



LONGUE VIE À TERROIR FRIBOURG !  
ICH WÜNSCHE TERROIR FRIBOURG EIN LANGES LEBEN !

.....  
À LA DÉCOUVERTE DE NOS ARTISANS  
ENTDECKEN SIE UNSERE PRODUZENTEN

.....  
LABEL « CERTIFIÉ TERROIR FRIBOURG »  
LABEL « TERROIR FRIBOURG ZERTIFIZIERT »

## MEMBRES DU COMITÉ DIRECTEUR VORSTANDSMITGLIEDER

Monsieur Daniel BLANC  
Président Präsident  
Route Champ de Croix 1 | 1753 MATRAN

Monsieur Hugo WIDMER  
Représentant Gewerbeverband Sense  
Vertreter Gewerbeverband Sense  
1713 ST. ANTONI

Monsieur Frédéric MENETREY  
Chambre fribourgeoise d'Agriculture  
Freiburgische Landwirtschaftskammer  
Route de Chantemerle 41 | 1763 GRANGES-PACCOT

Monsieur David BLANC  
Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers  
du canton de Fribourg  
Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg  
Grand-Rue 64 | 1618 CHÂTEL-ST-DENIS

Monsieur Nicolas SCHMOUTZ  
Artisans fromagers romands  
Route de Villariaz 1 | 1684 MÉZIÈRES

Monsieur Mathieu FEHLMANN  
Fédération Patronale et Economique  
Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband  
Rue de la Condémine 56 | 1630 BULLE

Monsieur Pius ODERMATT  
Jusqu'au 31.10.2019  
Institut Agricole de Grangeneuve  
Landwirtschaftliches Institut Grangeneuve  
Route de Grangeneuve 31 | 1725 POSIEUX

Remplacé par Ersetzt durch  
Monsieur Christian VÖGELI  
Dès 01.11.2019

Monsieur Jean-Daniel CHERVET  
Interprofession des Vignerons du Vully  
Branchenverband der Vully-Weine  
Ruelle des Gerles 6 | 1788 PRAZ

## ADMINISTRATION VERWALTUNG

Monsieur Pierre-Alain BAPST  
Directeur Direktor

Madame Jenny FRICK  
Assistante de Direction Direktionsassistentin

Madame Anne-Sophie ROULIER  
Marketing / Communication Marketing / Kommunikation  
Jusqu'au 30.11.2019

Madame Jeanne LUTZ-SIMON  
Cheffe de projets et events Projektleiterin und Events

Association Terroir Fribourg Vereinigung Terroir Fribourg  
Route de Chantemerle 41 | 1763 GRANGES-PACCOT  
[www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch) | [www.facebook.com/TerroirFribourg](https://www.facebook.com/TerroirFribourg)

Monsieur Pierre-André GRANDGIRARD  
Agriculteur et député  
Landwirt und Grossrat  
Route d'Estavayer 38 | 1482 CUGY FR

Madame Muriel HAUSER  
GastroFribourg  
Ch. des Primevères 15 | Case postale | 1701 FRIBOURG

Monsieur Jean-Jacques MARTI  
Union Patronale du canton de Fribourg  
Arbeitgeberverband des Kantons Freiburg  
Rue de l'Hôpital 15 | 1701 FRIBOURG

Monsieur Thierry GRAND  
Association des Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs  
du canton de Fribourg  
Route des Alpettes 43 | 1623 SEMSALES

Monsieur Gabriel YERLY  
Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie (FSFL)  
Freiburgischer Milchverband (FMV)  
La Croix 43 | 1680 BERLENS

Monsieur Pascal KRAYENBUHL  
Service de l'Agriculture du canton de Fribourg  
Amt für Landwirtschaft des Kantons Freiburg  
Route Jo Siffert 36 | 1762 GIVISIEZ

Madame Yvette SPICHER  
Jusqu'au 30.06.2019  
Fédération Romande des consommateurs, Section Fribourg  
Rue de l'Hôpital 2 | 1700 FRIBOURG

Remplacée par Ersetzt durch  
Madame Guadalupe Brodbeck  
Dès le 01.07.2019

PRÉSIDENT D'HONNEUR EHRENSPRÄSIDENT  
† Monsieur Jean-Nicolas PHILIPONA

Monsieur Yannick ETTER  
Certification et Marketing Zertifizierung und Marketing

Madame Hélène DUMOULIN  
Spécialiste certification Zertifizierungsspezialistin  
Dès 01.01.2020

Madame Anne DEFFERARD  
Comptabilité Buchhaltung  
Dès 01.10.2019

# SOMMAIRE

## INHALT

Le mot du Président Wort des Präsidenten	5
Rapport de gestion 2019 Geschäftsbericht 2019	6
Rétrospective événements 2019 et communication Rückblick auf die Anlässe 2019 und Kommunikation	8
Calendrier 2020 Kalender 2020	15
À la découverte de nos artisans Entdecken Sie unsere Produzenten	16
- L'agneau fribourgeois - Ovins de Cheyres! Chez M. Sébastien Bise	18
- Lammfleisch aus Cheyres! Bei H. Sébastien Bise	
- La rhubarbe du Vully, le printemps dans l'assiette! Interview de M. Alexandre Javet	20
- Rhabarber vom Vully, Frühling auf den Tellern! Interview von H. Alexandre Javet	
Le label « Certifié Terroir Fribourg » Das Label « Terroir Fribourg zertifiziert »	22
Les Restaurants Agréés Terroir Fribourg Von Terroir Fribourg anerkannte Restaurants	24
La Bénichon du Pays de Fribourg Kilbi im Freiburgerland	26





LE MOT DU PRÉSIDENT

DAS WORT DES PRÄSIDENTEN

## LONGUE VIE À TERROIR FRIBOURG ! ICH WÜNSCHE TERROIR FRIBOURG EIN LANGES LEBEN!



Daniel Blanc Président | Präsident

Fête des Vignerons 1999, ... Fête des Vignerons 2019... La boucle est bouclée... Et oui, durant plus de vingt ans, j'ai eu la chance de participer à l'ensemble des étapes du développement de notre belle Association des Produits du Terroir du Pays de Fribourg.

Pour ce dernier rapport, j'ai envie de vous dire merci... Merci à tous... Merci aux fondateurs de Terroir Fribourg... et en particulier à Francis Maillard... cheville ouvrière de cette magnifique association mais également à Jean-Nicolas Philipona, Président de Terroir Fribourg durant 10 ans... qui nous a quitté bien trop vite... Merci également à l'ensemble des Administrateurs de Terroir Fribourg qui ont apporté leurs idées et leur savoir-faire à notre jeune Association...

Merci également à l'ensemble des Directeurs de Terroir Fribourg pour leur immense travail qu'ils ont réalisé avec tout leur personnel... oui Merci ; merci à eux...

Merci également à toutes les personnes qui ont cru en notre projet de toujours mieux mettre en avant nos excellents produits régionaux, qu'ils soient politiciens, ou responsables d'associations... Et enfin Merci à Vous... membres de Terroir Fribourg depuis vingt ans ou moins... C'est grâce à vous que le bilan de ces vingt ans est très positif et que nous pouvons être fiers du travail accompli...

Il est important de dire Merci... Par contre, demain le soleil continuera à se lever et nous devons continuer à mettre l'ouvrage sur le métier... Inlassablement...

Et oui, ce message, que Fribourg a une magnifique tradition gastronomique grâce à l'ensemble des artisans, du paysan au cuisinier avec ses étoiles, du maraîcher au boucher, du vigneron au boulanger, de l'apiculteur au fromager..., nous devons continuer à le porter, Tous ensemble et j'insiste très fortement sur ce mot-là, ENSEMBLE, nous devons continuer à informer nos chers consommateurs du Pays de Fribourg mais également de la Suisse entière que l'excellence des produits agro-alimentaires fribourgeois fait partie de l'ADN de tous les Fribourgeois.

Merci à tous et surtout vive Terroir Fribourg !

Fête des Vignerons 1999, .... Fête des Vignerons 2019... Der Kreis schliesst sich... Ja, über zwanzig Jahre lang durfte ich alle Entwicklungsschritte unserer wunderbaren Vereinigung für die Produkte aus dem Freiburger Terroir miterleben und -gestalten.

In diesem meinem letzten Bericht möchte ich von Herzen merci sagen... merci an alle... merci den Gründern von Terroir Fribourg... und insbesondere an Francis Maillard... die treibende Kraft dieser tollen Organisation; aber auch an Jean-Nicolas Philipona, während 10 Jahren Präsident von Terroir Fribourg... Er musste uns viel zu früh verlassen... merci auch an sämtliche Vorstandsmitglieder von Terroir Fribourg, die ihre Ideen und ihr Know-how in unsere junge Vereinigung eingebracht haben...

Merci auch allen Direktoren von Terroir Fribourg für ihre riesige Arbeit, die sie mit dem gesamten Personal zusammen geleistet haben... auch ihnen allen: merci, merci, merci!

Und merci natürlich an alle Personen, die an unser Projekt geglaubt haben, unsere hervorragenden regionalen Produkte zu fördern – seien es nun Politikerinnen und Politiker oder Leiterinnen und Leiter von Vereinen und Verbänden...

Und last but not least merci an alle Mitglieder von Terroir Fribourg, seit zwanzig Jahren oder weniger... Dank euch ist die Bilanz dieser zwanzig Jahre so positiv! Wir können stolz sein auf das, was wir erreicht haben!

Es ist wichtig, merci zu sagen... Die Sonne wird aber morgen wieder aufgehen, und wir müssen weiter dranbleiben... engagiert und ohne Unterlass...

Die Botschaft lautet: Freiburg verfügt dank der Gesamtheit seiner Hersteller und Produzenten, vom Bauern bis zum Sternekoch, vom Gemüsebauern bis zum Metzger, vom Weinbauern bis zum Bäcker, vom Bienenzüchter bis zum Käser, über eine hervorragende gastronomische Tradition..., wir müssen diese weitertragen und unterstützen, wir alle zusammen, ich bestehe sehr auf diesem Wort: ZUSAMMEN; wir müssen weiter unsere Konsumentinnen und Konsumenten aus dem Freiburgerland, aber auch aus der ganzen Schweiz informieren über die tollen Freiburger Landwirtschaftsprodukte und Nahrungsmittel, welche zur DNS von allen Freiburgerinnen und Freiburgern gehören.

Merci euch allen – und vor allem: es lebe Terroir Fribourg !



# RAPPORT DE GESTION 2019

## GESCHÄFTSBERICHT 2019



Pierre-Alain Bapst Directeur | Direktor

### 2019, UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE

Nous pouvons l'affirmer sans rougir, 2019 restera une année marquante pour notre association et ceci à plusieurs titres. S'il fallait relever un événement majeur, c'est naturellement à la présence durant presque un mois à Vevey, à l'occasion de la Fête des Vignerons, que nous pensons en premier lieu. Cette expérience laissera encore longtemps de magnifiques souvenirs tant l'aventure fut belle et intense. Cette exceptionnelle promotion des produits du terroir du Pays de Fribourg en terres vaudoises n'aurait pas pu être réalisée sans une équipe engagée et motivée, des fournisseurs de qualité, un solide partenaire en la société Au Jambon d'Or SA de Christophe et Françoise Wicht à Prez-vers-Siviriez ainsi que l'Association Fribourgissima et les Armaillis de la Fête avec qui nous avons eu le plaisir de collaborer. Mes très chaleureux remerciements vont à toutes les personnes qui se sont impliquées pour relever ce magnifique défi.

2019 a également été l'année où notre Association a été l'hôte d'Honneur du Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle. C'est également lors du Salon, le 31 octobre dernier, que nous avons présenté notre nouvelle stratégie ainsi que la feuille de route 2030. Ce travail, réalisé avec le support de la HEG de Fribourg, est le fruit d'une large consultation de notre base et tient compte des enjeux à venir. Il s'agit maintenant de mettre en œuvre les différentes mesures recommandés dans le rapport en combinant les attentes du marché avec les besoins de nos membres.

Il y aurait encore beaucoup à écrire sur 2019, ne souhaitant pas rallonger, je vous laisserai prendre connaissance des autres manifestations et travaux réalisés en parcourant ce rapport d'activité.

### 2019, EIN AUSSERGEWÖHNLICHES JAHR

Ohne rot zu werden können wir sagen, dass 2019 für unsere Vereinigung ein prägendes Jahr bleiben wird, und das gleich aus mehreren Gründen. Unter den Grossereignissen ist die Fête des Vignerons in Vevey zu nennen, an der wir während fast einem Monat präsent waren. Die dort erlebten intensiven und schönen Momente werden wir noch lange in der Erinnerung behalten. Die tolle Werbung für Produkte aus dem Freiburgerland auf Waadtländer Boden wäre ohne ein engagiertes und motiviertes Team, ohne Top-Lieferanten, ohne einen verlässlichen Partner in der Gestalt der Jambon d'Or SA von Christophe und Françoise Wicht in Prez-vers-Siviriez, ohne den Verein Fribourgissima und ohne die Sennen der Fête nicht möglich gewesen – es war eine Freude, mit ihnen allen zusammenzuarbeiten. Ich danke allen beteiligten Personen ganz herzlich für ihr herausragendes Engagement. 2019 war auch das Jahr, in dem unsere Vereinigung als Ehrengast am Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle auftreten durfte. Im Rahmen des Salons haben wir zudem am 31. Oktober unsere neue Strategie und die Roadmap 2030 vorgestellt. Diese mit Unterstützung der HSW Freiburg realisierte, die Herausforderungen der Zukunft berücksichtigende Arbeit ist das Ergebnis einer breiten Befragung unserer Basis. Nun geht es an die Umsetzung der verschiedenen im Bericht empfohlenen Massnahmen, dabei müssen die Erwartungen des Marktes mit den Bedürfnissen unserer Mitglieder in Einklang gebracht werden.

Es gäbe noch viel zu berichten, ich will mich aber kurz fassen und überlasse Sie nun diesem Tätigkeitsbericht, der über weitere Anlässe und abgeschlossene Arbeiten informiert.

Si tant de choses ont pu être réalisées en 2019, c'est en premier lieu grâce à l'engagement sans faille de toute l'équipe du bureau qui, chaque jour, donne son meilleur pour promouvoir nos magnifiques produits fribourgeois. Je leur adresse à toutes et tous ainsi qu'aux auxiliaires mes vifs remerciements. Je remercie également les membres du Comité Directeur et notre Président qui s'engage sans compter, avec passion et détermination, pour faire rayonner les produits fribourgeois.

Daniel, tu as décidé de passer la main. Tu transmets à ton successeur une Association en pleine santé et prête à affronter les défis du futur. Je me fais le porte-parole de notre équipe pour te témoigner toute notre reconnaissance et te remercier très chaleureusement pour les 20 ans passés à t'engager, avec toute l'énergie qui te caractérise, au sein de notre association.



Die vielen Projekte des Jahres 2019 konnten nur abgeschlossen werden dank dem unablässigen Einsatz des Büroteams, das jeden Tag sein Bestes gibt, um unsere tollen Freiburger Produkte zu fördern. Ihnen und sämtlichen Hilfskräften gilt mein herzlicher Dank. Bedanken möchte ich mich auch bei den Vorstandmitgliedern und unserem Präsidenten, der sich beispiellos, leidenschaftlich und entschlossen dafür einsetzt, die Freiburger Produkte ins allerbeste Licht zu rücken.

Daniel, du hast beschlossen, die Zügel weiterzureichen. Du übergibst deinem Nachfolger eine topgesunde Vereinigung, die bereit ist, die Herausforderungen der Zukunft anzunehmen. Im Namen unseres gesamten Teams möchte ich dir unsere grosse Anerkennung und unseren herzlichen Dank aussprechen für die 20 Jahre, in denen du dich voller Energie für unsere Vereinigung eingesetzt hast!



# RÉTROSPECTIVE ÉVÉNEMENTS 2019 ET COMMUNICATION

## RÜCKBLICK AUF DIE ANLÄSSE 2019 UND KOMMUNIKATION



**Yannick Etter** Communication & Events

### SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE INTERNATIONALE LANDWIRTSCHAFTSMESSE

#### Paris, 23 février au 3 mars

Sur mandat de Switzerland Cheese Marketing, cette traditionnelle promotion des fromages suisses, menée conjointement avec le Gruyère AOP et le Vacherin Fribourgeois AOP, est une vitrine idéale qui permet de soutenir le marché français. La fondue moitié-moitié y rencontre notamment un succès phénoménal !

