

2020

RAPPORT D'ACTIVITÉ • TÄTIGKEITSBERICHT



FAISONS VIVRE
NOTRE RÉGION
GEMEINSAM FÜR
UNSERE REGION

SOMMAIRE INHALT

Le mot du Président 5
Wort des Präsidenten

Rapport de gestion 2020 6
Geschäftsbericht 2020

Membres du Comité directeur et des commissions 8
Vorstands- und Kommissionsmitglieder

L'année 2020 en résumé 10
Das Jahr 2020 in Kürze

Terroir Fribourg en chiffres 12
Terroir Fribourg in Zahlen

A la découverte de nos artisans 14
Entdecken Sie unsere Produzenten

• **Ferme de la Faye : vente directe** 16

Ferme de la Faye : Direktverkauf

• **Pain sâlois : do, ré, mie, une croûte qui chante** 18

Sâlois-Brot: eine Brotkruste, die singt

Le label « Certifié Terroir Fribourg » 20
Das Label « Terroir Fribourg zertifiziert »

Les Restaurants agréés Terroir Fribourg 22
Von Terroir Fribourg anerkannten Restaurants

La Restauration collective 24
Gemeinschaftsgastronomie

La Bénichon du Pays de Fribourg 26
Kilbi im Freiburgerland

Graphisme - Grafikdesign : Atelier Parallèle à Bulle

Photos - Bilder : Terroir Fribourg, parallele.ch

Traduction - Übersetzung : Terroir Fribourg, Rolf Hubler

Imprimé dans le canton de Fribourg

Gedruckt im Kanton Freiburg



LE MOT DU PRÉSIDENT
DAS WORT DES PRÄSIDENTEN



DRÔLE DE VIE...

DANIEL BLANC | PRÉSIDENT



DAS LEBEN NIMMT MANCHMAL KOMISCHE WENDUNGEN...

DANIEL BLANC | PRÄSIDENT

Et oui, il y a 1 année, j'écrivais mon dernier rapport de Président de notre merveilleuse Association et je vous annonçais mon départ de la Présidence. Et il a suffi d'un événement pour que tout bascule...

Notre vie ne tient qu'à un fil, et c'est grâce à votre capacité d'adaptation et de flexibilité que vous arrivez à vous en sortir le moins mal possible.

L'ensemble de notre vie et de notre économie a été impacté et notre Association a travaillé pour essayer de vous permettre de proposer à nos consommateurs vos excellents produits locaux.

De nombreux consommateurs se sont intéressés à nos produits et ont eu la possibilité de découvrir vos échoppes et vos exploitations. Un regain d'intérêt pour nos produits traditionnels s'est fait ressentir et vous avez pu proposer de nouvelles découvertes à votre clientèle.

Comme vous pourrez le découvrir au sein de ce rapport, notre Association s'est adaptée au mieux pour vous aider à surmonter cette crise immense. Mais c'est grâce à vous, à votre inventivité, à votre travail, à votre flexibilité que vous avez pu soutenir nos consommateurs.

Et c'est notre défi de continuer à faire découvrir vos produits et organiser différemment notre présentation et vente de vos produits locaux. Il n'y a pas une seule solution mais il y en a de multiples et c'est à nous, avec vous, de trouver ces nouvelles solutions qui favoriseront le développement des produits du Terroir du Pays de Fribourg et de votre entreprise, et ceci aussi bien de manière digitale que de manière traditionnelle.

Au terme de ce rapport, je tiens à vous remercier infiniment toutes et tous pour votre soutien à notre association et particulièrement l'ensemble de notre staff et surtout notre Directeur, Pierre-Alain Bapst pour l'ensemble du travail accompli durant cette période difficile.

Merci encore et surtout portez-vous bien!

Es kommt, wie es kommt – vor einem Jahr hatte ich den letzten Jahresbericht für unsere wunderbare Vereinigung geschrieben und meinen Rücktritt als Präsident angekündigt. Und dann brauchte es nur ein Ereignis, und schon war wieder alles ganz anders...

Wir gehen über sehr dünnes Eis, und nur dank Ihrer Anpassungsfähigkeit und Flexibilität war es möglich, diese Zeit so unbeschadet wie möglich zu überstehen.

Unser gesamtes Leben und unsere Wirtschaft waren betroffen, und unsere Vereinigung hat versucht, Ihnen Möglichkeiten zu verschaffen, den Kundinnen und Kunden hervorragende Produkte aus der Region anzubieten.

Zahlreiche Konsumentinnen und Konsumenten haben sich für unsere Produkte interessiert und nutzten die Möglichkeit, Ihre Verkaufsläden und Betriebe kennenzulernen. Das wiedererwachte Interesse für unsere traditionellen Erzeugnisse war deutlich zu spüren, und Sie konnten Ihrer Kundschaft neue Produkte vorstellen.

Wie Sie dem vorliegenden Jahresbericht entnehmen können, hat sich unsere Vereinigung nach bestem Wissen und Gewissen dafür eingesetzt, Sie bei der Überwindung dieser massiven Krise zu unterstützen. Dank Ihrem Erfindungsreichtum, Ihrem Engagement und Ihrer Flexibilität konnten Sie unsere Konsumentinnen und Konsumenten weiter bedienen.

Wir nehmen die Herausforderung an und werden uns weiterhin dafür einsetzen, Ihre Produkte ins beste Licht zu rücken, und wir werden unsere Präsentationsformen und den Verkauf Ihrer lokalen Produkte anders organisieren. Es gibt nicht nur eine einzige richtige Lösung, es gibt viele verschiedene Lösungen, und es ist an uns, zusammen mit Ihnen neue Mittel und Wege zu finden, mit denen die Entwicklung der Produkte aus dem Freiburger Terroir und aus Ihrem Betrieb gefördert werden kann – und zwar sowohl digital wie auch im traditionellen Rahmen.

Abschliessend möchte ich Ihnen allen ganz herzlich für die Unterstützung unserer Vereinigung danken, und ganz besonders dem gesamten Team und natürlich unserem Direktor Pierre-Alain Bapst für die Arbeit, die sie in dieser schwierigen Zeit geleistet haben.

Danke vielmals, und bleiben Sie gesund!

RAPPORT DE GESTION 2020

PIERRE-ALAIN BAPST | DIRECTEUR



En 2020, la production locale et le commerce de proximité ont montré toute leur importance.

Qui aurait cru que l'année 2020 nous réserve tant de rebondissements ? Au moment d'écrire ce rapport annuel, je repense à ce fameux vendredi 13 mars 2020. Ce jour-là, le Conseil Fédéral a annoncé les mesures de confinement avec les fermetures des écoles, des restaurants et un grand nombre de commerces. N'ayons pas peur des mots, ce fut un jour historique.

Le 13 mars, l'équipe de Terroir Fribourg était fraîchement rentrée du Salon International de l'Agriculture de Paris, qui avait été raccourci d'un jour, en raison des premières mesures pour lutter contre la pandémie.

La suite de l'année est malheureusement connue ! Une vague de reports, d'annulations et un contexte de grande incertitude. L'été a laissé un peu de répit, le temps pour une grande partie des Suisses de découvrir ou redécouvrir certains coins de notre beau pays.

Au final, l'année 2020 aura vu l'annulation d'une grande partie des manifestations telles que Désalpes, Bénichon ainsi que le Salon Suisse des Goûts et Terroirs de Bulle.

2020 nous a tous obligés à nous réinventer. J'ai été impressionné par la vitesse à laquelle les producteurs et commerces de proximité ont su réagir face à cette situation inédite. Dans un temps record, des solutions de livraisons à domicile ou de commandes avec retrait au point de vente ont été mises en places ! A tous, je vous tire mon chapeau !

Du côté de notre association, nous avons rapidement créé et communiqué de manière large un annuaire des toutes les solutions proposées par nos membres. Nous avons également réalisé un concours quotidien sur notre page Facebook. Les manifestations phares telles que Bénichon et Salon des Goûts et Terroirs ont été

GESCHÄFTSBERICHT 2020

PIERRE-ALAIN BAPST | DIREKTOR

2020 hat gezeigt, wie wichtig die lokale Produktion und der lokale Handel sind.

Wer hätte gedacht, dass das Jahr 2020 ein derartiges Auf und Ab werden würde? In dem Moment, in dem ich diesen Jahresbericht schreibe, denke ich zurück an jenen ominösen Freitag, den 13. März 2020: An jenem Tag verkündete der Bundesrat den Lockdown mit der Schliessung der Schulen, der Restaurants und eines Grossteils der Läden. Wir sollten uns nicht vor grossen Worten fürchten: Es war ein historischer Tag.

Am 13. März war das Team von Terroir Fribourg gerade von der Internationalen Landwirtschaftsmesse in Paris zurückgekehrt, die im Rahmen von ersten Massnahmen gegen die Pandemie um einen Tag verkürzt worden war.

Leider ist uns allen nur zu gut bekannt, wie das Jahr weiter verlaufen ist! Eine Welle von Verschiebungen, Absagen und ein sehr unsicheres Umfeld. Der Sommer brachte eine kleine Atempause und verschaffte zahlreichen Schweizerinnen und Schweizern die Gelegenheit, schöne Ecken in unserem Land (neu) zu entdecken.

Letztlich wurde ein grosser Teil der üblichen Anlässe wie Alpabzug, Kilbi oder der Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle abgesagt.

2020 hat uns alle dazu gezwungen, uns neu zu erfinden. Ich war beeindruckt von der Geschwindigkeit, mit der lokale Produzenten und Anbieter auf die noch nie dagewesene Situation reagierten. In Rekordzeit wurden Lösungen für Heimlieferungen oder Bestellungen mit Abholung an der Verkaufsstelle angeboten! Für diese reife Leistung ziehe ich vor euch allen den Hut!

In unserer Vereinigung haben wir rasch eine umfassende Liste mit sämtlichen von unseren Mitgliedern angebotenen Lösungen aufgeschaltet und kommuniziert. Auf unserer Facebook-Seite haben wir zudem täglich einen Wettbewerb veranstaltet.

compensées par d'autres mesures de communication ou des solutions de vente par internet, sans oublier la création du kit «Bénichon à l'emporter» qui a rencontré un vif succès! Dès la mi-novembre, nous avons lancé une importante campagne de communication sur les paniers pour les cadeaux aux collaborateurs et aux partenaires commerciaux. Là aussi, la population a fait preuve de soutien et de solidarité envers les commerces de proximité et les produits locaux.

Au chapitre des mesures pour lutter contre la crise économique, il faut citer l'opération «Kariyon» qui a été réalisée par l'Etat de Fribourg en injectant 4 millions de CHF sous la forme de bons de réduction de 20%. Cette mesure a bien profité à nos membres. Je me fais le porte-parole de l'association Terroir Fribourg et adresse nos vifs et chaleureux remerciements aux Directions de l'Economie et de l'Agriculture pour cette mesure de soutien.

Pour clore ce rapport d'activité, j'adresse mes remerciements à notre Président, qui a sans cesse cherché des solutions dans cette période particulière, aux membres du Comité directeur ainsi qu'à toute l'équipe du bureau qui a dû faire son travail dans un contexte incertain et anxiogène.

Wichtige Anlässe wie die Kilbi oder der "Salon des Goûts et Terroirs,, wurden durch andere Kommunikationsmassnahmen oder Verkaufslösungen via Internet kompensiert. Nicht zu vergessen auch das Kit «Kilbi-Menu zum Mitnehmen», dem ein grosser Erfolg beschieden war! Mitte November haben wir eine grosse Kommunikationskampagne lanciert, welche Geschenkkörbe für Mitarbeitende und Handelspartner thematisierte. Auch hier hat die Bevölkerung bewiesen, dass ihr die solidarische Unterstützung von lokalen Läden und Produkten sehr am Herzen liegt.

Was die Massnahmen anbelangt, die ergriffen wurden, um die Wirtschaftskrise abzufedern, ist die vom Kanton Freiburg initiierte Aktion «Kariyon» zu nennen. Der Kanton stellte CHF 4 Millionen zur Verfügung in Form von Gutscheinen, die zu 20% Vergünstigung berechtigten. Diese Massnahme kam unseren Mitgliedern sehr zugute. Im Namen der Vereinigung Terroir Fribourg danke ich der Volkswirtschaftsdirektion und der Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft ganz herzlich für diese Unterstützungsmassnahme.

Abschliessend möchte ich unserem Präsidenten meinen Dank aussprechen, der in dieser schwierigen Zeit unablässig nach Lösungen gesucht hat, sowie den Mitgliedern des Vorstands und des gesamten Teams, die ihre Aufgaben in einem unsicheren und schwierigen Umfeld erledigen mussten.

CLUB DES AMIS DU TERROIR

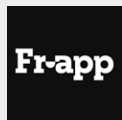
Dans la démarche de valorisation des produits fribourgeois, l'idée de créer un «Club des Amis du Terroir» est apparue comme une évidence. En effet, ce Club permet à l'association d'avoir des ambassadeurs au sein des différentes branches de l'économie fribourgeoise et par la même donne l'occasion de s'assurer des moyens supplémentaires dans le but d'entreprendre davantage de mesures de promotion.

Nous sommes honorés et reconnaissants de pouvoir compter sur la présence à nos côtés des Amis du Terroir, fidèles soutiens dans la promotion des délices de notre Pays de Fribourg.

CLUB DER FREUNDE DES TERROIRS

Im Rahmen der Förderung der Freiburger Produkte entstand die Idee, einen „Club der Freunde des Terroirs“ zu gründen. Dieser Club ermöglicht es der Vereinigung, Botschafter in den verschiedenen Branchen der Freiburger Wirtschaft für sich zu gewinnen. Gleichzeitig bietet er Terroir Fribourg die Möglichkeit, sich zusätzliche Mittel für weitere Werbemassnahmen zu sichern.

Wir sind geehrt, auf die Freunde des Terroirs zählen zu dürfen, und danken ihnen von Herzen für die treue Unterstützung bei der Förderung der Köstlichkeiten aus unserem Freiburgerland.



COMITÉ DIRECTEUR VORSTAND



PRÉSIDENT PRÄSIDENT

Daniel Blanc
Restaurateur
Matran



VICE-PRÉSIDENT VIZEPRÄSIDENT

Hugo Widmer
Gewerbeverband Sense
St. Antoni

MEMBRES MITGLIEDER



David Blanc

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



Pierre-André Grandgirard

Agriculteur et député
Landwirt und Grossrat
Cugy FR



Frédéric Ménétrey

Chambre fribourgeoise d'Agriculture
Freiburgische Landwirtschaftskammer
Granges-Paccot



Pascal Charlet – remplace ersetzt Mathieu Fehlmann

Fédération Patronale et Economique
Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband
Bulle



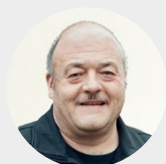
Muriel Hauser

GastroFribourg
Fribourg



Sébastien Overney – remplace ersetzt Thierry Grand

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



Jean-Daniel Chervet

Interprofession des Vins du Vully
Branchenverband der Vully-Weine
Praz-Vully



Jean-Jacques Marti

Union Patronale du canton de Fribourg
Arbeitgeberverband des Kantons Freiburg
Fribourg



Christophe Renevey – nouveau neu

Union fribourgeoise du Tourisme
Freiburger Tourismusverband
Fribourg

MEMBRES MITGLIEDER



Nicolas Schmoutz

Artisans fromagers romands
Mézières



Gabriel Yerly

Fédération des sociétés fribourgeoises
de laiterie
Freiburgischer Milchverband
Berlens

MEMBRES A TITRE CONSULTATIF BERATENDE MITGLIEDER



Pierre-Alain Bapst

Directeur Terroir Fribourg
Granges-Paccot



Pascal Krayenbuhl

Service de l'Agriculture du canton de Fribourg
Amt für Landwirtschaft des Kantons Freiburg
Givisiez



Guadalupe Brodbek

Fédération Romande des Consommateurs
Fribourg



Christian Vögeli

Institut Agricole de Grangeneuve
Landwirtschaftliches Institut Grangeneuve
Posieux

COMMISSIONS KOMMISSIONEN

COMMISSION MARKETING KOMMISSION MARKETING

Alain Bächler, Fribourg
Daniel Blanc, Matran
Frédéric Grangier, Bulle
Cédric Guillod, Praz-Vully
Gérald Saudan, Fribourg

COMMISSION TECHNIQUE TECHNISCHE KOMMISSION

Daniel Blanc, Matran
David Blanc, Châtel-St-Denis
Guadalupe Brodbek, Fribourg
Laurent Davet, Fribourg
Sébastien Overney, Epagny
Cornelia Rudaz, Villars-sur-Glâne
Nicolas Schmoutz, Mézières

ADMINISTRATION – VERWALTUNG

Pierre-Alain Bapst

Directeur
Direktor

Anne Defferard

Comptabilité
Buchhaltung

Hélène Dumoulin

Spécialiste certification
Zertifizierungsspezialistin

Yannick Etter

Communication et Events
Kommunikation und Events

Christian Folly

Spécialiste en restauration collective
Fachspezialist Gemeinschaftsgastronomie

Jenny Frick

Assistante de Direction
Direktionsassistentin

Jeanne Lutz-Simon

Cheffe de projets
Projektleiterin

Coline Trionfo

Apprentie
Lehrtochter



12 FÉVRIER 12. FEBRUAR

Forum Fribourg

SWISS CYBER SECURITY DAY

Apéritif dînatoire, promotion des produits du terroir, 1'000 Cuchaules AOP offertes aux participants de toute la Suisse. Stehbuffet, Werbung für lokale Produkte, 1'000 Cuchaules AOP verteilt an Teilnehmer aus der ganzen Schweiz.

AVRIL APRIL

CONCOURS QUOTIDIEN SUR FACEBOOK DURANT 50 JOURS TÄGLICHER WETTBEWERB AUF FACEBOOK, WÄHREND 50 TAGEN

Mise en valeur de nos membres durant le semi-confinement.
Hervorheben unserer Mitglieder während des Teil-Lockdowns.



JUIN JUNI

PIC-NIC BOX EN COLLABORATION AVEC LE TOURISME PICKNICK-BOX IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM TOURISMUS

Nouvelle offre fribourgeoise pour accompagner les randonneurs.
Ein neues Freiburger Angebot für Wanderer und Spaziergänger.

L'ANNÉE 2020 EN RÉSUMÉ

DAS JAHR 2020 IN KÜRZE

MARS MÄRZ

RÉPERTOIRE DES BONNES ADRESSES VERZEICHNIS DER GUTEN ADRESSEN

Mise en relation Producteurs-Consommateurs durant le semi-confinement.

Produzenten und Konsumenten während des Teil-Lockdowns in Verbindung setzen.

MAI

RECETTE EN VIDÉO DE NOTRE AMBASSADEUR VIDEOFILM MIT REZEPTE VON UNSEREM BOTSCHAFTER

Alain Bächler se prête au jeu en élaborant une recette à base de fraise et de Double Crème.
Alain Bächler präsentiert ein Rezept mit Erdbeeren und Doppelrahm.



22 FÉVRIER - 01 MARS 12. FEBRUAR - 01. MÄRZ

Paris

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE INTERNATIONALE LANDWIRTSCHAFTSMESSE

Stand de promotion «Les Fromages de Suisse», vitrines de dégustation et vente, restaurant, fondues, snack à l'emporter. 480'000 visiteurs.

Promotionsstand «Les Fromages de Suisse», Degustations- und Verkaufsvitrinen, Restaurant, Fondues, Snacks zum Mitnehmen. 480'000 Besucher.



MAI

LES RESTAURANTS SONT OUVERTS! DIE RESTAURANTS SIND OFFEN!

Actions ciblées pour accompagner la réouverture des restaurants.
Gezielte Aktionen zur Unterstützung der Wiedereröffnung der Restaurants.





JUILLET JULI

LANCEMENT DE LA PLATEFORME KARIYON EINFÜHRUNG DER KARIYON PLATTFORM

Les membres Terroir Fribourg font partie intégrante de la plateforme de relance de l'Etat.

Die Mitglieder von Terroir Fribourg sind Bestandteil der staatlichen Plattform.

AOÛT AUGUST

CAMPAGNE D'AFFICHAGE « JE SUIS FRIBOURGEOIS » PLAKATKAMPAGNE « ICH BIN FREIBURGER »

Dans un but de notoriété du label et de soutien aux produits certifiés.

Erhöhung des Bekanntheitsgrades des Labels, und Unterstützung der zertifizierten Produkte.



SEPTEMBRE SEPTEMBER

JUS DE POMMES FRIBOURGEOIS DER FREIBURGER APFELSAFT

Dans un packaging durable et moderne, rendons le jus de pommes encore plus attrayant! Lassen Sie uns den Apfelsaft in einer nachhaltigen und modernen Verpackung noch attraktiver machen!



DÉCEMBRE DEZEMBER

LES PANIERS DU SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS DIE KÖRBE DES «SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS»

Sur le e-Shop créé pour l'occasion, gestion et suivi des commandes pour 4 paniers fribourgeois.

Im eigens eingerichteten e-Shop wurden sämtliche Bestellungen verwaltet. 4 Freiburger-Körbe standen zur Auswahl.

2021

JUILLET JULI

LES PETITES VIDÉOS DU TERROIR DIE KLEINEN FILME DES TERROIRS

Diverses vidéos tournées auprès de nos membres et diffusées sur les réseaux sociaux.

Verschiedene Videos über unsere Mitglieder wurden in sozialen Netzwerken verbreitet.

SEPTEMBRE SEPTEMBER

KITS DE LA BÉNICHON À L'EMPORTER KILBI-KITS ZUM MITNEHMEN

Collaboration fructueuse avec les Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg.

Erfolgreiche Zusammenarbeit mit den Metzgereien des Kantons Fribourg.



NOVEMBRE NOVEMBER

LES BONNES ADRESSES POUR DES CADEAUX D'ENTREPRISE DIE GUTEN ADRESSEN FÜR FIRMENGESCHENKE

Répertoire des offres de nos membres et publicité dans les médias.

Verzeichnis der Angebote unserer Mitglieder und Werbung in den Medien.

OCTOBRE OKTOBER

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE PAR CORRESPONDANCE GENERALVERSAMMLUNG 2020 AUF DEM KORRESPONDENZWEG

Une fois n'est pas coutume, l'apéro a été remis à des jours meilleurs.

Der Aperitif wurde auf bessere Tage verschoben.

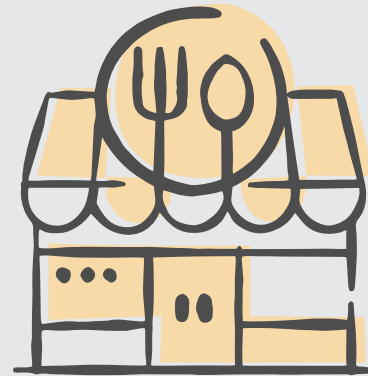
275



**MEMBRES
MITGLIEDER**

**TERROIR FRIBOURG
EN CHIFFRES**

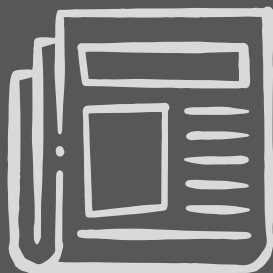
**TERROIR FRIBOURG
IN ZAHLEN**



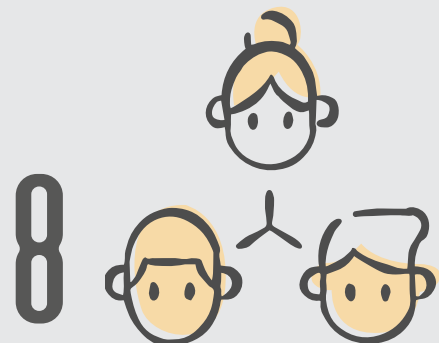
27

**RESTAURANTS
AGRÉÉS
ANERKANNT
RESTAURANTS**

170



**ARTICLES DANS
LA PRESSE EN 2020
ARTIKEL IN DER PRESSE
IM JAHR 2020**



**COLLABORATEURS
MITARBEITER**

522



**PRODUITS CERTIFIÉS
PROVENANT DE 56
PRODUCTEURS DIFFÉRENTS
ZERTIFIZIERTE PRODUKTE
VON 56 VERSCHIEDENEN
HERSTELLERN**

83



**POINTS DE VENTE « AVEC PRODUITS CERTIFIÉS »
VERKAUFSTELLEN „MIT ZERTIFIZIERTEN PRODUKTEN“**

400

**MILLIONS DE FRANCS - LE CHIFFRE D'AFFAIRE
RÉALISÉ PAR LES MEMBRES TERROIR FRIBOURG
MILLIONEN FRANKEN - DER UMSATZ DER
TERROIR FRIBOURG-MITGLIEDER**

8'000

**ABONNÉS SUR LA PAGE FACEBOOK
FOLLOWER AUF DER FACEBOOK-SEITE**

7.5%

**TAUX D'ENGAGEMENT SUR LINKEDIN
ENGAGEMENTRATE AUF LINKEDIN**

12



**COMMUNIQUÉS
DE PRESSE EN 2020
PRESSEMITTEILUNGEN
IM JAHR 2020**

157'500

**VISITEURS UNIQUES SUR LE SITE
WWW.TERROIR-FRIBOURG.CH
EINZELNE BESUCHER DER WEBSITE
WWW.TERROIR-FRIBOURG.CH**

82

**AFFICHES SGA LORS DE LA CAMPAGNE
« JE SUIS FRIBOURGEOIS »
APG-PLAKATE WÄHREND DER KAMPAGNE
„ICH BIN FREIBURGER“**



A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES
ENTDECKEN SIE UNSERE MITGLIEDER

CHRISTELLE GRANGIER



LA VENTE DIRECTE A LE VENT EN POUPE DER DIREKTVERKAUF BEFINDET SICH IM AUFWIND

WWW.FERME-DELAFAYE.CH

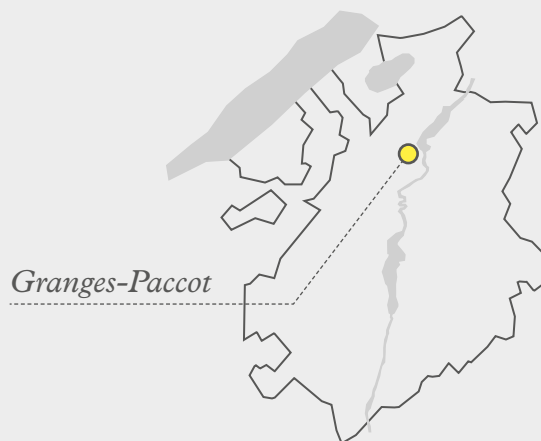
De nombreux consommateurs semblent avoir découvert la vente directe durant le semi-confinement. Pourtant, les agriculteurs et artisans proposent des épiceries à la ferme ou des distributeurs depuis de nombreuses années. Retour sur un printemps haut en couleurs avec Ruth Schmid, propriétaire avec son mari Christoph de la Ferme de la Faye.

«Les jours d'ouverture du magasin entre mars et mai, une trentaine de voitures formaient une colonne le long de notre chemin d'accès!» En 24 ans d'activité, Ruth Schmid n'avait encore jamais vécu pareil engouement pour son épicerie bio à la Ferme de la Faye à Granges-Paccot que durant la période de semi-confinement au printemps 2020. Même si depuis 5 ans, elle constate une hausse de la fréquentation, 2020 bat tous les records.

La folle fréquentation de la vente directe de la Ferme de la Faye s'est équilibrée au moment du déconfinement progressif, dès le mois de juin. L'espoir que la parenthèse printanière ait sensibilisé les consommateurs à la qualité des produits et qu'à long terme, le rythme de vie frénétique cède du terrain à un approvisionnement à la source persiste malgré tout.

Cet enthousiasme pour la vente directe s'est également ressenti dans la livraison hebdomadaire de paniers de fruits et de légumes ainsi que pour la viande de bœuf Angus bio qui séduit les consommateurs depuis plusieurs années. Les demandes vont même crescendo depuis début 2020. La prise de conscience de beaucoup sur le fait de consommer moins de viande, mais de miser sur la qualité n'y est pas étranger.

Pour la famille Schmid, produire bio a toujours paru comme une évidence, tout comme le fait de favoriser les circuits courts grâce à la vente directe. Dans son magasin ouvert les mardis et vendredis entre 14h et 19h et le samedi entre 9h et 13h, la Ferme de la Faye propose aussi des farines d'épeautre, de seigle et de blé bio moulues sur le domaine, au moulin à pierre.



Offenbar haben zahlreiche Konsumentinnen und Konsumenten während des Lockdowns den Direktverkauf entdeckt. Dabei bieten Bauern verschiedene Waren schon seit vielen Jahren direkt ab ihrem Hof an, dasselbe gilt für weitere Anbieter. Rückblick auf einen ereignisreichen Frühling mit den Besitzern des Hofes La Faye, dem Ehepaar Ruth und Christoph Schmid.

«Während der Öffnungszeiten des Ladens bildete sich zwischen März und Mai jeweils eine Kolonne von 30 Autos auf unserem Zufahrtsweg!» In den 24 Jahren, in denen Ruth Schmid hier tätig ist, hat sie noch nie einen derartigen Andrang auf ihren Biohofladen La Faye in Granges-Paccot erlebt wie während des Lockdowns im Frühling 2020. Obwohl die Besucherzahlen seit fünf Jahren im Steigen begriffen sind, schlägt 2020 sämtliche Rekorde.

Der grosse Ansturm auf den Direktverkauf des Hofes la Faye hat sich nach der allmählichen Aufhebung der Einschränkungen ab Juni wieder gelegt. Die Hoffnung, dass die Ausnahmesituation vom Frühling die Konsumenten für die Qualität der Produkte sensibilisiert habe und dass der stressige Alltag überdacht und stärker auf eine Versorgung direkt an der Quelle gesetzt werde, hat Ruth Schmid aber noch nicht aufgegeben.

Das grosse Interesse für den Direktverkauf übertrug sich auch auf die wöchentlichen Lieferungen von Frucht- und Gemüsekörben, aber auch von Bio-Angus-Fleisch, das schon seit vielen Jahren gut läuft. Seit anfangs 2020 ist die Anzahl der Bestellungen in die Höhe geschossen. Es sind viele bewusst dazu übergegangen, weniger Fleisch zu konsumieren und statt auf die Menge auf Qualität zu setzen.

Die Familie Schmid hat schon immer auf bio und auf kurze Wege dank Direktverkauf gesetzt. Der Hofladen la Faye ist von Dienstag bis Freitag von 14 bis 19 Uhr sowie am Samstag von 9 bis 13 Uhr geöffnet. Der Hof La Faye bietet auch Dinkel-, Roggen- und Weizenmehl in Bioqualität an; gemahlen wird das Getreide in einer Steinmühle im Betrieb.



DO, RÉ, MIÉ : UNE CROÛTE QUI CHANTE

DO, RÉ, MI: EINE BROTKRUSTE, DIE SINGT

WWW.BOULANGERIE-AUPAINDORÉ.CH

Une croûte croustillante, une mie moelleuse, une odeur envoûtante, une saveur sans pareille: lorsqu'un pain sâlois atterrit sur une table, c'est rare qu'il en reste une miette! Cette spécialité de la boulangerie Au pain doré à Sâles (Gruyère) n'est réalisée qu'avec de la farine provenant du village et des alentours.

Raccourcir les distances que parcourt la farine entre le champ et les mains du boulanger constitue l'un des objectifs de Jean-Louis Mauron lorsqu'il réfléchit à l'élaboration de son pain sâlois. Mais pas que. Une fermentation longue, un façonnage à la main, tant de savoir-faire cultivés par Jean-Louis Mauron qui, jeune retraité, reste au four et au moulin.

Sur l'étal, une marque au fer mentionnant «Sâlois» annonce la couleur: le blé qui le compose provient de Sâles et des communes limitrophes. Cette idée germe dans la tête de Jean-Louis Mauron au début des années 2000 lorsqu'il apprend que l'un de ses amis agriculteurs produit du blé qu'il livre au Moulin de Romont. Le meunier lui confirme qu'il peut différencier les lots, l'affaire est dans le sac: la boulangerie de Sâles ajoute à son assortiment un pain issu des cultures céréalières locales. Ce pain est d'ailleurs le premier à obtenir la certification Terroir Fribourg lors de son lancement en 2017.

Le blé et ses teneurs demandent des adaptations de la recette, c'est pourquoi Jean-Louis choisit d'associer un levain-chef à un levain traditionnel. Une fois levée, la pâte est détaillée en pâtons, qui sont ensuite façonnés à la main. Le boulanger tisse avec la pâte une peau extrêmement fine autour du pâton, puis plie, détend et replie afin de réaliser une «clé», une sorte d'ourlet qui maintient cette petite couche autour du pain. Un sacré tour de main du boulanger! Une fois façonnés, les pains sâlois sont marqués au fer sur la croûte. Cette estampille apparaît sur les cinq déclinaisons de «sâlois», en mi-blanc, noir, complet, paysan et au seigle.

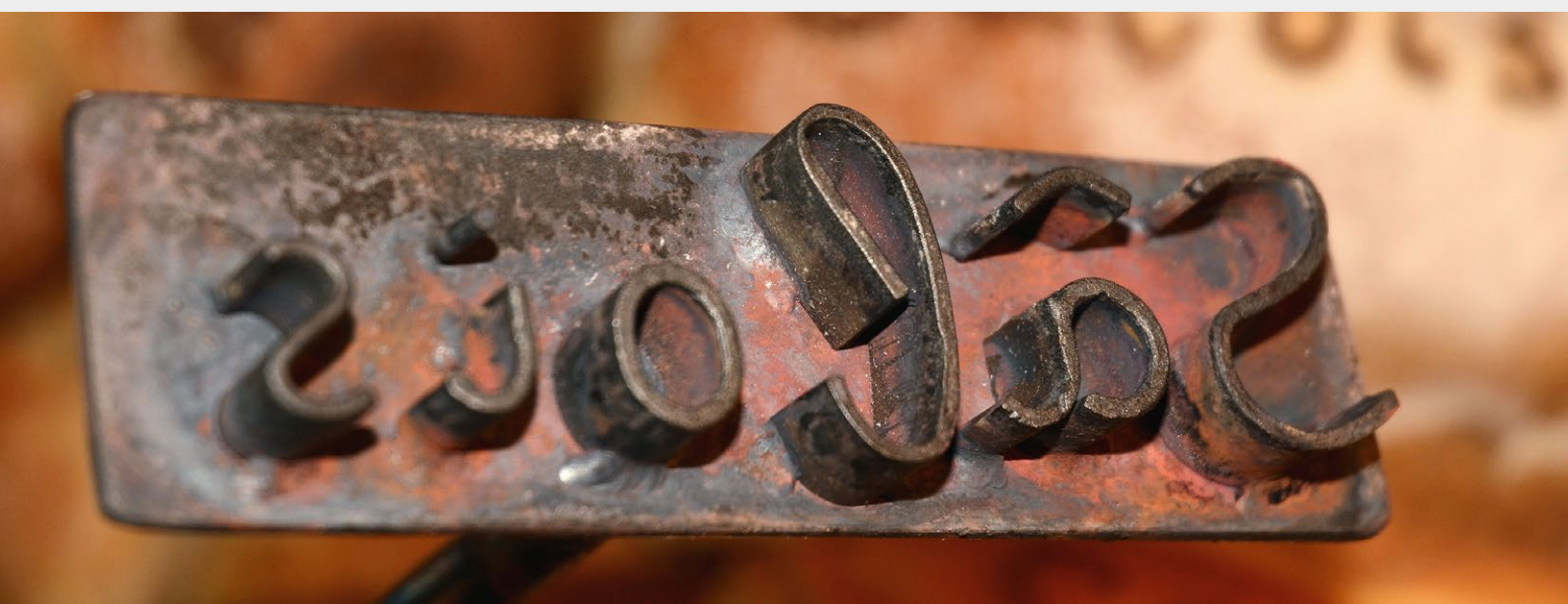


Eine knusprige Kruste, eine weiche Krume, ein verführerischer Duft, ein unvergleichlicher Geschmack: Wenn ein Sâlois-Brot auf den Tisch kommt, bleiben nicht einmal Brosamen übrig! Die von der Bäckerei „Au Pain Doré“ in Sâles (Gruyèrz) zubereitete Spezialität wird ausschliesslich mit Mehl aus dem Dorf und der Umgebung gebacken.

Als Jean-Louis Mauron am Sâlois-Brot herumtüftelte, wollte er u. a. den Weg vom Getreidefeld zur Bäckerei möglichst kurz zu halten. Darüber hinaus stellte er sich ein Brot mit langer Gärzeit vor, das von Hand geformt wird. Das erfordert Bäcker-Know-how. Und das brachte der kürzlich pensionierte, aber immer noch aktive Bäcker mit.

In der Auslage ist der in die Rinde eingebrannte Schriftzug «Sâlois» gut zu sehen. Man weiss: Das Getreide fürs Brot stammt aus Sâles und den umliegenden Gemeinden. Die Idee zu diesem Brot hatte Jean-Louis Mauron zu Beginn der 2000er-Jahre, als er erfuhr, dass ein befreundeter Landwirt sein Getreide an die Mühle Romont liefert. Der Müller bestätigte ihm, dass er die einzelnen Chargen trennen könne. Damit war die Sache beschlossen: Die Bäckerei in Sâles würde ein Brot in ihr Sortiment aufnehmen, das mit Mehl lokalem Getreide hergestellt wird. Das Brot war übrigens das erste, das bei seiner Lancierung im Jahr 2017 eine Zertifizierung von Terroir Fribourg erhielt.

Das Getreide und dessen Inhaltsstoffe erfordern Anpassungen des Brotrezepts, Jean-Louis entschied sich deshalb, einen Vorteil zu kreieren. Ist der Teig «gegangen», wird er in einzelne Laibe aufgeteilt, die dann von Hand geformt werden. Der Bäcker formt eine extrem feine «Haut», der Teigling wird gefaltet, erneut «gehen gelassen», und wieder gefaltet. Damit entsteht ein «Schlüssel», der die dünne Schicht an Ort und Stelle hält. Das ist ganz viel Handarbeit für den Bäcker! Einmal geformt werden die Brote mit einem Brenneisen gekennzeichnet. Der Stempel wird aufgebracht auf sämtliche fünf Sorten von Sâlois-Brot (halbweiss, schwarz, Vollkorn-, Bauern- und Roggenbrot).



LE LABEL «CERTIFIÉ TERROIR FRIBOURG», UNE NOTORIÉTÉ A LA HAUSSE !

HÉLÈNE DUMOULIN | SPÉCIALISTE CERTIFICATION

Le label «Certifié Terroir Fribourg» c'est la promesse d'un produit élaboré dans la région avec de la matière première locale. Il est le garant d'un savoir-faire ancestral mais aussi de l'innovation dans les métiers de bouche. C'est aussi un réseau d'approvisionnement court qui s'étend de plus en plus grâce aux membres de l'association qui entreprennent les démarches de certification, mais aussi aux revendeurs et restaurateurs agréés qui proposent dans leurs commerces les produits certifiés.

Fondé sur des bases nationales solides de «regio.garantie», le label «Certifié Terroir Fribourg» jouit d'une forte crédibilité et d'une notoriété en hausse, tant auprès des membres de l'association qu'auprès des consommateurs. L'importance d'une consommation locale et responsable n'est plus à démontrer et les consommateurs y sont de plus en plus sensibles. Identifier facilement les produits répondant à leurs exigences est essentiel, et c'est ce que permet de faire le label «Certifié Terroir Fribourg».

Terroir Fribourg dénombre près de 60 producteurs ayant entrepris les démarches de certification, soit près du tiers de ses membres. Le potentiel est encore très grand et les ambitions de l'association le sont aussi ! Avec plus de 500 produits certifiés, Terroir Fribourg est fière de pouvoir couvrir l'entier du territoire cantonal mais ne compte pas s'arrêter là. Soutenir l'agriculture et l'économie fribourgeoise est une promesse à laquelle l'association ne déroge pas.

DAS LABEL «TERROIR FRIBOURG ZERTIFIZIERT» WIRD IMMER BEKANNTER!

HÉLÈNE DUMOULIN | ZERTIFIZIERUNGSSPEZIALISTIN

Das Label «Terroir Fribourg Zertifiziert» ist das Versprechen, dass Sie ein mit lokalen Rohstoffen hergestelltes Produkt aus der Region erwerben. Es ist Garant für überliefertes Wissen und Können, aber auch für Innovation im gesamten Lebensmittelbereich. Es stellt auch ein lokales Versorgungsnetz dar, das dank der Mitglieder der Vereinigung, die sich zertifizieren lassen, immer grösser wird. Es wird aber auch immer grösser dank der angeschlossenen Wiederverkäufer und Restaurateure, die in ihren Geschäften zertifizierte Produkte anbieten.

Das Label «Terroir Fribourg Zertifiziert» stützt sich auf die soliden gesamtschweizerischen Vorgaben von «regio.garantie». Es genießt eine hohe Glaubwürdigkeit und wird immer bekannter, sowohl bei den Mitgliedern der Vereinigung als auch bei den Konsumentinnen und Konsumenten. Wie wichtig ein lokaler und verantwortungsvoller Konsum ist, muss nicht mehr unter Beweis gestellt werden. Konsumentinnen und Konsumenten werden immer dahingehend stärker sensibilisiert. Es ist zentral wichtig, dass Produkte, die den gestellten Anforderungen entsprechen, leicht zu identifizieren sind, und genau diesen Anspruch erfüllt das Label «Terroir Fribourg Zertifiziert».

Terroir Fribourg zählt gegen 60 Produzenten, welche den Zertifizierungsprozess auf sich genommen haben. Das entspricht fast einem Drittel der Mitglieder. Das Potenzial ist noch sehr hoch, genauso wie die Ambitionen der Vereinigung. Mit seinen über 500 zertifizierten Produkten ist Terroir Fribourg stolz, das gesamte Kantonsgebiet abzudecken. Damit wollen wir uns aber nicht zufriedengeben. An ihrem Versprechen, die Freiburger Landwirtschaft und die Freiburger Wirtschaft ganz allgemein zu unterstützen, hält die Vereinigung überzeugt fest.





regio.garantie

JE SUIS FRIBOURGEOISE

LE CARACTÈRE EN PLUS



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

Faisons vivre notre région !

Retrouvez nos producteurs
et points de vente sur

terroir-fribourg.ch

LES RESTAURANTS AGRÉÉS TERROIR FRIBOURG

JEANNE LUTZ-SIMON, CHEFFE DE PROJET



Avec ces 3 mots, «Laissez-nous travailler», le cri du cœur des restaurateurs fribourgeois montre bien l'ampleur des répercussions de la pandémie dans ce domaine.

Nos restaurants agréés ont eux aussi la vie dure: des ouvertures raccourcies, des fermetures brutales, une gestion des stocks en dent de scie... Les restaurateurs ont dû s'adapter et innover afin de sortir leur épingle du jeu, ou plutôt limiter les dégâts! De belles offres de plats à l'emporter sont nées comme par exemple pour la fête des Mères, le Réveillon, la St-Valentin ou tout simplement pour des repas de tous les jours.

Seule exception à la morosité ambiante, les restaurants sont passés entre les gouttes en période de Bénichon et ont, pour la plupart, quand même pu organiser les menus de Bénichon ou Recrotzon, bien qu'en comité réduit et avec certaines mesures sanitaires.

Durant l'année, Terroir Fribourg a essayé de soutenir ses restaurateurs agréés en misant principalement sur des actions de communication. Un portrait de chaque restaurant agréé a été présenté en fin de printemps sur les réseaux sociaux et nous avons répertorié les offres à l'emporter ou les menus spéciaux en les publiant sur nos plateformes. Une autre mesure prise cette année est le tournage d'une courte vidéo qui avait pour but de favoriser et motiver les gourmands à venir vivre la Bénichon dans les restaurants fribourgeois. Cette vidéo a été un vrai succès dans le canton mais également chez nos voisins, avec près de 55'000 vues sur Facebook.

Bien que la pandémie va laisser de grandes cicatrices dans ce secteur, en attendant de voir ce que l'année 2021 nous réserve, restons créatifs et réactifs.

VON TERROIR FRIBOURG ANERKANNTA RESTAURANTS

JEANNE LUTZ-SIMON, PROJEKTLITERIN

Die 3 Worte «Lasst uns arbeiten» drücken einen Herzenswunsch der Freiburger Restaurateure aus und zeigen, wie massiv die Folgen der Pandemie in unserer Branche sind.

Auch unsere anerkannten Restaurants hatten es schwer: verkürzte Öffnungszeiten, brutale Schliessungen, eine Lagerbewirtschaftung, die fast nicht mehr zu bewältigen ist... Die Restaurateure mussten sich anpassen und innovative Lösungen finden, um einen Ausweg aus der Krise zu finden, oder besser: die Schäden zu begrenzen! So wurden etwa Angebote mit wunderbaren Menus zum Mitnehmen kreiert, u. a. für besondere Gelegenheiten wie Muttertag, Silvester, Valentinstag, aber auch für «normale» Tage.

Etwas aufgeheitert wurde die vorherrschende trübe Stimmung nur gerade während der Kilbzeit. Die meisten Restaurants waren sogar dazu in der Lage, Kilbi- oder Recrotzon-Essen anzubieten, wenn auch mit reduzierter Gästezahl und entsprechenden Sicherheitsvorkehrungen.

Das ganze Jahr über hat Terroir Fribourg versucht, seine anerkannten Restaurants zu unterstützen. Der Schwerpunkt lag dabei auf Kommunikationsaktionen. Ende Frühling wurde jedes anerkannte Restaurant in den sozialen Netzwerken vorgestellt, und wir haben die Angebote «to go» oder spezielle Menüangebote auf unseren Plattformen aufgelistet. Als weitere Massnahme haben wir dieses Jahr ein kurzes Video gedreht. Ziel des Videos war es, die Feinschmecker dazu zu bringen, die Kilbi in Freiburger Restaurants zu erleben und zu geniessen. Das Video war ein voller Erfolg im Kanton, aber auch bei unseren Nachbarn, es wurde auf Facebook fast 55'000 mal angeklickt.

Auch wenn die Pandemie in der Branche grosse Narben hinterlassen wird: Bleiben wir beim Ausblick auf das Jahr 2021 kreativ und reaktiv!



Café du Gothard

RESTAURATION COLLECTIVE : «CUISINONS NOTRE RÉGION !»

CHRISTIAN FOLLY

SPÉCIALISTE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Notre Association s'est fortement impliquée dans la création d'une charte qui vise à promouvoir et garantir une part substantielle de produits régionaux dans l'offre de la restauration collective fribourgeoise.

Plutôt que des dispositions contraignantes, le Conseil d'Etat et le Grand Conseil ont opté pour une démarche volontaire, soutenue par des mesures de promotion renforcées dans la Loi sur l'agriculture (LAgri).

La charte est portée par trois directions de l'Etat de Fribourg, à savoir la l'Agriculture, l'Environnement et la Santé, accompagnées par les partenaires Terroir Fribourg, Beelong et Fourchette verte. Ceux-ci soutiennent les établissements partenaires dans la mise en œuvre de la charte. Par leurs signatures, les établissements de restauration collective s'engagent à stimuler l'amélioration continue sur trois dimensions :

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

La charte est structurée selon des engagements concrets en faveur des bonnes pratiques, numérotés de 1 à 18, et son impact sera mesuré par des indicateurs. Au niveau opérationnel, l'établissement partenaire signe une convention individualisée en tenant compte des conditions-cadre de celui-ci. En effet, les défis et exigences ne sont pas identiques dans les segments de l'éducation, de l'entreprise ou des soins.

Une participation régulière à des rendez-vous collectifs, comme des échanges avec les fournisseurs, fait partie intégrante du suivi, tout comme le partage d'expériences ainsi que la formation continue appuyée par GastroFribourg et l'Institut agricole de Grangeneuve.

GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE: «BRINGEN WIR HEIMISCHE PRODUKTE AUF DEN TISCH!»

CHRISTIAN FOLLY

FACHSPEZIALIST GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE



Unsere Vereinigung war massgeblich beteiligt an der Abfassung einer Charta, die darauf abzielt, dass ein substanzieller Teil des Angebots in der Freiburger Gemeinschaftsgastronomie auf regionale Produkte setzt und dass diese entsprechend gefördert werden.

Der Staatsrat und der Grossrat haben auf verpflichtende Regeln verzichtet und für eine freiwillige Beteiligung votiert, unterstützt von einer umfangreicheren Förderung, die im Landwirtschaftsgesetz (LandwG) festgeschrieben ist.

Die Charta wird getragen von den drei kantonalen Direktionen ILFD, RUBD und GSD, begleitet von den Partnern Terroir Fribourg, Beelong und Fourchette verte. Letztere unterstützen die Partnerbetriebe bei der Umsetzung der Charta. Mit ihrer Unterschrift verpflichten sich die Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe, die folgenden drei Ziele anzustreben:

- den Anteil von regionalen Freiburger Lebensmitteln zu erhöhen und deren Vorteile hervorzuheben;
- die Grundsätze der nachhaltigen Entwicklung zu befolgen;
- die Gesundheit mittels einer ausgewogenen Ernährung zu fördern.

Die Charta ist entsprechend der konkreten Schritte in Richtung von Good Practices aufgebaut und von 1 bis 18 nummeriert. Mittels Indikatoren wird gemessen, welche Auswirkungen die Charta hat. Auf operativer Stufe unterzeichnet das Partnerunternehmen einen auf das Unternehmen abgestimmten Vertrag, der die Rahmenbedingungen des jeweiligen Betriebs berücksichtigt. Die Herausforderungen und Anforderungen sind von Betrieb zu Betrieb verschieden, so ist beispielsweise der Bildungsbereich anders aufgestellt als der Geschäfts- oder Pflegebereich.

Eine regelmässige Teilnahme an gemeinsamen Treffen (z. B. Austausch mit Lieferanten), der Erfahrungsaustausch und die

Afin de pouvoir faire progresser ce projet, l'association Terroir Fribourg, avec le soutien de l'Etat de Fribourg, a recherché une personne issue de la pratique, avec des connaissances du métier de cuisinier et des produits. C'est dans cet esprit que j'ai débuté mon activité en octobre 2020 au sein de l'association Terroir Fribourg. Je suis très heureux de pouvoir participer à la concrétisation de ce projet et d'accompagner les établissements dans cette démarche.

Merci d'avance pour l'implication sans faille de tous les acteurs!

von GastroFribourg und dem landwirtschaftlichen Institut Grangeneuve unterstützte Fortbildung sind feste Bestandteile des weiteren Ablaufs.

Um das Projekt weiter entwickeln zu können, hat die Vereinigung Terroir Fribourg mit der Unterstützung des Kantons Freiburg eine in der Praxis verankerte Person gesucht, die über Fachwissen im Kochberuf und bezüglich der Produkte aufweist. Mit dem Ziel, das Projekt voranzubringen, habe ich im Oktober 2020 meine Stelle bei Terroir Fribourg angetreten. Es freut mich, dass ich an der Umsetzung des Projekts beteiligt bin und die Betriebe bei dieser Aufgabe begleiten darf.

Schon jetzt danke ich sämtlichen Beteiligten für ihr grosses Engagement!



BÉNICHON DU PAYS DE FRIBOURG 2020

JEANNE LUTZ-SIMON, CHEFFE DE PROJET



Une année difficile pour tous s'est achevée. Malgré l'annulation de la manifestation officielle de «La Bénichon du Pays de Fribourg» en terre veveysanne, à cause de la pandémie, nous avons fait parler de la fête, donné envie et surtout trouvé des solutions novatrices.

La plus belle réussite de cette année a été la mise en place de l'offre «La Bénichon à l'emporter» en collaboration avec l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg. En 3 semaines de préparation, cette offre innovante a été proposée, testée, goûtée et commercialisée dans 16 boucheries avec le même contenu et le même prix! C'est un remarquable exemple de collaboration, qui a réuni différents acteurs visant un même but. Le succès a été au rendez-vous avec près de 4'000 portions vendues, stimulé par une belle présence médiatique.

Afin de montrer des images d'émotion et de convivialité, deux vidéos de qualité ont été tournées et ont aussi amené une importante visibilité sur les réseaux sociaux, en particulier le clip montrant le repas de «la Bénichon au restaurant» avec 55'000 vues sur Facebook!

Bien que la manifestation principale ait été annulée, la Bénichon était présente online, offline, à la radio, sur le web, en Romandie, en Suisse allemande et même au 19:30. Parmi ces mises en lumière, un reportage de 7 pages sur la Bénichon est paru dans le magazine «Schweizer Familie», qui affiche un tirage de 129'717 exemplaires et touche 515'000 lectrices et lecteurs en Suisse alémanique chaque semaine.

WWW.BENICHON.ORG

DIE KILBI IM FREIBURGERLAND 2020

JEANNE LUTZ-SIMON, PROJEKTLIMITERIN

Es ist ein für uns alle schwieriges Jahr zu Ende gegangen. Trotz der pandemiebedingten Absage des offiziellen Anlasses «Die Kilbi im Freiburgerland», der im Vivisbachbezirk hätte über die Bühne gehen sollen, konnten wir das Fest doch im Gespräch behalten, auf die Kilbi «gluschtig» machen und vor allem: neuartige Lösungen finden.

Ein schöner Erfolg war dieses Jahr dem Angebot «Das Kilbi-Menu zum Mitnehmen» beschieden, das in Zusammenarbeit mit dem Metzgereimeisterverband des Kantons Freiburg auf die Beine gestellt wurde. Mit nur drei Wochen Vorbereitungszeit wurde das innovative Angebot schliesslich umgesetzt, getestet und in 16 Metzgereien angeboten, mit demselben Inhalt und zu demselben Preis! Bei diesem Angebot handelt es sich um ein bemerkenswertes Beispiel für eine gelungene Zusammenarbeit, an der verschiedene Akteure beteiligt waren, die alle dasselbe Ziel im Auge hatten. Das gute Ende: Es wurden gegen 4000 Portionen verkauft, nicht zuletzt angeregt durch eine grosse Medienpräsenz.

Um Bilder zeigen zu können, die von Emotionen und gemeinschaftlichem Beisammensein zeugen, wurden zwei qualitativ hochstehende Videos gedreht, die dem Anlass und den Aktivitäten eine schöne Sichtbarkeit in den sozialen Netzwerken verschafften. Der Clip «die Kilbi im Restaurant», der das Essen bildlich einfing, kam auf 55'000 Klicks auf Facebook!

Auch wenn der Hauptanlass abgesagt werden musste, so war die Kilbi doch online und offline präsent, im Radio, im Web, in der Westschweiz wie in der Deutschschweiz, sogar die Tagesschau widmete der Kilbi einen Beitrag. Neben diesen Berichten erschien auch eine 7-seitige Reportage im Magazin «Schweizer Familie», das eine Auflage von 129'717 Exemplaren aufweist und in der Deutschschweiz jede Woche 515'000 Leserinnen und Leser erreicht.



LA BÉNICHON
 DU PAYS DE FRIBOURG
DIE KILBI
 IM FREIBURGERLAND

CHÂTEL-ST-DENIS
15-16-17 OCTOBRE 2021

www.benichon.org



NOTRE AMBASSADEUR UNSER BOTSCHAFTER

Alain Bächler, 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 Bächler, restaurateur de renom qui peut faire valoir 18 points au guide Gault & Millau, permettent 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 Bächler, 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

