

Granges-Paccot, le 6 mars 2022

Communiqué de presse

Des résultats largement au-dessus des attentes pour le stand « Les Fromages de Suisse » au Salon International de l'Agriculture de Paris.

Le Salon International de l'Agriculture a fermé ses portes ce dimanche 6 mars. Les organisateurs annoncent 502'757 visiteurs, ce qui représente une affluence stable par rapport à la dernière édition de 2020 et ceci malgré la situation liée au Covid. Durant les 9 jours, le stand « Les Fromages de Suisse », géré par Terroir Fribourg, a vu ses ventes de fromages et le nombre de fondues servies au restaurant fortement augmenter par rapport à la dernière édition. La présentation en première mondiale de « Bouébot », le robot-fondue a également rencontré un vif succès.

Après une pause en 2021 en raison du Coronavirus, les visiteurs se sont à nouveau déplacés en nombre pour apprécier les différentes facettes de l'agriculture et de la gastronomie au Parc des Expositions de la Porte de Versailles. Le très bon bilan de la présence « Les Fromages de Suisse » peut s'expliquer d'une part par une qualité d'accueil très soignée, une nouveauté avec la présence en première mondiale de « Bouébot » le robot fondue et d'autre part par le fait que le nombre d'exposants et restaurants était en recul par rapport à la précédente édition. En effet, certains exposants ont renoncé à leur présence en raison de la situation liée au Coronavirus.

« Bouébot » a parfaitement joué son rôle

Nouveauté du stand helvétique, « Bouébot » le robot-fondue moitié-moitié, a parfaitement joué son rôle d'attraction. Sa présentation en première mondiale avait été communiquée de manière ciblée sur la région parisienne avant l'ouverture du salon au travers des réseaux sociaux. Cet outil promotionnel a rempli sa mission attirer et alpaguer les visiteurs et par effet de ricochet à doper les ventes de fromages et remplir le restaurant où étaient servies les fondues moitié-moitié.

Des ventes en forte hausse

Durant les 9 jours, ce sont près de 25'000 bouchées de fondue qui ont ainsi été offertes à la dégustation. Environ 3'000 portions de fondues moitié-moitié ont été servies au restaurant d'une capacité de 100 places.

Les 6 vitrines de dégustation-vente ont écoulé près de 1'000 kg de fondue moitié-moitié en sachet, 650 kg de Gruyère AOP, 300 kg de Vacherin Fribourgeois AOP, 650 kg de Tête de Moine AOP et 200 kg de Sbrinz AOP.

Différentes personnalités nous ont fait l'honneur d'une visite, parmi celles-ci, nous pouvons citer les Conseillers d'Etat Fribourgeois Sylvie Bonvin-Sansonens et Didier Castella, M. Roberto Balzaretto, Ambassadeur de Suisse en France, M. Christian Hofer, Directeur de l'OFAG et Mme Eva Reinhard, Directrice d'Agroscope.

Contact :

Pierre-Alain Bapst, directeur de Terroir Fribourg : 079 275 05 08 – pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

Résumé (avec variation en % par rapport à 2020)

502'757 visiteurs

35 employés sur le stand

3'000 fondues servies au restaurant (+ 20 %)

950 Hot Fondue vendues à l'emporté (+ 40 %)

25'000 bouchées dégustation (idem 2020)

Vente de fromage aux vitrines

650 kg de Gruyère AOP (+ 40 %)

300 kg de Vacherin Fribourgeois AOP (+ 10 %)

650 kg de Tête de Moine AOP (+ 40 %)

200 kg de Sbrinz AOP (+5%)