#### Paris, 23. Februar bis 3. März

Im Auftrag von Switzerland Cheese Marketing und in Partnerschaft mit Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP nahm Terroir Fribourg an dieser traditionellen Werbeveranstaltung für den Schweizer Käse teil. Der Salon ist ein ideales Schaufenster, das es erlaubt, den französischen Markt zu bearbeiten. Das Fondue moitié-moitié erzielte einen sagenhaften Erfolg!



### JOURNÉE DU TERROIR TAG DES TERROIRS

#### Praz, 12 mars

Un rendez-vous avec la presse, dans le cadre enchanteur du Bel-Air de Praz, pour marquer le début des célébrations du 20<sup>e</sup> anniversaire de l'Association. Un moment pour évoquer le passé, mais surtout les défis futurs de l'Association, qui fêtait ses 20 ans en 2019.

#### Praz, 12. März

Rendez-vous mit der Presse im bezaubernden Rahmen des Bel-Air in Praz und Auftakt zu den Feierlichkeiten im Rahmen des 20-jährigen Bestehens der Vereinigung. Eine Gelegenheit, die Vergangenheit Revue passieren zu lassen und die künftigen Herausforderungen der Vereinigung anzusprechen. Der Vereinigung feierte 2019 ihren 20. Geburtstag.





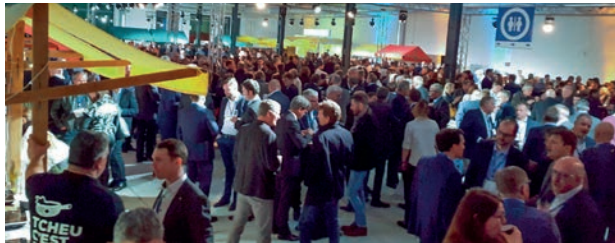
## APÉRITIF DE PRINTEMPS DE LA CCIF FRÜHJAHR'S-APÉRO HIKF

### Broc, 18 mars

Près de 1000 représentants de l'économie fribourgeoise, un record, ont pris part à l'Apéritif de printemps de la Chambre du Commerce (CCIF) qui se déroulait dans une halle de l'usine Cailler. Un endroit original et une qualité exceptionnelle offerte par les artisans Terroir Fribourg ont contribué à une réussite totale de l'événement.

### Broc, 18. März

Gegen 1000 Vertreterinnen und Vertreter der Freiburger Wirtschaft nahmen am Frühjahres-Apéro der Freiburger Handels- und Industriekammer (HIKF) teil. Der Anlass ging in der Fabrikhalle von Cailler über die Bühne – der originelle Ort und die von den Produzenten von Terroir Fribourg gelieferte, herausragende Qualität trugen zum grossen Erfolg des Anlasses bei.



## APÉRO FRIBOURGEOIS FREIBURGER APÉROS

### Tout le canton, avril à novembre

Le nouveau concept des Apéros fribourgeois rencontre son public ! Chaque premier jeudi du mois, une clientèle fidèle s'est formée dans les 7 établissements participants. Les clients apprécient la qualité des planchettes servies et sont bluffés par le caractère des vins du Vully et de Cheyres.

### Gesamter Kanton, April bis November

Das neue Konzept der Freiburger Apéros stösst auf Interesse! Jeden ersten Donnerstag eines Monats fand sich in den 7 teilnehmenden Betrieben eine treue Kundschaft ein. Die Gäste schätzen die Qualität der angebotenen Plättchen und lassen sich überzeugen vom Charakter der Weine aus dem Vully und aus Cheyres.



## TOUR DE ROMANDIE TOUR DE ROMANDIE

### Neuchâtel 30 avril et Romont 3 mai

Grâce au partenariat de PRPG, Terroir Fribourg a eu l'opportunité de faire partie de la caravane sur 2 étapes, et d'ainsi distribuer près de 3000 mini-Cuchaules AOP. La gastronomie fribourgeoise était également présente au menu de l'Espace VIP ainsi que dans le village d'arrivée.

### Neuenburg, 30. April und Romont, 3. Mai

Dank der Partnerschaft mit PRPG konnte Terroir Fribourg die Gelegenheit wahrnehmen, bei zwei Etappen im Begleittross mitzufahren. Dabei wurden 3000 Mini-Cuchaules AOP unter die Leute gebracht. Die Freiburger Gastronomie war ebenfalls präsent, und zwar im VIP-Bereich sowie im Fahrerdorf am Ziel.



## BATTLE CHASSELAS-RACLETTE BATTLE CHASSELAS-RACLETTE

### Sion, 19 avril

C'est sous le soleil valaisan que s'est déroulée la seconde édition du Battle Chasselas-Raclette. Au milieu du marché de Pâques, Marc Delacombaz a fait déguster son Raclette de Montbovon et Cédric Guillod son Chasselas du Vully. L'accueil du public fut remarquable, preuve que nos artisans sont au top-niveau.

### Sion, 19. April

Die zweite Ausgabe des Battle Chasselas-Raclette fand unter der Walliser Sonne statt. Mitten im Ostermarkt boten Marc Delacombaz sein Raclette de Montbovon und Cédric Guillod seinen Chasselas du Vully an. Die Reaktionen des Publikums waren ausgesprochen positiv – ein Beweis dafür, dass unsere Produzenten Top-Qualität bieten.



## ASSEMBLÉE ANNUELLE JAHRESVERSAMMLUNG

### Châtel-St-Denis, 6 mai

Organisée à l'Univers@lle, cette assemblée a été l'occasion pour les membres, venus nombreux, de se retrouver et d'échanger sur différents aspects de leurs métiers. Avec cet événement, Terroir Fribourg marque le début d'une intense collaboration avec la Veveyse : la Fête des Vignerons bien sûr, mais aussi la Bénichon du Pays de Fribourg à Châtel-St-Denis en 2020.

### Châtel-St-Denis, 6. Mai

Die in der Univers@lle durchgeführte Versammlung bot den zahlreich erschienenen Mitgliedern die Möglichkeit, sich zu treffen und über die verschiedenen Aspekte ihrer Berufe auszutauschen. Der Anlass war für Terroir Fribourg der Auftakt zu einer engen Zusammenarbeit mit dem Bezirk Vivisbach: Zu nennen sind, natürlich, die Fête des Vignerons, aber auch die Chilbi des Freiburgerlands in Châtel-St-Denis 2020.



## WAKE UP AND RUN WAKE UP AND RUN

### Fribourg, 15 juin

Près de 1500 personnes qui se lèvent à potron-minet pour aller faire du footing ? Cette idée un peu saugrenue devient pourtant une habitude très attendue grâce aux courses Wake up and Run ! Partenaire du petit-déjeuner, Terroir Fribourg a pu régaler les sportifs de produits locaux.

### Freiburg, 15. Juni

Gegen 1500 Personen stehen in aller Frühe auf und machen sich auf zum Jogging. Diese ursprünglich etwas komisch anmutende Idee ist inzwischen dank Wake up and Run zu einer liebgewonnenen Gewohnheit geworden! Als Partner für das Frühstück erhielt Terroir Fribourg die Gelegenheit, die Sportlerinnen und Sportler mit lokalen Produkten zu beglücken.



## FÊTE DES VIGNERONS FÊTE DES VIGNERONS

### Vevey, 18 juillet au 11 août

Terroir Fribourg n'a pas manqué l'événement de l'été ! Le « Rêchtoran », avec sa somptueuse terrasse « les pieds dans l'eau », a ravi plus de 32'000 gourmets en proposant des mets du terroir. Un pari gagné pour Terroir Fribourg qui chapeautait ce lieu unique, en collaboration avec la société Au Jambon d'Or à Prez-vers-Siviriez. Plus de 1'000 jambons de la borne, 15'000 fondues moitié-moitié et 1'000 gâteaux du Vully ont été servis. De nombreux groupes sont venus déguster un menu typiquement fribourgeois composé, notamment, des 4 produits AOP du canton. Quant au « Lyo'Bar », tonnelle aménagée sur la fontaine du Jardin Doret, il a accueilli de nombreux festivaliers à toute heure du jour et de la nuit, qui ont d'ailleurs pu se régaler de la fameuse planchette « Apéro fribourgeois ». Un événement unique qui restera longtemps gravé dans la mémoire des participants !

### Vevey, 18. Juli bis 11. August

Terroir Fribourg war am Ereignis des Sommers dabei! Das « Rêchtoran » mit seiner ausladenden Terrasse «mit den Füßen im Wasser» empfing über 32'000 Feinschmecker, denen Gerichte aus dem Terroir angeboten wurden. Eine Win-win-Situation für Terroir Fribourg, das die Leitung über diesen einzigartigen Ort innehatte, in Zusammenarbeit mit dem Unternehmen Au Jambon d'Or aus Prez-vers-Siviriez. Über 1000 Chämischinken, 15'000 Fondues moitié-moitié und 1000 Gâteaux du Vully fanden ihre Abnehmer. Zahlreiche Gruppen fanden sich ein, um ein typisches Freiburger Menu zu geniessen, das insbesondere die 4 Freiburger AOP-Produkte ins Zentrum stellte. Die « Lyo'Bar », eine am Brunnen des Jardin Doret aufgebaute Laube, empfing zahlreiche Festgäste, die sich das berühmte Freiburger Plättchen « Apéro fribourgeois » zu Gemüte führen konnten. Ein einzigartiger Anlass, der noch lange in der Erinnerung der Teilnehmenden bleiben wird!





BÉNICHON DU PAYS DE FRIBOURG  
KILBI IM FREIBURGERLAND

**Ecuvillens, 6 au 8 septembre**

Bénichon des entreprises, menu de Bénichon, marché avec plus de 100 exposants, ferme de la Bénichon, cortège : 3 jours de fête pour un succès phénoménal !

**Ecuvillens, 6. bis 8. September**

Kilbi der Unternehmen, Kilbi-Menu, Markt mit über 100 Ausstellern, Kilbi-Bauernhof, Umzug: 3 Festtage und ein phänomenaler Erfolg!



SEMAINE SUISSE DU GOÛT  
GENUSSWOCHEN

**Tout le canton, 12 au 22 septembre**

Différents événements ont été organisés chez les artisans et restaurateurs fribourgeois pour faire découvrir le Terroir et les produits fribourgeois, en particulier aux enfants.

**Gesamter Kanton, 12. bis 22. September**

Von Produzenten und Restaurateuren wurden verschiedene Anlässe auf die Beine gestellt, bei denen das Terroir und Freiburger Produkte vorgestellt wurden, ganz besonders für Kinder.

SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS,  
HÔTE D'HONNEUR  
SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS,  
EHRENGAST

**Bulle, du 30 octobre au 3 novembre**

L'occasion était belle pour Terroir Fribourg de se présenter sous un angle nouveau, bénéficiant d'un espace supplémentaire en tant qu'hôte d'honneur. Le choix de revisiter le Terroir sous forme de petites bouchées gourmandes a ravi les visiteurs. De leur côté, les exposants ont été enchantés de la semaine, l'affluence étant au rendez-vous et les paniers bien garnis.

**Bulle, 30. Oktober bis 3. November**

Die Gelegenheit war für Terroir Fribourg ideal, um sich in einem neuen Licht zu präsentieren. Als Ehrengast durften wir von zusätzlicher Ausstellungsfläche profitieren. Der Entscheid, das Terroir in Form von kleinen Leckerbissen vorzustellen, fand bei den Besucherinnen und Besuchern grossen Anklang. Auch die Aussteller zogen eine ausgesprochen positive Bilanz, ihre Stände waren sehr gut besucht.



FÊTE DES 20 ANS DE TERROIR FRIBOURG  
FEIER ZUM 20-JÄHRIGEN BESTEHEN VON  
TERROIR FRIBOURG

**31 octobre**

Le Salon Suisse des Goûts et Terroirs a aussi été le théâtre de la célébration des 20 ans de Terroir Fribourg. A cette occasion, la Haute Ecole de Gestion de Fribourg (HEG-FR) a présenté son étude sur les perspectives de Terroir Fribourg : Stratégie 2023 et Feuille de route 2030. Une table ronde sur différents défis posés aux artisans fribourgeois a suivi, avant qu'un grand apéro ne soit servi, où tous les membres étaient conviés.

**31. Oktober**

Der Salon Suisse des Goûts et Terroirs lieferte auch die Kulisse zur Feier des 20-jährigen Bestehens von Terroir Fribourg. Bei dieser Gelegenheit stellte die Hochschule für Wirtschaft Freiburg (HSW-FR) ihre Studie zur Zukunft von Terroir Fribourg vor: Strategie 2023 und Roadmap 2030. Es folgte eine Diskussionsrunde zu den verschiedenen Herausforderungen, denen sich die Freiburger Produzenten stellen müssen, und zum Abschluss gab es einen grossen Apéro, zu dem sämtliche Mitglieder eingeladen waren.



SALON SUISSE DES TRANSPORTS  
SCHWEIZER NUTZFAHRZEUGSALON

**Berne, 14 au 17 novembre**

Terroir Fribourg était en charge de la soirée du jubilé qui a réuni environ 500 personnes en provenance de toute la Suisse. A cette occasion, un menu 100 % fribourgeois, concocté par Norbert Tinguely de la Boucherie de Marsens a été servi aux invités. Une pinte à fondue et différents stands de spécialités fribourgeoises ont complété la présence fribourgeoise lors de cet événement.

**Bern, 14. bis 17. November**

Terroir Fribourg leitete den Jubiläumsabend, an dem rund 500 Personen aus der ganzen Schweiz teilnahmen. Bei dieser Gelegenheit wurde den Gästen ein 100% Freiburger Menü serviert, das von Norbert Tinguely von der Boucherie de Marsens zusammengestellt wurde. Ein Fondue-Pinte und verschiedene Stände mit Freiburger Spezialitäten rundeten die Freiburger Präsenz an diesem Anlass ab.

FOIRE AU LARD  
FOIRE AU LARD

**Martigny, 1 et 2 décembre**

Promotion des spécialités carnées fribourgeoise et distribution de Cuchaules AOP.

**Martigny, 1. und 2. Dezember**

Werbung für Freiburger Fleischspezialitäten und Verteilung von Cuchaules AOP.

SAINT-NICOLAS AU PALAIS FÉDÉRAL  
SAMICHLAUS IM BUNDESHAUS

**Berne, 3 décembre**

Le Patron des Fribourgeois était de retour au Palais fédéral. Dans son discours teinté d'humour, il a pu rappeler à leur bonne conscience quelques parlementaires... Les artisans de Terroir Fribourg ont assuré un apéritif dînatoire de haut standing, qui fait rayonner loin à la ronde les produits du terroir fribourgeois.

**Bern, 3. Dezember**

Der Schutzheilige der Freiburgerinnen und Freiburger fand sich wieder im Bundeshaus ein. In seiner humorvollen Rede konnte er verschiedenen Parlamentarierinnen und Parlamentariern ins Gewissen reden... Die Produzenten von Terroir Fribourg zeichneten für das ausgiebige und hochstehende Apéritif dînatoire verantwortlich, das die Produkte aus dem freiburger Terroir ins beste Licht rückte.



COMMUNICATION 2019

KOMMUNIKATION 2019

### FORMATION POUR LES MEMBRES

Cette année, la formation était centrée sur les différentes façons de mieux vendre son produit, que ce soit dans un point de vente physique ou sur internet. Les différents intervenants, chacun par l'expérience acquise dans leurs métiers, ont pu transmettre de précieux conseils aux membres présents, que ce soit pour comprendre les facteurs de réussite d'un magasin, identifier les bonnes pratiques en matière de communication ou améliorer l'expérience clients.

### COMMUNICATION DIGITALE

L'Association a profité de cette année pour développer sa stratégie digitale. Les réseaux sociaux occupent bien entendu une place centrale dans la communication des offres des membres ou des activités mises sur pied par Terroir Fribourg. A l'avenir, des concertations avec les acteurs du tourisme, notamment, permettront de professionnaliser cet aspect qui devient un métier à part entière.

Le site internet de Terroir Fribourg attire quant à lui toujours davantage de monde. Les recettes sont particulièrement consultées, ainsi que les différentes pages liées aux membres. Des mises à jour régulières sont faites afin d'améliorer l'accès à l'information ou diversifier le contenu.

Par ailleurs, la création de contenu numérique de qualité est au centre des préoccupations de Terroir Fribourg, notamment des photos et des vidéos des produits ou des membres.

### CAMPAGNE DE PROMOTION « JE SUIS FRIBOURGEOIS »

Une nouvelle campagne de promotion, dont vous pouvez voir le visuel sur notre page de couverture, a été développée avec notre agence de communication Parallèle à Bulle. Mettant le produit au centre, elle est appelée à se développer durant l'année 2020, sur les réseaux sociaux mais aussi dans les points de vente des membres Terroir Fribourg.

### NEWSLETTER

Une fois tous les 2 mois en moyenne, une newsletter a été envoyée à près de 2500 contacts en Suisse romande. Ce mailing permet de toucher des gens qui ne le seraient pas en temps normal, notamment au-delà des frontières cantonales. Les événements principaux y sont présentés ainsi que parfois des offres spéciales émanant des membres.

### COMMUNICATION GÉNÉRALE

Ces mesures de communication sont complétées par des encarts publicitaires dans certains médias spécifiques (Loisirs.ch, Bien vivre à...), qui permettent de faire connaître le terroir fribourgeois au-delà du canton. Des partenariats ciblés sont également mis sur pied pour soutenir par exemple une manifestation s'engageant à valoriser les produits locaux.

### AUSBILDUNG FÜR MITGLIEDER

Dieses Jahr fokussierte die Ausbildung auf die verschiedenen Arten, wie man sein Produkt besser verkaufen kann, sei dies an einem «physischen» POS oder via Internet. Die verschiedenen Dozenten verfügten alle über spezielle Fachkenntnisse in ihrem Beruf und konnten den anwesenden Mitgliedern wertvolle Ratschläge mitgeben, sei es im Hinblick auf das Verständnis der Erfolgsfaktoren für ein Geschäft, auf die best practices in der Kommunikation oder auf die Aufwertung der Kundenerfahrung.

### DIGITALE KOMMUNIKATION

Die Vereinigung hat dieses Jahr ihre digitale Strategie erarbeitet. Die sozialen Netzwerke nehmen natürlich eine zentrale Rolle ein bei der Kommunikation der Angebote der Mitglieder oder der von Terroir Fribourg organisierten Anlässe. Künftig sollen Absprachen mit Akteuren aus der Tourismusbranche diesen Aspekt, der sich langsam, aber sicher zu einem eigenen Beruf entwickelt, weiter professionalisieren.

Die Website von Terroir Fribourg zieht immer mehr Besucherinnen und Besucher an. Besonders die Rezepte sind beliebt, aber auch die verschiedenen Seiten zu den Mitgliedern. Es werden regelmässig Aktualisierungen vorgenommen, um den Zugang zu den Informationen zu erleichtern oder den Content zu diversifizieren. Das Kreieren von hochwertigem digitalem Content steht für Terroir Fribourg im Zentrum, insbesondere legen wir grossen Wert auf Fotos und Videos zu Produkten oder Mitgliedern.

### WERBEKAMPAGNE « ICH BIN FREIBURGER »

Unsere Kommunikationsagentur Parallele aus Bulle hat eine neue Werbekampagne entwickelt. Ein erstes Ergebnis können Sie auf der Titelseite sehen. Die Kampagne setzt das Produkt ins Zentrum, sie soll über das Jahr 2020 hinweg ausgebaut werden, einerseits in den sozialen Netzwerken, aber auch an den Verkaufspunkten der Mitglieder von Terroir Fribourg.

### NEWSLETTER

Im Schnitt alle zwei Monate wird an ca. 2500 Kontakte in der Westschweiz ein Newsletter verschickt. Das Mailing ermöglicht es, Personen zu erreichen, die normalerweise und in angemessener Frist schwieriger anzusprechen wären, vor allem jenseits der Kantons Grenzen. Es werden die wichtigsten Anlässe und manchmal auch Spezialangebote von Mitgliedern vorgestellt.

### ALLGEMEINE KOMMUNIKATION

Die genannten Kommunikationsmassnahmen werden ergänzt durch Werbebeilagen in bestimmten Fachmedien (Loisirs.ch, Bien vivre à...), die es ermöglichen, das freiburger Terroir über die Kantons Grenzen hinaus bekannt zu machen. Zudem werden gezielt Partnerschaften aufgebaut, um z. B. einen Anlass organisieren zu können, der sich der Förderung und Werbung von lokalen Produkten widmet.





### MANIFESTATIONS VERANSTALTUNGEN

ACTIONS AKTION	REGION	DATES DATUM
Swiss Cyber Security Day – Fribourg Night	Sarine / Fribourg	12 février
Swiss Cyber Security Day – Fribourg Night	Saane / Freiburg	12. Februar
Salon International de l'Agriculture	France / Paris	22 février au 1 <sup>er</sup> mars
Internationale Landwirtschaftsmesse	Frankreich / Paris	22. Februar bis 1. März
Apéritif de printemps CCIF*	Sarine / Givisiez	18 mars
Frühlingsaperitif HIKF*	Saane / Givisiez	18. März
Foire de la BEA*	Canton de Berne / Berne Expo	24 avril au 3 mai
BEA Messe*	Kanton Bern / Bern Expo	24. April bis 3. Mai
Tour de Romandie*	Broye / Estavayer	1 <sup>er</sup> et 3 mai
Tour de Romandie*	Sarine / Fribourg	1. und 3. Mai
Gospel Air*	Gruyère / Bulle	5 au 7 juin
Gospel Air*	Gruyère / Bulle	5. bis 7. Juni
Wake up and Run*	Sarine / Fribourg	19 juin
Wake up and Run*	Saane / Freiburg	19. Juni
La Semaine du Goût	Canton de Fribourg	17 au 27 septembre
Die Genusswoche	Kanton Freiburg	17. bis 27. September
Bénichon du Pays de Fribourg	Veveyse / Châtel-St-Denis	16 au 18 octobre
Kilbi im Freiburgerland	Vivisbach / Châtel-St-Denis	16. bis 18. Oktober
Assemblée annuelle	Gruyère / Bulle	28 octobre
Generalversammlung	Greyerz / Bulle	28. Oktober
Salon Suisse des Goûts et Terroirs	Gruyère / Bulle	28 octobre au 1 <sup>er</sup> novembre
Schweizerische Messe „Goûts et Terroirs«	Greyerz / Bulle	28. Oktober bis 1. November
Tchiiz Festival – Portes ouvertes du Terroir	Gruyère et Sarine	14 et 15 novembre
Tchiiz Festival – Portes ouvertes du Terroir	Greyerz und Saane	14. und 15. November
Swiss Fondue Festival	Sarine / Fribourg	26 au 29 novembre
Swiss Fondue Festival	Saane / Freiburg	26. bis 29. November

\* Annulé / Reporté \* Abgesagt / Verschohen

Etat au 09.04.2020 Stand am 09.04.2020

### MESURES DE COMMUNICATION KOMMUNIKATIONSMASSNAHMEN

ACTIONS AKTION	PUBLIC ZIELPUBLIKUM	PERIODICITE HÄUFIGKEIT
Gazette du Terroir	Membres, partenaires	2x par année
«Gazette du Terroir» / Zeitung	Mitglieder, Partner	2x pro Jahr
Réseaux sociaux (LinkedIn, Facebook, Instagram)	Consommateurs	Toute l'année
Soziale Netzwerke (LinkedIn, Facebook, Instagram)	Konsumenten	das ganze Jahr
Newsletter	Consommateurs	8x par année
Newsletter	Konsumenten	8x pro Jahr



À LA DÉCOUVERTE DE NOS ARTISANS

ENTDECKEN SIE UNSERE PRODUZENTEN

---

Christelle Grangier, Parallèle, atelier communication









## OVINS DE CHEYRES! LAMMFLEISCH AUS CHEYRES!

CHEZ M. SÉBASTIEN BISE  
BEI H. SÉBASTIEN BISE

Entre lac et coteaux, à Cheyres, Sébastien Bise et sa compagne paraguayenne Siulene proposent de la viande d'agneau en vente directe sous le nom de Vitagneau. Le jeune Broyard a toujours voué une vraie passion pour la paysannerie, avec une préférence pour les ovidés. Même si son père n'était pas agriculteur, Sébastien a toujours vécu au milieu des vignes - patrimoine familial - et entouré d'animaux: d'abord des chèvres, remplacées ensuite par des moutons. Cet amour de la terre et des bêtes va le poursuivre. Après une première formation de mécanicien sur machines agricoles, Sébastien se lance en 2005 dans un apprentissage de viticulteur en Valais. Outre de s'occuper d'un troupeau de moutons, la famille Bise cultive également 3 hectares des vignes dont le raisin est rassemblé à la coopérative des Vins de Cheyres.

