

# 2023

RAPPORT D'ACTIVITÉ • TÄTIGKEITSBERICHT



JAMBON  
DE LA BORNE 

FRIBOURG

Terre  
de valeurs

# FAISONS VIVRE NOTRE RÉGION GEMEINSAM FÜR UNSERE REGION

## Association Terroir Fribourg

Route de Chantemerle 41  
1763 Granges-Paccot

+41 (0)26 467 30 30  
www.terroir-fribourg.ch  
info@terroir-fribourg.ch



## SOMMAIRE INHALT

<b>Le mot du Président</b> Wort des Präsidenten	4
<b>Rapport de gestion 2023</b> Geschäftsbericht 2023	6
<b>Club des Amis du Terroir</b> Club der Freunde des Terroirs	8
<b>Membres du Comité directeur et administration</b> Vorstandsmitglieder und Administration	10
<b>Rétrospective des activités 2023</b> Rückblick 2023	12
<b>L'année 2023 en chiffres</b> Das Jahr 2023 in Zahlen	14
<b>Marque Fribourg - Notre invitée</b> Marke Freiburg - Unser Gast	16
<b>Communication et Marketing</b> Kommunikation und Marketing	18
<b>Certification et label « Fribourg-regio.garantie »</b> Zertifizierung und Label « Fribourg-regio.garantie »	20
<b>Les Restaurants agréés Terroir Fribourg</b> Von Terroir Fribourg anerkannte Restaurants	22
<b>La Restauration collective</b> Gemeinschaftsgastronomie	24
<b>La Bénichon du Pays de Fribourg</b> Kilbi im Freiburgerland	26

**Rédaction générale** - Allgemeine Redaktion : Yannick Etter

**Graphisme** - Grafikdesign : Atelier Parallèle à Bulle

**Photos** - Bilder : Terroir Fribourg, [parallele.ch](http://parallele.ch)

**Traduction** - Übersetzung : Terroir Fribourg, [eloquence.ch](http://eloquence.ch)

**Imprimé dans le canton de Fribourg**

Gedruckt im Kanton Freiburg

## TERROIR FRIBOURG A 25 ANS !

CHRISTIAN DEILLON | PRÉSIDENT



**Il y a un peu plus de 25 ans, les autorités fédérales bouleversaient la politique agricole en supprimant les garanties de prix et d'écoulement, en réduisant drastiquement le soutien au marché et en instituant la politique des paiements directs en reconnaissance des prestations écologiques requises. En parallèle, la Confédération s'engageait, par des contributions, à soutenir les mesures que les producteurs, les transformateurs et les commerçants prendraient sur le plan national ou régional afin de promouvoir la vente des produits suisses dans le pays et à l'étranger.**

Notre Conseiller d'Etat de l'époque, Pascal Corminboeuf, ainsi que le directeur de l'Union des Paysans Fribourgeois, Francis Maillard, saisissaient pleinement cette opportunité. Un président charismatique, Jean-Nicolas Philipona, et un directeur plein d'entrain et de dynamisme, Daniel Blanc, portaient sur les fonts baptismaux l'« Association pour la Promotion des Produits du Terroir du Pays de Fribourg ».

La volonté affichée d'intégrer les milieux de l'artisanat, du commerce, de la restauration, du tourisme et de l'économie dans cette structure, était quelque peu visionnaire à l'époque. Rétrospectivement, c'est la clé d'un succès et d'un aura peu commun comparé à d'autres associations similaires : Terroir Fribourg est connu et reconnu.

Nous sommes fiers de porter cette mission qui consiste à défendre et promouvoir notre terroir, les hommes et les femmes qui le travaillent quotidiennement, le patrimoine matériel et immatériel de notre canton « Fribourg – Terre de Valeurs ». Cette démarche est la nôtre, membres de Terroir Fribourg. De manière individuelle ou collective, nous sommes tous acteurs et ambassadeurs de notre Pays, de notre savoir-faire, de nos valeurs, de nos traditions. Que vive Terroir Fribourg!

## TERROIR FRIBOURG IST 25 GEWORDEN!

CHRISTIAN DEILLON | PRÄSIDENT

**Vor etwas mehr als 25 Jahren stellten die Bundesbehörden die Agrarpolitik auf den Kopf, indem sie die Preis- und Absatzgarantien abschafften, die Marktunterstützung drastisch reduzierten und die Direktzahlungspolitik einführten, mit der die geforderten ökologischen Leistungen abgegolten werden sollten. Gleichzeitig verpflichtete sich der Bund, mit Beiträgen die Massnahmen zu unterstützen, welche die Produzenten, Verarbeiter und Gewerbler auf nationaler oder regionaler Ebene ergreifen würden, um den Verkauf von Schweizer Produkten im In- und Ausland zu fördern.**

Unser damaliger Staatsrat, Pascal Corminboeuf, sowie der Direktor des Freiburger Bauernverbandes, Francis Maillard, ergriffen die Gelegenheit beim Schopf. Ein charismatischer Präsident, Jean-Nicolas Philipona, und ein temperamentvoller und dynamischer Direktor, Daniel Blanc, hoben die « Vereinigung zur Förderung der Produkte aus dem Freiburgerland » aus der Taufe.

Der erklärte Wille, Hersteller und Verarbeiter, Gewerbler sowie Restaurant-, Tourismus- und Wirtschaftskreise in diese Struktur zu integrieren, war für die damalige Zeit visionär. Rückblickend ist aber genau dieser Wille der Schlüssel zum Erfolg und zu einer im Vergleich zu ähnlich gearteten Vereinen aussergewöhnlichen Ausstrahlung: Terroir Fribourg ist be- und anerkannt.

Wir sind stolz, diese Aufgabe wahrzunehmen, die darin besteht, unser Terroir, die Frauen und Männer, die es Tag für Tag bearbeiten, und das materielle und immaterielle Erbe unseres Kantons « Freiburg – Land der Werte » zu verteidigen und zu fördern. Das, Mitglieder von Terroir Fribourg, ist unser Vor- und Ansatz. Als Einzelne und als Gemeinschaft sind wir alle Akteure und Botschafter unseres Kantons, unseres Know-hows, unserer Werte und unserer Traditionen. Es lebe Terroir Freiburg!



## RAPPORT DE GESTION 2023

PIERRE-ALAIN BAPST | DIRECTEUR



### L'alimentation doit retrouver une place de choix dans le budget des ménages

Après une forte hausse de la vente directe durant les années Covid, l'année 2023 a été marquée par un recul significatif des ventes.

Plusieurs éléments expliquent ce malheureux constat. Tout d'abord, une forte inflation qui a réduit le pouvoir d'achat des consommateurs. Cette inflation qui touche les consommateurs trouve ses racines dans l'augmentation des coûts de l'énergie, des loyers et des primes d'assurance maladie depuis l'automne 2022, et ne faiblira pas en 2024. L'autre explication est que nous avons retrouvé le rythme d'avant Covid et qu'une grande partie des consommateurs renoncent à investir le temps nécessaire pour faire leurs achats directement chez le producteur.

Face à l'augmentation générale des coûts, nombreux sont les consommateurs qui ont réduit leurs dépenses dans le domaine alimentaire, avec pour conséquence des pertes de chiffres d'affaires, parfois importantes, dans les points de vente des membres de notre association.

C'est dans ce contexte que nous devons rappeler l'importance de consommer des produits locaux. En effet, en plus de faire vivre notre région, consommer des produits locaux est bon pour la santé, l'environnement, sans oublier l'apport à l'économie locale.

J'aime bien relever que notre canton regorge d'un large éventail de produits. En effet, tous les cantons suisses ne peuvent se vanter d'avoir une production animale et végétale aussi abondante que la nôtre. Cette richesse s'explique notamment par notre topographie, qui permet d'avoir autant des cultures céréalières et maraîchères qu'une importante production laitière. Cette large production agricole associée au savoir-faire des artisans et autres acteurs de la transformation permet notamment de faire de Fribourg le canton champion des produits AOP en Suisse.

Je suis bien conscient que se rendre chez le producteur demande plus de temps. Pour ma part, cet investissement en vaut

## GESCHÄFTSBERICHT 2023

PIERRE-ALAIN BAPST | DIREKTOR

### Die Ernährung muss wieder einen prominenten Platz im Haushaltsbudget einnehmen

Nach einem starken Anstieg des Direktverkaufs in den Covid-Jahren war das Jahr 2023 von einem deutlichen Umsatzrückgang geprägt.

Für diese unerfreuliche Entwicklung gibt es mehrere Gründe. Erstens eine hohe Inflation, welche die Kaufkraft der Verbraucher geschwächt hat. Die Inflation, von der die Konsumentinnen und Konsumenten betroffen sind, hat ihren Ursprung in der Erhöhung der Kosten für Energie, Mieten und Krankenkassenprämien, die seit Herbst 2022 erfolgt ist und sich auch 2024 nicht abschwächen wird. Ein weiterer Grund ist der, dass wir zum Rhythmus zurückgefunden haben, der vor Covid herrschte. Ein Grossteil der Konsumentinnen und Konsumenten ist nicht mehr dazu bereit, die Zeit aufzuwenden, die es braucht, um direkt beim Produzenten einzukaufen.

Angesichts des allgemeinen Kostenanstiegs haben viele Konsumentinnen und Konsumenten ihre Ausgaben für Lebensmittel zurückgefahren. Das hat zur Folge, dass die Mitglieder unserer Vereinigung an ihren Verkaufsstellen Umsatzeinbussen verzeichnen, die teilweise erheblich sind.

In diesem Umfeld müssen wir daran erinnern, wie wichtig es ist, lokale Produkte zu konsumieren. Über die Tatsache hinaus, dass dies unsere Region belebt, ist der Konsum von lokalen Produkten auch positiv für unsere Gesundheit, für die Umwelt und last, but not least auch für die lokale Wirtschaft.

Gerne hebe ich hervor, dass unser Kanton eine sehr breite Palette von Produkten anbietet. Bei weitem nicht alle Schweizer Kantone können sich rühmen, eine so reichhaltigen Tier- und Pflanzenproduktion vorweisen zu können wie wir. Diese Vielfalt lässt sich in erster Linie durch unsere Topographie erklären, die es ermöglicht, so viele Getreide- und Gemüsekulturen und eine grosse Milchproduktion zu haben. Die reichhaltige landwirtschaftliche Produktion in Verbindung mit dem Know-how der Produzenten

largement la chandelle, car il apporte aux consommateurs des produits frais et de qualité sans oublier que la marge revient en grande partie au producteur. En prime les clients ont la possibilité d'échanger avec la personne qui est derrière les produits, d'ainsi comprendre comment ceux-ci ont été élaborés, sans oublier parfois quelques conseils pour les apprêter.

Vous l'avez bien compris, au moment de faire des choix dans leur ménage, j'encourage les consommatrices et consommateurs à donner de la valeur à leur alimentation. Ces dépenses-là ne doivent pas servir de variantes d'ajustements face à l'augmentation des coûts mais doivent retrouver une place de choix dans le budget des ménages.

C'est dans ce contexte que je remercie toutes les personnes qui s'engagent dans la promotion de nos bons produits et que je me réjouis de poursuivre le travail pour faire vivre notre région!

und weiterer Akteure in der Verarbeitungskette ermöglicht es insbesondere, dass Freiburg Schweizer Meister für AOP-Produkte ist.

Ich bin mir durchaus bewusst, dass der Weg zum Produzenten mehr Zeit in Anspruch nimmt. Ich finde, der Aufwand lohnt die Mühe. Er hat nämlich zur Folge, dass Konsumentinnen und Konsumenten über frische und qualitativ hochwertige Produkte verfügen, und nicht zu vergessen ist auch der Umstand, dass ein guter Teil der Marge an den Produzenten geht. Als Bonus kommt hinzu, dass die Kundinnen und Kunden die Möglichkeit haben, sich mit der Person auszutauschen, die hinter den Produkten steht, und damit nachvollziehen zu können, wie sie hergestellt wurden. Und darüber hinaus erhalten sie nicht selten wertvolle Tipps zur Weiterverarbeitung und Zubereitung.

Sie haben es richtig verstanden: Wenn es darum geht, Entscheidungen für Ihren Haushalt zu treffen, ermutige ich die Konsumentinnen und Konsumenten dazu, Wert auf ihre Ernährung zu legen. Die Ausgaben für Lebensmittel dürfen nicht als Puffer für die Kostenerhöhungen herhalten. Vielmehr sollen sie einen prominenten Platz im Haushaltsbudget einnehmen.

Mit diesen Gedanken im Hinterkopf danke ich allen, die sich für die Förderung unserer tollen Produkte einsetzen, und ich freue mich, meine Arbeit weiterzuführen und unsere Region weiter zu beleben!



## CLUB DES AMIS DU TERROIR. PLUS FORTS ENSEMBLE !

YANNICK ETTER | RESPONSABLE PROMOTION & EVENTS



**Le Club des Amis du Terroir réunit une dizaine d'entreprises, soucieuses de leur ancrage régional et investies dans une place économique locale forte.**

Ponctuellement, Terroir Fribourg invite les membres du Club à une visite ou un petit événement en lien avec le Terroir, en remerciement de leur soutien. Cette année, au mois de mai, les intéressés ont eu l'occasion de visiter la ferme «Werro's Biohof» à Guin en pleine période de récolte des asperges. C'était l'occasion de mettre les « mains dans la terre » et ainsi se rendre compte non seulement du travail considérable qui se trouve derrière ce produit emblématique du printemps, mais également de la passion des cultivateurs, en l'occurrence Kuno et Carmen Werro.

C'est également parfois l'occasion de travailler ensemble. Ainsi, Novopac à Givisiez, la famille Flury, est notre partenaire de confiance pour la fabrication de divers emballages, notamment les cabas et les corbeilles cadeaux imprimées du nouveau label «Fribourg-regio.garantie». Dans un autre registre, Sonoval à Ecuwillens, Valentin Jacquaz, est notre partenaire pour nos besoins en sonorisation, notamment en 2023 sur la Bénichon en ville. En matière de communication et comme développé plus largement l'année dernière sur ces quelques lignes, le média FRAPP diffuse régulièrement des articles de blogs que nous rédigeons sur diverses thématiques du Terroir.

La Bénichon du Pays de Fribourg à Gurmels fut également l'occasion de nous retrouver autour du menu traditionnel, afin d'une part de faire connaissance ou renforcer nos liens, mais aussi échanger sur diverses problématiques et élaborer des projets pour le futur, qui pourront profiter à toute la filière des produits régionaux.

Nous sommes très reconnaissants envers la BCF, l'Helvetia Assurance et tous les membres de notre Club, qui nous font l'honneur d'être à nos côtés dans le soutien à la cause des produits locaux.

## CLUB DER FREUNDE DES TERROIRS GEMEINSAM SIND WIR STÄRKER!

YANNICK ETTER | PROMOTION UND KOMMUNIKATION

**Der Club der Freunde des Terroirs besteht aus einem guten Dutzend Unternehmen, denen die regionale Verankerung ein Anliegen ist und die auf einem starken lokalen Werkplatz tätig sind.**

Von Zeit zu Zeit lädt Terroir Fribourg die Clubmitglieder als Dank für deren Unterstützung zu einem Besuch oder einem kleinen Event ein, die einen Bezug zum Terroir aufweisen. Im Berichtsjahr hatten die Interessierten im Mai die Gelegenheit, mitten in der Spargelernte «Werro's Biohof» in Düdingen zu besuchen. Der Besuch bot die Gelegenheit, selbst Hand anzulegen und dadurch etwas zu erfahren über die grosse Arbeit, die hinter diesem ikonischen Frühlingsprodukt steckt, aber auch über die Leidenschaft der Produzenten, im konkreten Fall Kuno und Carmen Werro.

Manchmal eröffnet sich auch die Möglichkeit, eine Zusammenarbeit zu vereinbaren. So ist beispielsweise Novopac mit der Familie Flury in Givisiez unser Partner des Vertrauens für die Herstellung der verschiedenen Verpackungen, insbesondere der Geschenktüten und -körbe, die mit dem neuen Label «Fribourg-regio.garantie» bedruckt sind. Weiter ist Valentin Jacquaz mit der Sonoval in Ecuwillens unser Partner für unsere Bedürfnisse in Sachen Ton und Beschallung, insbesondere anlässlich der Kilbi in der Stadt im Jahr 2023. In Bezug auf die Kommunikation und wie bereits letztes Jahr an dieser Stelle eingehender beschrieben, veröffentlicht das Medium Frapp regelmässig Blogartikel, die wir zu verschiedenen Aspekten des Terroirs verfassen.

Die Kilbi im Freiburgerland, die in Gurmels über die Bühne ging, bot die Gelegenheit, sich zum traditionellen Essen gemeinsam an einen Tisch zu setzen und neue Bekanntschaften zu schliessen oder bestehende aufzufrischen, aber auch, sich über verschiedene Probleme auszutauschen und zukünftige Projekte anzudenken, von denen die gesamte regionale Produktkette profitieren könnte.



De nouvelles corbeilles cadeaux, avec Novopac à Givisiez.  
Neue Geschenkkörbe, mit Novopac in Givisiez.



Bénichon en ville - Sonorisation et lumières avec Sonoval Sàrl à Ecuwillens.  
Stadtkilbi - Beschallung und Beleuchtung mit Sonoval Sàrl in Ecuwillens.



## COMITÉ DIRECTEUR VORSTAND



### PRESIDENT PRÄSIDENT

**Christian Deillon**

Maître Boucher  
Metzgermeister, Romont

## SECTEUR AGRICOLE SEKTOR LANDWIRTSCHAFT



### Murielle Chassot

Association Fribourgeoise des Paysannes  
(AFP), La Tour-de-Trême



### Frédéric Ménétrey

Chambre fribourgeoise d'Agriculture  
Freiburgische Landwirtschaftskammer  
Granges-Paccot



### Gabriel Yerly

Fédération des sociétés fribourgeoises  
de laiterie (FSFL)  
Freiburgischer Milchverband (FMV), Berlens



### Fritz Glauser

Union des Paysans Fribourgeois (UPF)  
Freiburgischer Bauernverband, Granges-Paccot



### Denise Schafer

Freiburger Bäuerinnen und Landfrauenverband  
(FBL), Wünnewil

## SECTEUR DES ASSOCIATIONS FAÏTIÈRES SEKTOR DACHVERBÄNDE



### Hugo Widmer

#### Vice-président Vizepräsident

Gemeindeverband Region Sense, St. Antoni



### Philippe Roschy

GastroFribourg, Fribourg  
Remplace/Ersetzt Muriel Hauser



### Christophe Renevey

Union fribourgeoise du Tourisme (UFT)  
Freiburger Tourismusverband, Fribourg



### Pascal Charlet

Fédération Patronale et Economique (FPE)  
Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband, Bulle



### Christian Schafer

Union Patronale du canton de Fribourg (UPCF)  
Arbeitgeberverband des Kantons Freiburg  
Fribourg

## SECTEUR DE LA TRANSFORMATION



### SEKTOR VERARBEITUNG

#### David Blanc

Association des Maîtres Bouchers-  
Charcutiers du canton de Fribourg  
Metzgermeisterverband des Kantons



Freiburg, Châtel-St-Denis

#### Sébastien Overney

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



#### Joanna Rouiller

Interprofession des Vins du Vully, Sugiez



#### Nicolas Schmoutz

Artisans fromagers romands, Mézières

## MEMBRES A TITRE CONSULTATIF BERATENDE MITGLIEDER



### Pierre-Alain Bapst

Directeur Terroir Fribourg  
Granges-Paccot



### Aurélia Passaseo

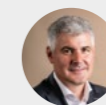
Fédération Romande des Consommateurs  
Fribourg



### Urs Zaugg

Direction des institutions, de l'agriculture  
et des forêts (DIAF)  
Direktion der Institutionen und der Land-  
und Forstwirtschaft (ILFD)

## ADMINISTRATION – VERWALTUNG



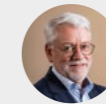
### Pierre-Alain Bapst

Directeur Direktor



### Yannick Etter

Suppléant du directeur – Resp. Promotion et Events  
Stellvertreter des Direktors – Leiter Promotion & Events



### Christian Folly

Spécialiste en restauration collective  
Fachspezialist Gemeinschaftsgastronomie



### Marion Chavanne

Spécialiste certification  
Zertifizierungsspezialistin



### Léonie Chenaux - dès le 01.05.2023

Spécialiste en communication  
Fachspezialist Kommunikation



### Anne Defferrard

Comptabilité Buchhaltung



### Jeanne Lutz-Simon - jusqu'au 30.04.2023

Cheffe de projets Projektleiterin



**25 FÉVRIER AU 5 MARS**

**25. FEBRUAR BIS 5. MARZ**

**SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE, PARIS INTERNATIONALE LANDWIRTSCHAFTSMESSE, PARIS**

Les Fromages de Suisse se présentent à nouveau sous leur plus beau jour. Grand succès du restaurant et du nouvel espace «Fondue moitié-moitié».

Die Schweizer Käse zeigen sich einmal mehr von ihrer besten Seite. Grosser Erfolg des Restaurants und des neuen Bereichs «Fondue moitié-moitié».



**20 MARS 20. MARZ**

**APÉRITIF DE PRINTEMPS DE LA CCIF FRÜHJAHR'S-APERITIF DER HANDELSKAMMER**

Les près de 900 invités de la CCIF se régalaient des produits de nombreux artisans dans les locaux de l'entreprise Sottas à Bulle.

An die 900 Gäste der HIKF lassen sich in den Räumlichkeiten des Unternehmens Sottas in Bulle die Produkte von zahlreichen Herstellern schmecken.



**30 JUIN 30. JUNI**

**LE CONSEIL FÉDÉRAL EN VISITE BESUCH VOM BUNDESRAT**

Alain Berset Président, c'est à Fribourg que le Conseil Fédéral vient en course d'école, partageant un apéritif avec la population.

Weil Alain Berset Präsident ist, besucht der Bundesrat auf seinem alljährlichen «Schulreisli» Freiburg und teilt mit der Bevölkerung einen Apéro.



**24 AU 26 AOÛT**

**24. BIS 26. AUGUST**

**INAUGURATION DE LA GARE TPF DE BULLE EINWEIHUNG DES TPF-BAHNHOFS BULLE**

Le bouquet de chantier, le repas du personnel, l'apéritif VIP ainsi que la partie populaire de l'inauguration sont confiés à Terroir Fribourg par les TPF. TPF vertraut Organisation und Durchführung des Richtfests, des PersonalesSENS, des VIP-Apéros und des geselligen Teils der Einweihung Terroir Fribourg an.

**1<sup>ER</sup> AU 5 NOVEMBRE**

**1. BIS 5. NOVEMBER**

**SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS**

Vingt-six exposants sur l'espace fribourgeois, 1 Pinte à Fondue et d'innombrables sourires sur les lèvres des 50'000 visiteurs, record du Salon.

Sechszwanzig Aussteller auf dem Freiburger Ausstellungsgelände und die Fonduebeiz zaubern unzählige Lächeln auf die Lippen der 50'000 Besucherinnen und Besucher – ein Messerekord!



**5 DÉCEMBRE 5. DEZEMBER**

**ST-NICOLAS AU PALAIS FÉDÉRAL SAMICHLAUS IM BUNDESHAUS**

Après 4 ans d'absence, St-Nicolas retrouve le chemin du Palais fédéral, y distribue biscômes et bons mots aux Parlementaires.

Nach 4 Jahren Abwesenheit findet der Samichlaus endlich wieder seinen Weg ins Bundeshaus und verteilt dort Lebkuchen und den einen oder anderen träfen Spruch an die Parlamentarierinnen und Parlamentarier.

**17 AU 26 MARS**

**17. BIS 26. MARZ**

**FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM DE FRIBOURG INTERNATIONALES FILMFESTIVAL FREIBURG FIFF**

Le FIFF s'allie à «Fribourg Ville du Goût» et axe sa programmation autour de la gastronomie. Terroir Fribourg y fait goûter les spécialités locales.

Das FIFF tut sich mit «Freiburg GenussStadt» zusammen und gestaltet sein Programm rund um die Gastronomie. Terroir Fribourg bietet dem Publikum lokale Spezialitäten an.

**30 MARS 30. MARZ**

**APÉRITIF EUSALP APERITIF DER EUSALP**

Une centaine de représentants des régions alpines d'Europe sont réunis à Fribourg et ont l'occasion de découvrir les produits typiques de nos contrées.

Ca. hundert Vertreterinnen und Vertreter der Makroregionalen Strategie für den Alpenraum (EUSALP) kommen in Freiburg zusammen und nutzen die Gelegenheit, typische Produkte aus unserer Region kennenzulernen.



**24 AVRIL 24. APRIL**

**ASSEMBLÉE GÉNÉRALE GENERALVERSAMMLUNG**

C'est à Nant dans le Vully que les membres de Terroir Fribourg se réunissent pour faire le point sur l'année écoulée.

Die Mitglieder von Terroir Fribourg treffen sich in Nant im Vully-Gebiet, um eine Bestandsaufnahme des vergangenen Jahres vorzunehmen.

**15 AU 17 SEPTEMBRE**

**15. BIS 17. SEPTEMBER**

**BÉNICHON EN VILLE KILBI IN DER STADT**

Trois jours de fête au cœur de la ville de Fribourg! Le marché, la ferme, les animations folkloriques et le menu traditionnel réjouissent les nombreux visiteurs.

Drei Tage feiern und festem im Zentrum der Stadt Freiburg! Der Markt, der Bauernhof, die folkloristische Unterhaltung und das traditionelle Kilbi-Menu stossen bei den zahlreichen Besucherinnen und Besuchern auf regen Anklang.



**L'ANNÉE 2023 EN RÉSUMÉ DAS JAHR 2023 IN KÜRZE**

**18 ET 19 NOVEMBRE**

**18. UND 19. NOVEMBER**

**MARCHÉ AUX TRUFFES TRÜFFELMARKT**

Terroir Fribourg apporte son soutien à ce marché traditionnel moratois, qui attire chaque année de nombreux visiteurs de toute la Suisse.

Terroir Fribourg unterstützt diesen traditionellen Markt in Murten, der jedes Jahr viele Besucherinnen und Besucher aus der ganzen Schweiz anzieht.

**7 DÉCEMBRE 7. DEZEMBER**

**UNESCO – SAISON D'ALPAGE UNESCO – ALPSAISON**

La saison d'alpage fait son entrée à l'UNESCO. L'événement est fêté par les régions de montagne suisses à l'Hôtel de Ville à Bulle. Die Alpsaison wird zum immateriellen Kulturgut der UNESCO. Die Aufnahme wird von den Schweizer Bergregionen im Hôtel de Ville in Bulle gefeiert.



300



**MEMBRES**  
MITGLIEDER

**TERROIR FRIBOURG**  
**EN CHIFFRES**

**TERROIR FRIBOURG**  
**IN ZAHLEN**

476



**ARTICLES DANS**  
**LA PRESSE EN 2023**  
ARTIKEL IN DER PRESSE  
IM JAHR 2023



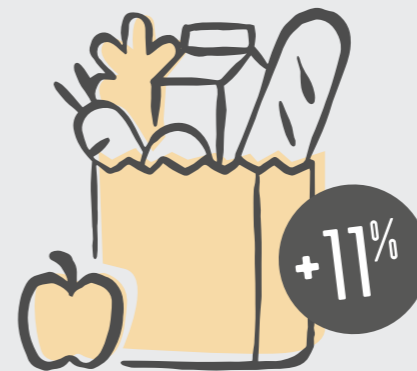
29

**RESTAURANTS**  
**AGRÉÉS**  
ANERKANNT  
RESTAURANTS



**6 PRODUITS AOP**  
**DANS LE CANTON**  
AOP-PRODUKTE  
IM KANTON

923



**PRODUITS CERTIFIÉS**  
**PROVENANT DE 78**  
**PRODUCTEURS DIFFÉRENTS**  
ZERTIFIZIERTE PRODUKTE  
VON 72 VERSCHIEDENEN  
HERSTELLERN

27



**ÉTABLISSEMENTS SIGNATAIRES**  
**DE LA CHARTE "CUISINONS**  
**NOTRE RÉGION"**  
20 BETRIEBE, DIE DIE CHARTA  
"REGIONAL KOCHEN"  
UNTERZEICHNET HABEN

2.5 MIO

LE NOMBRE DE REPAS SERVIS EN 2023  
DANS CES 27 RESTAURANTS DE COLLECTIVITÉ.  
ANZAHL DER AUSGEGEBENEN MAHLZEITEN IN DIESEN  
27 GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNGSBETRIEBEN.

12'921 +37%

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

12



**COMMUNIQUÉS**  
**DE PRESSE EN 2023**  
PRESSEMITTEILUNGEN  
IM JAHR 2023

22

**ÉVÉNEMENTS**  
VERANSTALTUNGEN

3'658

**ABONNÉS SUR INSTAGRAM**  
FOLLOWER AUF INSTAGRAM

2'951

**2951 ABONNÉS SUR LINKEDIN**  
FOLLOWER AUF LINKEDIN



## "FRIBOURG - TERRE DE VALEURS" SUR DE BONS RAILS "FREIBURG - LAND DER WERTE" AUF GUTEM WEG



NOTRE INVITÉE - SOPHIE DESBIOLLES-PROGIN, SECRÉTAIRE GÉNÉRALE FRIBOURGISSIMA  
UNSER GAST - SOPHIE DESBIOLLES-PROGIN, GENERALSEKRETARIN FRIBOURGISSIMA

Retrouvez  
l'interview  
complet :



Finden Sie  
das vollständige  
Interview:



Voilà plus d'une année que la nouvelle marque cantonale existe, marque à laquelle s'est adossée le label «Fribourg-regio.garantie». L'occasion de faire le point avec Sophie Desbiolles-Progin, secrétaire générale de Fribourgissima.

