

## NOS DERNIERS PROJETS EN IMAGES UNSERE LETZTEN PROJEKTE IN BILDERN



Pic-Nic Box



Jus de pommes fribourgeoises / Freiburger Apfelsaft



Les petits vidéos du Terroir  
Die kleinen Filme des Terroirs



Campagne « Je suis Fribourgeois » / Kampagne « Ich bin Freiburger »



Bénichon à l'emporter / Kilbimenü



Paniers du Salon des Goûts et Terroirs  
Geschenkkörbe « Salon des Goûts et Terroirs »

# A venir! Demnächst!

### Assemblée générale Generalversammlung

26.04  
District de la Gruyère / Im Greyerzbezirk

### Wake up and Run

18.06  
Fribourg

### Bénichon du Pays de Fribourg Kilbi im Freiburgerland

15-17.10  
Châtel-St-Denis

### Salon Suisse des Goûts et Terroirs

28.10-01.11  
Bulle

PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX  
PRÄSENZ IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN



Route de Chantemerle 41  
1763 Granges-Paccot  
info@terroir-fribourg.ch  
Tél. +41 26 467 30 30  
www.terroir-fribourg.ch

# Quelle place pour le digital? Welchen Stellenwert hat das Digitale?

YANNICK ETTER

Avec la pandémie, la digitalisation de la société a connu un grand coup d'accélérateur. Face à ce phénomène, certains s'en réjouissent et suivent rapidement le mouvement, d'autres se sentent un peu démunis et font état de certaines craintes légitimes. Terroir Fribourg souhaite fournir à ses membres des clés pour pouvoir prendre ce virage en douceur.

Die Pandemie hat die Digitalisierung der Gesellschaft stark beschleunigt. Während die einen die Entwicklung begrüßen und sich rasch anpassen, fühlen sich andere zurückgesetzt und äussern gewisse, legitime Vorbehalte. Terroir Fribourg möchte seinen Mitgliedern Mittel zur Verfügung stellen, mit denen der Übergang von der analogen zur digitalen Welt sanft vonstatten gehen kann.

Visio-conférences, commandes en ligne, administration digitale, réseaux sociaux... Notre quotidien est désormais rythmé par ces termes et, qu'on le veuille ou non, tous les secteurs économiques, mêmes les plus locaux, y sont confrontés. Cette évolution est particulièrement marquée dans le secteur de la promotion des ventes et du marketing, qui se déroulent aujourd'hui en grande partie sur les réseaux sociaux et passent par des actions ciblées, parfois payantes mais pas toujours. « Ne pas exister online, c'est se priver d'une visibilité à bon compte », c'est perdre du terrain face à un concurrent plus à l'aise numériquement et finalement c'est mettre en péril la fidélité de sa communauté, l'acquisition de nouveaux clients et l'entreprise elle-même. Cependant, il est évident qu'il n'est pas aisé de se retrouver dans la jungle des possibilités et que l'évolution rapide des technologies complique encore les efforts. De plus, il ne s'agit par exemple pas uniquement de créer une page Facebook, mais également d'y publier régulièrement du contenu de qualité et d'assurer un suivi. Terroir Fribourg souhaite accompagner ses

membres dans cette évolution et proposera durant l'année 2021 plusieurs possibilités de se former à ces nouvelles technologies, pour être en mesure d'assurer soi-même une présence efficace sur le web.

Petit conseil: lorsque vous publiez des photos sur Instagram, mettez le hashtag #terroirfribourg pour que nous puissions les voir et éventuellement les partager!

Videokonferenzen, Online-Bestellungen, digitale Verwaltung, soziale Netzwerke... Unser Alltag ist geprägt von diesen Phänomenen, und ob es man nun will oder nicht, es sind sämtliche Wirtschaftsbereiche, selbst im lokalen Bereich, davon betroffen. Diese Entwicklung ist besonders markant in der Verkaufsförderung und im Marketing, dort läuft heutzutage ein grosser Teil der Aktivitäten über die sozialen Netzwerke und über gezielte Aktionen, die sich manchmal tatsächlich auszahlen, manchmal aber auch nicht. « Wer nicht online auftritt, beraubt sich einer kostengünstigen Sichtbarkeit » und verliert gegenüber der Konkurrenz an Boden, die sich



mit der digitalen Welt nicht so schwertut. Letztendlich setzt man damit die treuen Kundinnen und Kunden, die Akquisition neuer Kundensegmente und auch das Geschäft selbst aufs Spiel. Natürlich ist es nicht immer einfach, sich im Dschungel der Möglichkeiten zurechtzufinden, und die rasante Entwicklung der Technologien erschwert die Orientierung. Zudem ist es nicht damit getan, einfach eine Facebookseite zu kreieren, diese muss auch regelmässig mit qualitativ hochstehendem Content « gefüttert » und ständig betreut werden. Terroir Fribourg möchte seine Mitglieder bei dieser Entwicklung begleiten und wird im Verlauf des Jahres 2021 mehrere Möglichkeiten anbieten, sich in diesen neuen Technologien weiterzubilden. Ziel ist es, dass Sie selbst dazu in der Lage sind, eine wirkungsvolle Präsenz im Internet sicherzustellen.

Ein kleiner Tipp: Vergessen Sie nicht den Hashtag #terroirfribourg, wenn Sie Fotos auf Instagram veröffentlichen – Wir können die Bilder dann sehen und sie je nachdem auch teilen!

## Club des Amis du Terroir | Club der Freunde des Terroirs



N°5 - 2021



# GAZETTE DU TERROIR

## 2021, une année remplie de défis 2021, ein Jahr voller Herausforderungen

### DANS CETTE ÉDITION: IN DIESER AUSGABE:

**Le patte noire à l'assaut  
des remparts!**  
Die « Patte Noir » erobert  
die Schlossmauern!

**Restauration collective:  
cuisinons notre région!**  
Gemeinschaftsgastronomie:  
Bringen wir heimische  
Produkte auf den Tisch!

**Café-Restaurant Tivoli  
(Châtel-St-Denis)**

**Nos derniers projets  
en images**  
Unsere letzten Projekte  
in Bildern

**Quelle place pour le digital?**  
Welchen Stellenwert hat  
das Digitale?

Avec l'arrivée des vaccins, la lumière apparaît au bout du tunnel. Après une année 2020 complètement chamboulée, l'association Terroir Fribourg propose des activités adaptées à la situation. Parmi celles-ci, un renforcement de la communication digitale afin d'encore mieux informer les consommateurs sur les produits de nos membres. Je me permets de partager avec vous la citation de Charles F. Kettering (Ingénieur, inventeur, entrepreneur):

“ Le monde déteste le changement, c'est pourtant la seule chose qui lui a permis de progresser. ”

Le canton de Fribourg regorge de bons produits. Continuons de

développer et offrir des solutions de distribution innovantes et agiles pour répondre aux attentes des consommateurs. Consommons local, cela fait vivre notre région!

Pierre-Alain Bapst, directeur

Dank der Ankunft der Impfstoffe ist Licht am Ende des Tunnels zu sehen. Nach dem Jahr 2020, das alles auf den Kopf stellte, setzt die Vereinigung Terroir Fribourg auf Aktivitäten, die der Situation angepasst sind, etwa auf den Ausbau der digitalen Kommunikation, um die Konsumentinnen und Konsumenten noch besser über die Produkte unserer Mitglieder informieren zu können.

Gerne möchte ich Ihnen ein Zitat von Charles F. Kettering (Ingenieur, Erfinder, Unternehmer) näherbringen:

“ Die Welt liebt den Wandel nicht, dabei ist der Wandel das Einzige, was uns vorwärtsgebracht hat. ”

Der Kanton Freiburg strahlt richtiggehend vor guten Produkten. Fahren wir fort, weiterhin innovative und agile Lösungen für die Verteilung zu entwickeln und anzubieten, um den Erwartungen der Kundinnen und Kunden entsprechen zu können! Konsumieren wir lokal, das belebt unsere Region!

Pierre-Alain Bapst, Direktor

### IMPRESSUM

Edition et conception,  
traduction, photographies:  
Terroir Fribourg  
Conception graphique: parallele.ch

Terroir Fribourg  
Rte de Chantemerle 41  
1763 Granges-Pacot  
+41 26 467 30 30  
info@terroir-fribourg.ch  
www.terroir-fribourg.ch  
Imprimé à Fribourg

# Le patte noire à l'assaut des remparts!

## Die «Patte Noir» erobert die Schlossmauern!

HÉLÈNE DUMOULIN



Ils sont rustiques les poulets de la Belle Luce! Elevés en plein air, ils grandissent au pied des remparts du Château de Gruyères. Nourris de céréales moulues du Moulin de Romont, sans antibiotique ni OGM, ils gambadent dans les herbes folles pendant 100 jours en moyenne. Cette «**croissance lente et en harmonie avec la nature**» est le gage de la finesse de leur peau et de la qualité supérieure de leur chair goûteuse. Ils sont invités aux tables de nombreux restaurants réputés, les poulets fermiers de la Belle Luce. On peut également les trouver chez les bouchers et commerçants locaux. Pourtant, la Belle Luce veut vous en offrir plus et ouvrira les portes de son tout nouveau magasin au printemps 2021.