En 2016, Sébastien retourne vers le mouton et part en France pour suivre une formation de berger. Dès lors, il mène son domaine sur les deux fronts: viticulture et élevage d'agneaux. Et pas un élevage d'opérette! Le troupeau des Bise ne compte pas moins de 900 têtes, ce qui en fait l'un des éleveurs d'ovins plus importants de Suisse romande. Mais il peut compter sur l'aide indéfectible de Siulene, sa compagne paraguayenne qui le seconde avec douceur et efficacité dans toutes les tâches.

Les moutons élevés à Cheyres proviennent de trois races, La Romane, la Noire du Velay et la Charollaise. L'élevage de ces différentes familles ovines permet de gérer naturellement les naissances ce qui assure l'éleveur d'une production stable annuellement satisfaisant aux demandes du commerce. Ainsi, la bergerie, bâtiment principal de l'exploitation, est utilisée comme pouponnière dans laquelle toute l'année, ça gigote de partout.

En avril, les moutons passent à la tonte pour entrer en mode été. La laine est revalorisée pour de l'isolation de bâtiment, maigre revenu qui parvient à peine à rémunérer les tondeurs. Sitôt débarrassés de leur toison, les trois quarts du troupeau montent à l'alpage. C'est dans l'Intyamon et sur les hauts de Villeneuve qu'estivent près de 850 moutons sur les 150 hectares d'alpages de Bonaudon, du Col de Chaude et du Col de Jorette entre le 15 mai et le 30 septembre. Les agneaux ayant ainsi pâturé tout l'été l'herbe grasse des alpages pro-

In Cheyres, zwischen See und Hügeln, bieten Sébastien Bise und seine paraguayische Freundin Siulene unter dem Firmennamen Vitagneau Lammfleisch im Direktverkauf an. Der junge Broyard hatte schon immer eine Leidenschaft für das Bauern, mit einer Vorliebe für die Schafzucht. Obwohl sein Vater nicht Bauer war, wuchs Sébastien in Rebbergen auf – ein Familienerbe – und war ständig von Tieren umgeben: anfänglich vor allem Ziegen, die dann später durch Schafe ersetzt wurden. Diese Liebe zur Scholle und zu Tieren begleitete ihn weiter. Nach einer ersten Ausbildung zum Landmaschinenmechaniker trat Sébastien 2005 im Wallis eine Lehre als Weinbauer an. Neben der Betreuung der Schafherde bearbeitet die Familie Bise auch 3 Hektaren Rebland. Der Ertrag aus den Reben wird der Weinkooperative Cheyres weitergegeben.

2016 wendete sich Sébastien wieder den Schafen zu. Er begab sich nach Frankreich, um dort eine Ausbildung zum Schäfer zu absolvieren. Seitdem steht sein Betrieb auf zwei Standbeinen: einerseits dem Weinbau und andererseits der Schafzucht. Seine Herde ist nicht gerade klein, sie zählt 900 Tiere, was ihn zu einem der grössten Schafzüchter der Westschweiz macht. Bei seiner Arbeit kann er aber auf den unerschütterlichen Beistand seiner paraguayischen Freundin Siulene zählen, die ihn sanft, aber bestimmt in allen seinen Aufgaben unterstützt.

Die in Cheyres aufgezogenen Schafe verteilen sich auf drei Rassen: Romane, Noire du Velay und Charollaise. Die Aufzucht dieser drei Schafrassen erlaubt es, die Geburten natürlich zu lenken, was dem Züchter eine stabile jährliche Produktion ermöglicht, welche die Bedürfnisse des Marktes abdeckt. Der Schafstall, das Hauptgebäude des Betriebs, wird das ganze Jahr über als «Kinderstube» verwendet, ständig sind irgendwelche Kleinen am Herumhoppeln und Blöken.

Im April werden die Schafe geschoren und es erfolgt der Wechsel auf den Sommerbetrieb. Die Wolle wird für Gebäudeisolierungen verwendet. Das ergibt ein kleines Einkommen, mit dem allerdings kaum die Löhne der Scherer beglichen werden können. Mit neuer «Friseur» versehen gehen anschliessend drei Viertel der Herde auf die Alp. Im Intyamon und



duisent une belle viande savoureuse. Vitagneau livre des grossistes, des détaillants et des restaurants de la région. L'entreprise familiale propose également sa viande en vente directe, à la ferme ou sur leur site internet.

[www.vitagneau.ch](http://www.vitagneau.ch)

auf den Höhen um Villeneuve werden auf den Alpen rund um Bonaudon, den Col de Chaude und den Col de Jorette zwischen dem 15. Mai und dem 30. September gegen 850 Schafe gesömmert. Die fetten und feinen Alpgräser, welche die Schafe den ganzen Sommer über fressen, ergeben ein schmackhaftes Fleisch. Vitagneau beliefert Grossisten, Detailhändler und Restaurants in der Region. Das Familienunternehmen bietet auch Direktverkauf, entweder ab Hof oder via die Website.

[www.vitagneau.ch](http://www.vitagneau.ch)



# LA RHUBARBE DU VULLY – LE PRINTEMPS DANS L'ASSIETTE! RHABARBER VOM VULLY – FRÜHLING AUF DEN TELLERN!



INTERVIEW DE M. ALEXANDRE JAVET  
INTERVIEW VON H. ALEXANDRE JAVET

La simple évocation de la rhubarbe en fera saliver plus d'un: tantôt une fraîcheur acidulée qui réveille les palais engourdis par l'hiver. Ses tiges gourmandes annoncent la couleur: c'est le printemps dans les assiettes! La rhubarbe est l'un des premiers légumes frais cultivés en plein champ dans le canton de Fribourg.

Le mot rhubarbe vient du latin «rheum barbarum», littéralement la «racine barbare». Il y a 5000 ans, les Chinois - les Barbares - utilisaient cette partie de la plante pour ses vertus curatives. Les Anglais importent la rhubarbe en Europe dès le XVI<sup>e</sup> siècle. D'abord présentée de façon ornementale, il faudra attendre le XVIII<sup>e</sup> siècle pour que les tiges colonisent les cuisines britanniques et peu à peu le continent. Le Vully s'est spécialisé dans la culture de la rhubarbe dans les années 1940.

Avec ses 15 hectares destinés à sa culture, le Vully est le plus grand producteur de rhubarbe de Suisse. Toutes les tiges récoltées par les quatre maraîchers qui cultivent encore la rhubarbe en masse - entre 200 et 300 tonnes par année - sont destinées à la grande distribution. «Les grossistes nous indiquent le nombre de kilos dont ils ont besoin et nous les livrons le jour même», explique Alexandre Javet, maraîcher à Nant.

Pour satisfaire à une demande de plus en plus précoce des consommateurs, les cultivateurs choisissent des champs orientés plein sud. Dès la première semaine d'avril, la rhubarbe fribourgeoise est prête pour la vente. «En début de récolte, la demande est très forte, alors que le gros de la saison reste le mois de mai», remarque Alexandre Javet.

D'un point de vue botanique, la rhubarbe est considérée comme un légume, même si on la consomme la plupart du temps sucrée. Toxiques, les feuilles de rhubarbe ne sont pas consommées, mais au jardin, elles peuvent agir, en décoction, comme répulsif à pucerons. La gastronomie se focalise donc sur les tiges qui, qu'elles soient vertes ou framboise, ne présentent pas de différence gustative.

Die blosser Erwähnung von Rhabarber lässt bei so manch einem das Wasser im Mund zusammenlaufen: Die angenehm-frische Säure des Rhabarbers weckt die Lebensgeister der im Winter etwas «eingerosteten» Geschmacksknospen.

Und die geschmackreichen Stängel kündigen das farbige Aufwachen der Natur an: Frühling auf den Tellern! Der Rhabarber ist eines der ersten Frühlingsgemüse, die im Kanton Freiburg auf offenem Feld geerntet werden.

Das Wort «Rhabarber» stammt vom Lateinischen «rheum barbarum» her, was wörtlich übersetzt «Barbarenwurzel» bedeutet. Bereits vor 5000 Jahren verwendeten die Chinesen – die «Barbaren» – die Stängel der Pflanze zu Heilzwecken. Die Engländer brachten den Rhabarber im 16. Jahrhundert nach Europa. Die Stängel wurden zunächst nur als Dekoration verwendet, erst ab dem 18. Jahrhundert hielten sie Einzug in den britischen Küchen und traten von dort aus nach und nach ihren Siegeszug nach Europa an. Das Vully-Gebiet hat sich seit den 1940er-Jahren auf den Anbau von Rhabarbern spezialisiert.

Mit seinen 15 Hektaren, die dem Rhabarberanbau gewidmet sind, ist das Vully-Gebiet der grösste Rhabarberproduzent der Schweiz. Sämtliche Stängel, die von den vier Gemüsebauern noch im grossen Stil angebaut werden – zwischen 200 und 300 Tonnen pro Jahr – gehen in den Grosshandel. «Die Grossisten geben uns an, wieviele Kilos sie jeweils brauchen, und wir liefern ihnen die gewünschte Menge noch am selben Tag», führt Alexandre Javet, Gemüsebauer in Nant, aus.

Um die immer früher einsetzende Nachfrage der Konsumenten abdecken zu können, wählen die Produzenten die nach Süden ausgerichteten Felder. Ab der ersten Aprilwoche steht der Freiburger Rhabarber für den Verkauf bereit. «Zu Beginn der Ernte ist die Nachfrage sehr hoch, die Hochsaison bleibt aber der Monat Mai», erzählt Alexandre Javet.

Aus botanischer Sicht ist der Rhabarber ein Gemüse, auch wenn er meistens gesüsst konsumiert wird. Die Blätter des





Bien que souvent cuite, petits et grands aventuriers du goût tenteront l'expérience de tremper un bâtonnet crû dans le sucre et de le mordre comme si l'on dégustait un bonbon « langue de chat » acidulé. Après la grimace, surprise garantie, les vitamines en plus !

Si la rhubarbe s'accorde particulièrement bien avec certains fruits comme la fraise, la mangue et l'orange, certains n'hésitent pas à la cuisiner salée. Son acidité répond très bien à des viandes et des poissons gras. Coupée en julienne, elle agrémente à merveille vinaigrettes et sauces à salade. Préparée en chutney, elle relève terrines et fromages de caractère.

Rhabarbers sind giftig und werden deshalb nicht verwendet, im Garten können sie aber zur Bekämpfung von Blattläusen eingesetzt werden. Die Gastronomie konzentriert sich auf die Stängel. Zwischen den grünen und den himbeerroten Stängeln gibt es übrigens keine Geschmacksunterschiede.

Meistens werden die Stängel gekocht, die ganz mutigen tauchen die Stängel in Zucker und beißen herzhaft in das rohe Gemüse, als würden sie saure « Zungen » essen. Zuerst macht man eine Grimasse, dann kommt die Überraschung – und Vitamine sind garantiert !

Obwohl der Rhabarber besonders gut zu bestimmten Früchten wie Erdbeere, Mango und Orange passt, zögern manche Köche nicht, sie auch in der salzigen Küche zu verwenden. Die Säure geht gut zusammen mit Fleisch und fetthaltigem Fisch. Zu Juliennes geschnitten passt Rhabarber wunderbar zu Vinaigrettes und Salatsaucen. Als Chutney verleiht er Terrinen und Käse eine besondere Note.

LE LABEL « CERTIFIÉ TERROIR FRIBOURG »  
SOUTIENT L'AGRICULTURE ET L'ÉCONOMIE  
DE PROXIMITÉ.

DAS LABEL « TERROIR FRIBOURG ZERTIFIZIERT »  
UNTERSTÜTZT DIE LOKALE LANDWIRTSCHAFT  
UND WIRTSCHAFT



Yannick Etter Communication & Events

Le canton de Fribourg bénéficie de terres fertiles, cultivées avec passion, dextérité et ingéniosité par nos agriculteurs. La production est riche et variée: grandes cultures maraîchères, céréales, production de lait ou élevage. Les transformateurs ont ainsi la possibilité de travailler en circuits courts avec des matières premières de qualité qui assurent aux agriculteurs des débouchés intéressants et un salaire juste pour leur labeur.

Les métiers de bouche aussi sont bien représentés dans le canton: fromagers, boulangers, bouchers, et une multitude d'autres producteurs, de taille variable. Ces lieux de transformation sont pourvoyeurs de nombreux emplois dans les régions et garantissent le maintien d'un savoir-faire souvent ancien. En finalité, c'est toute l'économie locale qui en profite!

Le label « Certifié Terroir Fribourg », facilement reconnaissable sur les produits concernés, garantit au consommateur qu'il soutien par son geste d'achat sa communauté locale. Il valorise le travail de celui qui est attentif à une utilisation des ressources de proximité. Une campagne de communication est en déploiement afin de faire connaître au plus grand nombre ce label et ainsi favoriser les ventes des produits certifiés.

Consommer local, c'est faire vivre des familles entières d'agriculteurs, d'artisans et de commerçants, qui sont aussi nos famille ou nos voisins. C'est également contribuer à perpétuer un savoir-faire, c'est respecter l'environnement, c'est échanger, c'est retrouver de l'humanité dans la consommation et, au final, c'est faire vivre nos villes et nos villages.

Der Kanton Freiburg verfügt über fruchtbare Böden, die von unseren Bauern mit Leidenschaft, Geschick und Erfindungsreichtum bearbeitet werden. Die Produktion ist reich und vielfältig: Wir dürfen auf hervorragende Gemüse-, Getreide-, Milch- oder Zuchtbetriebe zählen. Die Verarbeiter erhalten dadurch die Gelegenheit, mit wenig Transportaufwand hochwertige Rohstoffe zu beziehen, was wiederum den Bauern interessante Absatzmöglichkeiten und einen fairen Lohn für ihre Arbeit garantiert.

Die Lebensmittelberufe sind im Kanton ebenfalls prominent vertreten: Käser, Bäcker, Metzger, dazu eine Vielzahl weiterer Produzenten von unterschiedlicher Grösse. Diese Verarbeitungsbetriebe bieten zahlreiche Arbeitsplätze in den Regionen und ermöglichen es, ein oft weit zurückreichendes Know-how zu behalten und weiterzugeben. Letztlich profitiert davon die gesamte lokale Wirtschaft!

Das Label « Terroir Fribourg Zertifiziert », das leicht zu erkennen ist auf den betreffenden Produkten, liefert den Konsumentinnen und Konsumenten die Garantie, dass sie oder er mit dem Kauf die lokale Gemeinschaft unterstützt. Es verleiht der Arbeit von all jenen, die darauf achten, lokale Ressourcen zu verwenden und einzusetzen, die verdiente Wertschätzung. Es ist eine Kommunikationskampagne angelaufen, um das Label bei möglichst vielen bekannt zu machen und damit den Verkauf von zertifizierten Produkten zu fördern.

Lokal zu konsumieren heisst, Bauern, Verarbeitern und Händlern ein Einkommen zu verschaffen. Viele sind Teil unserer Familie oder unsere Nachbarn. Es heisst auch, dazu beizutragen, ein Wissen zu erhalten, die Umwelt zu schützen und zu schonen, einen Austausch zu pflegen und im Konsum wieder ein menschliches Element zu finden. Es heisst letztlich, unsere Städte und Dörfer am Leben zu erhalten und sie mit Leben zu füllen.

► Das deutsche Bildmaterial ist verfügbar unter

<https://www.terroir-fribourg.ch/de/unsere-vereinigung/label-terroir-fribourg.html>





| 23

regio.garantie

# NOUS SOMMES FRIBOURGEOISES

LE CARACTÈRE EN PLUS



Avec les produits « Certifié Terroir Fribourg »,  
vous soutenez les agriculteurs et producteurs locaux.

**Faisons vivre notre région !**

Retrouvez nos  
revendeurs agréés

**terroir-fribourg.ch**



# LES RESTAURANTS AGRÉÉS TERROIR FRIBOURG

## VON TERROIR FRIBOURG ANERKANNTE RESTAURANTS



Jeanne Lutz-Simon Cheffe de projets | Projektleiterin

Le label « Restaurant agréé » de Terroir Fribourg a été créé afin de mettre en exergue les établissements qui travaillent avec les produits et producteurs de la région. Cette marque de garantie répond à la demande des consommateurs de manger des produits locaux et traçables. Le restaurateur est donc devenu en quelques années un véritable ambassadeur du terroir et des beaux produits !

Au cours de l'année 2019, nous avons eu le plaisir d'accueillir deux nouveaux membres qui correspondent pleinement aux exigences.

Premièrement, le Gasthof zum Schlüssel. La bâtisse emblématique d'Ueberstorf est riche de plus de 600 ans d'histoire qui donnent au lieu le charme qu'on lui connaît. La cuisine est quant à elle raffinée et régionale ; l'établissement met un point d'honneur à travailler avec les producteurs des alentours pour garantir un produit frais, de saison et de proximité.

Le deuxième établissement à avoir « fait le pas » est le Café-Restaurant Le Sarrazin à Lossy. Aussi fameux que le premier, Le Sarrazin est un havre de paix pour toute la famille dans un cadre idyllique, en pleine nature. Côté cuisine, on retrouve des plats authentiques, familiaux, préparés avec des produits régionaux. La carte peut varier en fonction des saisons, des disponibilités, en respectant toujours les valeurs du restaurant.

Das von Terroir Fribourg verliehene Label «anerkanntes Restaurant» wurde geschaffen, um jene Betriebe fördern und in den Vordergrund rücken zu können, die mit Produkten und Produzenten aus der Region arbeiten. Das Garantiesiegel kommt dem Wunsch der Konsumentinnen und Konsumenten entgegen, lokale und rückverfolgbare Produkte zu konsumieren. Die anerkannten Restaurateure sind damit innert weniger Jahre zu echten Botschaftern des Terroirs und seiner hervorragenden Produkte geworden!

2019 konnten wir zwei neue Mitglieder aufnehmen, welche die Bedingungen vollumfänglich erfüllen.

Beim ersten handelt es sich um den Gasthof zum Schlüssel. Das Gebäude, welches das Dorfbild von Ueberstorf prägt, blickt auf eine über 600-jährige Geschichte zurück, die dem Betrieb seinen eigenen, weit herum bekannten Charme verleiht. Die Küche ist raffiniert und regional; im Schlüssel wird grosser Wert darauf gelegt, mit frischen, saisonalen und lokalen Produkten zu arbeiten.

Der zweite, 2019 anerkannte und ähnlich wie der Schlüssel bekannte Betrieb ist das Café-Restaurant Le Sarrazin in Lossy, eine Oase der Ruhe für die ganze Familie in einer idyllischen Umgebung mitten im Grünen. Die Küche glänzt mit authentischen Familiengerichten, die mit regionalen Produkten zubereitet werden. Die Karte kann je nach Saison und Verfügbarkeit der Produkte variieren. Dabei steht die Wertigkeit der Gerichte im Vordergrund.





# LA BÉNICHON DU PAYS DE FRIBOURG

## DIE KILBI IM FREIBURGERLAND



Jeanne Lutz-Simon Cheffe de projets | Projektleiterin

### 7<sup>E</sup> ÉDITION DE LA BÉNICHON DU PAYS DE FRIBOURG, HAUTERIVE (FR) 7. AUSGABE DER KILBI IM FREIBURGERLAND, HAUTERIVE (FR)

En collaboration avec la société Bénichon & Tradition, la septième édition de la Bénichon du Pays de Fribourg a accueilli un nombreux public dans la commune d'Hauterive (Ecuwillens-Posieux) durant le weekend du 6 au 8 septembre 2019.

Si la fête a été une totale réussite, c'est avant tout grâce au travail incroyable du comité d'organisation, des membres de la société « Bénichon et Tradition » et des plus de 450 bénévoles. La splendide décoration a notamment été un des points forts de la place de fête.

Avec une cantine comble de 1240 convives, la « Bénichon des entreprises » du vendredi midi a encore une fois affirmé son succès; c'est devenu un rendez-vous incontournable des acteurs de l'économie fribourgeoise, qui ont pu cette année côtoyer le Conseiller fédéral Guy Parmelin. Ce « terrien » a su apprécier les bons produits et la convivialité à la fribourgeoise.

Les ingrédients phares de la « Bénichon du Pays de Fribourg » ont à nouveau été réunis. La Ferme de la Bénichon, gérée par l'Union des Paysans Fribourgeois (UPF), le magnifique marché du terroir avec plus de 100 stands fribourgeois ou encore les démonstrations d'artisanat qui ont séduit un public de près de 25'000 personnes sur le week-end !

Point d'orgue des festivités, le grand cortège du dimanche est passé entre les gouttes pour clore la fête et nous donner rendez-vous l'année prochaine, à Châtel-St-Denis, du 16 au 18 octobre 2020 !

Die 7. Ausgabe der Kilbi im Freiburgerland wurde in Zusammenarbeit mit der Vereinigung Bénichon & Tradition organisiert. In der Gemeinde vom Hauterive (Ecuwillens-Posieux) konnten am Wochenende vom 6. bis 8. September 2019 zahlreiche Gäste begrüsst werden.

Dem Fest war ein voller Erfolg beschieden, dies vor allem dank der unglaublichen Arbeit des Organisationskomitees, der Mitglieder der Vereinigung Bénichon & Tradition und der über 450 freiwilligen Helferinnen und Helfer. Gerade die wunderschöne Deko war einer der starken, herausragenden Punkte des Fests.

Die Festwirtschaft war mit 1240 Gästen anlässlich der « Kilbi der Unternehmen » vom Freitagnachmittag bis auf den letzten Platz gefüllt – ein weiterer Beleg für die Attraktivität des Anlasses, der zu einem fixen und unumgänglichen Rendez-vous der Akteure aus der Freiburger Wirtschaft geworden ist. Dieses Jahr beehrte Bundesrat Guy Parmelin die Kilbi der Unternehmen mit seinem Besuch. Als jemand, der einen engen Bezug zum Boden und zur Landwirtschaft aufweist, wusste er die tollen Produkte und die Freiburger Gastwirtschaft sehr wohl zu schätzen.

Die wichtigsten « Zutaten » der Kilbi im Freiburgerland waren alle versammelt! Der Kilbi-Bauernhof, geführt vom Freiburgischen Bauernverband (FBV), und der wunderbare Terroir-Markt mit über 100 Freiburger Marktständen, an denen Handwerk und Produkte vorgestellt wurden. Der Anlass lockte über das Wochenende gegen 25'000 Personen nach Hauterive!

Höhepunkt war der grosse Umzug am Sonntag, der die Festlichkeiten abschloss. Die nächste Kilbi ist bereits geplant! Sie wird in Châtel-St-Denis vom 16. bis 18. Oktober 2020 über die Bühne gehen!





**LA BÉNICHON**  
 DU PAYS DE FRIBOURG  
**DIE KILBI**  
 IM FREIBURGERLAND

**CHÂTEL-ST-DENIS**  
**16-18 OCTOBRE 2020**

[www.benichon.org](http://www.benichon.org)





## NOTRE AMBASSADEUR UNSER BOTSCHAFTER

Alain Baechler, Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon, est l'ambassadeur de Terroir Fribourg. L'inventivité ainsi que les prodigieuses connaissances gastronomiques d'Alain Baechler, restaurateur de renom qui peut faire valoir 18 points au guide Gault & Millau, permettront d'augmenter la lumière sur les produits du terroir fribourgeois et ainsi de les faire rayonner à l'intérieur et à l'extérieur du Canton de Fribourg.

Alain Baechler, der prämierte Chef des Restaurants Des Trois Tours in Bourguillon, ist der Botschafter von Terroir Fribourg. Die Erfindungsgabe sowie die aussergewöhnlichen gastronomischen Kenntnisse von Alain Bächler, der im Gourmetführer Gault & Millau 18 Punkte geltend machen kann, werden die Produkte aus dem Freiburgerland noch mehr hervorbringen und sie somit innerhalb und ausserhalb des Kantons Freiburg strahlen lassen.



18 points GaultMillau  
18 GaultMillau Punkte



1 étoile Michelin  
1 Michelin Stern



**Terroir**  
FRIBOURG