### Quels sont les éléments distinctifs de « Fribourg-Terre de valeurs » qui la différencient des autres marques ou initiatives similaires dans d'autres cantons ?

Notre réelle force réside dans la volonté commune de différents acteurs, dont Terroir Fribourg, de construire depuis la base, en travaillant ensemble. Nous poursuivons la volonté d'unir les forces initiées par la fondation de Fribourgissima, en renforçant la notoriété du canton de Fribourg.

### Comment « Fribourg-Terre de valeurs » s'aligne-t-elle avec l'identité fribourgeoise ?

Les citoyens fribourgeois ont de tout temps valorisé l'attachement à la terre, la simplicité, l'esprit de partage et la chaleur humaine. Ces éléments constituent le cœur de notre identité cantonale et sont idéalement symbolisés par notre marque, représentée par un cœur.

### Après une année d'existence, peut-on déjà tirer un premier bilan ?

Après une année d'existence, nous constatons déjà un retour positif de la part des Fribourgeois, des entreprises locales et des visiteurs, qui reconnaissent l'importance de cette initiative dans le renforcement de l'identité et de l'image de notre région.

### Comment les membres Terroir Fribourg peuvent-ils contribuer à la notoriété et au développement de la nouvelle marque ?

Les membres de Terroir Fribourg jouent un rôle essentiel dans la promotion et le développement de la nouvelle marque en valorisant leurs produits labellisés Fribourg regio.garantie. Les produits du terroir sont d'excellents atouts pour faire connaître notre canton et ils sont les ingrédients de base pour créer des moments conviviaux à la fribourgeoise.

Seit über einem Jahr gibt es die neue kantonale Marke, an die sich das Label "Fribourg-regio.garantie" angelehnt hat. Eine gute Gelegenheit, um mit Sophie Desbiolles-Progin, der Generalsekretärin von Fribourgissima, Bilanz zu ziehen.

### Welche Elemente unterscheiden «Freiburg» von anderen Marken oder vergleichbaren Initiativen in anderen Kantonen?

Unsere wahre Stärke liegt im gemeinsamen Willen verschiedener Akteure, darunter Terroir Fribourg, die Zusammenarbeit zur Grundlage unseres Handelns zu machen. Wir arbeiten darauf hin, die von der Stiftung Fribourgissima lancierten Kräfte zu bündeln und damit den Bekanntheitsgrad des Kantons Freiburg zu erweitern.

### Inwiefern passt «Freiburg - Land der Werte» zur Freiburger Identität?

Die Freiburger Bürger.innen fühlen sich seit jeher verbunden mit der Erde und schätzen die Einfachheit, den Sinn für das Teilen und die menschliche Wärme. Diese Elemente bilden den Kern unserer kantonalen Identität und werden durch unsere Marke, symbolisch dargestellt mit einem Herz, ideal wiedergegeben.

### Kann man nach einem Jahr bereits eine erste Bilanz ziehen?

Von den Freiburgerinnen und Freiburgern, den lokalen Unternehmen und den Besucherinnen und Besuchern können wir schon nach diesem einen Jahr positive Rückmeldungen verzeichnen. Sie anerkennen die Wichtigkeit des Engagements für die Stärkung der Identität und des Images unserer Region.

### Wie können die Mitglieder von Terroir Fribourg zur Bekanntheit und zur Entwicklung der neuen Marke beitragen?

Die Mitglieder von Terroir Fribourg spielen eine wichtige Rolle bei der Förderung und Entwicklung der neuen Marke, indem sie ihre Produkte mit dem Label Fribourg-regio.garantie aufwerten. Die Produkte aus dem Terroir sind erstklassige Trümpfe, um unseren Kanton bekannt zu machen, und sie sind die Grundzutaten, die gesellige Momente «à la fribourgeoise» ermöglichen.

# FRIBOURG

## Terre de valeurs



## DIGITAL : UNE PRÉSENCE RENFORCÉE

YANNICK ETTER | RESPONSABLE PROMOTION & EVENTS



En 2023, Terroir Fribourg a opéré un virage à 180 degrés au niveau de sa communication digitale. Une réorganisation des tâches suite au départ de notre collègue Jeanne Lutz-Simon, spécialisée dans l'événementiel, s'avérait nécessaire. Au cours des réflexions, il est apparu assez clairement que l'équipe en place était en déficit de temps et de moyens pour assurer une présence régulière et qualitative sur ses différents réseaux sociaux.

Depuis plusieurs années, Terroir Fribourg a noué des contacts étroits avec l'Union Fribourgeoise du Tourisme (UFT) en collaborant à la mise sur pied de la campagne «Automne», sur le thème des saveurs. Ainsi, Léonie Chenaux, team leader marchés et campagnes, a rejoint notre équipe en complément à son activité à l'UFT, en amenant avec elle ses compétences et le savoir-faire de l'UFT en matière de marketing digital.

Cette nouvelle répartition des rôles a permis depuis le mois de mai à Terroir Fribourg de professionnaliser son offre et sa présence sur les réseaux sociaux Facebook, Instagram et LinkedIn, en matière de création de contenu mais aussi de réactivité.

La communication de manière plus traditionnelle s'est également poursuivie et renforcée, notamment avec la campagne «Fraises» en début d'année, qui rappelle la saisonnalité aux consommateurs, ainsi que la campagne «Je suis Fribourgeois» qui vise de manière régulière à la notoriété du label «Fribourg-regio.garantie». La campagne «Automne» a également déployé ses ailes, avec un accent hors canton. La Gazette du Terroir quant à elle paraît 2 fois par an et des newsletters ciblées sont envoyées ponctuellement aux membres et aux 5000 abonnés.

En 2024, un point fort (et rouge) sera mis sur la communication du label et de la marque «regio.garantie», notamment sur les points de vente.

## DIGITAL: EINE VERSTÄRKTKE PRÄSENZ

YANNICK ETTER | LEITER PROMOTION & EVENTS

2023 hat Terroir Fribourg in seiner digitalen Kommunikation eine 180-Grad-Wende vollzogen. Nach dem Weggang unserer Kollegin und Eventspezialistin Jeanne Lutz-Simon drängte sich eine Neuverteilung der Aufgaben auf. Im Rahmen der Überlegungen, die wir angestellt haben, wurde deutlich, dass es unserem bestehenden Team an der Zeit und den Mitteln fehlt, um in unseren verschiedenen sozialen Netzwerken eine regelmässige und qualitativ hochwertige Präsenz sicherstellen zu können.

Terroir Fribourg pflegt nämlich schon seit mehreren Jahren enge Kontakte zum Freiburger Tourismusverband (FTV) und arbeitet mit ihm bei der Ausarbeitung der Kampagne «Herbst» zum Thema Geschmäcker zusammen. So kam es, dass Léonie Chenaux, Leiterin Märkte und Kampagnen, zusätzlich zu ihrer Tätigkeit beim FTV nun auch in unserem Team tätig ist und die Kompetenzen und das Know-how des Tourismusverbands im digitalen Marketing einbringt.

Die neue Aufteilung der Aufgaben hat es Terroir Fribourg ab dem Monat Mai erlaubt, sein Angebot und seine Präsenz auf den sozialen Netzwerken Facebook, Instagram und LinkedIn zu professionalisieren, und zwar sowohl in Bezug auf die Kreation von Content als auch in Bezug auf die Reaktivität.

Die herkömmliche Kommunikation wurde weitergeführt und ebenfalls verstärkt, insbesondere mit der Kampagne «Erdbeeren» anfangs Jahr, mit der Konsumentinnen und Konsumenten an die Saisonalität erinnert werden, aber auch mit der Kampagne «Ich bin Freiburger», mit welcher der Bekanntheitsgrad des Labels «Fribourg-regio.garantie» stetig erhöht werden soll. Zudem wurde die Kampagne «Herbst» lanciert, dabei wurden auch ausserhalb des Kantons Akzente gesetzt. Die «Gazette du Terroir» erscheint zweimal pro Jahr, und punktuell werden gezielt Newsletters an die Mitglieder und 5000 Abonnentinnen und Abonnenten verschickt.

2024 wird ein rot unterstrichener Schwerpunkt auf die Kommunikation für das Label und die Marke «regio.garantie» gelegt werden, insbesondere an den Verkaufspunkten.



### COMMISSION MARKETING MARKETING KOMMISSION

<b>Christian Deillon</b> , Romont	<b>Gérald Saudan</b> , Fribourg
<b>Murielle Chassot</b> , La Tour-de-Trême	<b>Pierre-Alain Bapst</b> , Terroir Fribourg
<b>Frédéric Grangier</b> , Bulle	<b>Léonie Chenaux</b> , Terroir Fribourg
<b>Frédéric Liard</b> , Bulle	<b>Yannick Etter</b> , Terroir Fribourg
<b>Joanna Rouiller</b> , Sugiez	

## UN LABEL COMMUN ALLIANT QUALITÉ ET RÉGIONALITÉ

MARION CHAVANNE | SPÉCIALISTE CERTIFICATION



Si les origines du miel sont lointaines, l'association entre les labels Fribourg-regio.garantie et Label d'Or apisuisse est bel et bien nouvelle! En effet, c'est depuis le printemps 2023 que les apicultrices et apiculteurs qui le souhaitent peuvent bénéficier de cette certification inédite.

Qui n'a jamais eu entre ses mains un pot de miel orné de sa languette dorée, synonyme de qualité hors pair? Ces promesses formulées par le Label d'Or sont désormais complétées par une garantie de régionalité à nulle autre pareille. Dans une démarche pionnière en Suisse romande, Terroir Fribourg, associé à la Fédération Fribourgeoise d'Apiculture, propose aux apicultrices et apiculteurs fribourgeois de mettre en valeur le fruit de leur travail.

Dans un monde où le miel que l'on retrouve sur nos étals peut provenir de pays lointains ou d'origines incertaines, il a semblé naturel pour ces deux associations d'unir leurs forces et de valoriser la production mellifère fribourgeoise. Pour se faire, les contrôleurs du miel ont été formés par l'Organisme Interkantonal de Certification (OIC) et peuvent ainsi attester de l'emplacement des ruches et du local d'extraction dans le canton, en plus des exigences liées au Label d'Or apisuisse.

Après une première saison apicole sous le signe de ce nouveau partenariat, l'enthousiasme des différents acteurs est au rendez-vous. En une année, pas moins de 50 apicultrices et apiculteurs ont pu bénéficier de cette double certification et apposent désormais sur leurs bords une étiquette spécialement créée pour l'occasion.

Le lancement rapide et dynamique de ce projet a été rendu possible grâce à l'excellente collaboration avec la Fédération Fribourgeoise d'Apiculture, que nous remercions. Nous souhaitons à ce label un avenir doux et fructueux, à l'image de notre miel régional!

## EIN GEMEINSAMES LABEL, DAS QUALITÄT MIT REGIONALITÄT VERBINDET

MARION CHAVANNE | ZERTIFIZIERUNGSSPEZIALISTIN

Honig gibt es schon sehr, sehr lange, die Verbindung zwischen Fribourg-regio.garantie und dem Goldsiegel von apisuisse hingegen ist brandneu! Seit dem Frühling 2023 können Imkerinnen und Imker, die dies wünschen, von der neuen Zertifizierung profitieren.

Sicher haben schon alle einmal einen Honigtopf in der Hand gehalten, der mit dem Goldsiegel gekennzeichnet ist, das für eine einwandfreie Qualität bürgt. Die vom Goldsiegel abgegebenen Versprechen werden neu ergänzt durch eine einzigartige Garantie der Regionalität. Terroir Fribourg bietet den Freiburger Imkerinnen und Imkern in Zusammenarbeit mit dem Freiburger Bienenzuchtverband die Möglichkeit, die Qualität ihrer Arbeit hervorzuheben. Es ist das erste Mal, dass ein derartiges Angebot in der Schweiz lanciert wird.

In einer Welt, in der der Honig, den wir in den Regalen vorfinden, aus fernen Ländern stammen oder eine ungeklärte Herkunft aufweisen kann, war es für die beiden Verbände ein folgerichtiger Schritt, ihre Kräfte zusammenzulegen und die Freiburger Honigproduktion aufzuwerten. Zu diesem Zweck wurden die Honigkontrolleure von der Interkantonalen Zertifizierungsstelle (ICO) gezielt ausgebildet und sind nun dazu in der Lage, zusätzlich zur Einhaltung der Goldsiegel-Anforderungen auch den Standort der Bienenstöcke und der Honigentnahme im Kanton zu bestätigen.

Nach einer ersten Bienensaison im Zeichen der neuen Partnerschaft zeigen sich die verschiedenen Akteure durchwegs begeistert. Innert eines Jahres konnten nicht weniger als 50 Imkerinnen und Imker von dieser doppelten Zertifizierung profitieren und kennzeichnen nun ihre Honiggläser mit einer eigens dafür kreierten Etikette.

Die schnelle und dynamische Lancierung des gemeinsamen Labels wurde möglich dank der ausgezeichneten Zusammenarbeit mit dem Freiburger Bienenzuchtverband, dem wir an dieser Stelle herzlich danken möchten. Wir wünschen dem Label eine süsse und erfolgreiche Zukunft, genau wie unserem regionalen Honig!



### COMMISSION TECHNIQUE TECHNISCHE KOMMISSION

Christian Deillon, Romont

Frédéric Liard, Bulle

Aurélia Passaseo, Fribourg

Laurent Davet, Fribourg

Sébastien Overney, Epagny

Cornelia Rudaz, Villars-sur-Glâne

Nicolas Schmoutz, Mézières

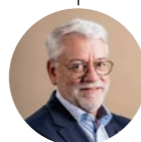
Pierre-Alain Bapst, Terroir Fribourg

Marion Chavanne, Terroir Fribourg

## RESTAURANTS AGRÉÉS, LE CONSOMMATEUR DEVIENT DE PLUS EN PLUS CURIEUX

CHRISTIAN FOLLY

RESPONSABLE DES RESTAURANTS AGRÉÉS



Les restaurateurs sont des épicuriens tout comme les consommateurs, qui deviennent de plus en plus exigeants et veulent savoir d'où proviennent les ingrédients qui composent son assiette.

Aujourd'hui, les restaurateurs et les consommateurs ne sont plus des généralistes mais des spécialistes : ils progressent ensemble dans le détail et veulent savoir d'où viennent leur filet de perche, leur tranche de bœuf ou encore leurs carottes, des indications qui figurent souvent sur la carte.

Mieux encore, la provenance du pain et des produits de boulangerie est désormais obligatoire. En effet, depuis le 1er février 2024, les points de vente et établissements doivent annoncer par écrit le pays de production. Cela concerne également le pain en tranche utilisé pour des sandwichs, par exemple dans les fast-food. L'indication correspondante peut figurer sur un panneau ou une affiche clairement visible, avec toutefois une période transitoire accordée jusqu'au 31 janvier 2025. Le client devient attentif !

Le label « Restaurant Agréé » a comme objectif principal de mettre en valeur des mets composés de produits de la région, en sus des plats traditionnels du terroir fribourgeois. Il se veut transparent sur la provenance et permet ainsi d'intensifier les collaborations avec les producteurs fribourgeois.

La Commission des Restaurants agréés recommande désormais de mettre en évidence le nom des fournisseurs de produits locaux sur votre carte, un pas de plus vers le consommateur tant friand de détails. Ainsi, vous pouvez découvrir en avant-première sur la page annexe la nouvelle communication pour votre carte des mets, selon l'exemple de Sébastien Suard du Café Restaurant de l'Hôtel de Ville à Rue. Merci pour cette transparence ! A qui le tour ?

Merci chers Restaurateurs agréés pour votre implication !

## ANERKANNTA RESTAURANTS – DIE KONSUMENTEN WERDEN IMMER «GWUNDRIGER»

CHRISTIAN FOLLY

LEITER ANERKANNTA RESTAURANTS

Die Restaurateure sind genauso Geniesser wie die Konsumentinnen und Konsumenten. Letztere werden immer anspruchsvoller und wollen wissen, woher die Zutaten stammen, die auf den Teller kommen.

In der heutigen Zeit sind Restaurateure und Konsumenten nicht mehr Generalisten, sondern Spezialisten: Beide gehen sie in die Details und wollen wissen, woher ihr Eglifilet, ihr Stück Rind oder die Rüebli stammen. Oft werden diese Angaben auf der Menükarte aufgeführt.

Noch besser: Bei Brot und Backwaren ist die Herkunftsangabe inzwischen obligatorisch. Seit dem 1. Februar 2024 müssen die Verkaufsstellen und Betriebe das Produktionsland schriftlich vermerken. Das gilt übrigens auch für in Scheiben vorgeschnittenes Brot, das für Sandwiches verwendet wird, etwa in Fast-Food-Betrieben. Die entsprechenden Angaben können entweder auf einer gut sichtbaren Tafel oder einem Plakat angebracht werden. Bis 31. Januar 2025 gilt allerdings noch eine Übergangsfrist. Kundinnen und Kunden werden immer aufmerksamer!

Das Label «Anerkanntes Restaurant» verfolgt das Hauptziel, neben den traditionellen Gerichten aus dem Freiburger Terroir auch Menus hervorzuheben, die regionale Zutaten verwenden. Das Label hat sich auf die Fahne geschrieben, die Herkunft transparent machen, und ermöglicht es damit, die Zusammenarbeit mit Freiburger Produzentinnen und Produzenten auszubauen.

Die Kommission für Anerkannte Restaurants empfiehlt, künftig den Namen des Lieferanten von lokalen Produkten auf der Menükarte zu vermerken – damit wird ein weiterer Schritt hin zu den Konsumentinnen und Konsumenten gemacht, die gerne über alles Bescheid wissen. Auf der Seite im Anhang können Sie anhand des Beispiels von Sébastien Suard vom Café Restaurant de l'Hôtel de Ville in Rue einen ersten Blick werfen auf die neue Kommunikation für Ihre Menükarte. Besten Dank für diese Offenheit! Wer macht es ihm nach?

Merci, liebe Anerkannte Restaurateure, für euer Engagement!



**FRIBOURG**  
regio.garantie

Le label des produits régionaux fribourgeois



Le « Restaurant Agréé » a comme objectif principal de vous proposer des mets composés de produits de la région, de plats traditionnels du Terroir fribourgeois, d'être transparent sur la provenance et enfin de collaborer avec des producteurs fribourgeois.



**BOUCHERIE  
JAMBOR SA  
LOSSY**



**FARINE  
MOULIN DE  
ROMONT**



**OEUFS  
ANITA SUARD  
DROGNENS**



**FROMAGES  
LAITERIE DE  
ROMONT**



**LA « PATTE NOIRE »  
LA BELLE LUCE  
EPAGNY**



**PAIN  
« MAISON »**



**BEURRE  
LAITERIE DE  
MÉZIÈRES**



**SANDRE  
PATRICE MARCHON  
SIVIRIEZ**



**CHOIX DE VINS  
VULLY AOC**

(Appellation d'origine protégée)  
identifie les produits suisses élaborés dans leur région d'origine selon des méthodes traditionnelles afin de préserver leur goût authentique.



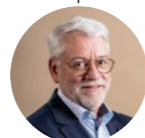
COMMISSION DES RESTAURANTS AGRÉÉS ANERKANNTA RESTAURANTS KOMMISSION

Roland Chervet, Praz Christian Folly, Terroir Fribourg  
Sébastien Suard, Rue

## RESTAURATION COLLECTIVE: « CUISINONS NOTRE RÉGION ! »

CHRISTIAN FOLLY

SPÉCIALISTE EN RESTAURATION COLLECTIVE



**La restauration collective privilégie les circuits courts, en favorisant les fournisseurs locaux ou ultra-locaux. Mais est-ce évident pour nos chefs de cuisine ?**

Malgré une conjoncture difficile pour la restauration et l'industrie alimentaire cette année, de nombreux acteurs de la branche ont poursuivi leurs efforts et leurs engagements en matière de durabilité.

Les analyses Beelong sur nos Etablissements Partenaires nous donnent une photographie de leurs achats et nous permettent de mieux cibler leurs besoins.

Souvent, les chefs de cuisine ont envie de travailler localement, mais n'arrivent pas à trouver le produit. Ainsi, un nouvel outil va être mis à leur disposition prochainement: la plateforme De-Saison.ch. Il s'agit d'un soutien supplémentaire aux Etablissements Partenaire de la charte. Elle leur facilite, en mode Business to Business, la prise de contact avec les producteurs et fournisseurs locaux.

De-Saison.ch offre de nombreuses possibilités d'utilisation. Pour les restaurateurs et les chefs de cuisine de restauration collective, elle permet de recevoir des offres des producteurs et fournisseurs régionaux, dont les produits correspondent à la charte.

Pour les producteurs et fournisseurs de la région, De-Saison.ch est une formidable opportunité d'entrer en contact direct et de renforcer les liens avec les différents acteurs de la restauration, en leur proposant des produits régionaux et de saison. Développée par l'entreprise Local Impact, cette plateforme est financée par l'Etat de Fribourg sur la base de l'Ordonnance pour le soutien à la relance du commerce local. Ce projet est également rendu possible par la Stratégie cantonale de durabilité ainsi que le Plan Climat cantonal.

Aujourd'hui, l'ensemble des 27 Etablissements Partenaires cuisine 2'401'530 repas annuel, une belle satisfaction au vu du travail effectué. Bravo les Chefs !

## GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE: « REGIONAL KOCHEN! »

CHRISTIAN FOLLY

FACHSPEZIALIST GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

**Die Gemeinschaftsgastronomie bevorzugt kurze Wege und setzt auf lokale oder in unmittelbarer Nähe liegende Lieferanten. Aber ist das für unsere Küchenchefs eine Selbstverständlichkeit?**

Trotz einer im Berichtsjahr schwierigen Konjunkturlage für die Restauration und die Ernährungsindustrie haben zahlreiche Akteure aus der Branche ihre Anstrengungen und ihr Engagement für die Nachhaltigkeit fortgeführt.

Die Analysen von Beelong zu unseren Partnerbetrieben liefern uns ein Abbild von deren Einkäufen und erlauben es uns, ihre Bedürfnisse besser einzukreisen.

Oft sind die Küchenchefs zwar gewillt, lokale Produkte zu verarbeiten, finden aber die gesuchten Produkte nicht. Aus diesem Grund wird ihnen demnächst ein neues Werkzeug zur Verfügung gestellt: die Plattform De-Saison.ch. Damit werden die Partnerbetriebe der Charta zusätzlich unterstützt. Die Plattform erleichtert den Kontakt mit Produzenten und lokalen Lieferanten auf einer B-to-B-Basis.

De-Season.ch bietet zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten. Für Gastronomen und Küchenchefs von Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie bietet sie die Möglichkeit, Angebote von regionalen Produzenten und Lieferanten zu erhalten, deren Produkte der Charta entsprechen.

Für die Produzenten und Lieferanten der Region bietet De-Saison.ch die grossartige Gelegenheit, in direkten Kontakt zu treten und die Beziehungen zu den verschiedenen Akteuren der Gastronomie zu vertiefen, indem ihnen regionale und saisonale Produkte angeboten werden. Die vom Unternehmen Local Impact entwickelte Plattform wird vom Kanton Freiburg auf der Grundlage der «Verordnung zur Unterstützung der Wiederankurbelung des lokalen Handels» finanziert. Das Projekt wurde auch dank der kantonalen Nachhaltigkeitsstrategie und dem kantonalen Klimaplan ermöglicht.

Zum heutigen Zeitpunkt kochen die 27 Partnerbetriebe zusammengekommen pro Jahr 2'401'530 Mahlzeiten – betrachtet man die geleistete Arbeit, ist das eine schöne Entschädigung. Bravo, Küchenchefs!



PROMOUVOIR  
LA SANTÉ  
PAR UNE  
ALIMENTATION  
ÉQUILIBRÉE

VARIÉTÉ DANS L'ASSIETTE



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG

Cuisinons  
notre région

## LA BÉNICHON, ENTRE TRADITION ET ÉVOLUTION

YANNICK ETTER | RESPONSABLE PROMOTION & EVENTS



En 2023, la Bénichon du Pays de Fribourg a connu plusieurs petites révolutions. Tout d'abord, « Miss Bénichon », alias Jeanne Lutz-Simon, a choisi de se lancer un nouveau défi professionnel et ainsi remis les rênes d'un projet qu'elle avait mené depuis 2014. C'est l'occasion pour Terroir Fribourg de la remercier pour son engagement sans faille durant toutes ces années, ses idées, sa volonté et sa bonne humeur à toute épreuve.

Autre haut fait de l'année, après 4 ans d'absence, la manifestation phare de la Bénichon du Pays de Fribourg était de retour! Et c'est dans le district du Lac qu'elle a posé ses valises. Le Comité d'organisation de la Bénichon de Cormondes (Gurmels) avec M. Christian Schneuwly à sa tête a mis sur pied une extraordinaire fête dans la plus pure tradition de la Bénichon du Pays de Fribourg: repas des entreprises, marché, bars et fête villageoises étaient au programme. L'affluence au-delà de toute espérance a permis de réaliser un bénéfice intéressant, qui a été reversé sous forme de don à des œuvres d'utilité publique.

2023, c'était aussi l'année de « Fribourg-Ville du Goût ». C'est ainsi que lors du 3e week-end de septembre, une cantine de plus de 300 places a été érigée sur la Place Georges-Python, qui n'a pas désempli durant les 3 jours de la manifestation. « Bénichon de la Ville » sur invitation, bal populaire, repas des familles ont jalonné les festivités. Dans les rues piétonnes, un grand marché tenu le samedi et le dimanche a permis aux nombreux badauds de (re) découvrir les traditions et les produits fribourgeois, alors qu'aux Grand-Places, les animaux de la ferme avaient pris leur quartier, sous l'égide de l'Union des Paysans Fribourgeois (UPF).

Et finalement, dernier tournant dans l'histoire de la Bénichon du Pays de Fribourg, il a été communiqué qu'à l'avenir, ce projet ne prendrait plus la forme d'un événement public: le tour du canton a été fait et l'héritage est bien vivant. La Bénichon a retrouvé un nouveau souffle dans certaines cités, par exemple Romont ou Estavayer-le-Lac, et se maintient bien vivante ailleurs, par exemple à Ecuwillens ou Châtel-St-Denis. La Bénichon des entreprises perdurera. En matière de promotion, un accent particulier sera mis sur les manifestations existantes, notamment en partenariat avec l'Union Fribourgeoise du Tourisme (UFT) et sa campagne « Automne ». D'autres projets, notamment la box de la Bénichon avec les bouchers, ou le sandwich de la Bénichon avec les boulangers seront menés en parallèle.

## DIE KILBI ZWISCHEN TRADITION UND EVOLUTION

YANNICK ETTER | LEITER PROMOTION & EVENTS

2023 erlebte die Kilbi im Freiburgerland mehrere kleine Revolutionen. Vorneweg sei « Miss Kilbi » alias Jeanne Lutz-Simon genannt, die sich dazu entschlossen hat, eine neue berufliche Herausforderung anzunehmen und deshalb die Zügel eines Projekts weitergab, für das sie seit 2014 verantwortlich zeichnete.

Ein weiteres herausragendes Ereignis war die Kilbi im Freiburgerland – der Anlass ist ein Highlight im Kalender und wurde nach vier Jahren Pause erstmals wieder durchgeführt. Im Berichtsjahr kam als Austragungsort der Seebezirk zum Zug. Das Organisationskomitee für die Kilbi in Gurmels mit Herrn Christian Schneuwly an der Spitze hat ein feines Fest auf die Beine gestellt, das sich eng an die Tradition der Kilbi im Freiburgerland anlehnte: Auf dem Programm standen die Kilbi der Unternehmen mit Firmenessen, der Markt, Bars und ein Dorffest. Die Besucherzahlen übertrafen sämtliche Erwartungen und erlaubten es, den Anlass mit einem schönen Gewinn abzuschliessen, der in Form von Spenden an gemeinnützige Werke ausgeschüttet wurde.

2023 war auch das Jahr von « Freiburg – GenussStadt ». Am 3. Septemberwochenende wurde auf der Place Georges-Python ein Festzelt aufgestellt, das Platz für über 300 Gäste bot und während der drei Tage, welche die Veranstaltung dauerte, immer gut gefüllt war. Der Anlass « Kilbi in der Stadt » (auf Einladung), ein Volksfest und Familienessen rundeten die Festlichkeiten ab. In den Fussgängerzonen bot ein grosser, am Samstag und am Sonntag stattfindender Markt den zahlreichen Schaulustigen die Gelegenheit, Freiburger Traditionen und Produkte kennenzulernen. Gleichzeitig bezogen verschiedene Hoftiere unter der Schirmherrschaft des Freiburger Bauernverbands (FBV) Quartier auf den Grand-Places.

Und zum Schluss noch ein letzter Wendepunkt in der Geschichte der Kilbi im Freiburgerland: Es wurde mitgeteilt, dass der Anlass künftig nicht mehr in Form eines öffentlichen Events stattfinden werde, sei doch inzwischen der gesamte Kanton zum Zuge gekommen und das Erbe sei gesichert und sehr lebendig. Die Kilbi konnte in verschiedenen Städten, etwa Romont oder Estavayer-le-Lac, neuen Schwung aufnehmen und wurde auch anderswo wieder zum Leben erweckt, genannt seien hier Ecuwillens oder Estavayer-le-Lac. Die Kilbi der Unternehmen hingegen wird weitergeführt.



# LE MOURET BALADE Découverte

**15 JUIN  
DÈS 09H**

Une balade  
gustative  
sur les traces  
de vos artisans  
de proximité!



Informations  
et inscriptions  
[terroir-fribourg.ch](http://terroir-fribourg.ch)

