

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Granges-Paccot, le 7 mai 2018

Lundi 7 mai, l'association Terroir Fribourg a tenu son assemblée annuelle à Grangeneuve. L'occasion de revenir sur les différents projets menés au cours de l'année 2017 et de présenter les événements clés pour l'année 2018. Selon les statuts de l'Association, le comité directeur a été soumis à sa réélection. Cinq nouveaux membres font leur entrée au comité directeur de Terroir Fribourg. Côté finances, l'association présente une perte de CHF 11'022.- après avoir procédé à plus de CHF 21'500.- d'amortissements.

Une année 2017 riche et intense !

Pour l'association Terroir Fribourg, 2017 peut se définir comme une année *riche* et *intense*. *Riche* car remplie de nouveaux projets, de manifestations, d'échanges et finalement de résultats. *Intense*, par les nombreuses sollicitations et une forte présence sur le terrain.

En 2017, la tendance à la consommation de produits locaux a continué de progresser. Différents débats ont été relayés dans les médias sur la question des produits BIO ou régionaux, à savoir s'il est préférable de consommer des denrées alimentaires régionales issues d'une agriculture conventionnelle ou à contrario, consommer des aliments BIO importés. Notre association soutient et encourage bien évidemment la consommation de denrées alimentaires locales. Pour les consommateurs qui souhaitent acheter des produits Bio, Terroir Fribourg recommande de consommer des produits BIO de provenance régionale.

Interprofession Charcuterie AOP (ICAOP).

Après une phase d'inactivité, l'interprofession Charcuterie, présidée par Monsieur Christian Deillon, Maître boucher-charcutier à Romont, a repris un nouveau souffle. Sous l'impulsion de plusieurs membres du comité de l'ICAOP, la démarche pour l'obtention d'une AOP pour le Jambon de la Borne et le Boutefas a été relancée. Terroir Fribourg est en charge du secrétariat de l'interprofession.

Double-Crème

Un groupe de travail relatif au projet d'une éventuelle Crème Double de la Gruyère AOP a été constitué en septembre 2016. Durant l'année 2017, un travail conséquent a été réalisé, soit l'analyse de l'ensemble des possibilités de protection de la Crème Double fribourgeoise, avec leurs risques et avantages. Deux sondages ont également été réalisés; le premier auprès des producteurs par le biais d'un questionnaire de recensement, et le deuxième auprès des consommateurs, mené par l'Institut de sondages MIS-Trend.

Cuchaule AOP

Terroir Fribourg est très satisfait d'avoir appris que la Cuchaule a désormais obtenu le signe d'excellence qu'est l'appellation d'origine protégée (AOP). Pour rappel, l'association était l'initiatrice de la démarche. Après le Gruyère, le Vacherin Fribourgeois et la Poire à Botzi, l'association se réjouit de compter un quatrième produit labélisé AOP.

L'affaire Subway

Lors de son rapport, le directeur de Terroir Fribourg est revenu sur l'arrivée de la chaîne de restauration rapide *Subway* à la HEG de Fribourg. L'association a regretté que l'Etat ne se montre pas plus exigeant en ce qui concerne la restauration collective publique.

Label « Certifié Terroir Fribourg »

Le label et les enjeux en lien avec la certification seront présentés de manière détaillée lors d'une conférence de presse qui se tiendra le 24 mai 2018 au Marché des Chandines, chez Anita et Rudy Ruegsegger à Delley.

Vitrine du Terroir

Le projet de « Vitrine du Terroir » a pour objectif de développer un ou plusieurs outils permettant de mettre en valeur les produits du terroir fribourgeois dans différents contextes, avec des modèles d'affaires différents. Des études sont menées dans le but de valoriser le fort potentiel gastronomique, touristique et culturel lié aux produits du terroir fribourgeois. Le projet « Vitrine du Terroir » a été divisé en deux sous-projets: le premier sous-projet, conduit conjointement avec l'Institut Agricole de Grangeneuve, consiste à élaborer une étude afin de modifier l'infrastructure existante de Grangeneuve en « Maison du Terroir ». L'étude est actuellement en cours. Le second sous-projet, conduit par Terroir Fribourg, sera lancé une fois que le premier sous-projet sera terminé. En effets, les deux projets sont interconnectés.

Partie statutaire

Lors de la partie statutaire, le Président actuel, M. Daniel Blanc, a été réélu par l'assemblée pour un nouveau mandat. Cinq nouveaux membres font leur entrée au Comité Directeur de Terroir Fribourg. Côté finances, l'association présente une perte de CHF 11'022.- après avoir procédé à plus de CHF 21'500.- d'amortissements.

Annexes : Visuels produits phares (F / D / F+D)
 Dépliant Terroir Fribourg

Plus d'informations

Daniel Blanc, Président : 079 749 27 74

Pierre-Alain Bapst, Directeur : 026 467 30 31 / pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

Informations sur Terroir Fribourg

- Fondée en 1999, l'association compte environ 130 membres individuels et un peu plus de 70 membres collectifs.
- Terroir Fribourg est une Association de droit privé qui regroupe des acteurs du monde agricole, de la production, de l'artisanat ainsi que la commercialisation de produits alimentaires du canton de Fribourg.
- L'association a comme objectifs principaux d'entreprendre, coordonner et d'appuyer les mesures de la promotion des produits régionaux fribourgeois de qualité.