

Fleisch und Brau

PATRIC JENNY

Proposer les ingrédients essentiels à passer une soirée entre bons vivants, voici la recette qui fait le succès de Fleisch und Brau qui, comme le laisse suggérer son enseigne, est spécialisée dans la production artisanale de viande et de bière. Les trois points de ventes de l'entreprise singinoise, à Guin, St. Urs et Alterswil, proposent depuis 2004, outre les habituels produits carnés préparés par leurs soins, des spécialités traditionnelles telles que le jambon fumé à la borne, le lard ou le saucisson. Une grande partie de la viande produite par Fleisch und Brau est issue d'élevages locaux, abattue et transformée à St. Urs. La boucherie est la première du canton de Fribourg à proposer du Jambon de la Borne certifié Terroir Fribourg.

Alles, was es braucht, um einen gemütlichen Geniesser-Abend zu erleben: Genau das bietet Fleisch und Brau mit Erfolg an. Seit 2004 verkauft die kleingewerbliche Metzgerei und Brauerei im Sensebezirk in ihren drei Läden in Düringen, St. Ursen und Alterswil, neben den gewöhnlichen Fleischprodukten aus Eigenproduktion auch traditionelle Spezialitäten wie Schinken „à la borne“ (Bauernschinken), Speck und Wurst. Ein grosser Teil des Fleisches stammt aus lokaler Produktion und wird in St. Ursen geschlachtet und verarbeitet. Die Metzgerei ist die erste im Kanton Freiburg, die Bauernschinken mit dem Label „Zertifiziert Terroir Fribourg“ anbietet.

Christelle Grangier



ADRESSE
Boucherie Fleisch und Brau AG
Dorf 2
1717 St Ursen
Tél. +41 (0)26 494 11 36
Portable +41 (0)79 201 77 52
www.fleischundbrau.ch
info@fleischundbrau.ch



Restaurant Gypsera

ANITA & PATRICE LIARD

Après 13 ans passés à la tête du restaurant La Gypsera au Lac Noir, Anita et Patrice Liard ont décidé de remettre l'exploitation de l'établissement en mars 2019 et de faire une pause.

Nachdem sie während 13 Jahren das Restaurant La Gypsera am Schwarzsee geführt haben, haben sich Anita und Patrice Liard dazu entschlossen, den Betrieb im März 2019 in andere Hände zu geben und eine Auszeit zu nehmen.

Le travail de restaurateur n'est pas de tout repos, qui plus est quand on sait que La Gypsera est ouverte 7 jours sur 7... Les journées de grande affluence, plus de 800 menus sont servis dans le restaurant.

fil de 13 ans, ils se réjouissent de faire de la pêche, d'aller aux champignons ou de faire de longues balades dans la nature avec leur chien.

Nous remercions la famille Liard pour leur engagement dans la promotion des produits du terroir fribourgeois. Nous leur adressons nos meilleurs vœux pour la suite de leurs aventures dans la nature ou en cuisine...

Der Beruf eines Restaurateurs ist sehr anstrengend, das gilt gerade

für Betriebe wie La Gypsera, das an sieben Tagen pro Woche geöffnet ist. An Spitzentagen werden im Restaurant über 800 Menus serviert.

Patrice Liard ist ein waschechter Botschafter des Terroirs und gehört mit zu den Gründungsmitgliedern des Gütesiegels der anerkannten Restaurants unseres Vereins. Nun genießt das dynamische Paar eine wohlverdiente Pause und hat mehr Zeit, sich der Familie zu widmen. Mit ihrem 13-jährigen Sohn freuen sie sich darauf, zu angeln,

Pilze zu suchen oder mit ihrem Hund lange Spaziergänge in der Natur zu unternehmen.

Wir danken der Familie Liard für ihr Engagement zugunsten der Werbung für Produkte aus dem Freiburger Terroir. Wir wünschen ihr alles Gute für ihre kommenden Abenteuer in der Natur oder in der Küche...

Anne-Sophie Roulier

Gazette du Terroir

LA GAZETTE DE TERROIR FRIBOURG
DIE GAZETTE VON TERROIR FRIBOURG

N°1 - 2019



20 ans de l'association Unser Verein ist 20 Jahre alt!

20 ans... Et oui... cela fait déjà 20 ans qu'une poignée de personnes visionnaires ont pris leur bâton de pèlerin pour donner naissance à votre association Terroir Fribourg. Je ne vais pas vous énoncer tout l'historique, mais j'aimerais citer deux personnes qui ont été à la base et à la création de cette dernière, soit M. Francis Maillard, ancien directeur de l'Union des Paysans Fribourgeois et M. Jean-Nicolas Philipona, ancien Président de l'UPF qui nous a quitté bien trop tôt, au mois d'août dernier. Encore merci à eux pour l'immense tâche accomplie.

Avoir 20 ans, c'est surtout un nouveau chemin qui s'ouvre à nous. Ce chemin doit continuer à promouvoir vos produits d'excellence et ceci de façon de plus en plus professionnelle, aussi

bien à l'intérieur de notre canton qu'à l'extérieur. Nos AOP, nos produits certifiés, nos nouveaux produits doivent toujours mieux se présenter sur la table de nos consommateurs afin que ces derniers reconnaissent le mieux possible les produits de notre terroir.

Durant l'ensemble de l'année 2019, nous fêterons ce magnifique anniversaire de notre Association Terroir Fribourg qui prend jour après jour, ses lettres de noblesse.

Merci encore à vous et très bonne année 2019.

Wie die Zeit vergeht... 20 Jahre sind es nun schon her, seit eine Handvoll Visionäre sich aufgemacht hat, Ihren Verein Terroir Fribourg ins Leben zu rufen. Ich werde hier nicht die ganze Ge-

schichte aufrollen, möchte aber doch zwei Personen erwähnen, die bei dessen Gründung eine zentrale Rolle gespielt haben: Es sind dies Herr Francis Maillard, ehemaliger Direktor des Freiburger Bauernverbands (UPF), und Herr Jean-Nicolas Philipona, ehemaliger Präsident der UPF, der uns letzten August viel zu früh verlassen hat. Ihnen beiden sei für die enorme Arbeit, die sie geleistet haben, herzlich gedankt.

Der Umstand, dass wir 20 Jahre alt geworden sind, führt uns in erster Linie auf einen neuen Weg. Auf diesem Weg müssen wir weiterhin Werbung machen für eure erstklassigen Produkte, und das auf eine immer professionellere Art und Weise, sowohl innerhalb als auch ausserhalb des Kantons. Unsere AOP, unsere zertifizierten Produkte und unsere neuen Produkte müssen immer attraktiver werden, damit sie von unseren Konsumentinnen und Konsumenten anerkannt werden und die Erzeugnisse aus dem Freiburger Terroir auch tatsächlich bei ihnen auf den Tisch kommen.

Über das gesamte Jahr 2019 hinweg werden wir den runden, tollen Geburtstag unseres Vereins Terroir Fribourg feiern – eines Vereins nota bene, der von Tag zu Tag mehr Anerkennung findet.

Ich bedanke mich nochmals herzlich bei euch allen und wünsche euch ein erfolgreiches Jahr 2019.

Daniel Blanc, Président, Président



DANS CETTE ÉDITION :

IN DIESER AUSGABE:

20 ans de l'Association
Unser Verein ist 20 Jahre alt

Ensemble, renforçons la notoriété de notre terroir
Gemeinsam können wir unser Terroir bekannter machen

Terroir Fribourg en bref
Terroir Fribourg in Kürze

Fleisch und Brau
Patric Jenny
Fleisch und Brau
Patric Jenny

A venir
Demnächst

Restaurant Gypsera
Anita & Patrice Liard
Restaurant Gypsera
Anita und Patrice Liard

IMPRESSUM

Edition et conception, traduction, photographies: Terroir Fribourg

Conception graphique: parallele.ch

Terroir Fribourg
Rte de Chantemerle 41
1763 Granges-Pacot
+41 26 467 3030
info@terroir-fribourg.ch
www.terroir-fribourg.ch

Imprimé à Fribourg

À venir! Demnächst!

23.02 - 03.03
Salon International de l'agriculture, promotion des Fromages Suisses
Salon International de l'agriculture, Werbung für Schweizer Käse
Paris

06.05
Assemblée annuelle Terroir Fribourg
Generalversammlung Terroir Fribourg
Veveyse, Vivisbach,
UNIVERS@LLE Châtel-St-Denis

09.09 - 08.09
Bénichon du Pays de Fribourg
Die Kilbi im Freiburgerland
Ecuwillens

12.03
Journée du Terroir (visite, conférence de presse et apéritif dînatoire)
Journée du Terroir (Besuch, Pressekonferenz und Apéro mit Snacks)
Restaurant Bel-Air, Praz

14.06 - 15.06
Wake Up and Run
Wake Up and Run
Place Georges-Python, Fribourg, Freiburg

03.05
Tour de Romandie
Tour de Romandie
Romont

18.07 - 11.08
Fête des Vignerons
Fête des Vignerons
Vevey



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

Ensemble, renforçons la notoriété de notre terroir

Gemeinsam können wir unser Terroir bekannter machen



Quelle que soit sa nature, pour être attractive, une association doit offrir des prestations de qualité à ses membres. Que ce soit sous forme de services ou par les différentes mesures de communication que nous mettons en œuvre tout au long de l'année, chaque membre de notre association doit pouvoir se retrouver dans l'action que nous conduisons.

Ainsi, après avoir mené différentes discussions et réflexions, plusieurs nouveautés ont vu le jour en 2018. Toutes ont eu le même objectif: apporter une plus-value pour nos membres en créant des mesures pour augmenter la notoriété des produits et des producteurs fribourgeois. Comme nouvelles mesures, citons à titre d'exemples le déploiement du programme de labélisation «Certifié Terroir Fribourg», la création d'une stratégie de communication digitale, la réalisation d'un article de blog à raison d'une fois par mois, la modernisation de notre site internet, le partenariat avec notre nouvel ambassadeur Alain Bächler et la distribution de biscuits du terroir pour accompagner

le café. Toutes ces mesures ont été inscrites dans le programme de mise en œuvre de notre feuille de route 2018-2020.

En 2019, nous allons poursuivre notre travail afin de renforcer la notoriété de notre terroir. Des mesures seront réalisées à l'intérieur et à l'extérieur du canton.

“**Chaque membre de notre association doit pouvoir se retrouver dans l'action que nous conduisons**”

Deux évènements phares vont animer l'année 2019; la Fête des Vignerons où nous serons en charge de la restauration de l'Espace Fribourgeois du 18 juillet au 11 août ainsi que notre présence en qualité d'invité d'honneur lors du prochain Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle du 30 octobre au 3 novembre.

En matière de communication, nous poursuivons la mise en œuvre des différentes mesures en tenant compte des préoccupations des consommateurs. Les thèmes tels que proximité, qualité et durabilité seront particulièrement mis en lumière.

Ensemble, c'est dans ce sens et avec conviction et dynamisme que nous entendons poursuivre le travail.

Für Vereine jeglicher Couleur gilt: um attraktiv zu sein, muss er seinen Mitgliedern qualitativ hochstehende Leistungen bieten. Ob es sich um Dienstleistungen handelt oder die verschiedenen Kommunikationsmassnahmen betrifft, die wir das ganze Jahr über durchführen – jedes Mitglied unseres Vereins muss sich mit den Aktionen, die wir durchführen, identifizieren können.

So haben wir 2018 nach verschiedenen Diskussionen und Überlegungen mehrere Neuerungen eingeführt. Diese verfolgten alle ein und dasselbe Ziel: unseren Mitgliedern einen Mehrwert zu bieten, indem Massnahmen ergriffen werden, die den Bekanntheitsgrad der Freiburger Produkte und ihrer Produzenten erhöhen. Unter den neuen Massnahmen seien beispielsweise die Einführung des Labelprogramms «Zertifizierte Produkte Terroir Fribourg», das Aufgleisen einer digitalen Kommunikationsstrategie, das Verfassen eines Blogartikels einmal pro Monat, die zeitgemässe Aufbereitung unserer Website, die Partnerschaft mit unserem neuen Botschafter Alain Bächler und die Verteilung von Backwaren aus dem Terroir, die sich bestens als Begleitung zum Kaffee eignen, erwähnt.

Sämtliche genannten Massnahmen wurden in das Programm für die Umsetzung der Roadmap 2018 – 2020 aufgenommen.

2019 werden wir unsere Arbeit fortführen, um unser Terroir noch bekannter zu machen. Es sollen Massnahmen im und ausserhalb des Kantons umgesetzt werden.

“**Jedes Mitglied unseres Vereins muss sich mit den Aktionen, die wir durchführen, identifizieren können.**”

Zwei Grossanlässe werden das Jahr 2019 überstrahlen: einmal die Fête des Vignerons, wo wir vom 18. Juli bis 11. August verantwortlich zeichnen werden für die Restauration im Espace Fribourgeois, dann unsere Präsenz anlässlich des Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle vom 30. Oktober bis 3. November, wo wir als Ehrengast eingeladen sind.

Was die Kommunikation betrifft, so führen wir die Umsetzung der verschiedenen Massnahmen fort und werden dabei ein offenes Ohr für die Anliegen der Konsumentinnen und Konsumenten haben. Besonders in den Fokus gerückt werden sollen Themen wie lokale Nähe der Produktion, Qualität und Nachhaltigkeit.

Ich möchte die Arbeit gemeinsam und in diesem Sinne überzeugt und voller Dynamik fortführen.

Pierre-Alain Bapst, Directeur, Direktor

Terroir Fribourg en bref

Terroir Fribourg in Kürze

NOS TROIS DOMAINES D'ACTIVITÉ UNSERE DREI TÄTIGKEITSBEREICHE



MATIÈRES PREMIÈRES
ROHSTOFFE

MATIÈRES PREMIÈRES / ROHSTOFFE

Dans le canton de Fribourg, la matière première est riche et diversifiée, issue de la terre fertile travaillée avec passion par les agriculteurs du canton. Im Kanton Freiburg ist der Rohstoff reich und vielfältig, was auf den fruchtbaren Boden zurückzuführen ist, der von den Bauern des Kantons mit Leidenschaft bearbeitet wird.



TRANSFORMATION
VERARBEITUNG

TRANSFORMATION / VERARBEITUNG

Une fois la matière première extraite, la main de l'Homme est déterminante dans la fabrication des produits du Terroir. Nach der Gewinnung des Rohstoffs ist die Hand des Menschen entscheidend für die Herstellung lokaler Produkte.



PRODUITS
PRODUKTE

PRODUITS / PRODUKTE

Les transformateurs et artisans du canton proposent des produits de qualité, valorisés par le label de certification «Certifié Terroir Fribourg» et par des Appellations d'Origine Protégée (AOP). Die Verarbeiter und Handwerker des Kantons bieten Qualitätsprodukte an, die aufgewertet werden durch das Zertifizierungslabel «Terroir Fribourg Zertifiziert» und die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP.

12 PRODUITS PHARES HAUPTPRODUKTE



4 AOP



250



PRODUITS CERTIFIÉS ZERTIFIZIERTE PRODUKTE

Etat: janvier 2019

regio.garantie

NOS PROMESSES UNSERE VERSPRECHEN

- ✓ Matières premières de la région
Rohstoffe aus der Region
- ✓ Elaboré dans la région
In der Region hergestellt
- ✓ Traçabilité certifiée par un organisme indépendant
Rückverfolgbarkeit von einer unabhängigen Stelle überprüft
- ✓ Soutien à notre agriculture et à notre économie locale
Unterstützt unsere Landwirtschaft und lokale Wirtschaft

27



RESTAURANTS PARTENAIRES

Agréés Terroir Fribourg
Plats traditionnels du Terroir fribourgeois
Transparence sur la provenance des produits qui composent les plats du Terroir
Collaboration avec des producteurs de vin fribourgeois
Mets composés de matières premières de la région

PARTNERRESTAURANTS

Anerkannt von Terroir Fribourg
Traditionelle Menus des Freiburger Terroirs
Transparenz bezüglich Herkunft der Produkte, die Teil des Terroirs sind
Zusammenarbeit mit Freiburger Weinproduzenten
Menus, die mit Rohstoffen aus der Region zusammengestellt wurden

PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX PRÄSENZ AUF DEN SOZIALEN NETZWERKEN



31

ARTISANS / PRODUCTEURS CERTIFIÉS DANS LE CANTON ZERTIFIZIERTE ERZEUGER / PRODUZENTEN IM KANTON

Etat: janvier 2019



ALAIN BÄCHLER NOTRE AMBASSEUR UNSER BOTSCHAFTER

Collaboration depuis janvier 2018
Chef étoilé du Restaurant des Trois-Tours à Bourguillon
18 points au guide Gault et Millau
Zusammenarbeit seit Januar 2018
Sternekoch des Restaurants des Trois-Tours in Bourguillon
18 Punkte Gault & Millau