

Annexe 3 – Rapport Marketing

Yannick Etter

Chers membres Terroir Fribourg, Chers invités, Mesdames, Messieurs,
L'année 2023, quelle année ! Terroir Fribourg s'est en effet engagé sur plusieurs fronts afin de donner un maximum de visibilité à l'association d'une part, mais surtout à vous, les membres et à vos produits, si possible certifiés « Fribourg-regio.garantie ».

2023 fut marquée notamment par 2 campagnes avec un soutien financier du Plan climat, à savoir les fraises de saison et le poulet local. La première, orientée vers les consommateurs, les incitait à « résister » à leurs envies de fraise, le temps que notre Terre fribourgeoise les délivre. Le retour fut positif, mais force est de constater que chaque année, ce thème revient sur la table et qu'on n'a pour l'instant pas vu beaucoup de changement dans le comportement de la grande distribution en matière de marketing hors saison. La seconde campagne s'adressait aux restaurateurs, incités à privilégier le poulet local au détriment du poulet importé, au bilan carbone et économique nettement moins reluisant. Nous ne pouvons pas quantifier l'impact réel de cette campagne mais force est de constater que la demande en poulet suisse a explosé ces derniers mois dans la restauration, ce qui est une très bonne nouvelle.

Dans notre département Marketing et Communication, une réorganisation d'importance a eu lieu au mois d'avril 2023, suite au départ de notre collègue Jeanne. J'ai repris son cahier des charges et ai pu en contrepartie compter sur notre collaboration avec l'Union fribourgeoise de tourisme pour les tâches de communication digitale. Le savoir-faire de Léonie et de l'UFT dans ce domaine apportent un plus certain à notre association, à l'heure où l'on ne peut plus se contenter de « bricoler » sur les réseaux sociaux.

Parlons événements. L'année de notre association débute en général sur les chapeaux de roue... 2023 n'a pas fait exception, puisque le Salon de l'Agriculture de Paris nous attendait de pied ferme. Une petite nouveauté croustillante était au menu, un changement de halle, pour la première fois depuis plus de 10 ans, nous étions en effet appelés à occuper un nouvel emplacement, en raison d'une réorganisation des espaces par l'organisateur. Heureusement, ceci n'a pas trop perturbé la marche des affaires et nous avons vite repris nos marques, pulvérisant au passage les chiffres de notre restaurant. Suite à ce succès, nous avons pu prolonger de 3 ans notre mandat de représentation avec Switzerland Cheese Marketing.

Dans nos contrées, nous avons également eu l'occasion de mettre en valeur l'excellence de la production locale, notamment en août lors du grand week-end d'inauguration de la nouvelle gare de Bulle, où nous avons eu la chance d'être mandatés par les TPF pour le bouquet de chantier, la soirée du personnel, l'apéritif VIP ainsi que la partie « subsistance » de la fête publique. D'autres événements ont permis de présenter les produits fribourgeois : l'Apéritif de Printemps de la Chambre de commerce, la course d'école du Conseil fédéral, une rencontre internationale des pays de montagne à Fribourg, la St-Nicolas au Palais Fédéral ou encore l'inscription de la saison d'alpage au patrimoine de l'Unesco. Pour ces mandats, nous privilégions désormais la collaboration avec les producteurs ayant fait certifier leurs produits. Avis aux indécis.

Cela sera le cas également au Salon des Goûts et Terroirs de Bulle, en 2024. L'édition 2023 a été un succès total, tant sur l'espace fribourgeois que pour le Salon lui-même, qui a comptabilisé pour la première fois 50'000 entrées. De longue date, le Salon collabore avec regio.garantie Romandie (ex. Pays romand-Pays gourmand,

ou PRPG), et il est naturel pour nous aujourd'hui d'exiger que nos exposants puissent présenter des produits certifiés, à l'heure où ce label a gagné en crédibilité, bénéficie d'une communication nationale et d'un nombre de produits sans cesse croissant. Il en va de la confiance que les consommateurs attribuent à Terroir Fribourg et ses membres !

2023, c'était également la « Ville du Goût » à Fribourg et au-delà. Terroir Fribourg y a collaboré de près, particulièrement en mettant sur pied la « Bénichon en ville », une fête colorée et vivante au cœur de la ville. Notre petite fierté, avoir pu présenter le repas de Bénichon le plus fribourgeois de l'histoire, puisque même le safran de la Cuchaule AOP était fribourgeois, ainsi que la moutarde qui accompagnait les pièces fumées ! Les perspectives pour Terroir Fribourg sont très bonnes. Nous restons des partenaires privilégiés du monde politique et économique lorsqu'il s'agit de mettre en avant les produits locaux, dans notre canton ou au-delà. C'est notre ADN et sommes très fiers de vous représenter, vous les membres Terroir Fribourg qui produisez au quotidien des produits de haute qualité qui gagnent encore à être connus !