



GAZETTE DU TERROIR

Une balade remplie de découvertes ! Ein Spaziergang voller Entdeckungen!

PIERRE-ALAIN BAPST, DIRECTEUR

Le 15 juin dernier s'est déroulée notre première balade gourmande. Le concept était simple: découvrir les coulisses de la production locale et favoriser les échanges entre producteurs et consommateurs.

C'est ainsi que 8 groupes de 25 personnes, accompagnés d'un guide, ont parcouru les chemins de la commune du Mouret pour découvrir 5 postes. Les baladeurs ont ainsi pu s'informer sur la production, déguster des produits et rencontrer les producteurs, qui avaient à cœur de recevoir ces visiteurs dans leurs locaux de fabrication.

Les retours ont été très positifs et le concept a séduit les participants, ce qui nous encourage à renouveler cette expérience, qui permet de réaliser une promotion de nos produits de manière didactique et ludique.

Merci aux producteurs qui ont ouvert leurs portes et bel automne gourmand à toutes et tous!

Am vergangenen 15. Juni fand unser erster Gourmet-Spaziergang statt. Der Plan war einfach: einen Blick hinter die Kulissen der lokalen Produktion zu ermöglichen und den Austausch zwischen Produzenten und Konsumenten zu fördern.

So spazierten schliesslich 8 Gruppen zu je 25 Personen, begleitet von einem Führer, auf den Wegen der Gemeinde Le Mouret und machten an 5 Posten halt. Die Teilnehmenden konnten sich über die Produktion informieren, die feinen Erzeugnisse probieren und sich mit den Produzenten unterhalten, von denen sie in deren Räumlichkeiten herzlich empfangen wurden.

Die Rückmeldungen fielen sehr positiv aus und das Konzept kam bei den Teilnehmenden sehr gut an. Das motiviert uns dazu, den Anlass zu wiederholen, ermöglicht er es doch, unsere Produkte auf eine didaktische und spielerische Art zu bewerben.

Ein herzliches Merci geht an die Produzenten, die uns ihre Türen geöffnet haben. Wir wünschen allen einen schönen Gourmet-Herbst!

DANS CETTE ÉDITION IN DIESE AUSGABE

Nos producteurs certifiés
Unsere zertifizierten Produzenten
Boucherie Yerly

Notre invité - Unser Gast
Gil Vassaux, RVCU

Nos Restaurants agréés
Unsere anerkannten Restaurants

La Saison de la Bénichon
Kilbi-Saison

Notre label, une boussole
Unser Label, ein Kompass

A venir!
Demnächst!



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



20 ans de passion au service des produits locaux

20 Jahre Leidenschaft für lokale Produkte



FRIBOURG
regio•garantie

MARION YERLY

En traversant le village de Rossens, on ne peut rater l'enseigne de la Boucherie Yerly, située à côté de l'église depuis plus de 20 ans. Les produits qui sont en effet affichés de semaine en semaine sur l'ardoise bordant la route sont tous plus alléchants les uns que les autres, prometteurs de victuailles de qualité mais surtout de matières premières locales.

Si Gérard Yerly et sa femme sont partis d'une page presque blanche lorsqu'ils ont repris cette ancienne boucherie inexploitée depuis six ans, ils ont rapidement su conquérir les habitants du village et des alentours. Après quelques années et deux médailles au concours suisse, ils ont pu engager leur premier salarié, ont formé pas moins de 10 apprentis et comptent aujourd'hui 8 employés tous polyvalents.

Pour Gérard, en plus de transmettre sa passion, se fournir en produits locaux a toujours été une évidence. En effet, il estime que cela permet aux artisans de se différencier des grandes surfaces et d'ajouter une réelle plus-value pour les clients, plus-value qu'ils retrouvent également dans le service et les conseils glissés ça et là, indiquant la meilleure manière de cuire une côte de bœuf ou d'apprêter sa fameuse saucisse à rôtir.

L'enthousiasme du patron pour les produits régionaux se traduit notamment dans sa façon de promouvoir la viande « Le Porc d'Ici » et sa qualité qu'il qualifie d'exceptionnelle. Ainsi, dans la continuité de son engagement pour les produits locaux et les synergies entre artisans, il a tout récemment fait certifier avec le label « Fribourg-regio.garantie » une large gamme de son assortiment.

Im Fahrt man durch das Dorf Rossens, kommt man unweigerlich am Schild der Metzgerei Yerly vorbei. Das Geschäft unmittelbar neben der Kirche existiert bereits seit über 20 Jahren.

Von den Produkten, die Woche für Woche auf der Schiefertafel vor dem Geschäft aufgeführt werden, tönt eines verlockender als das andere. Angeboten werden ausschliesslich qualitativ hochwertige Lebensmittel, die aus lokaler Produktion stammen.

Als Gérard Yerly und seine Frau die alte, seit sechs Jahren ungenutzte Metzgerei übernahmen, mussten sie das Geschäft praktisch von Grund auf neu aufbauen. Sie haben es aber rasch geschafft, die Dorfbewohnerinnen und -bewohner und die Leute aus der Umgebung zu überzeugen. Nach ein paar Jahren Einsatz und zwei Medaillen beim Schweizer Wettbewerb konnten sie ihren ersten Mitarbeiter einstellen. Inzwischen haben sie nicht weniger als 10 Lehrlinge ausgebildet und beschäftigen heute 8 vielseitig begabte Mitarbeitende.

Gérard hat nicht nur seine Leidenschaft weitergegeben. Es war für ihn auch immer eine Selbstverständlichkeit, auf lokale Produkte zu setzen. Er ist fest überzeugt, dass sich die Gewerbler mit der Nutzung von lokalen Produkten von den Supermärkten abgrenzen und einen echten Mehrwert für die Kundinnen und Kunden schaffen können; einen Mehrwert, der sich auch im Service und in den Ratschlägen äussert, die weitergegeben werden. Wie bereite ich ein Côte de Boeuf oder die hausgemachte, weit herum beliebte Bratwurst zu? In der Metzgerei erhält man dazu jede Menge wertvoller Tipps.

Die Begeisterung des Chefs für regionale Produkte spiegelt sich insbesondere in der Art und Weise wider, wie er für Fleisch mit dem Label «Schwein von hier» wirbt, dessen Qualität er als aussergewöhnlich einschätzt. In Fortsetzung seines Engagements für lokale Produkte und Synergien zwischen Gewerbetreibenden hat er kürzlich eine breite Auswahl seines Sortiments mit dem Label «Fribourg-regio.garantie» zertifizieren lassen.



Boucherie Yerly

Boucherie Yerly Sàrl
Gérard Yerly
1728 Rossens
026 411 03 18



www.boucherieyerly.ch

Notre invité | Unser Gast

Vitrine du terroir et... de la créativité!

Schaufenster des Terroirs und... der Kreativität!

GIL VASSAUX | Point focal RVCU

En 2023, Fribourg est devenue la première ville suisse à intégrer le Réseau des villes créatives de l'UNESCO dans le domaine de la gastronomie. Cette distinction a couronné deux ans de travail lié au projet Fribourg – ville du Goût 2023. Cette manifestation a permis de faire naître de nombreuses collaborations et de tisser un réseau précieux, créant des ponts entre ville et campagne. L'envie de pérenniser cette fertile coopération et de développer des échanges au niveau international, a logiquement encouragé la Ville de Fribourg à déposer sa candidature auprès de l'UNESCO.

Capitale d'un canton orienté vers une production alimentaire de qualité, la ville joue un rôle important dans le maintien de traditions vivantes comme la Bénichon, avec son lot de produits typiques AOP, et la Saint-Nicolas, avec ses biscômes et ses fondues moitié-moitié rassembleuses.

La cité abrite aussi de nombreux restaurants et commerces de bouche, dans un savant mélange de haute gastronomie et de cuisine populaire. Elle n'est pas en reste d'innovation agroalimentaire, sociale et culturelle. Avec ses quelque 140 structures culturelles et ses plus de 300 entreprises actives dans l'alimentation, la ville fait de la gastronomie un ferment de culture et, réciproquement, de la créativité un creuset pour l'innovation gastronomique, la mixité sociale et la santé publique.

L'appartenance au réseau des villes créatives de l'UNESCO implique un plan d'action quadriennal, élaboré avec une trentaine de partenaires publics et privés de la Ville, dont Terroir Fribourg.

2023 wurde Freiburg als erste Schweizer Stadt in das Creative Cities Network der UNESCO im Bereich Gastronomie aufgenommen. Die Auszeichnung war die Krönung der Arbeit, die während zwei Jahren im Rahmen des Projekts Freiburg –Schweizer GenussStadt 2023 geleistet worden war. Der Anlass hatte es ermöglicht, zahlreiche Kooperationen einzugehen und ein wertvolles Netzwerk zu knüpfen, das eine Brücke zwischen der Stadt und dem Land schlug. Der Wunsch, diese fruchtbare Zusammenarbeit fortzuführen und den Austausch auf internationaler Ebene zu fördern, hat die Stadt Freiburg folgerichtig dazu veranlasst, sich bei der UNESCO zu bewerben.

Als Hauptstadt eines Kantons, der auf eine qualitativ hochwertige Nahrungsmittelproduktion setzt, spielt Freiburg eine wichtige Rolle bei der Erhaltung lebendiger Traditionen wie etwa der Kilbi mit ihren typischen AOP-Produkten oder dem Sankt-Nikolaus-Fest mit seinen Lebkuchen und Fondues moitié-moitié, zu denen man sich gerne gemeinsam an den Tisch setzt.



In der Stadt gibt es auch viele Restaurants und Lebensmittelgeschäfte, die zusammen einen gekonnten Mix aus gehobener Gastronomie und volkstümlicher Küche ergeben. Auch bei Innovationen im Nahrungsmittel- sowie im sozialen und kulturellen Bereich macht die Stadt gute Figur. Mit ihren rund 140 kulturellen Einrichtungen und mehr als 300 Unternehmen, die im Lebensmittelbereich tätig sind, macht die Stadt aus der Gastronomie einen Nährboden der Kultur und, im Umkehrschluss, die Kreativität zu einem Schmelztiegel für gastronomische Innovation, soziale Durchmischung und öffentliche Gesundheit.

Voraussetzung für die Mitgliedschaft im Creative Cities Network der UNESCO ist ein vierjähriger Aktionsplan. Dieser wurde ausgearbeitet von etwa dreissig öffentlichen und privaten Partnern der Stadt, darunter Terroir Fribourg.



Plus d'infos sur :
Weitere Informationen
unter:
ville-fribourg.ch/rvcu



Club des Amis du Terroir | Club der Freunde des Terroirs



Le consommateur devient curieux et aime les détails

Der Konsument wird neugierig und liebt Details

CHRISTIAN FOLLY



Le Tsalè aux Paccots

Les restaurateurs sont des épicuriens, tout comme les consommateurs qui deviennent de plus en plus exigeants et veulent savoir d'où proviennent les ingrédients qui composent leur assiette.

L'excellence en cuisine, comme toute autre chose, réside dans la combinaison d'une multitude de détails. Aujourd'hui, les restaurateurs et les consommateurs ne sont plus des généralistes mais des spécialistes : ils progressent ensemble dans le détail et veulent savoir d'où vient leur filet de truite, leur tranche de bœuf ou encore leurs salades, des indications qui figurent souvent sur la carte des mets.

Depuis le 1^{er} février 2024, il y a obligation d'indiquer la provenance des produits de boulangerie et du pain vendu en vrac au magasin ou servi, même coupé, au restaurant. C'est une belle victoire pour les filières et les boulangers. De là, une réflexion s'est faite pour nos restaurants agréés : peut-on imaginer d'aller plus loin que le bout de la baguette de pain ? Oui, nous pouvons et devons le faire. Le modèle ci-contre a ainsi été développé et sera désormais inclus dans les cartes des restaurants agréés « Terroir Fribourg ».

Le label « Restaurant Agréé » a comme objectif principal de mettre en valeur des mets composés de produits de la région, en sus des plats traditionnels du terroir fribourgeois.

Il se veut transparent sur la provenance et permet d'intensifier les collaborations avec les producteurs fribourgeois.

Merci pour votre transparence!

Gastronomes sind Genussmenschen, genauso wie Konsumenten, die immer anspruchsvoller werden und wissen wollen, woher die Zutaten stammen, die auf ihrem Teller landen.

Herausragende Leistungen in der Küche bauen – wie in anderen Bereichen auch – auf einer Vielzahl von Details auf. Heutzutage sind Gastronomen und Konsumenten keine Generalisten mehr, sondern Spezialisten: Sie gehen gemeinsam ins Detail und wollen wissen, woher ihr Forellenfilet, ihr Stück Rindfleisch oder auch ihre Salate kommen – diese Angaben werden heute oft auf der Speisekarte vermerkt.

Seit dem 1. Februar 2024 besteht die Pflicht, die Herkunft von Backwaren und Brot anzugeben, die im Laden offen verkauft oder im Restaurant, auch geschnitten, serviert werden. Das ist ein schöner Erfolg für die Branche und die Bäckerinnen und Bäcker.

Davon ausgehend haben wir Überlegungen für unsere anerkannten Restaurants angestellt: Ist es vorstellbar, noch weiter zu gehen als bis zu Baguettes? Die Antwort auf die Frage lautet: Ja, das können und müssen wir. Folgerichtig wurde das nebenstehende Modell entwickelt, das nun in die Karten der von Terroir Fribourg anerkannten Restaurants übernommen wird.

Das Label «Anerkanntes Restaurant» verfolgt das Hauptziel, neben den traditionellen Gerichten des Freiburger Terroirs auch Menus aufzuwerten, für die regionale Produkte verwendet werden. Es will transparent über die Herkunft Auskunft geben und ermöglicht es, die Zusammenarbeit mit den Freiburger Produzentinnen und Produzenten zu intensivieren.

Vielen Dank für Ihre Transparenz!

La liste des restaurants agréés
Liste der anerkannten Restaurants



bit.ly/RestosAgréés



Le « Restaurant Agréé » a comme objectif principal de vous proposer des mets composés de produits de la région, de plats traditionnels du Terroir fribourgeois, d'être transparent sur la provenance et enfin de collaborer avec des producteurs fribourgeois.



Œufs

La Ferme Liaudat, Châtel



Vacherin Fribourgeois AOP

Laiterie Dumas, Châtel
Fromagerie Dévaud, Châtel
Fromagerie Piller, Semsales



Saucisson

Boucherie Clément,
Châtel-St-Denis



Gruyère AOP

Fromagerie Dévaud,
Châtel St-Denis



Jambon de la Borne AOP

Jambon rond
Saucisson sec
Boutefas AOP

Boucherie Blanc, Châtel



Pain

La Passion du pain
Semsales



Crème double

Fromagerie Piller,
Semsales



Tartare

La Ferme 1806,
Balziger, St-Légier



Viande séchée

Jambon cru
Lard séché

Le Séchoir des Monts
Roger Matthey, Les Monts de Corsier

(Appellation d'origine protégée)

identifie les produits suisses élaborés dans leur région d'origine selon des méthodes traditionnelles afin de préserver leur goût authentique.



L'automne, la saison la plus gourmande de l'année

Der Herbst: die schmackhafteste Saison des Jahres

YANNICK ETTER

Depuis 4 ans maintenant, Terroir Fribourg collabore avec succès avec l'Union Fribourgeoise du Tourisme (UFT) afin de mettre sur pied une campagne de communication automnale axée sur les produits du Terroir. Cette campagne, déclinée de manière exclusivement digitale, vise à faire découvrir l'excellence et l'incroyable diversité des produits fribourgeois à un public suisse attiré par le local, la nature et les événements gastronomiques.

Cette année, l'action «Saison de la Bénichon» a été mise sur pied et fait partie de cette campagne. L'idée vise à permettre à toute personne désirant venir fêter la Bénichon dans le canton de trouver une table de fin août à mi-novembre. Avec l'aide de Gastro-Fribourg et de ses membres, cela a été rendu possible! A noter également que les bouchers et les boulangers ont apporté leur pierre à l'édifice, proposant aux restaurateurs des solutions pratiques leur permettant de cuisiner le menu authentique avec des matières premières locales.

Chacun y trouvera son compte: pour les particuliers désirant consommer la Bénichon à la maison, les kits de la Bénichon seront de retour dans le réseau des boucheries fribourgeoises. Les boulangers proposeront quant à eux un sandwich de la Bénichon, alors que les restaurateurs ont la possibilité de commander des croquets, qu'ils peuvent servir avec le café et ainsi faire connaître à leurs clients les différentes actions et manifestations de la Bénichon.

Un concours sur le site www.fribourg.ch/automne viendra compléter cette campagne, sous forme d'un Memory des produits de la Bénichon!

Seit nunmehr 4 Jahren arbeiten Terroir Fribourg und der Freiburger Tourismusverband (FTV) erfolgreich zusammen. Sie arbeiten jedes



Jahr eine Kommunikationskampagne für den Herbst aus, die Produkte aus dem Terroir ins Zentrum setzt. Die ausschliesslich digital durchgeführte Kampagne zielt darauf ab, einem Schweizer Publikum, das sich angezogen fühlt von lokaler Prägung, der Natur und Gastroevents, die herausragende Qualität und unglaubliche Vielfalt der Freiburger Produkte näherzubringen.

Dieses Jahr wurde die Aktion «Kilbi-Saison» aufgelegt, die Bestandteil dieser Kampagne bildet. Die Idee ist, dass restlos alle, welche die Kilbi im Kanton feiern möchten, von Ende August bis Mitte November einen Tisch finden. Dank der Unterstützung von Gastro-Fribourg und seinen Mitgliedern konnte die Idee in die Tat umgesetzt werden! Nicht vergessen werden darf auch das Engagement der Metzger und Bäcker, die ihren Teil dazu beigetragen haben und den Gastronomen praktische Lösungen anbieten, die es ermöglichen, ein authentisches Kilbi-Menü mit lokalen Zutaten zuzubereiten.

Alle werden auf ihre Kosten kommen: Für Privatpersonen, welche das Kilbi-Menü zuhause geniessen möchten, werden in den Freiburger Metzgereien die Kilbi-Sets wieder erhältlich sein. Die Bäcker ihrerseits bieten ein Kilbi-Sandwich an, während die Restaurateure die Möglichkeit haben, Croquets zu bestellen, die sie zusammen mit dem Kaffee servieren und ihre Kunden gleichzeitig über die verschiedenen Aktionen und Veranstaltungen im Zusammenhang mit der Kilbi informieren können.

Ein Wettbewerb in Form eines Memorys der Kilbi-Produkte wird die Kampagne ergänzen. Zu finden ist der Wettbewerb auf der Website www.fribourg.ch/herbst.

La Saison de la Bénichon

Toutes les manifestations,
Tous les restaurants,
Histoire, produits
et recettes
www.benichon.ch



Fribourg-regio.garantie, une boussole pour les consommateurs

Freiburg-regio.garantie, eine Orientierungshilfe für Konsumentinnen und Konsumenten

YANNICK ETTER

Les produits du terroir occupent une place privilégiée dans notre patrimoine culinaire, et les certifications jouent un rôle clé dans leur valorisation. En Suisse, la protection la plus forte, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), garantit l'origine géographique et le savoir-faire local. Elle atteste également d'un lien historique entre le produit et sa région, offrant ainsi aux consommateurs une promesse d'authenticité. Le label Fribourg-regio.garantie se concentre lui sur la provenance géographique des matières premières et sur la fabrication locale.

Pour les producteurs, obtenir une certification représente un investissement significatif en temps et en argent. Par ailleurs, les contrôles et les démarches administratives peuvent être un obstacle, en particulier pour les petites exploitations. Ainsi, pour leur faciliter la vie, Terroir Fribourg accompagne les producteurs sur ce chemin et les soutient financièrement. In fine, le label apporte une visibilité accrue et renforce la crédibilité des produits sur le marché, à l'heure où la distribution, la restauration privée et surtout la restauration collective y sont très sensibles.

Du côté des consommateurs, les certifications sont souvent perçues comme une assurance de qualité supérieure. Elles permettent de distinguer les produits respectant des standards rigoureux, et leur présence peut renforcer la confiance des clients.

