

## Communiqué de presse

### Un bilan positif, 25 ans et de nouveaux défis pour Terroir Fribourg

**L'association de promotion des produits du Terroir fribourgeois a tenu son assemblée ce lundi 22 avril à Romont. Une centaine de membres ont répondu présents, témoignant ainsi du dynamisme de l'organisation.**

Au niveau comptable, l'association a eu le plaisir de présenter un léger bénéfice, après avoir procédé à plusieurs amortissements exceptionnels. Le développement de certaines prestations ainsi qu'une bonne maîtrise des charges expliquent en partie ce bon résultat sur le plan financier.

L'année 2023 a été marquée par des événements majeurs, notamment la « Bénichon en Ville », offrant dans le cadre de « Fribourg - Ville du Goût » une fête vivante et populaire au centre-ville. Des campagnes de sensibilisation ont été menées, axées sur le poulet local et les fraises de saison. La campagne digitale « Automne et saveurs », diffusée en-dehors du canton en partenariat avec l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT), a elle mis en lumière la Bénichon. Un effort particulier a par ailleurs été porté sur la certification « Fribourg - regio.garantie », avec notamment une collaboration avec la Fédération Fribourgeoise des Apiculteurs (FFA) et son label d'or. Enfin, la restauration a connu une année faite d'innovations, avec en particulier l'avènement de la plateforme « De-Saison » (<https://de-saison.ch>) afin de faciliter et intensifier les échanges entre producteurs et acteurs de la restauration.

Dans son plaidoyer, le Président Christian Deillon a parlé d'amour. Du haut de ses 25 ans, qu'elle fête en 2024, l'association Terroir Fribourg a en effet le cœur qui bat pour ses fidèles partenaires : l'agriculture, les transformateurs, la restauration, le patrimoine du canton et toutes celles et ceux qui font le Terroir de Fribourg, y compris les consommateurs. A 25 ans, on réfléchit, on se préoccupe aussi de l'avenir : c'est ainsi que l'association a défini certaines de ses priorités, à commencer par intéresser la jeune génération, sensible aux produits locaux mais demandeuse d'une certaine innovation. Terroir Fribourg s'attèlera également à l'avenir à donner plus de notoriété et une meilleure diffusion à son label « Fribourg-regio.garantie » et aux près de 1000 produits qui l'arborent.

Quant au Directeur Pierre-Alain Bapst, il a relevé l'importance de remettre l'alimentation à une place de choix dans le budget des ménages, à l'heure où les points de vente directe sont parfois délaissés. Il a rappelé la cohérence de consommer local d'un point de vue économique mais également environnemental. Le canton de Fribourg peut se targuer d'offrir une grande diversité de produits, aux consommateurs d'en profiter !

Pour marquer son anniversaire, Terroir Fribourg organise le samedi 15 juin prochain une « Balade découverte » dans le village du Mouret. Les inscriptions sont ouvertes sur le site [www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch) !

#### Contacts :

Président : M. Christian Deillon – 079 632 22 29 – [christian@boucherie-deillon.ch](mailto:christian@boucherie-deillon.ch)

Directeur : M. Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31 – [pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch](mailto:pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch)