

## NOS DERNIÈRES ACTIVITÉS EN IMAGES BILDER VON UNSEREN JÜNGSTEN VERANSTALTUNGEN



Salon International de l'Agriculture, Paris, février 2020



Swiss Cyber Security Days,  
Forum Fribourg, février 2020



Mise en relation Producteurs-Consommateurs durant Covid-19, mars-mai 2020  
Produzenten-Verbraucher Verknüpfung während Covid-19, März-Mai 2020



Distribution de lapins de Pâques,  
Hôpital fribourgeois, avril 2020  
Verteilen von Osterhasen in den Freiburger  
Spitätern, April 2020

# A venir! Demnächst!

## Apéro Fribourgeois Freiburger Apéro

03.09 / 01.10 / 05.11  
www.apero-fribourgeois.ch

## Bénichon Kilbi

Diverses dates et au restaurant  
Programme sur [www.benichon.org](http://www.benichon.org)

## Semaine du Goût Genusswoche

17-27.09  
Programme sur [www.gout.ch](http://www.gout.ch)

## Assemblée générale Generalversammlung

28.10  
Espace Gruyère, 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](http://www.terroir-fribourg.ch)

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

YANNICK ETTER

Les avez-vous vues au bord des routes? Les affiches Terroir Fribourg ont fleuri ces dernières semaines en ville et à la campagne, ainsi que dans les points de vente de produits certifiés.

Haben Sie schon eines gesehen, etwa am Strassenrand? Die Plakate von Terroir Fribourg waren in den vergangenen Wochen vermehrt in der Stadt und auf dem Land sowie an den Verkaufspunkten zu sehen, die zertifizierte Produkte führen.

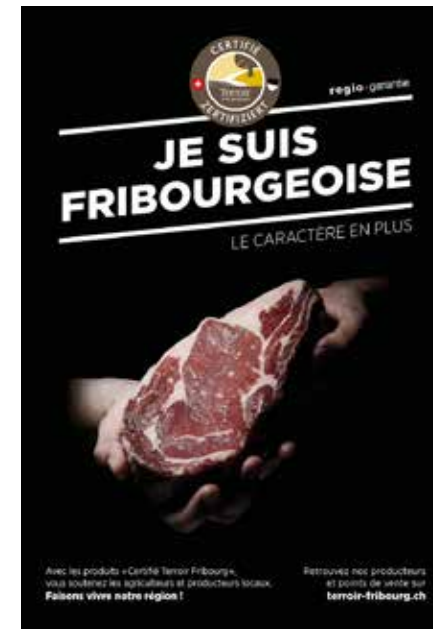
Pour la première fois de son existence, Terroir Fribourg a décidé de mettre sur pied une campagne d'affichage. Celle-ci s'est déclinée en 5 sujets, dans les 2 langues officielles de notre canton. Les emplacements ont été sélectionnés en fonction de la disponibilité, mais ont permis de couvrir quasiment tout le canton, avec un accent sur les zones urbaines, au potentiel de consommateurs importants. Le but de cette campagne est d'une part d'améliorer la notoriété du label «Certifié Terroir Fribourg» et d'autre part de soutenir la consommation des produits locaux dans le contexte post-Covid.

En effet, nous souhaitons que l'élan observé durant le semi-confinement en faveur des achats de proximité perdure maintenant que le temps disponible des uns et des autres se réduit avec un certain retour à la «normalité». Nous avons accompagné cette campagne par la création d'une nouvelle rubrique sur notre site internet, qui met en valeur les producteurs qui ont fait la démarche de certification, ainsi que les lieux de vente où les produits «Certifié Terroir Fribourg» sont disponibles.

Les visuels choisis couvrent une partie de la production alimentaire de notre canton, mais il n'est bien sûr pas possible d'être exhaustif. D'autres visuels seront utilisés à l'avenir dans l'idée de représenter la plus large palette de produits possibles!

Zum ersten Mal seit Bestehen der Vereinigung hat sich Terroir Fribourg dazu entschlossen, eine Plakatkampagne zu lancieren. Diese besteht aus 5 Sujets, in den zwei offiziellen Sprachen unseres Kantons. Die Orte, an denen die Plakate ausgehängt werden, wurden nach Verfügbarkeit ausgewählt, es konnte aber praktisch das gesamte Kantonsgebiet abgedeckt werden, mit einem Schwerpunkt auf die urbanen Gebiete, wo das Konsumentenpotenzial hoch ist. Ziel der Kampagne ist es einerseits, den Bekanntheitsgrad des Labels «Terroir Fribourg Zertifiziert» zu erhöhen und andererseits den Konsum von lokalen Produkten nach Covid-19 zu fördern. Wir wünschen uns, dass der Schwung, der sich während des (halben) Lockdowns beim Verkauf von lokalen Produkten ausmachen liess, weiter-

gezogen werden kann, auch wenn uns allen seit der Rückkehr zur «Normalität» weniger Zeit zur Verfügung steht. Wir haben die Kampagne mit dem Aufschalten einer neuen Rubrik auf unserer Website unterstützt. Die Site rückt Produkte ins Licht, die das Zertifizierungsverfahren durchlaufen haben, und listet auf, wo Produkte mit dem Label «Terroir Fribourg Zertifiziert» angeboten werden. Das Bildmaterial, das verwendet wird, deckt einen Teil der Lebensmittelproduktion in unserem Kanton ab. Es ist natürlich nicht möglich, alles aufzunehmen und zu zeigen. In Zukunft sollen noch weitere Visuals verwendet werden. Die Idee dahinter: Es soll eine möglichst breite Palette von Produkten vorgestellt werden!



N°4 - 2020



# GAZETTE DU TERROIR

## DANS CETTE EDITION: IN DIESER AUSGABE:

Les sens en éveil au Fournil  
de Séb!  
Wache Sinne in der Fournil  
de Séb!

Buvons du jus de pomme  
fribourgeois!  
Trinken wir Freiburger  
Apfelsaft!

Hôtel de Ville de Semsales  
Campagne  
«Je suis Fribourgeois»  
Kampagne «Ich bin Freiburger»

## IMPRESSUM

Edition et conception,  
traduction, photographies:  
Terroir Fribourg

Conception graphique: [parallele.ch](http://parallele.ch)

Terroir Fribourg  
Rte de Chantemerle 41  
1763 Granges-Pacot  
+41 26 467 30 30  
info@terroir-fribourg.ch  
[www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch)

Imprimé à Fribourg

## Coronavirus, et après? Coronavirus, und danach?

EDITO: PIERRE-ALAIN BAPST

La crise du coronavirus a obligé les acteurs de la production et du commerce à repenser les solutions de distribution.

Un sondage de la HEG de Fribourg a étudié les changements de comportement des consommateurs pendant et après la pandémie.

- L'étude confirme que le canton de Fribourg est au bénéfice d'une bonne offre et d'un vaste réseau de distribution de produits locaux.
- 63% des répondants ont dit avoir modifié leur comportement d'achat durant la pandémie.
- 75% des répondants déclarent leur intention de garder toutes ou certaines habitudes d'achat qui ont été utilisées durant la pandémie.

Le canton de Fribourg possède un réseau dynamique. Les produits régionaux sont facilement accessibles, tant en milieu urbain qu'à la campagne. Chaque forme de distribution possède ses avantages et ses inconvénients. L'enjeu réside dans le fait que chaque consommateur puisse trouver une solution adaptée à ses besoins.

Les consommateurs, par leurs actes d'achat, détiennent un pouvoir ainsi que la responsabilité qui leur est associée. Terroir Fribourg en appelle à la responsabilité de chacun: consommons local, cela fait vivre notre région!

Die Coronavirus-Krise hat die Akteure in der Produktion und im Handel dazu gezwungen, die Distributionslösungen neu zu überdenken.

Die HSW Freiburg hat mittels einer Umfrage die Verhaltensveränderungen von Konsumentinnen und Konsumenten während und nach der Pandemie untersucht.

- Die Untersuchung ergab, dass der Kanton Freiburg über ein gutes und breites Distributionsnetz für lokale Produkte verfügt.
- 63% der Befragten gaben an, dass sie ihr Kaufverhalten während der Pandemie verändert haben.
- 75% der Befragten äussern die Absicht, bestimmte Kaufgewohnheiten, die sie während der Pandemie entwickelt haben, beizubehalten.

Der Kanton Freiburg verfügt über ein dynamisches Verteilnetz. Sowohl in der Stadt als auch auf dem Land hat man problemlos Zugriff auf die regionalen Produkte. Jede Distributionsform weist ihre Vorteile und Nachteile auf. Die Herausforderung besteht darin, dass jede Konsumentin und jeder Konsument eine Lösung zur Verfügung hat, die seinen resp. ihren Bedürfnissen entspricht.

Die Konsumenten verfügen mit ihrem Kaufverhalten über eine Macht, die ihnen aber auch eine gewisse Verantwortung auferlegt. Terroir Fribourg appelliert an jeden einzelnen: Konsumieren wir lokal, das erhält unsere Region lebendig!



## Les sens en éveil au Fournil de Séb! Wache Sinne in der Fournil de Séb!

HÉLÈNE DUMOULIN

C'est sur les rives du lac de Morat que Sébastien Périsset, Boulanger-Pâtissier depuis plus de 20 ans, relève le défi de créer le Fournil de Séb en septembre 2016. C'est un challenge de taille qu'il ne pensait pas relever un jour! Mais Sébastien aime avoir les mains dans la pâte et c'est pour rester proche du produit qu'il décide de se mettre à son compte.

Dans cette charmante boulangerie de Lugnorre, tradition et modernité font bon ménage. Sébastien s'inspire de l'actualité pour proposer régulièrement de nouveaux produits à sa clientèle. Mais il affectionne également les produits traditionnels du terroir comme le célèbre Gâteau du Vully, la Cuchaule AOP, la baguette tradition ou encore les Flûtes au beurre, médaillées lors du Swiss Bakery Trophy 2019-2020.

Au Fournil de Séb, plus de 36 tonnes de farine fribourgeoise sont transformées chaque année en tresses, baguettes, biscuits ou flûtes, des produits tout récemment labélisés « Certifié Terroir Fribourg ». Le Fournil de Séb, c'est aussi 2 points de vente, le premier à Lugnorre et le deuxième, depuis 1 année, à Domdidier.

A la tête d'une équipe de 10 personnes, Sébastien aime éveiller à la fois la curiosité et les papilles de sa clientèle. Laissez-vous donc tenter, amis

gastronomes, par une visite au Fournil de Séb, où vous aurez la chance de déguster de bons produits frais et locaux, confortablement installés sur la terrasse ensoleillée, les yeux posés sur les magnifiques Préalpes fribourgeoises.

Sébastien Périsset est seit über 20 Jahren Bäcker-Konditor. Im September 2016 wagte er den Sprung und eröffnete an den Ufern des Murtensees sein Geschäft Fournil de Séb (dt. Sebastians's Backstube). Die Eröffnung stellte ihn vor zahlreiche unerwartete Herausforderungen. Aber Sébastien liebt es, den Teig zu kneten und in Form zu bringen, und weil er gerne direkt mit dem Produkt arbeitet, entschied er sich, sich selbständig zu machen. In der charmanten Bäckerei in Lugnorre geben sich Tradition und Moderne die Hand. Sébastien orientiert sich an der Aktualität, um seiner Kundschaft regelmässig neue Produkte anbieten zu können. Daneben pflegt er aber auch ein Angebot mit traditionellen Produkten aus der Region, darunter den berühmten Gâteau du Vully, die Cuchaule AOP, die Baguette tradition oder die Flûtes au beurre, die an der Swiss Bakery Trophy 2019-2020 eine Medaille erhalten haben.

In der Fournil de Séb werden jedes Jahr über 36 Tonnen Freiburger Mehl zu Züpfen, Baguettes sowie Süss- und Salzgebäck verarbeitet. Den Produkten wurden kürzlich das Label « Terroir Fribourg Zertifiziert » verliehen. Die Fournil de Séb betreibt zwei Verkaufspunkte, einen in Lugnorre, den anderen seit einem Jahr in Domdidier. Sébastien führt ein Team von 10 Personen. Er liebt es, bei seinen Kunden die Neugier zu wecken und die Gaumen anzuregen. Lassen Sie sich anlässlich eines Besuchs im Fournil de Séb verführen, liebe Freunde des feinen Essens – Sie werden die Gelegenheit erhalten, gute und frische, lokal hergestellte Produkte zu versuchen – und das erst noch bequem sitzend auf der sonnigen Terrasse, die Augen auf die wunderschönen Freiburger Voralpen gerichtet.

### Le Fournil de Seb

Place du Pommeret 2, 1789 Lugnorre  
026 673 14 03

Route de Saint-Aubin 32, 1564 Domdidier  
026 675 12 25

## Buvons du jus de pomme fribourgeois! Trinken wir Freiburger Apfelsaft!

JENNY FRICK / YANNICK ETTER

Si 2020 est une année troublée par bien des aspects, il semble que ce ne soit pas le cas sur les arbres fruitiers, que l'on devine bien chargés au bord de nos routes! La récolte sera sans doute importante, permettant au plus grand nombre de goûter à des fruits savoureux, juteux et au bon goût du local. La mise en valeur de ces magnifiques vergers passe également par la production de jus de fruits, notamment de jus de pommes dans nos contrées.

En partenariat avec le Pressoir du Belmont, Terroir Fribourg souhaite mettre en avant ce produit auprès de la restauration et des institutions fribourgeoises cet automne. Dans ce but, des bouteilles de 0.5 et 1 litre ont été choisies, en verre dans un souci de qualité et durabilité. Tout établissement, épicerie, entreprise ou institution peut passer commande de ces jus de pommes, avec une quantité minimale de 5 cartons (30 bouteilles). Il existe également du Schorle en bouteilles de 1 litre.

L'idée de cette promotion est de remettre en perspective le goût fin et naturel du jus de pommes artisanal, qui a tellement plus à offrir que les produits industriels souvent proposés dans les restaurants. Laissez-vous tenter, vous n'en serez à coup sûr pas déçus!

Während 2020 für uns alle in mancher Hinsicht ein schwieriges Jahr war, scheinen die Obstbäume davon nicht betroffen zu sein, überall kann man sehen, dass sie viele Früchte tragen! Die Ernte dürfte erfreulich ausfallen, wir können uns auf knackige, saftige Früchte aus lokaler Produktion freuen. Die wunderbaren Obstplantagen sind auch so wertvoll, weil sie Obstsaft produzieren, in unserer Region vor allem Apfelsaft.

In Partnerschaft mit dem Pressoir du Belmont möchte Terroir Fribourg dieses Produkt im kommenden Herbst fördern und zielt dabei auf die Restauration und Freiburger Institutionen. Es wurden deshalb

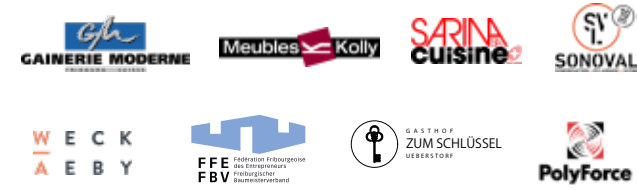


Flaschen mit 0,5 und 1 Liter Inhalt gewählt. Im Hinblick auf Qualität und Haltbarkeit handelt es sich um Glasflaschen. Sämtliche Betriebe, Lebensmittelläden, Unternehmen oder Institutionen können bei uns Apfelsaft bestellen. Die Mindestbestellmenge beträgt 5 Kartons (30 Flaschen). Ebenfalls bestellt werden kann Schorle in Einliter-Flaschen. Idee dieser Werbeaktion ist es, Konsumentinnen und Konsumenten wieder für den feinen und natür-

lichen Geschmack des hausgemachten Apfelsafts empfänglich zu machen, der so viel mehr zu bieten hat als so manches Industrieprodukt, das in Restaurants angeboten wird. Lassen Sie sich verführen, Sie werden nicht enttäuscht sein!

Infos et commandes:  
Informations und Bestellungen:  
[info@terroir-fribourg.ch](mailto:info@terroir-fribourg.ch)

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



## Hôtel de Ville de Semsales

COLINE TRIONFO, APPRENTIE

Propriétaires du restaurant de l'Hôtel de Ville de Semsales depuis janvier 1989, Clara et Romano Pagani nous inspirent un savoir-faire gourmand et une carte qui respecte les règles de saisonnalité de notre terroir fribourgeois. Son bâtiment typique vous plonge dans une architecture brute, chaleureuse et familiale. Son intérieur émane d'une ambiance de partage et de convivialité. Le premier étage servant de salle de cinéma jusque dans les années soixante, on parvient encore à déceler le passé festif d'une communauté qui faisait de ce lieu un point de rencontre en toutes circonstances. Ce qui est sans doute le point fort de cet établissement et qui est le signe d'une grande qualité, c'est leur clientèle autant diversifiée que fidèle. En effet, l'Hôtel de Ville sert les midis autant des habitués du village que des ouvriers ou des hommes d'affaires. Le soir, en plus

de cette clientèle, ils accueillent beaucoup de personnes de passage ou des familles, et mettent également sur pied des événements tels que des anniversaires ou encore des mariages. Comme on le devine, on s'y sent bien pour n'importe quelle occasion. C'est sans relâche, et dans un professionnalisme continu que, depuis 30 ans, les propriétaires jouissent des papilles de leurs fidèles convives. La valorisation des produits fribourgeois n'a plus de secrets pour la famille Pagani et son équipe. Que vous vouliez vous retrouver en famille, en amoureux ou même en dîner professionnel, l'Hôtel de Ville de Semsales vous garantit un repas de qualité ainsi qu'une expérience authentique dans un magnifique village.



Seit Januar 1989 sind Clara und Romano Pagani Besitzer des Hôtel de Ville in Semsales. Sie verzaubern die Gäste mit ihrem feinen Gespür für kulinarische Feinheiten und einer Karte, die auf saisonale Produkte aus dem Freiburger Terroir setzt. Das Gebäude ist schnörkellos und wirkt warm und einladend. Der Eindruck setzt sich im Inneren fort, die Räumlichkeiten laden dazu ein, sich zu setzen und mit anderen zusammen eine angenehme Zeit zu verbringen. Die obere Etage diente bis in die 60er-Jahre als Kinosaal, man spürt noch, dass sich die Gemeinde hier zu allerlei festlichen Anlässen traf. Zweifellos der stärkste Trumpf des Hauses und gleichzeitig ein Zeichen für dessen hohe Qualität sind die zahlreichen durchmischten und treuen Gäste. Im Hôtel de Ville trifft man am Mittag sowohl auf Leute aus dem Dorf als auch auf Arbeiter und Geschäftsleute. Am Abend kommen zu dieser Klientel noch Durchreisende und Familien hinzu. Zusätzlich werden Anlässe wie Geburtstage oder Hochzeiten durchgeführt. Es liegt auf der Hand, dass man sich hier einfach wohlfühlt. Das hat sicher auch damit zu tun, dass die Gastgeber seit 30 Jahren

die Gaumen ihrer treuen Gäste mit kompromissloser Professionalität verwöhnen. Die Familie Pagani und ihr Team kennen sich mit Freiburger Produkten bestens aus. Ob Familienzusammenkunft, romantisches tête-à-tête oder Geschäftsessen – das Hôtel de Ville in Semsales ist Garant für ein qualitativ einwandfreies Essen und bietet eine authentisches Erlebnis in einer lauschigen Umgebung.

Hôtel de Ville de Semsales  
Grand-Rue 34, 1623 Semsales  
026 918 51 06  
[www.auberge-semsales.ch](http://www.auberge-semsales.ch)