En conclusion, faire certifier ses produits est un véritable atout. Les certifications garantissent non seulement la qualité, mais elles valorisent également les traditions locales et offrent un avantage concurrentiel sur un marché de plus en plus exigeant. Pour les producteurs, la certification reste donc un investissement judicieux, tant pour pérenniser leur savoir-faire que pour répondre aux attentes des consommateurs.

Lokale Produkte nehmen in unserem kulinarischen Erbe einen privilegierten Platz ein, und Zertifizierungen spielen im Hinblick auf deren Wertschätzung eine Schlüsselrolle. In der Schweiz bietet die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP, Appellation d'Origine Protégée) den stärksten Schutz: Sie garantiert die geografische Herkunft und das lokale Know-how. Sie bescheinigt zudem eine historische Verbindung zwischen dem Produkt und seiner Region und verspricht den Verbraucherinnen und Verbrauchern damit Authentizität. Das Label Fribourg-regio.garantie legt den Schwerpunkt auf die geografische Herkunft der Rohstoffe und auf die lokale Herstellung.

Für die Produzentinnen und Produzenten ist der Erwerb der Zertifizierung mit einem erheblichen Zeit- und Kostenaufwand verbunden.

Kontrollen und administrative Schritte können ein Hindernis darstellen, insbesondere für kleine Betriebe. Um ihnen die Aufgabe zu erleichtern, begleitet Terroir Fribourg die Produzentinnen und Produzenten auf diesem Weg und unterstützt sie finanziell. Letztendlich verschafft das Label eine erhöhte Sichtbarkeit und verstärkt die Glaubwürdigkeit der Produkte auf dem Markt, und das in einer Zeit, in welcher der Vertrieb, die Restaurants und vor allem die Gemeinschaftsverpflegung sehr bewusst auf diese Dinge achten.

Von den Konsumentinnen und Konsumenten werden Zertifizierungen oft als Bestätigung für eine höhere Qualität wahrgenommen. Sie ermöglichen es, Produkte zu identifizieren, die strenge Standards erfüllen. Das Vorhandensein eines Labels kann das Vertrauen der Kundinnen und Kunden stärken.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Zertifizierung von Produkten einen echten Vorteil bietet. Zertifizierungen garantieren nicht nur Qualität, sondern werten auch lokale Traditionen auf und bieten einen Wettbewerbsvorteil in einem zunehmend anspruchsvollen Markt. Für die Produzentinnen und Produzenten bleibt deshalb die Zertifizierung eine sinnvolle Investition, sowohl im Hinblick auf den Erhalt des Know-hows als auch darauf, die Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten zu erfüllen.



FRIBOURG
regio.garantie

NOS PROMESSES

- ✓ De la région, origine certifiée
- ✓ Consommer local, pour une qualité savoureuse, une alimentation saine et durable
- ✓ Agriculture locale, dans le respect de la nature, du climat et des animaux
- ✓ Elaboration dans la région, emplois et savoir-faire locaux

FRIBOURG
Terroir
de Suisse

Intéressés à certifier vos produits ?

Contactez Marion !

marion.yerly@terroir-fribourg.ch

026 467 30 32



Nos derniers événements en images

Bilder von unseren jüngsten Veranstaltungen



Salon International de l'Agriculture
Paris – Février 2024



Apéritif de la Chambre de Commerce
Châtel-St-Denis – Mars 2024



Assemblée générale
Romont – Avril 2024



Balade découverte
Le Mouret – Juin 2024



Fête fédérale des Costumes
Zurich – Juin 2024

À venir! Demnächst!

Bénichon des entreprises

Kilbi der Unternehmen

13.09 – Espace Gruyère Bulle

Morat-Fribourg - Trail Moitié-Moitié

Trail Murtenlauf

06.10 – Murten / Fribourg

Salon des Goûts & Terroirs

Gastromesse Goûts & Terroirs

30.10 – 03.11 – Espace Gruyère Bulle

Marché aux Truffes

Trüffelmarkt

16-17.11 – Murten

Coupe Spengler

Spenglercup

26-31.12 - Davos

PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
PRÄSENZ IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN



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