En attendant, il est toujours possible de commander ces produits de haute qualité et même de se les faire livrer! La Belle Luce, c'est aussi 9 employés dirigés avec passion et conviction par Emmanuel Haar. Et si Emmanuel s'est retrouvé au pied des remparts, ce n'est pas tout à fait par hasard. La restauration, c'est un métier transmis de génération en génération. Les animaux, c'est une passion! Alors, quand l'opportunité de reprendre une ferme avicole s'est présentée, Emmanuel n'a pas hésité. Ce qu'il affectionne dans son métier, c'est avant tout le contact. Le contact humain, le contact avec la nature et avec les animaux. Si la ferme avicole tire son nom du mythe de «la Belle Luce de

Gruyère», la qualité de ses produits est loin d'être une légende! Alors n'hésitez plus à ravir vos papilles et laissez-vous séduire par l'excellence des poulets patte noire de la Gruyère.

Die Hühner der Belle Luce sind rustikal! Sie werden im Freien gehalten und geniessen ihren Auslauf bei den Mauern des Schlosses Greyerz. Sie erhalten feines Getreide, das in der Mühle von Romont gemahlen wurde, ganz ohne Antibiotika oder GVOs. Während durchschnittlich hundert Tagen stolzieren sie zufrieden im wildwachsenden Gras herum. Das «**langsame Wachstum in Einklang mit der Natur**» ist das Geheimrezept für ihre feine Haut und das qualitativ hochwertige,

schmackhafte Fleisch. Die Poulets vom Hof Belle Luce werden in zahlreichen renommierten Restaurants aufgetischt. Man findet sie auch in lokalen Metzgereien und Läden. Der Hof Belle Luce will aber noch einen Schritt weiter auf seine Kundinnen und Kunden zugehen und öffnet deshalb im Frühling 2021 die Tore zu seinem neuen Laden. Bis es soweit ist, können die qualitativ hochstehenden Produkte weiterhin bestellt werden – auf Wunsch werden sie sogar geliefert! Auf dem Hof Belle Luce arbeiten 9 Angestellte, die von Emmanuel Haar mit Leidenschaft und Überzeugung angeleitet werden. Dass Emmanuel nun bei den Schlossmauern tätig ist, ist kein Zufall. Die Restauration ist ein Beruf, der von Generation an Generation weitergegeben wird. Tiere sind eine Leidenschaft! Als sich Emmanuel die Gelegenheit bot, eine Hühnerfarm zu übernehmen, zögerte er nicht lange. Was er an seinem Beruf vor allem schätzt, ist der Kontakt – zu den Menschen, zur Natur und zu den Tieren.

Der Name der Hühnerfarm «la Belle Luce de Gruyère» ist zwar einem Mythos entlehnt, die Qualität ihrer Produkte ist aber alles andere als eine Legende! Probieren Sie es aus und lassen Sie sich den Gaumen verwöhnen mit den hervorragenden «**Pattes Noires de la Gruyère**».

**Ferme avicole La Belle Luce**  
Route de Broc 53  
1663 Gruyères  
026 921 20 21  
[www.la-belle-luce.ch](http://www.la-belle-luce.ch)

# Restauration collective: cuisinons notre région!

## Gemeinschaftsgastronomie: Bringen wir heimische Produkte auf den Tisch!

CHRISTIAN FOLLY

C'est une bonne nouvelle pour l'ensemble des acteurs concernés: le projet d'augmenter la part de produits locaux dans la restauration collective avance.

«**Dans le canton de Fribourg, cela représente environ 7,5 millions de repas par année**» et ceci dans différents segments tels que les 15 restaurants de l'Etat de Fribourg, les EMS, les écoles secondaires, les écoles supérieures ainsi que les cliniques et hôpitaux. Pour rappel, les objectifs sont les suivants:

- Augmenter la part des produits alimentaires fribourgeois
- Respecter les principes du développement durable
- Promouvoir la santé par une alimentation équilibrée

Afin de pouvoir atteindre l'objectif visé, les produits labellisés «Certifié Terroir Fribourg» seront favorisés au sein des établissements de restauration collective. En effet, les produits certifiés répondent pleinement à cette demande puisqu'ils garantissent la provenance des matières premières ainsi que le lieu de transformation.

Un tel projet demande des ressources, de la motivation et des connaissances. Avec le soutien de l'Etat de Fribourg, Terroir Fribourg a pu se doter d'un spécialiste en restauration collective. Christian Folly



a débuté son activité début octobre 2020 afin de développer le projet et d'accompagner les établissements dans cette démarche. Nul doute que la restauration collective et les produits de Terroir Fribourg ont une belle carte à jouer. La relation que nous partageons avec les chefs de cuisine et leurs équipes est authentique et basée sur la passion. Merci à eux!

Gute Neuigkeiten für sämtliche betroffenen Akteure: Das Projekt, das darauf abzielt, den Anteil von lokalen Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie zu erhöhen, kommt voran! «**Im Kanton Freiburg betrifft das ca. 7,5 Millionen Mahlzeiten pro Jahr**» und das in ganz unterschiedlichen Bereichen, darunter

die 15 Restaurants des Kantons Freiburg, Altersheime, Sekundarschulen, Höhere Schulen oder Kliniken und Spitäler.

Zur Erinnerung, folgende Ziele werden angestrebt:

- Der Anteil von Freiburger Lebensmitteln soll erhöht werden
- Die Grundsätze der nachhaltigen Entwicklung sollen befolgt werden
- Durch eine ausgewogene Ernährung soll die Gesundheit gefördert werden

Um die angestrebten Ziele erreichen zu können, werden die mit dem Label «Terroir Fribourg Zertifiziert» ausgezeichneten Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie bevorzugt. Die zertifizierten Produkte entsprechen den Forderungen umfassend, garantieren sie doch die

Freiburger Herkunft der Rohstoffe und die Verarbeitung im Kanton. Ein derartiges Projekt erfordert Ressourcen, Motivation und Know-how. Mit Unterstützung des Kantons Freiburg konnte sich Terroir Fribourg die Dienste eines Fachmanns für Gemeinschaftsgastronomie sichern. Christian Folly hat seine Tätigkeit anfangs Oktober 2020 aufgenommen. Seine Aufgabe ist es, das Projekt zu entwickeln und die Betriebe bei den damit verbundenen Aufgaben zu begleiten. Kein Zweifel: Die Gemeinschaftsgastronomie und die Produkte von Terroir Fribourg können einen Trumpf ausspielen. Die Beziehungen, die wir zu den Küchenchefs und ihren Teams pflegen, ist echt und basiert auf Leidenschaft. Ihnen sei herzlich gedankt!

# Café-Restaurant Tivoli (Châtel-St-Denis)

COLINE TRIONFO, APPRENTIE

Chaleureuse ville où les coutumes locales et les saisons rythment la vie de ses habitants, Châtel-St-Denis abrite dans ses rues un magnifique café-restaurant qui ne cesse de séduire autant les pupilles que les papilles de ses convives!

Depuis 1899, c'est dans un cadre original et boisé que vous pouvez déguster les incontournables fondues fribourgeoises, spécialités de la famille Colliard depuis 5 générations. Aujourd'hui, c'est Sarah et son frère Damien qui vous accueillent dans ce lieu chargé d'Histoire.

«**Que vous la choisissiez moitié-moitié ou pure Vacherin, l'expérience vous comblera**». Pour les fins gourmets, le jambon de la borne, le saucisson ou encore le tartare de bœuf vous enchanteront.

Le Café Tivoli à Châtel-St-Denis, c'est une richesse familiale qui nous accueille le temps d'un café ou d'un bon repas fribourgeois.

Châtel-St-Denis ist ein lauschiges Städtchen, in dem lokale Gebräuche und die Jahreszeiten den Lebensrhythmus seiner Bewohnerinnen und Bewohner bestimmen. In den Strassen des Städtchens ist ein wunderbares Café-Restaurant zu finden, das die Augen und die Gaumen seiner Gäste gleichermaßen verwöhnt!

Seit 1899 kann man dort in gemütlichen, holzgetäfelten Räumen das unumgängliche Freiburger Fondue geniessen – eine Spezialität, welche die Familie Colliard ihren Gästen seit 5 Generationen kredenzt. Heute sind es Sarah Colliard und ihr Bruder Damien, die Sie an diesem geschichtsträchtigen Ort begrüßen.

«**Ob Sie nun die Variante Moitié-Moitié wählen oder die reine Vacherin-Variante – Sie werden eine einmalige Erfahrung machen**». Feinschmecker werden den Châmischinken, Wurst oder das Rindstatar zu schätzen wissen.

Das Café Tivoli in Châtel-St-Denis ist ein sympathischer Familienbetrieb, in dem man gern einen Kaffee oder aber eine ganze Freiburger Mahlzeit geniessst.

**Café Tivoli**  
Place d'Armes 18, 1618 Châtel-St-Denis  
021 948 70 39  
[www.cafetivoli.ch](http://www.cafetivoli.ch)

