

N°9 - 2023



GAZETTE DU TERROIR

Notre label fait peau neuve ! Unser Label erhält ein neues Gesicht!

PIERRE-ALAIN BAPST, DIRECTEUR

Le 28 novembre dernier, l'association Fribourgissima a présenté sa nouvelle marque territoriale, « Fribourg, Terre de valeurs ». De la gastronomie à l'économie, en passant par le tourisme, la culture ou le sport, cette démarche vise à renforcer la promotion de notre canton. Les valeurs d'authenticité, de convivialité mais aussi d'innovation seront mises en avant par les 14 partenaires impliqués.

Le choix a été fait par Terroir Fribourg de reprendre le visuel de la nouvelle marque pour le label des produits certifiés. Celui-ci est combiné de manière plus marquante avec regio.garantie, le label national pour les produits régionaux, pour lequel la communication sur le plan national va s'intensifier.

Depuis sa sortie au Salon des Goûts et Terroirs, les commentaires sur ce nouveau visuel sont très élogieux. La transition est en cours. Que vous soyez pro-

ducteurs, restaurateurs ou reven- deurs, je vous encourage vivement à porter fièrement ce nouveau visuel sur vos produits certifiés !

Am vergangenen 28. November hat der Verein Fribourgissima seine neue territoriale Marke « Freiburg, Land der Werte » vorgestellt. Die Marke soll von der Gastronomie über die Wirtschaft, den Tourismus und die Kultur bis hin zum Sport für unseren Kanton intensiv Werbung machen.

Die 14 beteiligten Partner werden die Werte Authentizität, Gastlichkeit, aber auch Innovation in den Vordergrund stellen.

Terroir Fribourg wird das grafische Erscheinungsbild der neuen Marke für ihr Label für zertifizierte Produkte übernehmen. Es ist prononciert ausgerichtet auf regio.garantie, das nationale Label für regionale Produkte, für das die Kommunikation auf ge-

samt schweizerischer Ebene intensiviert werden soll.

Das Label erhält seit dessen Lan- cierung am Salon des Goûts et Terroirs zahlreiche positive Rück- meldungen. Der Übergang zum neuen Visual ist am Laufen. Ob Produzent, Restaurateur oder Wiederverkäufer – ich empfehle Ihnen nachdrücklich, das neue Erscheinungsbild konsequent und stolz auf Ihre zertifizierten Pro- dukte zu übertragen!

**DANS CETTE
ÉDITION:
IN DIESER
AUSGABE:**

Nos producteurs certifiés
Unsere zertifizierten Produzenten
Au Paradis du Goût

Notre invitée - Unser Guest
Nadine Gobet, Directrice FPE

Nos Restaurants agréés
Unsere anerkannten Restaurants

**Un légume - Un Chef -
Une recette**
Ein Gemüse - Ein Küchenchef -
Ein Rezept

**Fribourg Ville suisse
du Goût 2023!**
Freiburg wird GenussStadt 2023!

Nouvelle marque «Fribourg»
Neue Marke «Freiburg»

A venir!
Demnächst!

FRICOURG****
regio•garantie

IMPRESSUM

Edition, conception et photographies:
Terroir Fribourg
Traduction: eloquence.ch
Conception graphique : parallele.ch

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



«Au Paradis du Goût», un lieu mêlant savoir-faire, authenticité et convivialité

Im «Paradis du Goût» kommen Know-how, Authentizität und Gastlichkeit zusammen

MARION CHAVANNE



En ce début d'année, le soleil fait une timide apparition derrière les pentes trop vertes du Mont-Gibloux. Faisant fi de ces aléas météorologiques, le village de Villarlod est traversé par de douces senteurs de pains frais et de couronnes des rois qui nous guident juste au-dessus de l'église, où vit et travaille Nadia Joliot.

Maman de trois enfants, cette boulangère-pâtissière de formation a d'abord œuvré dans plusieurs boulangeries de la région avant de se consacrer pleinement à sa famille. Ayant la volonté de revenir à son premier métier, elle a créé sa propre entreprise en 2018 et a ouvert deux ans plus tard un magasin en self-service dans le jardin familial.

C'est dans cette charmante petite cabane que Nadia propose un bel assortiment de pains frais quatre fois par semaine ainsi que des viennoiseries et pâtisseries qui varient en fonction des saisons. Dans cette nouvelle activité, elle peut compter sur le soutien de son mari, lui-même du métier, ainsi que de ses enfants lors des périodes plus chargées.

«Au Paradis du Goût» est avant tout le résultat

d'une passion transmise par sa marraine, avec qui elle a partagé de nombreux moments aux fourneaux durant son enfance. C'est d'ailleurs à cette dernière qu'elle doit la recette de ses fameux biscuits, seule pâtisserie de la Saint-Nicolas possédant le label «Fribourg-regio.garantie».

Travailler avec des producteurs locaux a toujours été une évidence pour Nadia. Ainsi, la certification de ses produits s'est avérée être la suite logique dans le développement de son entreprise et la valorisation de son travail. Pleine d'énergie et animée par l'envie de partager sa passion, elle propose également des ateliers, un service-traiteur ou encore des petits déjeuners livrés à domicile les dimanches matin. De quoi en régaler plus d'un!

Anfangs Jahr blickt die Sonne verstohlen hinter den (zu) grünen Hügeln des Mont Gibloux hervor. Unbeeindruckt von den meteorologischen Kapriolen zieht ein verführerischer Duft nach frischem Brot und Dreikönigskuchen durch das Dorf Villarlod, der seinen Ursprung etwas oberhalb der Kirche hat. Dort lebt und arbeitet Nadia Joliot.

Die gelernte Bäckerin-Konditorin und Mutter von drei Kindern arbeitete zunächst in verschiedenen Bäckereien der Region, bevor sie sich voll und ganz ihrer Familie widmete.

Weil sie in ihren angestammten Beruf zurückkehren wollte, gründete sie 2018 ihr eigenes Unternehmen und eröffnete zwei Jahre später einen Self-Service-Laden in ihrem Garten. In einer hübschen kleinen Hütte bietet Nadia viermal pro Woche eine schöne Auswahl von frischem Brot an, dazu Feingebäck und Pâtisserie, die je nach Saison variieren. Bei ihrer neuen Tätigkeit kann sie auf die Unterstützung ihres Ehemanns und in sehr geschäftigen Zeiten auch auf jene ihrer Kinder zählen.

«Au Paradis du Goût» ist in erster Linie die Frucht einer Leidenschaft, die ihr von ihrer Gotte vermittelt wurde, mit der sie in ihrer Kindheit zahlreiche Stunden vor dem Ofen verbracht hatte. Ihr verdankt sie übrigens auch das Rezept für die berühmten Lebkuchen – das einzige Weihnachtsgesäß, das über das Label «Fribourg-Regio.Garantie» verfügt.

Für Nadia war schon immer klar, dass sie mit lokalen Produkten arbeiten wollte. Die Zertifizierung ihrer Backwaren war damit die logische Folge der Entwicklung ihres Geschäfts, und die Anerkennung ihrer Arbeit. Voller Energie und mit dem Wunsch, ihre Leidenschaft mit anderen zu teilen, bietet sie zudem Workshops an, einen Traiteur-Dienst und auch ein Frühstück, das jeweils am Sonntagmorgen zu den Kundinnen und Kunden nach Hause geliefert wird. Es lohnt sich, alles auszuprobieren!

Au Paradis du Goût
Rte du Gibloux 7
1695 Villarlod
077 483 22 47

auparadisdugoût.ch



Notre invitée | Unser Gast

La FPE au service du Terroir

Die FPE im Dienste des Terroirs

NADINE GOBET

L'une des missions de la Fédération Patronale et Economique (FPE), qui emploie 44 collaborateurs à Bulle, est la gestion d'une trentaine d'associations économiques ou professionnelles et de manifestations. Plusieurs d'entre elles sont en lien avec les métiers de bouche et produits du terroir.

Nous avons ainsi 5 personnes qui s'occupent de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois AOP. Actifs dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale, avec le secrétariat de l'Association romande et fribourgeoise, nous gérons également l'Interprofession de la Cuchaule AOP. Dans le cadre de notre mandat de l'Association des Bouchers-Charcutiers fribourgeois, nous avons élaboré les statuts de l'Interprofession de la charcuterie AOP et participé aux premières discussions en vue de l'obtention d'une AOP pour le Jambon de la Borne.

La FPE est également l'une des initiatrices du projet de promotion de la Bénichon dans notre canton, lancé il y a 10 ans, ainsi que du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, pour lequel nous sommes impliqués dans l'organisation depuis sa création. Nous avons également contribué au lancement du Swiss Bakery Trophy, le plus grand concours national dans le secteur de la boulangerie et avons récemment participé à l'organisation de la première édition du Suisse Fondue Festival à Fribourg.

Autant d'associations et de manifestations qui tiennent à cœur à notre organisation qui œuvre au quotidien à la promotion des produits ou métiers liés au secteur agroalimentaire, secteur économique important dans notre canton.

Eine der Aufgaben der Fédération Patronale et Economique FPE (Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband FPE), die in Bulle 44 Mitarbeitende beschäftigt, ist die Verwaltung von dreissig Wirtschafts- oder Berufsverbänden und die Organisation von Veranstaltungen. Mehrere davon weisen einen Bezug auf zu gastronomischen Berufen und zu den Produkten aus dem Terroir.

So kümmern sich 5 Personen um die Interprofession du Vacherin Fribourgeois AOP (Sortenorganisation für den Vacherin Fribourgeois AOP). Wir sind auch tätig in der Branche Bäckerei/Konditorei, für die wir das Sekretariat des Westschweizer und des Freiburger Verbands führen, ebenso jenes der Sortenorganisation für Cuchaule AOP. Im Rahmen des Auftrags, den wir für den Metzgereimeisterverband des Kantons Freiburg wahrnehmen, haben wir die Statuten der Interprofession de la charcuterie AOP (Sortenorganisation für Charcuterie AOP) ausgearbeitet und uns an den ersten Diskussionen im Hinblick auf die Erlangung einer AOP für den «Jambon de la Borne» beteiligt.

Die FPE ist zudem eine der Initiatorinnen des



Nadine Gobet, Directrice FPE

vor 10 Jahren lancierten Förderungsprojekts für die Kilbi in unserem Kanton und des Salon Suisse des Goûts et Terroirs, für den wir uns seit dessen Bestehen an der Organisation beteiligen. Weiter haben wir beigetragen zur Lancierung der Swiss Bakery Trophy, dem grössten nationalen Wettbewerb der Bäckerei-Branche, und wir haben uns an der Organisation des ersten Suisse Fondué Festivals in Freiburg beteiligt.

Es gibt so viele Verbände und Anlässe, die unserer Organisation am Herzen liegen – wir arbeiten Tag für Tag an der Förderung von Produkten oder Berufen, die einen Bezug zur Agrar- und Lebensmittelbranche aufweisen, dem wichtigsten Wirtschaftssektor unseres Kantons.

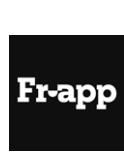
Fédération Patronale
et Economique
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle
026 919 87 40



Club des Amis du Terroir | Club der Freunde des Terroirs



ECAB
KGV



W E C K
A E B Y



Nos Restaurants agréés

Unsere anerkannten Restaurants

CHRISTIAN FOLLY, YANNICK ETTER



Restaurant Les Dents-Vertes, Charmey Vounetz

Les restaurants agréés Terroir Fribourg prennent de l'altitude ! Grâce à l'affiliation récente du restaurant des Dents-Vertes, c'est à 1612m au-dessus de la mer que les amateurs peuvent se régaler des délicieux petits plats proposés par Odile et Emmanuel Poidevin.

Connus dans la région pour avoir été à la tête du Restaurant de la Tour à Châtel-sur-Montsalvens, le couple a repris l'établissement de montagne en 2018 et le fait vivre depuis, au rythme des saisons.

La spécificité du lieu veut qu'il soit fréquenté la journée par les skieurs ou les randonneurs, d'où un self-service rapide et de grande qualité. Le soir, un service soigné permettra aux convives de passer un excellent moment avec une carte aux accents du Terroir. Une carte de vins régionaux vient compléter l'offre.

Le restaurant, qui organise ponctuellement des événements spéciaux en partenariat avec Charmey.ch, accueille volontiers les groupes et peut également être privatisé sur demande !

Die von Terroir Fribourg anerkannten Restaurants gewinnen an Höhe! Dank der kürzlich erfolgten Aufnahme des Restaurants Dents-Vertes können sich die Liebhaber einer guten Küche nun auf 1612 m.ü.M. feine Plättchen zu Gemüte führen, die ihnen von Odile und Emmanuel Poidevin kredenzt werden.

Sie sind in der Gegend bestens bekannt, weil sie zuvor das Restaurant de la Tour in Châtel-sur-Montsalvens geführt haben. Das Paar hat das Bergrestaurant 2018 übernommen und es seither mit saisonalen Gerichten zum Anziehungspunkt gemacht.

Speziell an diesem Betrieb ist, dass er tagsüber von Skifahrerinnen und -fahrern besucht wird, die sich in einem qualitativ hochstehenden Self-Service bedienen können, während am Abend ein gepflegerter Service geboten wird und die Gäste ihre Gaumen mit einer Küche verwöhnen können, die auf lokale Akzente setzt. Eine Karte mit Weinen aus der Region ergänzt das Angebot.

Das Restaurant, das in Partnerschaft mit Charmey.ch punktuell Anlässe organisiert, empfängt auch gerne Gruppen und kann auf Wunsch für Privatfeiern genutzt werden!

La Croix-Blanche, Posieux

Idéalement situé au centre du village de Posieux, la Croix-Blanche charmera tout visiteur par son chaleureux décor, ses petits passages secrets et son luxuriant jardin. Ravagé par un incendie en 1990, le bâtiment historique a été remplacé par une belle bâtie aux multiples fonctions.

L'établissement, tenu par la famille Galley, Mireille et François accompagnés de leurs deux filles, propose une cuisine simple et raffinée, qui fait la part belle aux produits locaux. L'ambiance familiale plaira tant aux habitués qu'aux gens de passage. Des salles à l'étage permettent également d'y mettre sur pied conférences ou séminaires, et une résidence hôtelière vient compléter l'offre. Pourquoi ne pas y organiser votre mariage ?

Les amateurs de houblon seront ravis d'y trouver une brasserie artisanale ! La Croix-Blanche et sa dynamique équipe organisent également des événements spéciaux, comme des dîners dans le noir ou des soirées « accords mets-bières ».

Ideal gelegen im Zentrum von Posieux bezaubert das Croix-Blanche die Besucherinnen und Besucher mit seiner warmherzigen Ausstattung, seinen kleinen versteckten Gängen und seinem üppigen Garten. Das 1990 von einem Feuer heimgesuchte historische Haus wurde durch ein schönes, multifunktionales Gebäude ersetzt.

Der von der Familie Galley – Mireille und François, unterstützt von ihren beiden Töchtern – geführte Betrieb bietet eine einfache und raffinierte Küche, die lokalen Produkten einen hohen Stellenwert einräumt. Die familiäre Atmosphäre gefällt sowohl den Stammgästen als auch den Passanten. Säle in den oberen Geschossen ermöglichen es, Konferenzen oder Seminare durchzuführen, ein Hotel rundet das Angebot ab. Und was spricht dagegen, im Croix-Blanche Hochzeit zu feiern?

Hopfenliebhaber werden davon begeistert sein, eine eigene Brauerei vorzufinden! Das Croix-Blanche und sein dynamisches Team organisieren zudem auch Spezialanlässe, etwa Abendessen im Dunkeln oder Essen, bei denen die Gerichte mit den und auf die Biere abgestimmt werden.



Un légume - Un Chef - Une recette

Ein Gemüse - Ein Küchenchef - Ein Rezept

CHRISTIAN FOLLY

Située au cœur de Pérrolles depuis 2011, la «Brasserie Le Boulevard 39» est un cocon de convivialité et un plaisir pour les papilles. Savoir-faire, qualité et authenticité sont les maîtres mots de la cuisine proposée par Philippe Roschy et son équipe. Ce délicat mélange est élaboré chaque jour à partir de produits du terroir.

Chez les Roschy, le métier de bouche est avant tout une affaire de famille. Enfant, Philippe se souvient par exemple des jours de marché, où chacun mettait la main à la pâte pour aider la boucherie familiale à sa manière. Encore maintenant, cette entraide est quelque-chose qu'il aime transmettre à ses enfants.

En plus de son savoir-faire de boucher, il est également un cuisinier accompli. Après sa formation, sa carrière de près de 10 ans dans la haute gastronomie lui ont permis de grandir et de prendre de l'expérience auprès de chefs réputés, comme Pierrot Ayer ou Didier de Courten. En 2011, sentant le moment opportun pour se mettre à son compte, il a ouvert la «Brasserie Le Boulevard 39».

La cuisine proposée y est plus authentique, mais il garde cette attention du moindre détail et cette exigence de qualité apprises durant ses années en gastronomie. Cuisiner est pour lui un véritable métier de passion !

Pour le livre «Les légumes du Pays de Fribourg», il a concocté cette recette faisant la

part belle à sa spécialité, *Entrecôte du Boulevard beurre Café de Paris, purée de panais parfumée à la truffe*. Merci Chef !

Die 2011 im Zentrum von Pérrolles eröffnete «Brasserie Le Boulevard 39» ist ein Hafen der Gastlichkeit und ein Fest für die Gaumen. Fachliches Können, Qualität und Authentizität sind die Begriffe, welche die Küche von Philippe Roschy und seinem Team am besten beschreiben. Mit regionalen Produkten gelingt es, diese nicht einfach unter einen Hut zu bringenden Ansprüche zu erfüllen.

Bei den Roschys ist die Gastronomie vor allem eine Familienangelegenheit. Philippe erinnert sich beispielsweise an die Markttage in seiner Kindheit, an denen alle in der Metzgerei mit anpackten, um die anfallende Arbeit erledigen zu können. Das gegen-seitige Helfen ist etwas, das er auch gerne an seine Kinder weitergeben möchte.

Neben seinem Fachwissen als Metzger ist er auch ein versierter Koch. Nach seiner Ausbildung erweiterte er sein Wissen während 10 Jahren in der gehobenen Gastro-nomie und sammelte Erfahrungen bei renommierten Chefs wie Pierrot Ayer oder Didier de Courten. 2011 war für ihn der Zeitpunkt gekommen, sich selbstständig zu machen, und er eröffnete die «Brasserie Le Boulevard 39».

Die dort angebotenen Gerichte sind zwar bodenständig, aber von seinen Jahren in der Gastronomie hat er die Qualitätsanforderung beibehalten, die auch für das kleinste Detail gilt. Kochen ist für ihn ein von Leidenschaft geprägter Beruf, in dem man die langen Arbeitszeiten nicht aufrechnen darf. Die Ambiance im Restaurant und die Stimmung im Team motivieren ihn jeden Tag neu. Es gibt nichts Schöneres, als nach dem Essen Komplimente von den Gästen zu erhalten!

