



regio.garantie



Jeudi 17 janvier 2019 - Communiqué de presse commun – Terroir Fribourg – BIO Fribourg

Après le Bourgeon BIO, le fromage du Mont Vully obtient son label « Certifié Terroir Fribourg » !

Comme présenté lors de la Conférence de presse du 24 mai 2018, le label « Certifié Terroir Fribourg » poursuit son déploiement dans le canton. Actuellement, plus de 30 producteurs ont fait la démarche de certification pour plus de 250 produits. En ce début d'année 2019, un premier producteur BIO a rejoint le navire.

C'est la Fromagerie Schafer à Cressier, bien connue pour ses Fromages du Mont Vully, qui a récemment obtenu le label « Certifié Terroir Fribourg ». Lancée en 1994, la production de Mont Vully n'a cessé de prendre de l'ampleur, obtenant sa certification BIO en 2004 déjà. Ce fromage, affiné en cave au Pinot Noir du Vully, est aujourd'hui décliné en 3 variantes : Classique, BIO et Réserve. Chacun a obtenu de nombreux prix dans de prestigieux concours nationaux et internationaux de fromages. On retrouve ainsi des amateurs dans le monde entier, ce qui permet d'écouler une production de près de 200 tonnes par an.

Neuf producteurs de lait des environs de Cressier, dont trois BIO, des vigneron du Vully, une transformation locale et un affinage dans des caves spécialement dédiées à côté de la fromagerie : tous les ingrédients sont réunis pour que le fromage du Mont Vully soit l'exemple parfait d'un produit du terroir fribourgeois, qui remplit les exigences principales du label « Certifié Terroir Fribourg ».

Matière première locale. Le canton de Fribourg bénéficie de terres fertiles, cultivées avec passion, dextérité et ingéniosité par nos agriculteurs, sur divers types d'exploitation, BIO y compris. La production est riche et variée : grandes cultures maraîchères, céréales, production de lait ou élevage. Les transformateurs ont ainsi la possibilité de travailler avec des matières premières de qualité en circuits courts qui assurent aux agriculteurs des débouchés intéressants.

Transformation locale. Les métiers de bouche sont bien représentés dans le canton : fromagers, boulangers, bouchers, et une multitude d'autres structures, de taille variable. Ces lieux de transformation sont pourvoyeurs de nombreux emplois dans les régions et garantissent le maintien d'un savoir-faire souvent ancien. En finalité, c'est toute l'économie locale qui en profite !

Promesses aux consommateurs. Le label « Certifié Terroir Fribourg », facilement reconnaissable sur les produits concernés, garantit à chacun qu'il soutient par son geste d'achat sa communauté locale. Consommer local, c'est faire vivre des familles entières d'agriculteurs, d'artisans et de commerçants, qui sont aussi nos famille ou nos voisins. C'est également contribuer à perpétuer un savoir-faire, c'est respecter l'environnement, c'est échanger, c'est retrouver de l'humanité dans la consommation et, au final, c'est faire vivre nos villes et nos villages.

Fromagerie de Cressier : M. Ewald Schafer, Maître-fromager. 026 674 12 37 / info@montvullykaese.ch

BIO Fribourg : Mme Sylvie Bonvin-Sansonnens, Présidente. 079 778 38 21 / sylvie.bonvin@bluewin.ch

Terroir Fribourg : M. Pierre-Alain Bapst, Directeur. 079 275 05 08 / pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

Regio.garantie, des directives claires pour les chapeauter tous.

Les différents organismes romands de promotion du terroir se réunissent sous l'égide de Pays romand – Pays gourmand (PRPG). Cette fédération est elle-même partie prenante de l'Association suisse des produits régionaux (ASPR), propriétaire des lignes directrices regio.garantie. Ces directives définissent précisément le cahier des charges que doit remplir un produit pour être certifié « local », et sont par ailleurs reconnues par l'Alliance des organisations de consommateurs comme les plus fiables du pays. Elles sont consultables sur www.regiogarantie.ch. Le respect de ces directives est contrôlé par un organisme indépendant, en l'occurrence l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC).