

Communiqué de presse du lundi 25 avril 2022

Une année riche en succès malgré la pandémie

L'assemblée générale de l'association Terroir Fribourg s'est tenue ce lundi à l'Hôtel Cailler à Charmey. Pour la première fois, c'est M. Christian Deillon, élu l'année dernière, qui a présidé l'assemblée. La rétrospective de l'année 2021 a permis de mettre en lumière plusieurs succès.

Parmi ceux-ci, l'obtention de l'Appellation d'origine protégée (AOP) pour le Jambon de la Borne et le Boutefas, la validation d'une charte pour la restauration collective par le Conseil d'Etat, la sortie d'un livre sur les légumes fribourgeois et une présence très réussie au Concours suisse des produits du Terroir à Courtemelon. Seule ombre au tableau, un résultat financier fortement déficitaire, en partie imputable à la période compliquée du COVID et à ses annulations en série.

La restauration collective prend son envol

Les activités de Terroir Fribourg ont été foisonnantes. En juin, les premières Chartes sur la restauration collective ont été signées. Celles-ci visent à augmenter la part des produits locaux dans les menus proposés par les établissements signataires et rencontrent un succès grandissant auprès des chefs de cuisine et des responsables d'établissement.

Lors de la Bénichon des entreprises qui s'est tenue à Bulle le 10 septembre dernier, une nouvelle réjouissante en provenance de Berne a électrisé l'assemblée : le Jambon de la Borne a obtenu son AOP ! C'est le fruit d'un travail de près de 20 ans qui permettra à ce produit phare du Terroir fribourgeois de rayonner encore plus à l'avenir, fort d'un cahier des charges précis protégeant l'appellation.

Un automne abondant

L'automne a été riche. Terroir Fribourg, en tant qu'invité d'honneur, a eu l'occasion de présenter toute la variété des produits fribourgeois au Concours suisse des produits du Terroir à Courtemelon, un rendez-vous incontournable pour les fins becs de toute la Suisse. Grâce à sa quinzaine de producteurs présents et à la bonne ambiance qui a régné durant tout le week-end, le canton de Fribourg est sorti grandi de cet exercice.

Pour la première fois, une collaboration active a été mise sur pied entre Terroir Fribourg et l'Union fribourgeoise du Tourisme (UFT), dans le but de développer une campagne digitale avec 7 produits, producteurs et régions sur le thème « Automne et Saveurs ». Cette promotion s'est révélée être un grand succès. L'expérience sera rééditée en 2022.

Le Salon des Goûts et Terroir s'est établi comme un des hauts faits de l'année. Ce fut l'occasion pour Terroir Fribourg de présenter son nouveau livre, « Les Légumes du Pays de Fribourg, un savoir-faire à découvrir », qui a connu son petit succès de librairie durant la période des Fêtes de Noël !

Contacts

Président : M. Christian Deillon - 079 632 22 29 - christian@boucherie-deillon.ch

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



MATIÈRES PREMIÈRES
ROHSTOFFE



TRANSFORMATION
VERARBEITUNG



PRODUITS
PRODUKTE

Avec les produits "Certifié Terroir Fribourg", faisons vivre notre région!
Mit den Produkten "Terroir Fribourg Zertifiziert" unterstützen wir gemeinsam unsere Region!



regio•garantie