



N°8 - 2022



GAZETTE DU TERROIR

regio.garantie, un label encore trop méconnu!

regio.garantie – ein Label,
das noch zu wenig bekannt ist!

Lancé en 2017, le label regio.garantie est le label national pour les produits régionaux certifiés.

C'est l'Association suisse des produits régionaux (ASPR) qui gère les lignes directrices nationales de ce label et qui le fait vivre, avec ses 4 organisations suprarégionales que sont Alpinavera, Culinarium, «Das Beste der Region» et Pays romand- Pays gourmand, dont fait partie Terroir Fribourg.

La marque regio.garantie est combiné avec les labels régionaux, comme c'est le cas pour notre «Certifié Terroir Fribourg», ainsi que pour 30 autres labels régionaux en Suisse.

Cinq ans après son lancement, regio.garantie souffre encore d'un gros déficit de notoriété! Après plusieurs années de réflexions, une stratégie de communication a été élaborée et se déploie sur le plan romand et national depuis ce printemps.

Le chemin est encore long mais les premiers jalons ont été posés afin de voir l'avenir avec optimisme.

Pierre-Alain Bapst, Directeur

Das 2017 ins Leben gerufene regio.garantie ist das schweizerische Label für zertifizierte regionale Produkte.

Der Verein Schweizer Regionalprodukte (VSR) zeichnet für die gesamtschweizerisch gültigen Richtlinien des Labels verantwortlich und sorgt zusammen mit den 4 überregionalen Organisationen Alpinavera, Culinarium, «Das Beste der Region» und Pays romand – Pays gourmand (bei der Terroir Fribourg Mitglied ist) aktiv dafür, dass das Label wahrgenommen und weiterentwickelt wird.

Die Marke regio.garantie wird mit insgesamt 30 regionalen Labels in der Schweiz kombiniert,

darunter unser «Zertifiziert Terroir Fribourg».

5 Jahre nach der Lancierung des Labels leidet regio.garantie immer noch unter einem niedrigen Bekanntheitsgrad! Nach mehrjährigen Überlegungen wurde eine Kommunikationsstrategie ausgearbeitet. Sie wird seit diesem Frühling in der Westschweiz wie auch in der übrigen Schweiz umgesetzt.

Der Weg ist noch lang, aber die ersten Leitplanken wurden gesetzt, wir können optimistisch in die Zukunft blicken.

Pierre-Alain Bapst, Direktor

IMPRESSUM

Edition, conception et photographies:
Terroir Fribourg

Traduction: eloquence.ch

Conception graphique: parallele.ch

DANS CETTE ÉDITION: IN DIESER AUSGABE:

Le miel, de l'or plein les papilles!

Honig, flüssiges und
schmackhaftes Gold!

Le label qu'il faut (re)connaître!

Das Label, das be- und anerkannt
werden muss.

Restaurants agréés

Anerkannte Restaurants

Un légume - Un Chef - Une recette

Ein Gemüse - Ein Küchenchef -
Ein Rezept

La Bénichon se présente à Ballenberg!

Die Kilbi stellt sich
im Ballenberg vor!

Un Président qui a foi en l'avenir

Ein Präsident, der
an die Zukunft glaubt

A venir!

Demnächst!

Terroir Fribourg
Rte de Chantemerle 41
1763 Granges-Paccot
+41 26 467 30 30
info@terroir-fribourg.ch
www.terroir-fribourg.ch

Imprimé à Fribourg



Le miel, de l'or plein les papilles!

Honig, flüssiges und schmackhaftes Gold!

HÉLÈNE DUMOULIN

Le soleil se lève, la nature s'éveille et avec elle la merveilleuse danse des abeilles. Qu'elle soit reine, nourrice, gardienne, pourvoyeuse, ventileuse ou butineuse, chaque abeille a un rôle important dans sa colonie, un rôle qui évoluera dans le temps en fonction de sa maturité. Un petit équilibre incroyablement bien organisé qui, en plus de nous émerveiller, nous offre cette douceur délicieuse: le miel!

Les abeilles, Alexandre Gumy en a fait son métier. C'est aux côtés de son grand-père qu'il découvre l'apiculture, dans un petit rucher de quelques mètres carrés à peine. Plus tard, Alexandre se fera piquer, non pas par ses abeilles mais par le virus de la passion, et reprendra le rucher familial avec sa maman. Le petit rucher deviendra grand, il deviendra Rucher.ch. Les ruches se multiplieront avec le temps jusqu'à compter 300 colonies. Et quand on sait qu'une colonie peut compter jusqu'à 40'000 abeilles, on réalise très vite qu'Alexandre est l'heureux propriétaire d'un important cheptel. Mais il vous le dira, il ne produit pas que du miel, il est également éleveur de reines. Des reines qu'il sélectionne avec soin et passion pour leur tempérament plutôt calme et pacifique.

Le saviez-vous? Pour avoir du miel il ne suffit pas d'avoir de belles abeilles! Le miel c'est tout un écosystème en équilibre parfait mais précaire. Avant de pouvoir butiner, les abeilles d'une colonie doivent se multiplier et c'est le travail de toute une vie de reine. Et si tout n'est pas parfaitement synchronisé, les abeilles ne seront pas prêtes alors que les fleurs exploseront. Si la température n'est pas idéale, les fleurs ne produiront pas de nectar et sans nectar les abeilles ne produiront pas de miel.

Être apiculteur, c'est un peu avoir une âme d'aventurier. Une année, une saison, une récolte ne ressemble jamais à une autre. C'est

aussi savoir faire preuve de résilience, car il fait face à de nombreux paramètres sur lesquels il n'a guère d'influence. C'est avoir un sens aigu de l'observation pour bien comprendre le fonctionnement de la ruche avec son environnement. C'est aussi reconnaître qu'il n'impacte que très peu la qualité du miel que nous avons la chance de consommer, car cela dépend avant tout du travail des abeilles.

Die Sonne geht auf, die Natur erwacht, und mit ihr der wunderbare Tanz der Bienen. Ob sie nun Königin, Amme, Wächterin, Nahrungsbeschafferin, Belüfterin oder Blütenstaubsammlerin sei: Jede Biene übernimmt eine wichtige Rolle im Volk – eine Rolle, die sich mit der Zeit je nach Entwicklungsstand verändert. Ein kleiner, unglaublich gut organisierter Haushalt, der uns Freude bereitet und darüber hinaus mit dieser wunderbaren Süßigkeit versorgt: dem Honig!

Alexandre Gumy hat die Bienen zu seinem Beruf gemacht. Er lernte die Imkerei bei seinem Grossvater kennen, in einem Bienenhaus, das nur ein paar wenige Quadratmeter aufwies. Später wurde Alexandre gestochen, aber nicht von den Bienen, sondern vom Stachel der Leidenschaft, und er übernahm das Bienenhaus zusammen mit seiner Mutter. Aus dem kleinen Bienenhaus wurde unter dem Namen rucher.ch ein grosses. Und es kamen viele weitere Bienenhäuser hinzu, heute zählt die Imkerei 300 Völker. Wenn man weiss, dass ein Volk bis zu 40'000 Bienen umfassen kann, kommt man rasch darauf, dass Alexandre stolzer Besitzer eines grossen Bestands ist. Er wird Sie gerne darüber aufklären, dass er nicht nur Honig produziert, sondern auch Königinnen züchtet. Er wählt diese sorgfältig und mit Leidenschaft aus, und er achtet dabei vor allem auf ein eher ruhiges und friedliches Temperament.



Hätten Sie's gewusst? Um Honig zu produzieren, reicht es nicht aus, einfach ein paar schöne Bienen zu halten! Hinter dem Honig steckt ein ganzes Ökosystem, das sich in einem perfekten, aber anfälligen Gleichgewicht befindet. Bevor sie Blütenstaub sammeln können, müssen sich die Bienen eines Volkes vermehren, und genau das ist die Lebensaufgabe einer Königin. Wenn nicht alles perfekt aufeinander abgestimmt ist, sind die Bienen nicht bereit, wenn die Blumen zu blühen beginnen. Wenn die Temperatur nicht ideal ist, produzieren die Blumen keinen Blütenstaub, und ohne Blütenstaub produzieren Bienen keinen Honig.

Wer Imker ist, ist auch ein wenig ein Abenteuerer. Jedes Jahr, jede Saison, jede Ernte ist anders. Bienenzüchter müssen anpassungsfähig sein, denn sie haben mit verschiedenen Parametern zu tun, auf die sie kaum Einfluss nehmen können. Sie müssen über eine gute Beobachtungsgabe verfügen, um die Funktionsweise des Bienenhauses und seiner Umgebung zu verstehen. Sie müssen auch anerkennen, dass sie die Qualität des Honigs, den wir konsumieren dürfen, nur sehr eingeschränkt beeinflussen können, denn die Qualität ist vor allem abhängig von der Arbeit der Bienen.

Rucher.ch
Route de Chésopelloz 25
1782 Belfaux
079 432 74 49
www.rucher.ch



Le label qu'il faut (re)connaître! Das Label, das be- und anerkannt werden muss

FRANCESCA MARTINI – PAYS ROMAND-PAYS GOURMAND

Des produits authentiques pour les amateurs de traditions, des produits innovants et originaux pour les personnes à la recherche d'inspiration, des produits savoureux et raffinés pour titiller le palais des épiqueuriens, mais avant tout, des produits issus de notre agriculture et transformés dans notre région.

Voilà la promesse faite par ces pépites locales, à consommer et partager sans modération, et qui répondent dans toute la Suisse aux mêmes critères définis par le label:

regio.garantie

Plus de 30 marques régionales, dont Terroir Fribourg, peuvent combiner la marque regio.garantie avec leur propre label et faire ainsi rayonner la variété des produits issus de nos terres.

Produits laitiers, viandes, fruits, pâtisseries, pâtes, boissons, il y en a pour tous les goûts. Plus de 20'000 produits certifiés dans toute la Suisse mettent en lumière les mêmes valeurs: un produit de qualité réalisé avec passion, des matières premières de la région et un savoir-faire local.

Un peu en retrait par rapport à certains autres labels bien connus en Suisse, regio.garantie s'est doté d'une campagne d'image fraîche et pimentée pour accroître sa notoriété en Romandie. Sous la plume artistique de l'agence créative fribourgeoise «Take Off Productions», la mission semble remplie. Allez vite découvrir le clip de 2022 qui nous plonge au cœur de la variété de notre gamme de produit locaux. Bon visionnage et surtout, on vous dit à très bientôt pour une campagne nationale... restez connectés!

Clip sur: paysgourmand.ch ou sur les réseaux sociaux regio.garantie

Authentische Produkte für Liebhaberinnen und Liebhaber von Traditionen, innovative und originale Produkte für Personen, die sich inspirieren lassen wollen, schmackhafte und raffinierte Produkte, die den Gaumen von Feinschmeckern verwöhnen, vor allem aber Produkte, die aus unserer Landwirtschaft stammen und in unserer Region verarbeitet wurden.

Lokale Spitzenprodukte, die uneingeschränkt konsumiert und aufgetischt werden können und in



der Schweiz exakt dieselben Kriterien befolgen, die durch das Label definiert werden:

Über 30 regionale Marken, darunter Terroir Fribourg, können ihr eigenes Label mit der Marke regio.garantie kombinieren und damit die Vielfaltigkeit der Produkte, die bei uns produziert werden, bekannt machen.

Milchprodukte, Fleisch, Früchte, Backwaren, Teigwaren, Getränke – es hat für jeden Geschmack etwas. Über 20'000 in der ganzen Schweiz zertifizierte Produkte setzen auf dieselben Werte: Qualitätsprodukte, die mit Leidenschaft, Rohstoffen aus der Region und lokalem Know-how produziert wurden.

regio.garantie ist noch nicht so bekannt wie andere Marken in der Schweiz, das Label hat deshalb eine frisch-freche Imagekampagne

lanciert, um seinen Bekanntheitsgrad in der Westschweiz zu erhöhen. Die Freiburger Kreativagentur «Take Off Productions» hat die Ziele mit ihrer gekonnten Kampagne ganz offensichtlich erreicht. Werfen Sie doch rasch einen Blick auf den Clip aus dem Jahr 2022, der auf die Vielfaltigkeit unserer lokalen Produktpalette eingeht!

Wir wünschen viel Spass beim Betrachten des Videos und sagen bis bald – denn in Kürze wird eine nationale Kampagne lanciert werden... Bleiben Sie dran!

Clips auf: paysgourmand.ch oder auf den sozialen Netzwerken von regio.garantie



www.paysgourmand.ch

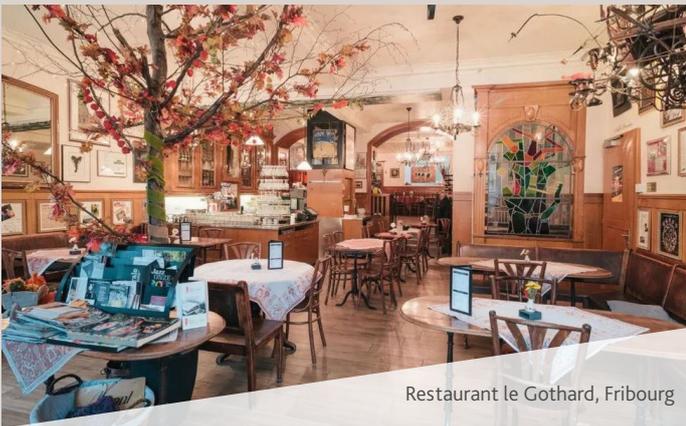
Club des Amis du Terroir | Club der Freunde des Terroirs



Nos Restaurants agréés

Unsere anerkannten Restaurants

CHRISTIAN FOLLY



Restaurant le Gothard, Fribourg



Buvette du Mont-Gibloux, Villarod

Restaurant le Gothard, Fribourg Freiburg

Le restaurant du Gothard reste ce lieu si chaleureux que tout Fribourgeois se "doit" de fréquenter, où le tout Fribourg se croise sans faire de chichi. Depuis sa rénovation, l'établissement s'est doté d'un style un tantinet plus contemporain, tout en gardant la convivialité qui lui est propre. Il est actuellement géré par Madame Muriel Hauser.

Le restaurant comprend au rez-de-chaussée un café qui peut accueillir environ 70 personnes. La cuisine et la salle à manger, prévue pour 35 convives, se situent au 1^{er} étage. Cette salle est utilisée pour des réunions, fêtes et autres occasions de se retrouver. Quant à la carte, pour le plus grand plaisir des habitués et des hôtes de passage, elle est résolument du terroir. On y trouve, il va sans dire, les succulentes spécialités du Pays de Fribourg comme la fondue, le menu de Bénichon et le plat fribourgeois, mais également des mets de brasserie comme, entre autres, les röstis et les pieds de porc.

Nul doute que le Gothard représente l'un des établissements publics les plus mythiques et attachants de Fribourg, son histoire étant par ailleurs inséparablement liée aux brasseries de la capitale. Arrêt incontournable!

Das Gothard ist und bleibt der freundliche Ort, den alle Freiburgerinnen und Freiburger gerne besuchen und an dem sich «tout Fribourg» ganz unkompliziert trifft. Seit der Renovation ist der Betrieb ein wenig stärker gestylt, hat aber den für ihn typischen sympathischen Touch beibehalten. Geführt wird das Gothard gegenwärtig von Frau Muriel Hauser.

Zum Restaurant gehört ein im Erdgeschoss untergebrachtes Café, in dem ca. 70 Personen Platz finden. Die Küche und der Esssaal, der 35 Gäste aufnehmen kann, befinden sich im 1. Stock. Der Saal wird auch für Versammlungen, Feste und andere Gelegenheiten genutzt. Die Karte setzt, zur Freude der Stammgäste und der Laufkundschaft gleichermaßen, konsequent auf eine regionale Küche. Selbstverständlich findet man auf ihr schmackhafte Spezialitäten aus dem Freiburgerland wie Fondue, das Chilbi-Menu und die Freiburger Platte, aber auch Brasserie-Gerichte wie Röstli und Schweinsfuss.

Kein Zweifel: Das Gothard ist eines der mythischsten und attraktivsten Gaststätten Freiburgs, und seine Geschichte ist untrennbar verknüpft mit jener der Brasserien in der Kantonshauptstadt. Ein Muss!

Buvette du Mont-Gibloux, Villarod

Après de nombreuses années aux fourneaux du Gasthof zum Ochsen à Guin, Rita, René et Nicolas Ducret ont repris la Buvette du Mont-Gibloux au printemps 2021.

Il est des lieux magiques : la Buvette du Mont-Gibloux n'y déroge pas. On y vient pour se promener en forêt, grimper vers l'antenne du Gibloux, pratiquer du VTT ou encore, y faire de la raquette.

Dans un cadre calme avec une vue magnifique, dégustez une cuisine faite de produits frais et locaux, au gré des saisons. Le terroir dans un coin de paradis!

Sur leur carte, vous trouverez les spécialités fribourgeoises comme le Jambon de la borne, les fondues ou les croûtes au fromage. Avec ses différentes planchettes et son assortiment de vins fribourgeois, la Buvette deviendra vite le rendez-vous des amoureux de la nature et des apéros locaux!

Idéalement située entre Fribourg, Bulle et Romont, la Buvette du Mont-Gibloux est un endroit incontournable pour un apéritif, un repas en famille ou entre amis. A découvrir sans retenue!

Nach zahlreichen Jahren am Herd des Gasthofs zum Ochsen in Düdingen haben Rita, René und Nicolas Ducret im Frühling 2021 die Buvette du Mont-Gibloux übernommen.

Es gibt magische Orte, und die Buvette du Mont-Gibloux ist einer davon. Man findet sich dort ein, um im Wald zu spazieren, zur Gibloux-Antenne hochzukraxeln, zu mountainbiken oder Schneeschuh zu laufen.

Sie können in ruhiger Atmosphäre und mit wunderbarer Aussicht eine Küche geniessen, die auf frische, lokale und saisonale Produkte setzt. Regionale Gerichte in einem kleinen Paradies!

Auf der Karte finden Sie Spezialitäten wie Chämischinken, Fondues oder Käse schnitten. Mit ihren verschiedenen Platten und ihrer Auswahl von Freiburger Weinen verwandelt sich die Buvette rasch in einen Treffpunkt für Menschen, die die Natur lieben – und Apéros mit lokalem Charakter!

Ideal gelegen zwischen Freiburg, Bulle und Romont ist die Buvette du Mont-Gibloux ein Ort, an dem man gar nicht anders kann, als für ein Apéro oder ein Essen mit der Familie oder mit Freunden einzukehren. Eine unbedingte Empfehlung!



Un légume - Un Chef - Une recette

Ein Gemüse - Ein Küchenchef - Ein Rezept

CHRISTIAN FOLLY

Le Fribourg a navigué sur le lac de Neuchâtel de 1913 à 1965. En 1966 il a été mis à sec à Portalban et transformé en restaurant par M. Eric Keusen. Son état original lui a été maintenu.

Haut-lieu de la gastronomie régionale, le restaurant Le Bateau offre à sa clientèle, dans un cadre romantique et discret, divers plats typiques en relation avec le lac et la campagne avoisinante.

A l'instar des beaux spécimens qu'il met en valeur, le chef Samuel Keusen est comme un poisson dans l'eau dans ses cuisines. Sa cave est également réputée et mérite que l'on s'y attarde!

L'établissement fait partie des restaurants agréés de Terroir Fribourg, laissant une place importante aux produits locaux.

Samuel nous a concocté la recette « Filets de bondelle sautés et brocolis en mousseline ». N'hésitez pas à scanner le code QR qui se trouve au bas de l'article afin de la découvrir et vous faire envie!

Cette recette exclusive fait partie des 28 recettes que propose le livre « Les Légumes du Pays de Fribourg - un savoir-faire à découvrir », publié l'année dernière par Terroir Fribourg. Merci Chef!

Die Fribourg verkehrte von 1913 bis 1965 auf dem Neuenburgersee. 1966 wurde das Schiff in Portalban trockengelegt und von Eric Keusen zu einem Restaurant umgebaut. Der Originalzustand wurde dabei weitgehend beibehalten.

Das Restaurant Le Bateau ist ein Highlight der regionalen Gastronomie und bietet seiner Kundschaft in einem romantischen und diskreten Rahmen verschiedene typische Gerichte an, die einen Bezug zum See und der umliegenden Landschaft aufweisen.

Fischgerichte stehen im Zentrum, und der Küchenchef Samuel Keusen bewegt sich in seiner Küche, ja: wie ein Fisch im Wasser. Auch sein Weinkeller kann sich sehen lassen und verdient einen näheren Blick!

Der Betrieb gehört zu den von Terroir Fribourg anerkannten Restaurants und räumt lokalen Produkten einen zentralen Platz ein.

Samuel hat für uns das Rezept «Sautierte Silberfelchenfilets und Broccoli-Püree» zusammengestellt. Scannen Sie einfach den QR-Code unterhalb des Artikels und lassen Sie sich vom Rezept überzeugen und verführen!

Das exklusive Gericht gehört zu den 28 Rezepten, die im von Terroir Fribourg letztes Jahr publizierten Buch «Gemüse aus dem Freiburgerland – viel Know-how und viele Entdeckungen» aufgeführt sind. Merci Chef!



Samuel Keusen, Le Bateau

Restaurant Le Bateau
Route du Port 8
1568 Portalban
026 677 11 22



Scannez-moi et découvrez cette savoureuse recette. Scannen Sie mich und entdecken Sie dieses leckere Rezept.



La Bénichon se présente à Ballenberg!

Die Kilbi stellt sich im Ballenberg vor!

JEANNE LUTZ-SIMON



Le musée suisse en plein-air de Ballenberg va, pour la première fois, réunir 18 traditions automnales suisses sous la bannière de la « Fête des Fêtes », les 24-25 septembre et 1^{er}-2 octobre prochains. Terroir Fribourg et ses partenaires seront présents pour y célébrer la Bénichon et la Fête des Vendanges du Vully.

Terroir Fribourg, Fribourg Région, l'Interprofession des Vins du Vully et Fribourgissima Image Fribourg comptent bien saisir cette opportunité pour faire rayonner la Bénichon et la Fête des Vendanges du Vully au-delà des frontières cantonales.

Autour de la ferme de Tinterin, représentant le canton de Fribourg à Ballenberg, de nombreuses activités et animations seront présentées à un public venu de toute la Suisse: marché du Terroir, balançoire de Bénichon, fabrication de Gruyère AOP, dégustation de fondue, animation Poy'Art, qui avait fait sensation à la Fête des Vignerons, différents ateliers boulangerie dans le vieux four à pain, sans oublier la musique et le folklore. La grande star de la fête sera le menu de Bénichon, qui pourra être dégusté à table ou à l'emporter dans un espace créé pour l'occasion.

Le Vully présentera lui ses gâteaux, ses fritures du lac, ses vins et sa Fête des Vendanges, grâce à des démonstrations et ateliers, comme la mise en bouteille du moût de raisin ou la personnalisation des étiquettes.

Un des points forts de la présence fribourgeoise, sera le cortège qui traversera le musée le samedi 24 septembre. Il sera composé notamment d'un Train du chalet, des Battants de la Roche, du Chœur de la Confrérie du Gruyère et des traditionnelles charrettes de la Bénichon de Charmey.

Terroir Fribourg se réjouit de cette magnifique vitrine pour nos produits du terroir. Nous vous attendons nombreux à Ballenberg!

Découvrez le programme complet sur benichon.org/ballenberg



Das Schweizer Freiluftmuseum Ballenberg wird am 24./25. September und 1./2. Oktober zum ersten Mal in seiner Geschichte unter dem Titel «Fest der Feste» 18 Schweizer Herbsttraditionen vorstellen. Terroir Fribourg und ihre Partner werden vor Ort sein, um die Kilbi (Bénichon) und die Fête des Vendanges du Vully zu feiern.

Terroir Fribourg, Fribourg Région, die Sortenorganisation für die Vully-Weine und Fribourgissima Image Fribourg wollen die Gelegenheit beim Schopf packen, um die Kilbi und die Fête des Vendanges du Vully über die Kantons Grenzen hinaus bekannt zu machen.

Rund um das Bauernhaus aus Tentlingen, das den Kanton Freiburg im Ballenberg vertritt, werden dem aus der ganzen Schweiz anreisenden Publikum zahlreiche Aktivitäten und Animationen geboten: Landmärit, Kilbischaukel, Herstellung von Gruyère AOP, Fondue-Degustation, Animation Poy'Art (die an der Fête des Vignerons für Furore gesorgt hatte), verschiedene Bachworkshops rund um den alten Brotfen, und natürlich Musik und Folklore. Der grosse Star des Fests wird das Kilbi-Menü sein, das an den Tischen konsumiert oder mitgenommen und an einem Ort der Wahl genossen werden kann.

Das Vully-Gebiet wird seine Kuchen, frittierten Fisch aus dem See, seine Weine und sein Fête des Vendanges vorstellen. Auf dem Programm stehen Vorführungen und Workshops, darunter das Abfüllen des Traubenmosts oder die individuelle Gestaltung von Weinetiketten.

Ein Trumpf der Freiburger Präsenz wird der Umzug sein, der am Samstag, 24. September durch das Freiluftmuseum ziehen wird. Er wird insbesondere zusammengesetzt sein aus dem Chaletzug, den Treichlern aus la Roche, dem Gesangsverein der Confrérie du Gruyère und den traditionellen Karren der Charmey-Kilbi.

Terroir Fribourg freut sich, dieses wunderbare Schaufenster für unsere regionalen Produkte nutzen zu können. Wir erwarten euch zahlreich im Ballenberg!

Un Président qui a foi en l'avenir

Ein Präsident, der an die Zukunft glaubt

YANNICK ETTER



Après un peu plus d'une année, il est temps pour notre nouveau Président, Christian Deillon, de faire un premier bilan de son action à la tête de l'association. Christian, maître-boucher à Romont, marié, papa de 3 grands enfants, a durant toute sa carrière œuvré pour la défense de la profession par son grand engagement dans la formation et dans les associations.

Pour lui, le moment phare de cette première année de présidence fut sans conteste la Bénichon des entreprises, qui s'est tenue en septembre 2021 à Espace Gruyère. Au-delà de la convivialité qui y régnait après la difficile période du COVID, c'est là que l'OFAG a confirmé son AOP au Jambon de la Borne. Une étape incroyable après tant d'année de travail acharné!

Christian s'engage corps et âme dans son métier de boucher et a à cœur aujourd'hui de défendre l'ensemble des produits fribourgeois, dont il souligne l'extraordinaire diversité. Les produits, oui, mais aussi les Hommes qui les fabriquent!

En effet, le grand défi actuel des artisans fribourgeois, comme ailleurs, c'est la relève. Ainsi, il appelle de ses vœux une valorisation plus importante des métiers de l'alimentaire, afin de titiller la curiosité des jeunes gens au moment de choisir leur voie. Un modèle, parmi d'autres, pourrait être la désignation, dans chaque branche, d'acteurs méritants et inspirants, comme cela se fait par exemple chez nos voisins avec les Meilleurs Ouvriers de France.

En optimiste de nature, Christian voit par ailleurs de nombreux signes positifs pour l'avenir, notamment l'intérêt des jeunes familles pour la provenance et la proximité des produits. C'est en fréquentant nos artisans que nous maintiendrons ce fabuleux savoir-faire, ainsi que nos particularités régionales!

Nach etwas mehr als einem Jahr an der Spitze unserer Vereinigung ist es für unseren neuen Präsidenten Christian Deillon an der Zeit, eine

erste Bilanz zu ziehen. Christian, Metzgermeister in Romont, verheiratet, Vater von 3 älteren Kindern, hat sich während seiner gesamten Berufslaufbahn für die Anliegen des Berufs eingesetzt und war engagiert in der Berufsbildung und in Verbänden.

Das Highlight des ersten Präsidialjahres war für ihn ganz klar die Kilbi der Unternehmen, die im September 2021 im Espace Gruyère über die Bühne ging. Neben der Geselligkeit, die am Anlass nach der schwierigen Covid-Zeit herrschte, schneite es bei dieser Gelegenheit auch die Bestätigung der AOP für den Chämischinken durch das BLW herein – ein unglaublicher Erfolg nach so vielen Jahren intensiver Arbeit!

Christian engagiert sich mit Haut und Haaren für den Metzgerberuf, und nun ist es ihm zu einer Herzensangelegenheit geworden, sich für die gesamte Palette von Freiburger Produkten einzusetzen, deren ausserordentliche Vielfalt er hervorhebt. Für die Produkte, aber auch für die Menschen, die sie herstellen! Die grosse Herausforderung für das Freiburger Gewerbe ist in der Tat, wie in anderen Kantonen auch, der Nachwuchs. Er wünscht sich eine grössere Wertschätzung der Berufe aus dem Nahrungsmittelbereich, damit würde auch das Interesse bei Jugendlichen stärker geweckt, die vor der Berufswahl stehen. Ein gangbarer Weg unter anderen könnte es sein, dass jede Branche verdienstvolle und inspirierende Akteure aus dem Beruf benennt, wie das etwa bei unseren Nachbarn in Frankreich mit den «Meilleurs Ouvriers de France» praktiziert wird.

Vom Wesen her Optimist, sieht Christian zahlreiche positive Zeichen für die Zukunft, darunter insbesondere das Interesse von jungen Familien für die Herkunft und die Regionalität von Produkten. Indem wir bei unserem Gewerbe einkaufen, bewahren wir das wunderbare Know-how und die regionalen Besonderheiten!

Nos derniers événements en images

Bilder von unseren jüngsten Veranstaltungen



Salon de l'Agriculture, Paris, février 2022



Apéritif de printemps de la Chambre de commerce (CCIF), Vuadens, mars 2022



Assemblée annuelle de Terroir Fribourg, Charmey, avril 2022



Apéritif du rapport annuel de l'OFAG, Berne, juin 2022



Tour de Romandie, Romont, avril 2022

A venir! Demnächst!

Semaine du Goût Genusswoche

15-25.09 – www.gout.ch

Bénichon des entreprises Kilbi der Firmen

16.09 – Espace Gruyère Bulle

Bénichon à Ballenberg Kilbi in Ballenberg

23.09-02.10 – Ballenberg (BE)

Suisse Fondue Festival

17-20.11 – Fribourg

Salon des Goûts et Terroirs

30.11-04.12 – Espace Gruyère Bulle

Salon International de l'Agriculture

25.02-05.03.2023 - Paris

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