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 !

Boulevard 39
Brasserie Le Boulevard 39
Boulevard de Pérrolles 39
1700 Fribourg
026 424 35 98



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





Fribourg Ville suisse du Goût 2023!

Freiburg wird GenussStadt 2023!

JEANNE LUTZ-SIMON



La Ville de Fribourg a été désignée capitale suisse du Goût 2023 par la Fondation pour la promotion du Goût. Après Bâle, c'est la cité des Zaehringen qui reprend le flambeau d'ambassadrice du plus grand événement gourmand de Suisse : la Semaine du Goût.

Chaque année, la ville choisie s'engage à respecter la Charte du Goût, à promouvoir le plaisir de manger, créer des échanges et des liens dans la communauté de la nourriture, susciter l'organisation d'événements et mettre en avant des produits locaux, authentiques, sains et durables.

La Ville de Fribourg a saisi l'occasion de cette 23^e édition de la Semaine suisse du Goût, qui aura lieu du 14 au 24 septembre 2023, pour imaginer un programme ambitieux durant toute l'année avec une série d'événements liés à la gastronomie et au savoir-faire culinaire de sa région.

Terroir Fribourg se réjouit de collaborer étroitement avec la Ville de Fribourg afin de sensibiliser le public à la qualité et à la provenance des aliments, au respect de la saisonnalité, à la découverte de la production locale, et à célébrer

la diversité des goûts et des cultures alimentaires. Elle participera aussi à la promotion de la santé par une nourriture variée et équilibrée, en particulier auprès des jeunes. L'ensemble du programme sera dévoilé progressivement sur le site www.fvdg.ch.

Die Stadt Freiburg wurde von der Fondation pour la promotion du Goût zur «GenussStadt der Schweiz 2023» ernannt. Nach Basel übernimmt nun also die Zähringerstadt die Rolle der Botschafterin der Genusswoche, des grössten Gourmet-Events der Schweiz.

Für jede Schweizer Genusswoche wird jeweils eine Stadt zur Botschafterin des Jahres ernannt. Diese stimmt zu, die Genuss-Charta einzuhalten, die sie dazu verpflichtet, die Freude am Essen zu fördern, den Austausch und Begegnungen von Akteuren der Foodbranche zu unterstützen, die Organisation von Veranstaltungen anzustossen und lokale, authentische, gesunde und nachhaltige Produkte in den Fokus zu rücken.

Die Stadt Freiburg hat die Gelegenheit beim Schopf gepackt und für die 23. Ausgabe der

Schweizer Genusswoche, die vom 14. bis 24. September 2023 über die Bühne gehen wird, ein anspruchsvolles Programm auf die Beine gestellt. Das ganze Jahr über sind Veranstaltungen geplant, die einen Bezug zur Gastronomie und zum kulinarischen Know-how der Region aufweisen.

Terroir Fribourg freut sich auf die enge Zusammenarbeit mit der Stadt Freiburg, die darauf abzielen soll, die Bevölkerung für die Qualität, Herkunft und Saisonalität von Lebensmitteln zu sensibilisieren und die Vielfalt der Geschmäcker und Esskulturen zu feiern. Terroir Fribourg und die Stadt Freiburg werden sich zudem für die Förderung der Gesundheit durch eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung einsetzen, insbesondere bei jungen Menschen. Über das gesamte Programm wird schrittweise auf der Website www.fvdg.ch informiert.

Fribourg Ville du Goût
Infos et programme

www.fvdg.ch



Plus forts ensemble

Gemeinsam sind wir stärker

YANNICK ETTER

L'idée pouvait paraître audacieuse, elle s'est révélée fameuse ! « Fribourg, Terre de valeurs » est née dans l'allégresse et réunit désormais sous une même marque les acteurs du monde politique, économique, culturel ou touristique.

