



N°6 - 2021



Une charte pour la restauration collective publique

Eine Charta für die öffentliche Gemeinschaftsgastronomie

Après plusieurs tentatives, c'est finalement le choix d'une démarche incitative et résolument basée sur la motivation des établissements partenaires, signataires de la charte, qui a pu être concrétisé.

Cette charte se veut un outil simple et efficace pour augmenter la part de produits agricoles fribourgeois dans les assiettes des personnes qui fréquentent des établissements de restauration collective publique. De plus en plus, les consommateurs sont sensibles à la provenance des aliments qui composent leur assiette. Ils se soucient également d'avoir une alimentation saine, durable et

équilibrée. Dans ce sens, la charte sur la restauration collective fribourgeoise apporte de vraies solutions. Terroir Fribourg se réjouit de s'engager dans la mise en œuvre de cette charte et formule ses voeux de succès dans les démarches à venir !

Pierre-Alain Bapst, Directeur

Nach mehreren Versuchen fiel die Wahl schlussendlich auf einen Ansatz, der konsequent auf Anreize und die Motivation der Partnerbetriebe setzt, die die Charta unterzeichnen. Die Charta ist als ein einfaches und

wirksames Werkzeug zu verstehen, mit dem der Anteil von Freiburger Landwirtschaftsprodukten auf den Tellern von Personen erhöht werden soll, die Betriebe der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie aufsuchen. Konsumentinnen und Konsumenten achten immer mehr auf die Herkunft der Lebensmittel, die auf ihren Teller kommen. Sie wünschen sich zudem eine gesunde, nachhaltige und ausgewogene Ernährung. Im Hinblick darauf liefert die Freiburger Charta der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie gangbare Lösungen.

Terroir Fribourg freut sich, sich an der Umsetzung dieser Charta beteiligen zu können und wünscht dem Unterfangen gutes Gelingen!

Pierre-Alain Bapst, Direktor

GAZETTE DU TERROIR

DANS CETTE
ÉDITION:
IN DIESER
AUSGABE:

Un écrin de qualité pour la fondue moitié-moitié
Fondue moitié-moitié in qualitativ hochwertiger Umhüllung

Un vent nouveau souffle sur le Domaine de la Bourgeoisie
Auf der Domaine de la Bourgeoisie weht ein frischer Wind

Restaurants agréés
Anerkannte Restaurants

Semaine du Goût
Genusswoche

La nouvelle ferme de Grangeneuve
Der neue Grangeneuve-Hof

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

Un écrin de qualité pour la fondue moitié-moitié

Fondue moitié-moitié in qualitativ hochwertiger Umhüllung

HÉLÈNE DUMOULIN

Qui l'eut cru! Un ravioli en lieu et place d'un caquelon pour la célèbre fondue moitié-moitié. Voilà un défi de taille qui n'a pas fait trembler Francesco Olivieri. Ce fin gourmet, d'origine italienne, est un enfant de Fribourg qui a grandi sur Pérrolles. Depuis 2018, à la tête de sa petite entreprise, Pastifici Olivieri, Francesco marie tradition italienne et gastronomie fribourgeoise avec talent.

Dans son assortiment, ce passionné propose cinq raviolis certifiés Terroir Fribourg: le Ravioli Campagnard au lard fumé fribourgeois, le Ravioli Bénichon avec sa farce agneau-Poire à Botzi AOP, le Ravioli Fribourgeois avec son cœur coulant à la fondue moitié-moitié ainsi que les deux nouveaux venus, le Ravioli au Niremont et le Ravioli au Pra Diabla, qui sont le fruit d'une riche collaboration avec les fromageries de Semsales et de Mézières. Si le savoir-faire est italien, le cœur, lui, est bien d'ici. Francesco vous le dira, ses pâtes, il les fait à la méthode de sa grand-mère, en choisissant soigneusement ses matières premières. Trouver le juste équilibre entre les pâtes à l'italienne et la farce à la tradition fribourgeoise, Francesco l'a fait. Pour les déguster, rien de plus simple! Un plongeon de quelques minutes dans une eau frémissante et le tour est joué. Ses produits sont tellement succulents qu'ils en deviennent presque magiques. Francesco saura vous convaincre de goûter à ses pépites du Terroir, qui vous feront voyager entre Fribourg et l'Italie à chaque bouchée.



N'hésitez plus, visitez son site internet PASTIFICIOLIVIERI.CH et rendez-lui visite à son laboratoire de Corjolens pour déguster ces Raviolis authentiques et de qualité.

Das berühmte Fondue moitié-moitié in Ravioli statt in einem Caquelon – darauf muss man erst kommen! Fondue in Ravioli zu zauen ist eine grosse Herausforderung, vor der allerdings Francesco Olivieri nicht zurückschreckt. Der Feinschmecker mit italienischen Wurzeln ist in Freiburg aufgewachsen, genauer in Pérrolles. Seit 2018 führt Francesco das kleine Unternehmen Pastifici Olivieri, in dem er mit viel Talent italienische Tradition mit Freiburger Gastronomie kombiniert. In seinem Sortiment führt der leidenschaftliche Tüftler drei Raviolisorten, die von Terroir Fribourg zertifiziert sind: Die währschaften

Ravioli Campagnard mit geräuchertem Freiburger Speck, die Bénichon-Ravioli, die mit Lamm und Büschelbirnen AOP gefüllt sind, und das Top-Produkt: die Freiburger Ravioli mit ihrem schmelzenden Inneren aus Fondue moitié-moitié. Das Pasta-Know-how ist italienisch, das Herz ist aber ganz klar von hier. Francesco klärt Sie gerne darüber auf, dass er seine Pasta nach der Art seiner Grossmutter herstellt und dabei die Zutaten ganz sorgfältig auswählt. Francesco hat die richtige Balance zwischen Teigwaren auf die italienische Art und traditioneller Freiburger Füllung herausgetüftelt. Sie zu geniessen ist dagegen ein Leichtes! Ein paar Minuten in kochendes Wasser, und voilà. Die Ravioli sind so lecker und schmackhaft, man glaubt an Zauberei! Francesco ist jeden Donnerstag mir seinem wunderschönen Verkaufswagen Pastifici Olivieri auf dem

Markt in Bulle zu finden, und er wird Sie davon überzeugen, seine kleinen Leckerbissen aus dem Terroir zu versuchen, die Sie bei jedem Bissen auf eine Reise von Freiburg nach Italien und zurück entführen werden. Zögern Sie nicht und besuchen Sie ihn auf dem Markt oder in seiner Tüftelwerkstatt in Corjolens, und lassen Sie sich die authentischen, qualitativ hochwertigen Ravioli nicht entgehen!



Pastifici Olivieri
Rue Maison-Rouge 18
1754 Corjolens
079 420 58 82
www.pastificiolivieri.ch



Un vent nouveau souffle sur le Domaine de la Bourgeoisie

Auf der Domaine de la Bourgeoisie weht ein frischer Wind

YANNICK ETTER

Le Lavaux est Vaudois. Tout le Lavaux ? Non, un petit territoire appartient encore et toujours, depuis 1362, à la Bourgeoisie de la Ville de Fribourg ! Le Domaine s'étend sur plus de 6 hectares, dont la majorité est située dans le village de Riex, une petite partie en Désaley, ainsi qu'à la Tour-de-Peilz. Les procédés et l'image sont en pleine mutation, sous l'impulsion de son dynamique Chef de service, Philippe Berset. Depuis 2011, toutes les étapes de fabrication se déroulent sur le Domaine, en production intégrée. Dans une démarche de durabilité, le Domaine va se diriger dans les prochaines années vers une production entièrement biologique, sous la conduite de son jeune et talentueux vigneron Jérémie Tinguely.

Composé actuellement à près de 80% de Chasselas, les vignes sont renouvelées à un rythme soutenu pour évoluer vers d'autres spécialités, notamment du Merlot et du Divico, des cépages rouges, ainsi que de la Heida, un cépage blanc. A terme, environ 60% de la production sera constituée de vins blancs et près de 40% de vins rouges, avec de nouveaux types de vins, ceci dans un souci de répondre aux nouvelles aspirations des consommateurs. Ce printemps, le Domaine de la Bourgeoisie a présenté ses nouvelles étiquettes et tout son univers graphique, qui présentent le domaine sous un angle épuré, moderne, rappelant l'origine et la topographie du vignoble. Un effort particulier sera également fait à l'avenir pour mettre en place de nouveaux espaces d'accueil,

vente et dégustation, que ce soit sur le Domaine à Riex ou dans les caves de la Bourgeoisie à la Rue des Alpes à Fribourg. Une plateforme de vente en ligne sera également inaugurée cet automne afin de promouvoir cette culture de l'échange en tout temps.



Das Lavaux ist waadtländisch. Das ganze Lavaux? Nein, ein kleines Gebiet gehört seit 1362 der Burgergemeinde Freiburg! Die Domaine erstreckt sich über 6 Hektar, der grösste Teil liegt auf dem Gebiet des Dorfs Riex, ein kleiner Teil in Désaley sowie in La Tour-de-Peilz. Unter der Führung des dynamischen Chefs Philippe Berset befinden sich Anbau und Image der Domaine voll im Umbruch. Seit 2011 werden sämtliche Arbeitsschritte in integrierter Produktion auf der Domaine abgewickelt. Im Hinblick auf noch mehr Nachhaltigkeit wird die Domaine in den kommenden Jahren unter der Leitung des jungen und talentierten Weinbauers Jérémie Tinguely vollumfänglich auf bio umstellen.

Die Reben bestehen gegenwärtig zu fast 80% aus Chasselas, sie werden regelmässig ersetzt,

um anderen Spezialitäten Platz zu machen, darunter insbesondere die roten Sorten Merlot und Divico und die weisse Sorte Heida. Längfristig sollen ca. 60% der Produktion aus Weissweinen und 40% aus Rotweinen bestehen. Dabei sollen neue Weinsorten zum Zug kommen, um den neuen Bedürfnissen und Ansprüchen der Konsumentinnen und Konsumenten gerecht werden zu können.

Diesen Frühling hat die Domaine de la Bourgeoisie ihre neuen Etiketten und die neue Grafiklinie vorgestellt. Die Domaine erscheint nun in einem schnörkellosen, modernen Stil, der an den Ursprung und die Topographie des Rebgebiets erinnert. In Zukunft sollen besondere Anstrengungen unternommen werden, um neue Empfangs-, Verkaufs- und Degustationsräume präsentieren zu können, und zwar sowohl auf der Domaine in Riex als auch in der Kellerei der Burgergemeinde an der Rue des Alpes in Freiburg. Zudem wird diesen Herbst eine Online-Verkaufsplattform lanciert, um ständig mit den Kundinnen und Kunden in Kontakt bleiben zu können.

Vins de la Bourgeoisie
de la Ville de Fribourg
Rue des Alpes 14
1700 Fribourg
026 351 78 07
bit.ly/Domaine-Bourgeoisie



Nos Restaurants agréés

Unsere anerkannte Restaurants

JEANNE LUTZ-SIMON

Terroir Fribourg et GastroFribourg se réjouissent d'accueillir 5 nouveaux restaurants agréés depuis cet été.

- Restaurant Chemi-Hütta, St. Silvester
- Auberge du Rendez Vous, Aumont
- Dans la Forêt Lointaine, Vaulruz
- Buvette du Mont-Gibloux, Villarlod
- Auberge du Tilleul, Matran

En devenant membre, ces restaurateurs s'engagent à favoriser l'utilisation de produits locaux et de saison. Sur leur carte, vous trouverez des mets intégrant les différentes AOP fribourgeoises, du vin du Vully et de Cheyres, ou encore des légumes de nos maraîchers.

Ces 5 nouveaux membres nous confortent dans l'idée que notre label « Restaurant agréé » est une plus-value pour les restaurateurs mais aussi pour les consommateurs.

Grâce à la mise en réseau de Terroir Fribourg, des restaurateurs motivés et passionnés ont trouvé des produits locaux de première qualité auprès de nos membres!



Terroir Fribourg und GastroFribourg freuen sich, dass diesen Sommer 5 neue Restaurants anerkannt werden konnten:

- Restaurant Chemi-Hütta, St. Silvester
- Auberge du Rendez Vous, Aumont
- Dans la Forêt Lointaine, Vaulruz
- Buvette du Mont-Gibloux, Villarlod
- Auberge du Tilleul, Matran

Mit ihrer Mitgliedschaft verpflichten sich die Restauratoren, bevorzugt lokale und saisonale Produkte zu verwenden. Auf ihren Karten finden Sie Gerichte, die mit den verschiedenen Freiburger AOP-Produkten und mit Gemüsen unserer Händler zubereitet wurden, dazu werden Ihnen Weine aus dem Vully oder aus Cheyres aufgetischt.

Die 5 neuen Mitglieder bestätigen uns, dass unser Label «anerkanntes Restaurant» einen Mehrwert für die Betriebe, aber auch für die Konsumentinnen und Konsumenten darstellt.

Dank der Vernetzung durch Terroir Fribourg können motivierte und passionierte Restauratoren bei unseren Mitgliedern auf lokale Produkte von erstklassiger Qualität zugreifen!



Club des Amis du Terroir | Club der Freunde des Terroirs





Moderne et technologique: la nouvelle ferme de Grangeneuve

Modern und technologisch top: Der neue Grangeneuve-Hof

YANNICK ETTER

La nouvelle ferme laitière de Grangeneuve est en fonction: En discussion depuis de nombreuses années, le projet avait connu un coup d'accélérateur en 2016 lorsque le Grand Conseil a accordé les crédits pour sa réalisation. Aujourd'hui, après 2 ans de travaux, c'est un écrin moderne et adapté à l'agriculture de demain qui se dresse fièrement sur le campus fribourgeois. Grâce à une large consultation et à l'implication de tous les acteurs, c'est un outil pédagogique unique qui permettra aux employés, apprentis et étudiants de se familiariser avec les techniques agricoles de pointe.

Un accent particulier a été mis sur le bien-être animal et sur le climat de l'étable. Les faces Nord et Sud peuvent s'ouvrir, laissant ainsi une grande quantité d'air s'engouffrer sous la haute toiture, mais permettant également un ombrage lorsque cela est nécessaire. Evidemment, les dernières technologies ont été implantées: au-delà des panneaux solaires rendant la ferme autonome, des applications offrent un suivi et des relevés statistiques, notamment liées au troupeau laitier, à la gestion du climat intérieur ou au séchage du fourrage. Cette étape du séchage s'effectue par ailleurs sous 4 formes différentes, dans le but de détecter la technique la plus efficace d'obtenir un fourrage nutritif.

Les 25 et 26 septembre, une grande fête populaire célébrera l'inauguration de ce nouvel outil, avec comme fil rouge « le chemin du lait, de la fourche à la fourchette ». Diverses animations, les animaux de la ferme, des dégustations et un marché artisanal complèteront le programme. Le menu de Bénichon sera servi dimanche sur réservation!

Der neue Milchbetrieb Grangeneuve ist in Betrieb! Das Projekt stand schon seit mehreren Jahren zur Diskussion, 2016 erhielt es einen Schub, als der Grossrat den Kredit für dessen Realisierung sprach. Heute nun, nach 2 Jahren Bauarbeiten, steht da ein modernes, auf die Landwirtschaft von morgen ausgerichtetes Schmuckstück, das stolz aus dem Freiburger Campus herausragt. Dank einer breiten Vernehmlung und dem Einbezug sämtlicher Akteure ist ein einzigartiges pädagogisches Werkzeug entstanden, das es den Angestellten, den Lehrlingen und den Studierenden erlauben wird, sich mit landwirtschaftlicher Spitzentechnik vertraut zu machen. Besonderes Gewicht wurde auf das Tierwohl und das Klima im Stall gelegt. Die Nord- und die Südseite lassen sich öffnen, dadurch ist das Dachgebälk immer gut durchlüftet. Auf

der anderen Seite ist es aber auch möglich, wenn nötig für Schatten zu sorgen. Es wurden neuste Technologien eingebaut: Neben einer Solaranlage, die dem Hof eine unabhängige Energieversorgung bringt, bieten verschiedene Apps eine Nachverfolgbarkeit und statistische Daten, insbesondere hinsichtlich der Milchvieherde, der Regulierung des Innenklimas und der Trocknung des Futters. Die Trocknung erfolgt übrigens auf 4 verschiedene Arten mit dem Ziel, die wirkungsvollste Technik zu finden, die ein möglichst nahrhaftes Futter generiert. Am 25. und 26. September ist zur Eröffnung des neuen Ausbildungsorts ein grosses Volksfest geplant, bei dem «Der Weg der Milch von der Heugabel zur Essgabel» den roten Faden bildet. Verschiedene Animationen, die Tiere des Hofs, Degustationen und ein Handwerkermarkt runden das Programm ab. Auf Reservation wird am Sonntag ein Chilbi-Menu serviert!

Inauguration de
la ferme laitière
Einweihung des Kuhstalls
25 et 26 septembre
Grangeneuve
www.fr.ch/grangeneuve





La Semaine du Goût

Die Genusswoche

JEANNE LUTZ-SIMON

Comme chaque année, Terroir Fribourg est partenaire de la Semaine du Goût, qui se déroule du 16 au 26 septembre 2021 dans toute la Suisse. Cette semaine vise à donner envie à chacun de faire des découvertes culinaires, de s'interroger sur son rapport à l'alimentation ou de nous rendre curieux quant à l'origine de notre nourriture. Terroir Fribourg est fière de voir l'intérêt croissant de ses membres à proposer des activités qui étoffent le programme national. Des dégustations, des visites d'exploitations ou des repas insolites dans nos restaurants se retrouvent dans un programme gourmand et alléchant sur www.gout.ch.

A vos agendas!

Wie jedes Jahr ist Terroir Fribourg Partner der Genusswoche, die vom 16. bis 26. September in der ganzen Schweiz über die Bühne gehen wird. Die Woche zielt darauf ab, den Besucherinnen und Besuchern kulinarische Entdeckungen zu ermöglichen, ihre Einstellungen zur Ernährung zu hinterfragen oder sie neugierig zu machen auf die Herkunft unserer Nahrung. Terroir Fribourg ist stolz zu sehen, dass seine Mitglieder ein wachsendes Interesse zeigen, Aktivitäten anzubieten, die das nationale Programm ergänzen und erweitern. Auf dem die Sinne erweiternden und verlockenden Programm stehen Degustationen, Betriebsbesuche oder

aussergewöhnliche Essen in unseren Restaurants. Mehr erfahren Sie auf www.gout.ch – zücken Sie Ihre Agenda!



Programme
Programm
www.gout.ch

A venir ! Demnächst!

Bénichon

Septembre et octobre

Dates et lieux sur www.benichon.org

Kilbi

September und Oktober

Daten und Orte auf www.benichon.org

PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

PRÄSENZ IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN



Concours suisse des produits du terroir
Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte
25-26.09
Courtemelon (JU)

Goûts et Terroirs, le Salon authentique
Goûts et Terroirs, die authentische Messe
28.10-01.11
Espace Gruyère, Bulle



Route de Chantemerle 41 | 1763 Granges-Paccot
info@terroir-fribourg.ch | Tél. +41 26 467 30 30
www.terroir-fribourg.ch