



Fribourg, le 3 septembre 2019

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Marché Bio 2019 - Le Bio, à juste titre

Samedi 21 septembre, sur la place Georges-Python, au cœur de Fribourg

Pour cette huitième édition, le Marché Bio vous invite à la découverte de produits régionaux savoureux issus de l'agriculture biologique. Sur le thème « Bio, à juste titre », le marché met l'accent cette année encore sur l'importance de l'écologie, jusque dans nos assiettes.

Fort de son affluence des éditions précédentes, le Marché Bio Fribourg remet le couvert, au sens bio du terme, cette année encore. Sur la base de la charte élaborée par les organisateurs, les exposants sont sélectionnés pour ravir les papilles des visiteurs et faire découvrir les merveilles des produits bio du terroir. Alors que le sujet de l'agriculture biologique, respectueuse de l'environnement est en plein cœur des débats, le Marché Bio Fribourg veut renforcer le lien entre producteurs et consommateurs en proposant un rendez-vous familial et festif.

Avec 34 producteur-riche-s bio et transformateur-riche-s bio présents, le Marché Bio est un rendez-vous incontournable de l'agriculture durable, bio et de proximité.

Cette année, Le Marché Bio propose une façon originale de découvrir les délices de ses stands :
L'assiette gourmande

Le principe est simple : Une assiette spécialement conçue par un artisan potier fribourgeois garnie au fil des stands par une sélection de produits bio en dégustation. Une manière originale de faire des découvertes. L'assiette constitue un succulent apéritif, avant de se tourner vers l'un des 10 stands de restauration, sur le lieu de la fête.

Un événement exceptionnel est prévu à 11 heures sur le stand de Bio Fribourg. En effet, après plusieurs mois de travail, "Le Fribourgeois" sera présenté officiellement aux membres, aux partenaires et aux médias. "Le Fribourgeois" est le premier catalogue de la vente directe bio dans le canton de Fribourg. Il regroupe près de 60 adresses, des produits et des services variés, dans toutes les régions du canton.

Afin d'animer cette journée, le Gomette et Gabatcho Circus et le groupe Swing de fou proposeront toute la journée une animation festive de leur crû.

Avant tout, le Marché Bio Fribourg souhaite être un lieu de rencontre, de découvertes, d'échanges et de bonne humeur, le tout dans une ambiance familiale. Petits et grands seront ravis par les procs de Turopolje et les nombreuses animations.

Le thème de l'année, « Le Bio à juste titre » sera décliné en multiples découvertes et activités, permettant à chacun de mesurer l'importance de l'utilisation durable de nos ressources naturelles.

A vos agendas ! Le 21 septembre 2019, pour la huitième fois, ne loupez pas le rendez-vous incontournable des producteurs bio de notre région.



INFORMATIONS ET PROGRAMME

www.marchebio-fribourg.ch

Marché Bio Fribourg, samedi 21 septembre 2019, de 9h à 17h

- 34 stands des producteurs-rice-s et transformateurs-rice-s bio locaux
- 10 bistros bio (restauration, assiette gourmande)
- 7 artisanes et artisans régionaux
- 9 stands d'informations d'organisations partenaires avec animations
- Démonstrations pratiques
- Animations autour du thème de l'année Bio Suisse « Le bio, à juste titre »
- Porcs de Turopolje et château de paille
- Animation musicale avec [Swing de Fou](#)
- Spectacle interactif et participatif « La Famille Carrousel » de [Gommette & Gabatcho Circus](#)

ORGANISATEURS

Le Marché Bio est organisé conjointement par Bio Fribourg et Notre Panier Bio qui s'unissent pour la promotion de l'agriculture biologique dans le canton.

CONTACT

Coordinatrice du Marché Bio Fribourg :

Barbara Schmid, 078 619 37 93, coordination@marchebio-fribourg.ch

Des productrices et producteurs sont disponibles pour des interviews . Sur demande, des photos supplémentaires des éditions précédentes sont à disposition.

