

2024

RAPPORT D'ACTIVITÉ • TÄTIGKEITSBERICHT



FRIBOURG

Terre
de valeurs

FAISONS VIVRE
NOTRE RÉGION
GEMEINSAM FÜR
UNSERE REGION

Association Terroir Fribourg
Route de Chantemerle 41
1763 Granges-Paccot

+41 (0)26 467 30 30
www.terroir-fribourg.ch
info@terroir-fribourg.ch



SOMMAIRE
INHALT

Le mot du Président Wort des Präsidenten	4
Rapport de gestion 2024 Geschäftsbericht 2024	6
Club des Amis du Terroir Club der Freunde des Terroirs	8
Membres du Comité directeur et administration Vorstandsmitglieder und Administration	10
Rétrospective des activités 2024 Rückblick 2024	12
L'année 2024 en chiffres Das Jahr 2024 in Zahlen	14
Notre invité – Jacques Nicolet Unser Gast – Jacques Nicolet	16
Communication et Marketing Kommunikation und Marketing	18
Certification et label « Fribourg-regio.garantie » Zertifizierung und Label « Fribourg-regio.garantie »	20
Les Restaurants agréés Terroir Fribourg Von Terroir Fribourg anerkannte Restaurants	22
La Restauration collective Gemeinschaftsgastronomie	24
La Bénichon du Pays de Fribourg Kilbi im Freiburgerland	26

Rédaction générale - Allgemeine Redaktion: **Yannick Etter**
Graphisme - Grafikdesign: **Atelier Parallèle à Bulle**
Photos - Bilder: **Terroir Fribourg, parallele.ch**
Traduction - Übersetzung: **Terroir Fribourg, Eloquence.ch**

Imprimé dans le canton de Fribourg
Gedruckt im Kanton Freiburg

LA FORMATION, MOTEUR DE NOTRE PATRIMOINE

CHRISTIAN DEILLON | PRÉSIDENT



Notre beau canton de Fribourg est reconnu, et souvent envié, pour la richesse de son patrimoine et de son terroir. Il est vrai que nous produisons des produits exceptionnels. Toutefois, il est crucial de préserver notre savoir-faire, notamment à travers la formation. À une époque où l'on parle beaucoup de télétravail, de réductions d'horaires ou de week-ends prolongés, recruter la relève dans les métiers liés à l'agriculture et à l'alimentation devient un véritable défi.

Plus inquiétant encore, les professionnels motivés qui se perfectionnent, par le biais d'un brevet ou d'une maîtrise, ne cherchent plus à devenir indépendants ni à reprendre un commerce. Les difficultés à obtenir un financement, les perspectives de gains souvent insuffisantes par rapport à l'investissement financier et personnel, ainsi que les contraintes administratives, découragent l'entrepreneuriat. Pourtant, notre richesse réside dans la diversité de la confection d'un même produit et dans la « touche » unique de l'agriculteur, de l'éleveur, du meunier, du fromager, du boucher, du boulanger, et bien d'autres encore.

Le canton de Fribourg, qui ambitionne de se positionner comme un leader de l'agro-alimentaire en axant une partie de son développement sur un cluster food, doit absolument veiller à préserver un tissu économique vital pour la conservation de notre savoir-faire.

Chers membres de Terroir Fribourg, même à temps partiel, la passion vous dévore à 150% et voilà la clé de notre succès commun !

Je vous remercie sincèrement pour votre implication qui est essentielle pour garantir la pérennité de nos secteurs. Je souhaite également encourager vivement les producteurs encore hésitants à faire certifier vos produits. Ce geste fort témoigne de notre volonté de garantir la qualité et la transparence, tout en apportant un soutien tangible aux filières locales. Ensemble, continuons à porter haut les couleurs de nos savoir-faire et à offrir des produits d'exception à nos consommateurs.

DIE AUSBILDUNG, MOTOR UNSERES ERBES

CHRISTIAN DEILLON | PRÄSIDENT

Unser schöner Kanton Freiburg ist bekannt für sein reiches Erbe und sein Terroir, und nicht selten wird er dafür beneidet. Es stimmt: Wir produzieren aussergewöhnliche Produkte. Es ist aber zentral wichtig, unser Know-how zu bewahren, insbesondere mittels Ausbildung. In einer Zeit, in der oft die Rede ist von Homeoffice, Reduktion der Arbeitszeit oder verlängerten Wochenenden, wird das Heranziehen von Nachwuchs in Berufen aus den Bereichen Landwirtschaft und Ernährung zu einer echten Herausforderung.

Noch mehr Anlass zur Sorge bereitet der Umstand, dass motivierte Berufsleute, die sich weiterbilden und einen Fähigkeitsausweis erwerben oder eine Meisterprüfung absolvieren, nicht mehr selbständig werden oder ein Geschäft übernehmen wollen. Die Schwierigkeiten, die benötigte Finanzierung zu erhalten und im Verhältnis zum finanziellen und persönlichen Einsatz genug zu verdienen, aber auch administrative Hürden bringen diese Personen davon ab, Unternehmer zu werden. Dabei liegt unser Reichtum gerade in der Diversität bei der Herstellung ein und desselben Produkts, er liegt im einzigartigen « Touch », den der Landwirt, der Züchter, der Müller, der Käser, der Bäcker, der Metzger und viele andere mehr dem Produkt verleihen.

Der Kanton Freiburg, der den Ehrgeiz hat, sich als Leader im Bereich Ernährung zu positionieren und mit diesem Ziel vor Augen einen Teil seiner Entwicklung auf einen Food-Cluster ausrichtet, muss unbedingt darauf achten, dass er das wirtschaftliche Umfeld bewahren kann, das für den Erhalt unseres Know-hows unabdingbar ist.

Liebe Mitglieder von Terroir Fribourg, auch wenn ihr Teilzeit arbeitet: Mit eurer Leidenschaft gebt ihr 150%, und genau das ist der Schlüssel für unseren gemeinsamen Erfolg!

Ich danke euch von ganzem Herzen für euer Engagement, das entscheidend ist für das Fortbestehen unserer Branche. Ich möchte jene Produzentinnen und Produzenten, die noch zögern, ihre Produkte zertifizieren zu lassen, dazu ermutigen, diesen Schritt zu machen. Das starke Zeichen der Zertifizierung bezeugt unseren Willen, Qualität und Transparenz zu garantieren und dem lokalen Gewerbe gleichzeitig eine spürbare Unterstützung zu bieten. Sorgen wir gemeinsam dafür, dass wir auf unser Know-how stolz sein und unseren Konsumentinnen und Konsumenten hervorragende Produkte anbieten können.



25 ANS, UN AGE CHARNIÈRE, UNE SOLIDE RENOMMÉE ET DES DÉFIS EN PERSPECTIVE

PIERRE-ALAIN BAPST | DIRECTEUR



En 2024, notre association a soufflé ses 25 bougies. Au fil des années, elle a acquis une solide expérience et développé un vaste réseau. Lors de sa création en 1999, notre canton ne comptait encore aucun produit enregistré sous une Appellation d’Origine Protégée (AOP), ni de label régional. Aujourd’hui, grâce à la volonté des acteurs concernés, notre canton est devenu le champion suisse des AOP et compte 1’000 produits certifiés «Fribourg – regio.garantie», issus d’environ 90 producteurs répartis sur l’ensemble du territoire et couvrant toutes les branches de production. En jetant un regard dans le rétroviseur, nous pouvons être fiers du chemin parcouru et continuer à avancer en mettant en œuvre la stratégie 2024–2028.

Grâce à des actions de promotion sur le terrain, comme la balade découverte qui s’est déroulée à la mi-juin 2024 au Mouret, des projets tels que la restauration collective avec la charte «Cuisinons notre région», ou encore des mesures de communication, notre association a toujours pour objectif de valoriser l’ensemble des acteurs engagés dans l’élaboration des produits locaux. Bien que le rôle de Terroir Fribourg ne soit pas d’intervenir dans la formation des prix, nous avons toujours à cœur de mettre en lumière le travail de la fourche à la fourchette, en valorisant chaque maillon de la chaîne, de l’agriculteur au transformateur.

C’est dans cet esprit que nous avons célébré les 25 ans de notre association lors d’une soirée réunissant 200 personnes fin novembre à Montbovon. Entourés de nos membres, partenaires et invités, nous avons souligné l’importance de tirer tous à la même corde pour continuer à faire rayonner les produits du terroir fribourgeois.

Outre la première édition de la balade découverte et les différentes actions de communication, qu’elles soient digitales ou traditionnelles, je souhaite mettre en avant deux événements qui ont particulière-

25 JAHRE: EIN JUBILAUMSJAHR, EIN GUTES RENOMMEE – UND HERAUSFORDERUNGEN IN SICHT

PIERRE-ALAIN BAPST | DIREKTOR

2024 hat unsere Vereinigung 25 Kerzen ausgeblasen. Im Laufe der Jahre hat sie viel Erfahrung gesammelt und ein breites Netzwerk aufgebaut. Als sie 1999 gegründet wurde, gab es in unserem Kanton noch keine Produkte, die unter einer geschützten Ursprungsbezeichnung (AOP) oder einem regionalen Label registriert waren. Heute ist unser Kanton dank des Willens der betroffenen Akteure der Schweizer Meister der AOP und verfügt über 1’000 zertifizierte Produkte «Fribourg – regio.garantie», die von rund 90 über das gesamte Kantonsgebiet verteilten Produzenten hergestellt werden und alle Produktionszweige abdecken. Rückblickend können wir stolz sein auf den zurückgelegten Weg, und wir werden weiter vorankommen mit der Umsetzung der Strategie 2024–2028.

Durch Werbemassnahmen vor Ort – wie etwa die Entdeckungsreise, die Mitte Juni 2024 in Le Mouret stattfand –, Projekte wie die Gemeinschaftsgastronomie mit der Charta «Regional kochen» oder Kommunikationsmassnahmen verfolgt unsere Vereinigung immer das Ziel, alle an der Herstellung lokaler Produkte beteiligten Akteure aufzuwerten. Obwohl es nicht die Aufgabe von Terroir Fribourg ist, in die Preisbildung einzugreifen, ist es uns immer ein Anliegen, die Arbeit vom Feld bis auf den Teller zu würdigen und jedem Glied der Kette, vom Landwirt bis zum Verarbeiter, einen Mehrwert zu verschaffen.

In diesem Sinn und Geist haben wir unser 25-jährige Bestehen anlässlich einer Soirée mit 200 Personen Ende November in Montbovon gefeiert. Gegenüber unseren Mitgliedern, Partnern und Gästen haben wir betont, wie wichtig es ist, dass alle an einem Strick ziehen, um die Produkte der Freiburger Region weiterhin ins beste Licht rücken zu können.

Neben der ersten Ausgabe der Entdeckungsreise und den ver-

ment mis en valeur les produits fribourgeois en 2024. Lors de la Coupe Spengler à Davos, en fin d’année, le Jambon de la Borne AOP, le Gâteau du Vully, les vins du Vully et la crème double ont régalié les fans de hockey venus de plusieurs pays, en partenariat avec le HC Fribourg–Gottéron. Le deuxième événement marquant fut notre participation à la Fête Fédérale des Costumes à Zurich, où nous avons pu constater le fort attachement du public aux produits fribourgeois et aux plaisirs gourmands de notre région.

Dans ce contexte, je tiens à remercier toutes les personnes qui s’engagent dans la promotion de nos bons produits, et je me réjouis de poursuivre ce travail pour faire rayonner notre région!

schiedenen digitalen oder herkömmlichen Kommunikationsaktionen möchte ich zwei Anlässe nennen, die den Freiburger Produkten im Jahr 2024 einen besonderen Platz eingeräumt haben. Dank einer Partnerschaft mit dem HC Fribourg–Gottéron vermochten der Jambon de la Borne AOP, der Gâteau du Vully, die Vully-Weine und die Double Crème anlässlich des Spengler Cups Ende Jahr in Davos Hockeyfans aus aller Welt zu begeistern. Das zweite Highlight war unsere Teilnahme am Eidgenössischen Trachtenfest in Zürich, wo wir die starke Verbundenheit des Publikums mit den Freiburger Produkten und den kulinarischen Leckerbissen unserer Region spüren konnten.

Abschliessend möchte ich mich bei allen bedanken, die sich für die Förderung unserer tollen Produkte einsetzen, und ich freue mich darauf, diese Arbeit fortzusetzen mit dem Ziel, unsere Region zum Strahlen zu bringen!

LES 6 PRODUITS AOP FRIBOURGEOIS



CLUB DES AMIS DU TERROIR

PATRICE BORCARD | DIRECTEUR ECAB



L'ECAB, membre du Club des Amis du Terroir ? Depuis quelques années, l'Etablissement cantonal d'assurance des bâtiments soutient en effet l'Association Terroir Fribourg. Rien d'étonnant à cette collaboration.

En effet, l'ECAB a fait de la durabilité l'une des valeurs qui fondent ses activités. Et depuis quelque temps, l'établissement a réorienté sa politique de parrainage en concentrant ses soutiens sur les domaines du patrimoine, son domaine d'activité. Voilà deux bonnes raisons pour accorder les violons de l'ECAB avec ceux de Terroir Fribourg

L'ECAB est un partenaire institutionnel actif et engagé. L'établissement soutient, depuis de nombreuses années, des projets et des événements qui lui permettent d'améliorer la compréhension de ses missions auprès de la population et de renforcer ses messages de prévention.

La collaboration avec l'Association Terroir Fribourg s'inscrit dans cet esprit. A l'ECAB, la durabilité est une valeur d'autant plus essentielle, que l'établissement est appelé à accompagner les conséquences des changements climatiques en cours. Défendre la durabilité sous toutes ses formes tient de la prévention pour l'ECAB. Par son soutien aux produits du terroir, sa valorisation des savoir-faire, sa promotion des circuits-courts, Terroir Fribourg place également la durabilité au cœur de sa mission.

L'ECAB se concentre sur la préservation et la valorisation du patrimoine, dans ses définitions plurielles. Et les produits du terroir appartiennent au patrimoine fribourgeois. D'ailleurs, l'ECAB

CLUB DER FREUNDE DES TERROIRS

PATRICE BORCARD | DIREKTOR KGV

Was, die KGV ist Mitglied des Clubs der Freunde des Terroirs? In der Tat unterstützt die kantonale Gebäudeversicherung Terroir Fribourg schon seit einigen Jahren. Die Zusammenarbeit ist keine Überraschung.

Die KGV hat die Nachhaltigkeit zu einem zentralen Wert ihrer Tätigkeit erhoben. Seit einiger Zeit hat die Einrichtung ihre Sponsoring-Politik neu ausgerichtet und konzentriert sich nun auf Unterstützungen im Bereich Kulturerbe und Erhaltung, ihrem angestammten Tätigkeitsgebiet – zwei stichhaltige Gründe, die Aktivitäten der KGV mit jenen von Terroir Fribourg in Einklang zu bringen.

Die KGV ist eine aktive und engagierte Partnerinstitution. Sie unterstützt schon seit vielen Jahren Projekte und Anlässe, die es ihr erlauben, das Verständnis für ihre Tätigkeiten bei der Bevölkerung zu verbessern und ihre Präventions-Message zu streuen.

Die Zusammenarbeit mit der Vereinigung Terroir Fribourg folgt dieser Strategie. Bei der KGV ist die Nachhaltigkeit umso mehr ein wichtiger Wert, als sie aufgerufen ist, den Kampf gegen die Folgen des laufenden Klimawandels zu begleiten. Die Nachhaltigkeit in allen ihren Formen zu verteidigen ist für die KGV Bestandteil der Prävention. Mit der Unterstützung für Produkte aus dem Terroir, der Wertschätzung des Know-hows und dem Entstehen für kurze Wege setzt auch Terroir Fribourg die Nachhaltigkeit ins Zentrum ihrer Tätigkeit.

Die KGV konzentriert sich auf die Erhaltung und Aufwertung des Kulturerbes in seinen vielfältigen Bedeutungen. Und die Pro-

dukt du miel grâce à de nombreuses ruches placées tant dans les jardins de son siège de Granges-Paccot que sur son site de formation, à Châtillon. L'établissement a récemment aménagé l'un de ses chalets dont il est propriétaire afin de permettre la production de Vacherin fribourgeois AOP.

Comme membre du Club des Amis du Terroir, l'ECAB soutient des produits et des traditions qui font vivre l'identité fribourgeoise.

dukte aus dem Terroir gehören zu diesem Freiburger Kulturerbe. Übrigens produziert die KGV dank zahlreicher Bienenkästen, die in den Gärten ihres Sitzes in Granges-Paccot und in ihrer Ausbildungsstätte in Châtillon aufgestellt sind, selber Honig. Vor kurzem hat die KGV eines der Chalets in ihrem Besitz umgebaut, um die Produktion von Vacherin fribourgeois AOP zu ermöglichen.

Als Mitglied des Clubs der Freunde des Terroirs unterstützt die KGV die Produkte und Traditionen, welche die Freiburger Identität lebendig erhalten



COMITÉ DIRECTEUR VORSTAND



PRESIDENT PRÄSIDENT
Christian Deillon
Maître Boucher
Metzgermeister, Romont

SECTEUR AGRICOLE SEKTOR LANDWIRTSCHAFT



Murielle Chassot
Association Fribourgeoise des Paysannes (AFP), La Tour-de-Trême



Frédéric Ménétrey
AGRI Fribourg, Granges-Paccot



Gabriel Yerly
Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie (FSFL)
Freiburgischer Milchverband (FMV), Berlens



Fritz Glauser
AGRI Fribourg, Granges-Paccot
Jusqu’au bis 22.04.2024



Denise Schafer
Freiburger Bäuerinnen und Landfrauenverband (FBL), Wünnewil

SECTEUR DES ASSOCIATIONS FAÏTIÈRES SEKTOR DACHVERBÄNDE



Hugo Widmer
Vice-président Vizepräsident
Gemeindeverband Region Sense, St. Antoni



Philippe Roschy
GastroFribourg, Fribourg



Christophe Renevey
Union fribourgeoise du Tourisme (UFT)
Freiburger Tourismusverband, Fribourg



Pascal Charlet
Fédération Patronale et Economique (FPE)
Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband, Bulle



Christian Schafer
Union Patronale du canton de Fribourg (UPCF)
Arbeitgeberverband des Kantons Freiburg Fribourg

SECTEUR DE LA TRANSFORMATION SEKTOR VERARBEITUNG



David Blanc
Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg
Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg, Châtel-St-Denis



Sébastien Overney
Association des Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs du canton de Fribourg, Epagny



Joanna Rouiller
Interprofession des Vins du Vully, Sugiez



Nicolas Schmoutz
Artisans fromagers romands, Mézières

MEMBRES A TITRE CONSULTATIF BERATENDE MITGLIEDER



Pierre-Alain Bapst
Directeur Terroir Fribourg
Granges-Paccot



Aurélia Passaseo
Fédération Romande des Consommateurs Fribourg



Urs Zaugg
Direction des institutions, de l’agriculture et des forêts (DIAF)
Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft (ILFD)

ADMINISTRATION – VERWALTUNG



Pierre-Alain Bapst
Directeur
Direktor



Yannick Etter
Suppléant du directeur – Resp. Promotion et Événements
Stellvertreter des Direktors – Leiter Promotion & Events



Christian Folly
Spécialiste en restauration collective
Fachspezialist Gemeinschaftsgastronomie



Marion Yerly
Spécialiste certification
Zertifizierungsspezialistin



Léonie Chenaux
Spécialiste en communication
Fachspezialist Kommunikation



Anne Defferrard
Comptabilité
Buchhaltung



Natacha Richard
Stagiaire Praktikantin
dès le ab 01.09.2024

IMPLICATIONS DE TERROIR FRIBOURG IMPLIKATIONEN VON TERROIR FRIBOURG

Organe	Fonction
Commission Grangeneuve	Membre
regio.garantie Romandie	Membre du Comité
Fribourgissima	Membre de la Commission de la Marque
Salon des Goûts et Terroirs	Membre du comité
La Bénichon du Pays de Fribourg	Membre du Comité de pilotage
Fribourg, Réseau des Villes Créatives UNESCO - Domaine gastronomie	Membre du Comité de pilotage
Salon International de l’Agriculture (SIA) Stand Les Fromages de Suisse	Membre du Comité de pilotage
Food Research & Innovation Center (FRIC), UniFR	Membre du Conseil consultatif
Parc Naturel Régional Gruyère Pays d’Enhaut	Membre de la commission Entreprises partenaires
Semaine du Goût	Membre du comité Fribourg
Suisse Fondue Festival	Membre du Comité



24 FÉVRIER AU 3 MARS

24. FEBRUAR BIS 3. MARZ

**SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE, PARIS
INTERNATIONALE LAND-
WIRTSCHAFTSMESSE, PARIS**

La fondue moitié-moitié triomphe! Sur mandat de Switzerland Cheese Marketing, promotion notamment du Gruyère AOP et du Vacherin Fribourgeois AOP. Das Fondue moitié-moitié feiert Triumphe! Im Auftrag von Switzerland Cheese Marketing werden insbesondere Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP beworben.

22 AVRIL 22. APRIL

**ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
GENERALVERSAMMLUNG**

Les membres de Terroir Fribourg font le bilan et s'ouvrent à de nouveaux horizons à Romont, gourmande capitale de la Glâne et fief de notre Président. Die Mitglieder von Terroir Fribourg ziehen in Romont, der Gourmet-Hauptstadt des Bezirks Glâne und Wohnsitz unseres Präsidenten, Bilanz und eröffnen neue Horizonte.



28 AU 30 JUIN

28. BIS 30. JUNI

**FÊTE FÉDÉRALE DES
COSTUMES À ZÜRICH
EIDGENÖSSISCHES
TRACHTENFEST IN ZÜRICH**

Grand raout des traditions, la Fête fédérale des Costumes fait également la part belle aux produits du Terroir et Fribourg est de la partie! Die grosse Festveranstaltung der Schweizer Traditionen, das eidgenössische Trachtenfest, rückt auch die Produkte von Terroir Fribourg ins beste Licht.



6 AU 8 SEPTEMBRE

6. BIS 8. SEPTEMBER

**ÖKK BIKE
REVOLUTION
ÖKK BIKE
REVOLUTION**

Nouvel événement sportif de portée internationale en Gruyère. Les amateurs participent eux à une « Gusto Ride » aux saveurs locales. Neuer Sportanlass von internationalem Zuschnitt im Bezirk Greyerz. Die Amateursportlerinnen und -sportler absolvieren einen «Gusto Ride», an dem es lokale Leckerbissen zu geniessen gibt.

6 OCTOBRE 6. OKTOBER

**TRAIL
MORAT-FRIBOURG
TRAIL
MURTEN-FREIBURG**

Un ravitaillement du Terroir? Les participants au nouveau trail de Morat-Fribourg ont les muscles fatigués, mais les papilles enchantées. Eine Verpflegung aus dem Terroir gefällig? Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer dieses neuen Trails Murten-Freiburg haben zwar müde Muskeln, dafür aber einen hoch zufriedenen Gaumen.



16 ET 17 NOVEMBRE

16. UND 17. NOVEMBER

**MARCHÉ AUX TRUFFES
TRÜFFELMARKT**

Terroir Fribourg apporte son soutien à ce marché traditionnel lacois, qui attire chaque année de nombreux visiteurs de toute la Suisse. Terroir Fribourg unterstützt den traditionellen Markt im Seebezirk, der jedes Jahr zahlreiche Besucherinnen und Besucher aus der ganzen Schweiz anzieht.



26 AU 31 DÉCEMBRE

26. BIS 31. DEZEMBER

**COUPE SPENGLER
À DAVOS
SPENGLER-CUP
IN DAVOS**

Fribourg-Terre de valeurs en marge du tournoi avec un spectaculaire Chalet fribourgeois et un succès total pour tous: Gottéron, le terroir, le tourisme et l'image de Fribourg! Freiburg – Land der Werte ist am Turnier mit einem sensationellen Freiburger Chalet präsent. Der Cup ist ein Riesenerfolg für alle: Gottéron, das Terroir, den Tourismus und das Image von Freiburg!

**L'ANNÉE
2024
EN RÉSUMÉ
DAS JAHR 2024
IN KÜRZE**



18 MARS 18. MARZ

**APÉRITIF DE
PRINTEMPS DE LA CCIF
FRÜHJAHRSPERITIF
DER HANDELSKAMMER**

La halle Swisspor à Châtel-Saint-Denis et les artisans de Terroir Fribourg accueillent le grand rassemblement de printemps de la CCIF. Anlässlich des grossen Frühlingsanlasses der HIKF empfangen und bewirten die Herstellerinnen und Hersteller von Terroir Fribourg das Publikum in der Swisspor-Halle in Châtel-Saint-Denis.

15 JUIN 15. JUNI

**BALADE DÉCOUVERTE
AU MOURET
ENTDECKUNGSREISE NIN
LE MOURET**

Première édition et grand succès pour cette balade à la découverte des artisans, de leurs lieux de fabrication et de leur savoir-faire. Erste Ausgabe und grosser Erfolg für den Spaziergang zu Lebensmittelproduzentinnen und -produzenten und ihren Produktionsräumen und für die Begegnung mit ihrem Know-how.



30 AOÛT AU 1^{ER} SEPTEMBRE

30. AUGUST BIS 1. SEPTEMBER

**BRADERIE DE PORRENTRUY
BRADERIE VON PORRENTRUY**

Trois jours de fête au cœur de l'Ajoie avec le canton de Fribourg comme Invité d'honneur. Landwehr, Vins du Vully, paillettes et les 6 produits AOP. Dreitägiges Fest im Herzen der Ajoie, mit dem Kanton Freiburg als Ehrengast. Landwehr, Vully-Weine, Pailletten und die sechs AOP-Produkte.

13 SEPTEMBRE 13. SEPTEMBER

**BÉNICHON
DES ENTREPRISES
KILBI DER UNTERNEHMEN**

Plus de 600 personnes rassemblées à Espace Gruyère pour célébrer la tradition fribourgeoise et la faire découvrir à leurs partenaires hors-canton. Über 600 Personen finden sich im Espace Gruyère ein, um die Freiburger Tradition zu feiern und sie den Kolleginnen und Kollegen von ausserhalb des Kantons näherzubringen.



30 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE

30. OKTOBER BIS 3. NOVEMBER

**SALON SUISSE DES GOÛTS
ET TERROIRS
SALON SUISSE DES GOÛTS
ET TERROIRS**

Vingt-six exposants, tous présentant des produits certifiés, animent l'espace fribourgeois, la Pinte ravit les nombreux visiteurs. Le Salon reste une référence en Suisse romande. Sechszwanzig Aussteller, die allesamt zertifizierte Produkte anbieten, bespielen den Freiburger Teil des Salons. Die Beiz erfreut zahlreiche Besucherinnen und Besucher. Der Salon bleibt eine feste Bezugsgrösse für die Westschweiz.

28 NOVEMBRE

28. NOVEMBER

**25 ANS TERROIR FRI-
BOURG À MONTBOVON
25 JAHRE TERROIR FRI-
BOURG IN MONTBOVON**

De 1999 à 2024, que de chemin parcouru! Le temps de prendre un moment pour se souvenir, partager un bon repas et marquer le coup. Was für ein Weg, der von 1999 bis 2024 zurückgelegt wurde! Es ist die Gelegenheit, sich einen Moment zu besinnen und zurückzublicken, ein feines Essen zu geniessen und das Jubiläum zu feiern.



35

ÉVÉNEMENTS
VERANSTALTUNGEN

TERROIR FRIBOURG
EN CHIFFRES

TERROIR FRIBOURG
IN ZAHLEN

1024



PRODUITS CERTIFIÉS PROVENANT
DE 86 PRODUCTEURS DIFFÉRENTS
ZERTIFIZIERTE PRODUKTE VON
86 VERSCHIEDENEN HERSTELLER

FRIBOURG
regio.garantie



29

RESTAURANTS
AGRÉÉS
ANERKANNTE
RESTAURANTS

6



6 PRODUITS AOP
DANS LE CANTON
AOP-PRODUKTE
IM KANTON

285



MEMBRES
MITGLIEDER

28



ÉTABLISSEMENTS SIGNATAIRES
DE LA CHARTE "CUISINONS
NOTRE RÉGION"

28 BETRIEBE, DIE DIE CHARTA
"REGIONAL KOCHEN"
UNTERZEICHNET HABEN

2.65 MIO

LE NOMBRE DE REPAS SERVIS EN 2024
DANS CES 28 RESTAURANTS DE COLLECTIVITÉ.
ANZAHL DER AUSGEGEBENEN MAHLZEITEN IN DIESEN
28 GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNGSBETRIEBEN.

13'226

ABONNÉS SUR LA PAGE FACEBOOK
FOLLOWER AUF DER FACEBOOK-SEITE

6



COMMUNIQUÉS
DE PRESSE EN 2024
PRESSEMITTEILUNGEN
IM JAHR 2024

4'549

+24%

ABONNÉS SUR INSTAGRAM
FOLLOWER AUF INSTAGRAM

3'222

2951 ABONNÉS SUR LINKEDIN
FOLLOWER AUF LINKEDIN

REGIO.GARANTIE ROMANDIE, AU SERVICE DES RÉGIONS REGIO.GARANTIE ROMANDIE, IM DIENST DER REGIONEN



NOTRE INVITÉ - JACQUES NICOLET, PRÉSIDENT REGIO.GARANTIE ROMANDIE
UNSER GAST - JACQUES NICOLET, PRASIDENT VON REGIO.GARANTIE ROMANDIE

Retrouvez
l'interview
complet :



Finden Sie
das vollständige
Interview:



Élu vaudois au Conseil national depuis 2015, Jacques Nicolet défend avec ferveur l'agriculture suisse et les produits du terroir.

Pouvez-vous nous expliquer en quelques mots le rôle que joue regio.garantie Romandie (RGR) dans la promotion du terroir en Suisse romande?

RGR assure tout d'abord la garantie du respect des lignes directrices nationales et des différents cahiers des charges édictés par l'Association suisse des Produits régionaux (ASPR), au travers des labels cantonaux et de leurs offices de promotion. De plus, RGR joue un rôle fédérateur entre les 7 labels régionaux, afin de mettre en harmonie les labels, les cantons contributeurs et leur diversité. RGR joue également un rôle canalisateur des moyens financiers nationaux et cantonaux, permettant de mettre en lumière l'ensemble des produits certifiés de la Romandie.

Quels sont les principaux défis que rencontre aujourd'hui la production locale?

La production indigène ne couvre que la moitié du contenu de nos assiettes, la concurrence des produits importés sur les prix et sur la production locale est donc très forte. La sensibilisation des consommateurs sur la qualité, la proximité, la traçabilité, l'authenticité et la valeur ajoutée en Suisse, de la production locale et des produits labellisés est un défi que l'on doit relever. La durabilité est un autre défi, et il s'agit de considérer la durabilité sous l'angle économique, social et environnemental, objectifs auxquels la production locale doit répondre plus efficacement et mieux se faire entendre.

Un petit mot sur le canton de Fribourg et ses produits du terroir?

Par tradition, le canton de Fribourg est très impliqué tant sur le terrain que par les moyens financiers engagés dans la promotion des produits labellisés. L'ancrage dans chaque région des produits fribourgeois et l'engagement de Terroir Fribourg assurent aux produits fribourgeois labellisés une visibilité bien au-delà du canton et du territoire national.

Propos recueillis par Yannick Etter

Seit 2015 hat der Waadtländer Jacques Nicolet Einsitz im Nationalrat, wo er mit Herzblut für die Schweizer Landwirtschaft und die Produkte des Terroirs kämpft.

Können Sie uns in wenigen Worten erklären, welche Rolle RGR bei der Förderung des Terroirs in der Westschweiz spielt?

RGR garantiert in erster Linie die Einhaltung der nationalen Richtlinien und der verschiedenen, vom Verein Schweizer Regionalprodukte (VSRP) verfassten Pflichtenhefte. Das geschieht mittels kantonalen Labels und via die kantonalen Förderstellen. Zudem fungiert RGR als Bindeglied zwischen den 7 regionalen Labels, den Beitragskantonen und deren Vielfalt. RGR lenkt zudem die nationalen und kantonalen Finanzmittel in die richtigen Kanäle, die es erlauben, die Gesamtheit der zertifizierten Westschweizer Produkte ins beste Licht zu rücken.

Vor welchen hauptsächlich Herausforderungen steht die lokale Produktion heute?

Die einheimische Produktion deckt nur die Hälfte dessen ab, was auf unsere Teller gelangt. Die Konkurrenz der importierten Waren für die Preise und die lokale Produktion ist sehr stark. Die Sensibilisierung der Konsumenten für Qualität, Nähe der Produktion, Verfolgbarkeit, Authentizität und Schweizer Mehrwert der lokalen Produktion und der Label-Produkte ist eine Herausforderung, der wir uns stellen müssen.

Die Nachhaltigkeit ist eine weitere Herausforderung. Wir müssen sie unter den Gesichtspunkten Wirtschaft, Soziales und Umwelt betrachten: Das sind Ziele, welche die lokale Produktion noch entschlossener anstreben und über die sie vermehrt sprechen muss.

Ein paar kurze Worte zum Kanton Freiburg und seinen Produkten aus dem Terroir?

Traditionellerweise ist der Kanton Freiburg sehr stark engagiert, sowohl auf seinem Gebiet als auch mit den Mitteln, die es für die Förderung der Label-Produkte zur Verfügung stellt. Die Verankerung der Freiburger Produkte in jeder Region und das Engagement von Terroir Fribourg stellen eine Sichtbarkeit für Freiburger Label-Produkte sicher, die weit über den Kanton und die Landesgrenzen hinausgeht.

Envie de consommer plus local ?

regio.
garantie

regio.
garantie

Suisse. Naturellement.

LA COMMUNICATION AU CŒUR DE NOTRE MISSION

YANNICK ETTER | RESPONSABLE PROMOTION & EVENTS



L'année écoulée a été riche en actions de communication pour Terroir Fribourg, avec un objectif clair : valoriser nos producteurs locaux et sensibiliser le public à une consommation responsable.

Notre campagne "Résiste" a marqué les esprits en encourageant les consommateurs à patienter jusqu'au 15 mai pour savourer les fraises locales, plutôt que de céder à la tentation des importations. Cette initiative, largement relayée sur nos plateformes et dans les médias locaux, a suscité un véritable engouement et des retours positifs de notre communauté.

En parallèle, diverses thématiques ont été abordées avec la publication de cinq articles de blog sur notre site internet et sur Frapp. Pisciculture de la Gruyère, Biohof am Murtensee, filière du lait et Porc d'ici, pour terminer l'année avec les Chocolats Villars, ces contenus ont permis de mettre en avant les acteurs du terroir, les enjeux de la production locale et les particularités des différents produits.

La Gazette du Terroir a, elle, connu deux éditions, proposant des portraits de producteurs, des articles plus approfondis sur certaines thématiques du Terroir ainsi qu'une présentation des dossiers liés à la restauration. De plus, nos newsletters régulières ont informé nos membres et abonnés des activités et initiatives de notre association.

Notre collaboration avec l'Union Fribourgeoise du Tourisme (UFT) s'est poursuivie et amplifiée, avec la création de contenus toujours plus dynamiques : stories engageantes, publications percutantes sur Facebook, Instagram et LinkedIn. Cette synergie renforce notre visibilité et l'impact de nos messages.

Enfin, nous avons lancé un projet de photos professionnelles mettant en valeur nos membres. Ce travail de qualité par l'atelier Parallèle permettra de personnaliser encore davantage notre communication et de mettre un visage sur celles et ceux qui font vivre le terroir fribourgeois.

DIE KOMMUNIKATION IST UNSERE Kernaufgabe

YANNICK ETTER | LEITER PROMOTION & EVENTS

Das Berichtsjahr war mit Kommunikationsaktionen reich befrachtet. Das Ziel war klar: Unsere lokalen Produzenten hervorzuheben und die Bevölkerung für einen verantwortungsbewussten Konsum zu sensibilisieren.

Unsere Kampagne «Geduld!» blieb haften und ermutigte die Konsumenten dazu, der Verlockung der importierten Erdbeeren zu widerstehen und sich bis 15. Mai in Geduld zu üben. An diesem Datum kommen nämlich die einheimischen Erdbeeren in den Handel. Die auf unseren Plattformen und in den Social Media breit gestreute Kampagne genoss volle Zustimmung und stiess auf ein positives Feedback unserer Community.

Parallel dazu wurden auf unserer Website und auf Frapp in fünf Blogartikeln verschiedene Themen angeschnitten: Fischzucht in Greyerz, Biohof am Murtensee, die Milchbranche, Schwein von hier, und zum Jahresabschluss Chocolat Villars: Die Beiträge haben es erlaubt, Akteure des Terroirs, Herausforderungen der lokalen Produktion und die Eigenheiten der verschiedenen Produkte vorzustellen.

Die «Gazette du Terroir» erschien zweimal und bot Portraits von Produzenten, ausführliche Artikel zu bestimmten Themen des Terroirs sowie eine Präsentation der Dossiers, welche die Restauration betreffen. Zudem wurden unsere Mitglieder und Abonnenten in unseren regelmässig erscheinenden Newsletters über Aktivitäten und Engagements unserer Vereinigung informiert.

Unsere Zusammenarbeit mit dem Freiburger Tourismusverband (FTV) wurde fortgeführt und mit der Kreation von immer dynamischerem Content erweitert, es erschienen packende Stories und pointierte Posts auf Facebook, Instagram und LinkedIn. Die Synergie erhöht unsere Sichtbarkeit und die Wirkung unserer Botschaften.

Last, but not least haben wir ein Projekt lanciert, bei dem unsere Mitglieder mit professionellen Fotos ins beste Licht gerückt werden. Die qualitativ hochwertige Arbeit wird vom Atelier Parallèle realisiert und wird es erlauben, jenen Personen ein Gesicht zu verleihen, welche das Freiburger Terroir lebendig erhalten.



COMMISSION MARKETING MARKETING KOMMISSION

Christian Deillon, Romont
Murielle Chassot, La Tour-de-Trême
Frédéric Grangier, Bulle
Frédéric Liard, Bulle
Joanna Rouiller, Sugiez

Gérald Saudan, Fribourg
Pierre-Alain Bapst, Terroir Fribourg
Léonie Chenaux, Terroir Fribourg
Yannick Etter, Terroir Fribourg

UNE NOTORIÉTÉ GRANDISSANTE POUR LE LABEL FRIBOURG-REGIO.GARANTIE

MARION YERLY | SPÉCIALISTE CERTIFICATION

Lors de l'année écoulée, le label Fribourg-regio.garantie est entré dans une nouvelle ère! Tant par le nombre de produits certifiés que par leur place croissante dans les activités de notre association, cette garantie de proximité fait sa place dans le paysage des labels régionaux.

En effet, 2024 a été une année marquante. Celle-ci a débuté avec 905 produits certifiés au compteur et a vu 10 nouveaux membres choisir de mettre en valeur le fruit de leur travail grâce au label «Fribourg-regio.garantie», cela sans compter les producteurs et transformateurs déjà convaincus qui ont profité d'ajouter quelques produits à la liste de leurs articles certifiés. Cet enthousiasme commun a permis de franchir la barre des 1000 produits portant le label Fribourg-regio.garantie juste à temps pour fêter les 25 ans de Terroir Fribourg.

Le succès de notre label régional a également eu un bel écho lors du Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Une place toute particulière lui a été réservée puisque chaque stand fribourgeois proposait fièrement un ou plusieurs produits certifiés. Cette nouvelle mesure a permis d'apporter un véritable signe distinctif à l'espace fribourgeois.

Finalement, Fribourg-regio.garantie a vu son processus se digitaliser grâce à l'utilisation de l'outil de gestion eDirekt, développé depuis quelques années par les cantons romands. Cette plateforme permet un meilleur suivi du processus de certification, tant pour nos membres, pour notre association ainsi que pour l'organisme de certification (OIC). Cette collaboration croissante entre les différents labels régionaux a également permis de mener à bien plusieurs projets, telle que la campagne de communication nationale qui a fait la part belle à regio.garantie.

En 2024, Fribourg-regio.garantie a élargi son horizon tout en préservant son ancrage local, fidèle à ses membres et à leurs valeurs.

DIE BEKANNTHEIT DES LABELS FRIBOURG-REGIO.GARANTIE WACHST

MARION YERLY | ZERTIFIZIERUNGSSPEZIALISTIN

Fribourg-regio.garantie ist im Berichtsjahr in eine neue Ära eingetreten! Sowohl in Bezug auf die Anzahl zertifizierter Produkte als auch auf die zunehmende Wichtigkeit bei den Aktivitäten unserer Vereinigung hat die Garantie für lokale Produktion ihren Platz unter den regionalen Labels gefunden.

2024 war in der Tat ein markantes Jahr. Zu Beginn wurden 905 zertifizierte Produkte gezählt, und es kamen 10 neue Mitglieder hinzu, die ihre Erzeugnisse mithilfe des Labels hervorheben. Dabei sind die bereits überzeugten Produzenten und Verarbeiter noch nicht einmal mitgerechnet, welche die Gelegenheit genutzt und ihrer Liste von bereits zertifizierten Produkten weitere hinzugefügt haben. Dieser gemeinsame Enthusiasmus hat es erlaubt, gerade rechtzeitig vor der Feier zum 25-jährigen Bestehen von Terroir Freiburg die Hürde von 1000 Produkten zu knacken, die das Label Fribourg-regio.garantie tragen.

Unser regionales Label stiess auch am Salon Suisse des Goûts et Terroirs auf ein schönes Echo. Ihm wurde ein besonderer Platz eingeräumt, bot doch jeder Freiburger Stand eines oder mehrere zertifizierte Produkte an. Diese neue Massnahme erlaubte es, im Freiburger Bereich ein echtes, auffälliges Zeichen zu setzen.

Schliesslich wurde der Prozess für Fribourg-regio.garantie mithilfe des von den Westschweizer Kantonen vor ein paar Jahren entwickelten Managementtools eDirekt digitalisiert. Die Plattform erlaubt einen besseren Überblick über die Zertifizierung, sowohl für die Mitglieder als auch für unsere Vereinigung und das Zertifizierungsorgan (OIC). Die verstärkte Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Regionallabels ermöglichte es zudem, ein paar Projekte erfolgreich abzuschliessen, darunter die nationale Kommunikationskampagne, die regio.garantie speziell hervorhob.

2024 hat Fribourg-regio.garantie seinen Horizont erweitert, ohne von der lokalen Verankerung und der Treue zu den Mitgliedern und ihren Werten abzurücken.



Des bières 100 % locales! La Petiote de la Brasserie du Dzô, la Bière de Bénichon de Jüscht's et la Toutèdici de Fri-Mousse.

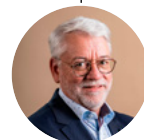
COMMISSION TECHNIQUE TECHNISCHE KOMMISSION

- | | |
|------------------------------------|--|
| Christian Deillon , Romont | Cornelia Rudaz , Villars-sur-Glâne |
| Frédéric Liard , Bulle | Nicolas Schmoutz , Mézières |
| Aurélia Passaseo , Fribourg | Pierre-Alain Bapst , Terroir Fribourg |
| Laurent Davet , Fribourg | Marion Yerly , Terroir Fribourg |
| Sébastien Overney , Epagny | |

DES RECETTES ET UNE PLATEFORME POUR VALORISER LES PRODUITS CERTIFIÉS

CHRISTIAN FOLLY

RESPONSABLE DES RESTAURANTS AGRÉÉS



Sur le site internet terroir-fribourg.ch, découvrez une vaste sélection de recettes allant de la fameuse tarte au vin cuit au gigot d'agneau fribourgeois. Pour les restaurateurs, la plateforme de-saison.ch offre une large palette de produits Fribourg-regio.garantie.

Nos recettes proviennent de diverses sources, notamment des ouvrages Les légumes du pays de Fribourg et Cuisine et traditions au Pays de Fribourg des Éditions La Sarine, de sites internet ou encore de chefs passionnés. Nous avons à cœur de partager cet éventail de savoir-faire culinaire à travers notre site. Toutes ces créations sont à votre disposition pour vous inspirer en cuisine.

Un important travail d'harmonisation des recettes est en cours. Il vise notamment à uniformiser la notation des quantités et la dénomination de certains ingrédients afin d'assurer une meilleure cohérence et clarté pour nos utilisateurs. D'ailleurs, la recette la plus consultée sur notre site est celle des célèbres Macaronis de chalet, un plat traditionnel qui continue de séduire les gourmets.

Cette mise à jour est également l'occasion de mettre en lumière nos produits labellisés Fribourg – regio.garantie à travers des recettes valorisant la qualité des produits locaux.

Par ailleurs, nous collaborons avec la plateforme de-saison.ch pour promouvoir ces produits labellisés. Initialement réservée aux restaurateurs et aux chefs de la restauration collective régionale, elle s'est ouverte en 2024 aux restaurants agréés. Aujourd'hui, la plateforme rassemble 37 restaurateurs et 39 producteurs, représentant plusieurs centaines de produits, un chiffre encourageant pour son impact sur le secteur de la restauration.

REZEPTE UND EINE PLATTFORM, UM ZERTIFIZIERTE PRODUKTE HERVORZUHEBEN

CHRISTIAN FOLLY

LEITER ANERKANNTE RESTAURANTS

Auf der Website terroir-fribourg.ch finden Sie eine breite Auswahl an Rezepten, von der berühmten Tarte au vin cuit bis zum Gigot vom Freiburger Lamm. Den Restaurateuren bietet die Plattform saison.ch eine breite Palette von Fribourg-regio.garantie-Produkten.

Unsere Rezepte stammen aus verschiedenen Quellen, insbesondere aus den Büchern Gemüse aus dem Freiburgerland und Cuisine et traditions au Pays de Fribourg (Éditions La Sarine), von Websites oder von passionierten Küchenchefs. Es liegt uns am Herzen, diese Sammlung von kulinarischem Know-how auf unserer Website zu teilen. Alle diese Kreationen stehen Ihnen zur Verfügung, um Sie in der Küche zu inspirieren.

Die Rezepte werden gegenwärtig einer umfassenden Angleichung unterzogen. Die Mengenangaben und die Benennung verschiedener Zutaten werden vereinheitlicht, um für unsere Nutzer eine bessere Kohärenz und Klarheit zu schaffen. Das am häufigsten abgerufene Rezept sind übrigens die berühmten Älplermagronen, ein traditionelles Gericht, das immer wieder gut ankommt.

Die Angleichung bietet gleichzeitig die Gelegenheit, Produkte mit dem Label Fribourg – regio.garantie hervorzuheben mit Rezepten, welche auf die Qualität von lokalen Produkten setzen.

Wir arbeiten zudem mit der Plattform de-saison.ch zusammen, um diese Label-Produkte zu fördern. Ursprünglich richtete sich die Website ausschliesslich an Restaurateure und Küchenchefs aus der regionalen Gemeinschaftsgastronomie, wurde aber 2024 für anerkannte Restaurant geöffnet. Heute umfasst die Plattform 37 Restaurants und 39 Produzenten, die zusammen mehrere hundert Produkte vertreten – im Hinblick auf die Wirkung für die Restaurant-Branche eine ermutigende Zahl.

DESAISON^{CH}

Inscrivez-vous !



La plateforme numérique de mise en relation des producteurs et cuisiniers

De-Saison.ch : votre passerelle privilégiée entre producteurs locaux et cuisines collectives, simplifiant les échanges. Ensemble, cultivons la proximité. Venez faire partie de notre communauté !

COMMISSION DES RESTAURANTS AGRÉÉS ANERKANNTE RESTAURANTS KOMMISSION

Roland Chervet, Praz Christian Folly, Terroir Fribourg
Sébastien Suard, Rue

RESTAURATION COLLECTIVE: LES FORMATIONS SENS'TERRE

CHRISTIAN FOLLY

SPECIALISTE EN RESTAURATION COLLECTIVE



Mandaté par Grangeneuve, Terroir Fribourg élabore chaque année un plan de formation continue destiné à toutes les personnes qui gravitent autour des repas et de l'alimentation dans la restauration collective.

Riches et variées, ces formations abordent des thématiques allant des légumes oubliés aux techniques culinaires en tous genres, jusqu'à l'élaboration de plats. Elles offrent également un éclairage sur les tendances actuelles du secteur.

Et les rencontres Sensi'Terre, c'est quoi ? Elles permettent d'aller à la rencontre des producteurs de notre région. Ces moments d'échange favorisent la création de liens et de partenariats durables. L'objectif est de rapprocher le monde agricole et les acteurs de la restauration collective, en facilitant la compréhension mutuelle et en encourageant les collaborations. Ces visites offrent aux équipes l'opportunité de sortir de leur quotidien pour découvrir l'histoire des exploitations, les conditions de production et le choix des produits, tout en tissant un lien direct avec les producteurs.

La conception des formations intègre les Objectifs de Développement Durable (ODD) de l'Agenda 2030, avec pour ambition d'améliorer continuellement la durabilité dans l'alimentation. Adaptées aux besoins du marché, elles permettent d'anticiper et de relever activement les défis de demain.

En 2024, le taux de participation aux formations et aux rencontres Sensi'Terre atteint 92 % – un chiffre encourageant et prometteur pour l'avenir. Il témoigne de l'intérêt croissant pour la formation continue et l'adoption de pratiques durables dans la restauration collective.

Le plan de formation continue 2025 proposera huit formations et cinq rencontres Sensi'Terre, couvrant une large palette de thématiques, tout en mettant en avant les circuits courts au sein de la restauration collective.

GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE: DIE AUSBILDUNGEN SENS'TERRE

CHRISTIAN FOLLY

FACHSPEZIALIST GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

Im Auftrag von Grangeneuve arbeitet Terroir Fribourg jedes Jahr einen Ausbildungsplan aus, der auf all jene zugeschnitten ist, die in der Gemeinschaftsgastronomie im Bereich Mahlzeiten/Ernährung beschäftigt sind.

Die reichhaltigen und vielfältigen Ausbildungen decken Themen von vergessenem Gemüse über kulinarische Techniken bis hin zur Gestaltung von Menus ab. Sie bieten zudem einen Einblick in die neusten Tendenzen in der Branche.

Und Sensi'Terre, was ist das? Das sind Treffen mit Produzenten aus unserer Region. Diese Momente des Austauschs fördern den Ausbau von Beziehungen und nachhaltige Partnerschaften. Ziel ist es, die Welt der Landwirtschaft und die Akteure der Gemeinschaftsgastronomie zusammenzubringen, indem das gegenständliche Verständnis und Zusammenarbeiten gefördert werden. Die Besuche erlauben es den Teams, aus ihrem Alltag auszubrechen, die Geschichte von Betrieben, deren Produktionsbedingungen und Produktwahl kennenzulernen und eine direkte Beziehung zu den Produzenten aufzubauen.

Die Gestaltung der Ausbildungen berücksichtigt die Ziele für nachhaltige Entwicklung der Agenda 2030 mit der Absicht, die Nachhaltigkeit in der Ernährung kontinuierlich zu verbessern. An die Märkte angepasst ermöglichen es die Ziele, die Herausforderungen von morgen zu erkennen und aktiv anzugehen.

2024 erreichte die Teilnahmequote an den Ausbildungen und an den Sensi'Terre-Treffen 92 % – eine ermutigende und für die Zukunft vielversprechende Zahl. Sie zeugt vom wachsenden Interesse für Weiterbildung und die Einführung einer nachhaltigen Praxis in der Gemeinschaftsgastronomie.

Der Weiterbildungsplan 2025 bietet acht Ausbildungen und fünf Sensi'Terre-Treffen. Damit wird eine breite Palette abgedeckt. Gleichzeitig werden damit kurze Wege in der Gemeinschaftsgastronomie gefördert.



LA SAISON DE LA BÉNICHON

YANNICK ETTER | RESPONSABLE PROMOTION & EVENTS



Depuis 2013, la Bénichon du Pays de Fribourg a parcouru le canton à travers de grandes manifestations annuelles dans les districts. En 2024, un nouveau tournant a été pris : recentrer les efforts sur des actions de communication ciblées pour faire rayonner cette tradition emblématique.

Désormais, la Bénichon est mise en avant grâce à des initiatives coordonnées valorisant les manifestations existantes, les repas servis dans les restaurants et la production artisanale liée.

Ainsi, la Saison de la Bénichon a vu le jour. Ce projet vise à prolonger la présence de la Bénichon dans les restaurants en facilitant l'accès aux produits, notamment par des collaborations avec les bouchers et boulangers au travers du kit de Bénichon. Une charte a par ailleurs été signée par chacun des 23 restaurants, par laquelle ils s'engageaient à utiliser des produits AOP et certifiés « Fribourg-regio.garantie ». Les retours des partenaires sont dans la grande majorité positifs. Cela permet de renforcer l'ancrage de la Bénichon dans le paysage gastronomique fribourgeois.

Ce projet a fait partie de la campagne globale « Automne et Saveurs » de l'Union Fribourgeoise du Tourisme (UFT). Cette année, la diffusion s'est étendue sur 90 jours avec une stratégie 100% digitale ciblant le marché suisse. Un photo shooting du menu de la Bénichon a été réalisé à l'Espace Gourmand à Villars-sous-Mont afin d'illustrer cette campagne.

Les statistiques de vues sur les réseaux sociaux confirment le succès de ces initiatives. La communication visuelle forte de la Bénichon permet des taux d'engagement élevés. Plus de 160'000 vues des différents posts ont été enregistrées sur Facebook et Instagram durant la période de Bénichon, prouvant que cette nouvelle approche permet de faire perdurer et briller la tradition de la Bénichon tout en s'adaptant aux nouvelles attentes du public.

WWW.BENICHON.CH

DIE KILBI-SAISON

YANNICK ETTER | LEITER PROMOTION & EVENTS

Seit 2013 ist die Kilbi im Freiburgerland auf dem gesamten Kantonsgebiet mit grossen Anlässen in den Bezirken präsent. 2024 gab es eine Änderung: Es wurde auf gezielte Kommunikationsaktionen fokussiert, um die für den Kanton so typische Tradition weiter bekannt zu machen.

Künftig wird die Kilbi mit koordinierten Initiativen beworben, die bestehende Anlässe, in Restaurants servierte Mahlzeiten und das damit verbundene Handwerk in den Vordergrund stellen.

So entstand die « Kilbi-Saison ». Das Projekt zielt darauf ab, die Präsenz der Kilbi in den Restaurants zeitlich zu verlängern, indem die Verfügbarkeit der Produkte erleichtert wird, insbesondere dank der Zusammenarbeit mit Metzgern und Bäckern bezüglich Kilbi-Kit. Sämtliche der 23 beteiligten Restaurants haben zudem eine Charta unterzeichnet, mit der sie sich verpflichten, AOP-Produkte mit dem Label « Fribourg-regio.garantie » zu verwenden. Das Feedback der Partner fällt mehrheitlich positiv aus. Das Projekt erlaubt es, die Kilbi in der Freiburger Gastronomie noch stärker zu verankern.

Die « Kilbi-Saison » ist Teil der Herbst-Kampagne « Herbst-Genüsse » des Freiburger Tourismus-verbands (FTV). Dieses Jahr erstreckte sich die Kampagne über 90 Tage, mit einer 100% digitalen Strategie und einer Ausrichtung auf den Schweizer Markt. Um die Kampagne zu illustrieren, fand im Espace Gourmand in Villars-sous-Mont ein Fotoshooting statt, bei dem das Kilbi-Menu abgelichtet wurde.

Die Besuchstatistiken der sozialen Netzwerke bestätigen den Erfolg dieser Initiativen. Die starke visuelle Kommunikation der Kilbi führte zu höheren Zahlen. Während der Kilbi-Zeit wurden für die verschiedenen Posts auf Facebook und Instagram über 160'000 Views verzeichnet. Das beweist, dass es der neue Ansatz ermöglicht, die Tradition der Kilbi aufrecht und lebendig zu erhalten und sich gleichzeitig an die neuen Erwartungen des Publikums anzupassen.



Seislermäss

14.-18. Mai 2025



Hauptsponsor



Goldsponsoren



Mediensponsoren