Terroir Fribourg s'est impliqué dès le début des réflexions, consciente qu'une telle identité visuelle pouvait être porteuse pour les secteurs qu'elle défend : la production, la transformation, la gastronomie, la distribution alimentaire.

Le choix a été fait d'adopter la nouvelle marque en remplacement du label « Certifié Terroir Fribourg », désormais dénommé « Fribourg – regio.garantie ».

Dès le début, les producteurs affiliés au label ont joué le jeu et apposé le nouveau visuel sur leurs produits. Dès ce printemps, un accent sera mis sur la communication, afin d'augmenter la notoriété de la marque. Cette promotion pourra s'appuyer sur de nombreux partenaires différents, ce qui permettra de toucher un maximum de personnes, que ce soit au sein du canton ou à l'extérieur.

Déjà, on remarque une certaine curiosité autour de la nouvelle marque. Son slogan parle de lui-même : une terre, des valeurs. On ne pourrait mieux définir la production alimentaire fribourgeoise !

Die Idee mochte auf den ersten Blick gewagt erscheinen, letztlich erwies sie sich aber als goldrichtig! Freiburg, Land der Werte wurde mit Freude entwickelt und vereint nun unter einer einzigen Marke die Akteure aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Tourismus.

Terroir Fribourg hat sich von Beginn weg an den Überlegungen beteiligt und war sich dabei bewusst, dass eine derartige visuelle Identität positiv genutzt werden kann in den Branchen, für die sich die Vereinigung einsetzt: Produktion, Verarbeitung und Verteilung von Lebensmitteln, und Gastronomie.



Terroir Fribourg hat sich dazu entschieden, die neue Marke zu übernehmen und das Label « Zertifiziert Terroir Fribourg » zu ersetzen. Neu wird das Label « Freiburg – regio.garantie » heißen.

Die Produzenten, die über das bestehende Label verfügen, haben das Spiel von Anfang an mitgespielt und das neue Visual für ihre Produkte übernommen. Ab Frühling wird ein Schwerpunkt auf die Kommunikation gesetzt werden. Ziel wird sein, den Bekanntheitsgrad der Marke zu erhöhen. Die Werbung kann sich auf zahlreiche Partner stützen, dadurch wird es möglich, eine maximale Anzahl von Personen sowohl im als auch ausserhalb des Kantons zu erreichen.

Wir stellen bereits eine gewisse Neugierde in Bezug auf die neue Marke fest. Ihr Slogan spricht für sich: ein Land, viele Werte. Besser könnte man die Freiburger Lebensmittelproduktion nicht beschreiben!

Faites certifier
vos produits !
Lassen Sie Ihre Produkte
zertifizieren!
www.terroir-fribourg.ch



Nos derniers événements en images

Bilder von unseren jüngsten Veranstaltungen



Bénichon des Entreprises, Bulle, septembre 2022



« Fête des Fêtes », Ballenberg,
septembre et octobre 2022



Réception du nouveau Président de la Confédération,
Alain Berset, Fribourg, décembre 2022



Suisse Fondu Festival, Fribourg,
novembre 2022



Salon des Goûts et Terroir, Bulle,
novembre et décembre 2022

A venir! Demnächst!

**Salon International de l'Agriculture
Internationale Landwirtschaftsmesse**
25.02-05.03 – Paris

**Assemblée générale de Terroir Fribourg
Generalversammlung Terroir Fribourg**
24.04 – Nant (Vully)

**Inauguration de la gare de Bulle
Einweihung des Bahnhofs Bulle**
26.08 – Bulle

**Bénichon de la Semaine du Goût
Kilbi der Genusswoche**
15.09-17.09 – Fribourg

**Bénichon du Pays de Fribourg
Kilbi im Freiburgerland**
28.09-01.10 – Gurmels

**Salon des Goûts & Terroirs
Gastromesse Goûts & Terroirs**
01.11-05.11 – Bulle

PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
PRÄSENZ IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN

