

Communiqué de presse du 7 octobre 2020

Une récolte « typée » et abondante pour la Poire à Botzi AOP

La Poire à Botzi est un petit fruit typique du Terroir fribourgeois, qui a obtenu son Appellation d'origine protégée (AOP) en 2007 déjà. Il s'agit encore à ce jour du seul fruit en Suisse à connaître cet honneur. Chaque année, un panel de spécialistes se réunit et déguste la récolte des 24 producteurs certifiés.

L'ambiance est animée en ce matin de rentrée d'automne à l'Institut agricole de Grangeneuve. Dans une salle du sous-sol règne pourtant un silence religieux, à peine entrecoupé par le craquement de la chair des Poires à Botzi, sous les crocs de 5 dégustateurs, représentants de différents corps de métiers tels que cuisiniers, producteurs ou commerçants. Placés sous la houlette de M. Dominique Ruggli, secrétaire de l'Union Fruitière Fribourgeoise (UFF), ils observent, palpent et goûtent la récolte 2020, prometteuse déjà par son abondance.

Au final, la qualité sera également au rendez-vous, puisque le panel de dégustateurs y trouvera tous les ingrédients qui font une bonne Poire à Botzi AOP : une belle forme ronde, une petite cavité au niveau du pédoncule, un goût sucré avec une légère amertume, ainsi que des couleurs qui vont du vert au jaune, avec parfois même quelques « flammes » pourpres sur les joues.

La production, qui s'élève à environ 50 tonnes par an dans le canton, a été pour partie vendue sous forme de fruits frais, principalement pour accompagner le menu de Bénichon. Mais la part la plus importante est transformée : cuites et mises au sirop dans un bocal, les Poires à Botzi AOP se conserveront plusieurs années sans altération de qualité. Quelques producteurs en font également du sirop, des eaux-de-vie ou des confitures qui sont très prisées, tant par la population fribourgeoise que par les fins gourmets de passage.

Valorisons notre Terroir, soyons fiers de nos produits ! La Terre fribourgeoise est riche de sa production et de ceux qui la travaillent. Durant les mois d'octobre et novembre, la Bénichon se déroule encore dans les districts de la Gruyère, de la Veveyse et de la Singine. Par ailleurs, la période de la chasse débute, dans le canton de Fribourg comme ailleurs ; gageons qu'une fois encore, la Poire à Botzi AOP sera l'élément qui saura sublimer les plats !

L'Union fruitière fribourgeoise (UFF) chapeaute les différents producteurs de fruits du canton de Fribourg, au nombre de 45 environ. Parmi les fruits produits, des pommes et des poires, mais aussi des prunes, pruneaux et les délices d'été que sont les cerises, les fraises et les framboises. Mais la star du canton reste la Poire à Botzi, seul fruit de Suisse à bénéficier d'une AOP, depuis 2007 !

Contacts

Terroir Fribourg – M. Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31

Union Fruitière Fribourgeoise – M. Dominique Ruggli – 026 305 58 66



MATIÈRES PREMIÈRES
ROHSTOFFE



TRANSFORMATION
VERARBEITUNG



PRODUITS
PRODUKTE

Avec les produits "Certifié Terroir Fribourg", faisons vivre notre région!
Mit den Produkten "Terroir Fribourg Zertifiziert" unterstützen wir gemeinsam unsere Region!



regio-garantie