partiellement ou entièrement leurs repas dans de telles institutions. Les prestataires de ces services jouent donc un rôle essentiel en matière d'alimentation équilibrée et durable, grâce à leur importante capacité d'action.

Lancée en 2016 à l'initiative du canton du Valais, la démarche « Cuisinons notre région » propose une charte de la restauration collective définissant des critères en faveur d'une alimentation durable, équilibrée et basée sur davantage de produits régionaux. Cette démarche a ensuite été reprise par plusieurs cantons, dont Fribourg en 2021, avec l'appui de Terroir Fribourg et le soutien financier du canton.

Une démarche commune pour plus de synergies

En 2022, Fribourg a lancé l'idée d'inciter les cantons romands à développer ensemble des activités dans le domaine de la restauration collective. Créer des synergies autour de la marque « Cuisinons notre région » permet de gagner en visibilité et en efficacité grâce à une ligne graphique et des éléments de langage communs, et ainsi de soutenir la consommation locale.

Aujourd'hui, les conseillères et conseillers d'État de tous les cantons latins s'engagent formellement à soutenir les efforts des établissements signataires, notamment en favorisant l'encadrement des parties prenantes, en fédérant les acteurs impliqués, en proposant des formations ou encore en facilitant la mise en relation des cheffes et chefs de cuisine.

Longue vie à la démarche latine « Cuisinons notre région »!

WWW.DE-SAISON.CH

ALLE LATEINISCHEN KANTONE UNTERSTÜTZEN DIE INITIATIVE « CUISINONS NOTRE RÉGION »

CHRISTIAN FOLLY

FACHSPEZIALIST GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

Die Initiative «Regional Kochen», die vom Kanton Wallis ins Leben gerufen wurde, wird nun auf die gesamte lateinische Schweiz ausgeweitet: Sämtliche lateinischen Kantone haben eine Absichtserklärung unterzeichnet. Ziel dieser Initiative ist es, eine nachhaltige, ausgewogene Ernährung zu fördern, die vermehrt auf regionale Produkte setzt.

Die Gemeinschaftsgastronomie ist eine tragende Säule der heutigen Ernährung: Schülerinnen und Schüler, Studierende, Berufstätige sowie ältere Menschen nehmen ihre Mahlzeiten teilweise oder vollständig in entsprechenden Einrichtungen ein. Die Anbieter dieser Dienstleistungen spielen daher eine zentrale Rolle für eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung, da sie über einen grossen Handlungsspielraum verfügen.

Die 2016 auf Initiative des Kanton Wallis lancierte Initiative «Regional Kochen» umfasst eine Charta für die Gemeinschaftsgastronomie, welche Kriterien zugunsten einer nachhaltigen, ausgewogenen und stärker regional ausgerichteten Ernährung definiert. In der Folge wurde die Initiative von mehreren Kantonen übernommen, darunter der Kanton Freiburg im Jahr 2021 mit Unterstützung von Terroir Fribourg und finanzieller Beteiligung des Kantons.

Ein gemeinsamer Ansatz für mehr Synergien

Im Jahr 2022 brachte Freiburg die Idee ein, die Westschweizer Kantone dazu zu bewegen, ihre Aktivitäten im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie gemeinsam weiterzuentwickeln. Synergien rund um die Marke «Regional Kochen» schaffen mehr Sichtbarkeit und Effizienz, indem ein gemeinsames Erscheinungsbild sowie abgestimmte Kommunikationsbotschaften verwendet werden – und so der Konsum regionaler Produkte gestärkt wird.

Heute verpflichten sich die Staatsrätinnen und Staatsräte aller lateinischen Kantone, die Bemühungen der unterzeichnenden Einrichtungen aktiv zu unterstützen. Dies geschieht unter anderem durch die Begleitung der beteiligten Akteure, die Vernetzung der Partner, das Angebot von Weiterbildungen sowie die Förderung des Austauschs zwischen Küchenchefinnen und Küchenchefs.

Der lateinischen Initiative «Regional Kochen» eine lange Zukunft!



Déclaration d'intention de la « Démarche latine Cuisinons notre région »
 en faveur d'une restauration visant une alimentation durable et équilibrée favorisant les produits régionaux et de saison.

La Démarche latine volontaire a comme objectifs:

- De favoriser les synergies entre les cantons de la Suisse latine dans le domaine de la promotion de la durabilité, de la santé et de l'approvisionnement en produits locaux et de saison. Les cantons peuvent s'appuyer sur les expériences des autres cantons pour développer des mesures spécifiques.
- D'encourager les acteurs de la restauration collective et individuelle de la Suisse latine à signer la Charta des bonnes pratiques de leur canton respectif.

Les cantons signataires s'engagent à soutenir les efforts des établissements signataires, notamment par les mesures suivantes:

- Favoriser un processus d'amélioration continue par un suivi régulier des différentes parties participantes
- Fédérer et motiver les acteurs impliqués par des conseils et des formations
- Mettre en relation les cheffes / chefs de cuisine, les fournisseuses / fournisseurs et les productrices / producteurs locaux.

Cette démarche se veut simple, constructive et transparente. Elle invite les établissements signataires à suivre un ensemble de bonnes pratiques respectant les principes suivants:

- Respecter les principes du développement durable
- Promouvoir la santé par une alimentation équilibrée
- Valoriser les produits régionaux

Les établissements signataires peuvent utiliser le logo « Cuisinons notre région » mis à disposition par le canton du Valais.

LA BÉNICHON DE RETOUR EN VILLE

YANNICK ETTER | RESPONSABLE PROMOTION & EVENTS



Après 2013 et 2023, la Bénichon a fait sa réapparition sur la Place Georges-Python à Fribourg, cette fois sous la forme d'une Bénichon sarinoise.

Terroir Fribourg et ses partenaires ont soutenu logiquement l'organisateur principal, l'Association régionale de la Sarine (ARS). Madame la Préfète Lise-Marie Graden et son équipe, M. Guillaume Schneuwly en tête, ont fait briller la tradition avec une fête populaire rapprochant la ville et la campagne, à témoin les Oldtimers des TPF qui reliaient les manifestations d'Ecuvillens et de Fribourg durant une partie de la journée de samedi.

Le marché artisanal a réuni une cinquantaine d'exposants durant les 2 jours de festivités, avec un succès certain sous le soleil de septembre. Près de 10'000 personnes ont fréquenté la manifestation et nombre d'entre elles ont mangé tout ou partie du menu sous la cantine, au son des cors des alpes, des fanfares ou des chœurs présents pour l'occasion. Les grands bals de Bénichon avec l'orchestre JMNJ sous la cantine ont également trouvé leur public, malgré des soirées frisquettes.

Lundi, place à la Bénichon des entreprises à la salle communale de St-Léonard, où près de 650 personnes avaient pris place pour déguster un menu concocté à quatre mains, celles de PP Clément et Romain Paillereau. Un menu pour une fois différent, qui n'aura laissé personne insensible!

D'autres actions ont été entreprises de manière globale, comme les kits chez les bouchers, les sandwichs de Bénichon ou les croquets pour accompagner le café. Ces actions sont précieuses et attendues par une partie des consommateurs, à nous d'identifier les thèmes les plus porteurs pour capitaliser là-dessus ces prochaines années! La communication réalisée par l'UFT autour de la Saison de la Bénichon porte également ses fruits et permet d'attirer des convives d'autres cantons. C'est dans cette optique qu'une manifestation en ville de Fribourg est importante et peut agir comme porte d'entrée pour aller ensuite découvrir la tradition ailleurs dans la canton!

WWW.BENICHON.CH

DIE KILBI KEHRT IN DIE STADT ZURÜCK

YANNICK ETTER | LEITER PROMOTION & EVENTS

Nach 2013 und 2023 ist die Kilbi wieder auf den Georges-Python-Platz in Freiburg zurückgekehrt, diesmal in Form einer Saanebezirks-Kilbi.

Terroir Fribourg und seine Partner haben den Hauptorganisator, den Regionalverband Saane (ARS), logistisch unterstützt. Oberamtfrau Lise-Marie Graden und ihr Team, mit Herrn Guillaume Schneuwly an der Spitze, haben die Tradition mit einem Volksfest zum Strahlen gebracht, das Stadt und Land einander näherbrachte. Davon zeugen auch die Oldtimer der TPF, die am Samstag während eines Teils des Tages die Veranstaltungen in Ecuvillens und Freiburg miteinander verbanden.

Der Regionalmarkt vereinte während der zwei Festtage rund fünfzig Aussteller und war bei sonnigem Septemberwetter ein voller Erfolg. Nahezu 10'000 Personen besuchten die Veranstaltung, und viele von ihnen genossen das ganze oder einen Teil des Menüs im Festzelt, begleitet von Alphornklängen, Musikgesellschaften und Chören, die eigens für diesen Anlass anwesend waren. Auch die grossen Kilbi-Bälle mit dem Orchester JMNJ im Festzelt fanden ihr Publikum – trotz kühler Abende.

Am Montag stand die Kilbi der Unternehmen im Gemeindesaal von St. Leonhard auf dem Programm, wo rund 650 Personen Platz genommen hatten, um ein Menü zu geniessen, das von PP Clément und Romain Paillereau gemeinsam kreiert wurde. Ein diesmal etwas anderes Menü, das niemanden unberührt liess!

Weitere Aktionen wurden ebenfalls durchgeführt, wie etwa Kits bei den Metzgern, Kilbi-Sandwiches oder „Croquets“ zum Kaffee. Diese Angebote sind wertvoll und werden von einem Teil der Konsumenten sehr geschätzt. Es gilt nun, die vielversprechendsten Themen zu identifizieren, um in den kommenden Jahren darauf aufzubauen. Auch die Kommunikation der FTV rund um die Kilbi-Saison trägt Früchte und hilft, Gäste aus anderen Kantonen anzuziehen. In diesem Sinne ist eine Veranstaltung in der Stadt Freiburg wichtig und kann als Einstieg dienen, um die Tradition anschliessend auch in anderen Regionen des Kantons zu entdecken!





SWISS CHEESE AWARDS 2026

FRIBOURG

BY FROMARTE

6 – 11 OCTOBRE 2026



Organisateur



Ville hôte



Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse.
www.fromagesuisse.ch