PARTICIPATION

Producteur-rice-s bio et transformé-rice-s bio

- [ArboThévoz](#), Ivan Thévoz, Russy : pommes, poires, pommes de terre, eau de vie, vin cuit, confitures, pruneaux, prunes, lentilles, figues, jus de pommes, extraits fermentés d'ail des ours, farine blé ancien
- [Bergerie de Chandossel](#), Reto Fivian et Lea Egli, Villarepos : viande d'agneau et saucisse
- [Biocave](#), René Güntert, Miège : vins (végétalien)
- [Biohof Obereichi](#), Chrige Stämpfli & Rüedu Schüpbach, Lanzenhäusern: sirops à base d'herbes, thé, légumes et fruits secs, céréales
- [Biohof Rotmoos](#), Anne-Kathrin & Ivo Fisler, Rechthalten: légumes frais
- [Biohof Tannacker](#), Jann Krättli, Rechthalten : confitures, sirops, spécialités des plantes sauvages, herbes
- [Bio Wäberhof](#), Samuel Theiler, Ins : légumes, courges, produits transformés, tofu
- [Cave de la Tour](#), Jean-François et Lionel Biolley, Môtier: vins du Vully
- [Chèvre de Berne](#), Lorenz Bärtschi, Kriechenwil: fromage de chèvre
- [Chez Michel](#), Josselin Gendre, Matran : produits avec du lait de vache
- [Couleurs des champs](#), Céline Amman, Fontanezier: moutardes artisanales suisses, laines et textiles en teintures naturelles
- [Domaine des Faverges](#), Vignobles de l'Etat de Fribourg : vins
- Dupasquier Micheline et famille, Vuadens : viande de cerf fraîche
- [Ferme de la Fin du Chêne](#), Christine Ruffieux, Botterens : fromages de chèvre, savons
- [Ferme de la Tourbière](#), Jérémie Delabays, Sommentier: saucisse sèches bœuf, terrines bœuf + agneau, farine épeautre et engrain, laine à tricoter
- [Ferme la Pensée Sauvage](#), Céline Vuilleumier, Cugy: fruits secs (baies d'aronia), sirops, confitures, jus de fruits, peut-être saucisses sèches et œufs
- [Ferme La Sauge](#), Markus Koch, Avry-devant-Pont : viande séchée et des saucissons séchés de Galloway, sauce bolognaise, sirop d'argousier
- [Fromagerie Schafer](#), Ewald Schafer, Cressier : fromage Mont-Vully
- [Gfellerbio](#), Famille Gfeller, Sédeilles : légumes, fruits
- [Gourmandises de Fribourg](#), Béatrice et Jean-Marc Pittet, Villarlod : huile et graines de caméline, meringue, bricelets, pain d'anis, moutarde de bénichon, vin cuit, œuf
- [Jardin d'Ogoz](#), Stéphane Lambert : Le Bry: Légumes
- [La Branche](#), Dominique Genoud, Savigny : produits de boulangerie Demeter
- [La Ferme César](#), Susanne et Jean-Luc Clément, Montagny-la-Ville : divers pains, tresses, cuchaule, cannelés, miel
- La [Ferme des Sens](#), Sylvie et Stéphane Vial, Châtel-St-Denis : jambon cru porc laineux, miel, sirops
- [Lautrejardin](#), Xavier Alleman, Cormérod : plantes vivaces indigènes et mellifères
- [Le Boucanier](#), Gabor Spaits, St-Martin : filets de truite saumonée bio fumés à froid, truite fumé stérilisé, terrine de truite
- [Le Sapalet](#), Joakim Henchoz, Rossinière: fromage et produits laitiers au lait de brebis/vache/chèvre, viande porc
- [Muhof](#), Ueli und Marlies Raaflaub, Gstaad : produits de l'alpage (fromage d'alpage, raclette), fruits, jus de fruits, fruits séchés, confitures, saucisses
- [Parc naturel régional Gruyère Pays d'Enhaut](#) : produit du parc (fromages, viandes, tisanes et condiments aux herbes)
- [Pastabate](#), Vincenzo Abate, Fribourg : Pâtes artisanales
- [Rohrohroh](#), Cédric Wüthrich, Berne : huiles végétales, graines, produits de chanvre
- [Sativa Rheinau](#), Xavier Lany, Vézenaz : semences et bulbes
- [Werro's Biohof](#), Carmen et Kuno Werro, Guin : viande de poulet fraîche

Bistrots bio

- [Biohof Wydimatt](#) : yaourt glacé (frozen yogurt), crêpes
- [Bio Wäberhof](#) : soupe à la courge
- [Chez Michel](#) : glace au lait de vache
- [Ferme des Sens](#) : pâtisseries
- [Ferme La Sauge](#) : saucisses grillées (bœuf Galloway) avec pain
- [Gfellerbio](#) : jus de fruits et de légumes
- [La Branche](#) : pâtes sautées au seitan et légumes Demeter
- [Pastabate](#): pâtes artisanales
- [Werro's Biohof](#): poulet rôti
- [Organisateurs](#) : boissons, assiette gourmande

Informations et Animations

- [Association Romande de Biodynamie](#): information bio-dynamisation
- [BirdLife Suisse](#): information, jeu « lien entre agriculture et les oiseaux »
- [Bioterra Freiburg](#): outils de jardin, semences, hôtel pour abeilles, nichoir
- [Bio Fribourg](#) : présentation "Le Fribourgeon" catalogue de la vente directe bio dans le canton de Fribourg, concours [thème de l'année](#)
- [Greenpeace](#): information, « Selfie-Wall »
- [Notre Panier Bio](#) : information, animation en lien avec [Mission B](#)
- [StopOGM](#) : information pour la pétition, quiz/concours : utilisation des ressources
- [WWF Fribourg](#) : information, animation
- Yves Quartier, Bulle : vente de livres d'occasion sur la flore et la faune locales

Artisanes et artisans

- [Couleurs des champs](#), Céline Amman, Fontanezier : laines et textiles en teintures naturelles, moutardes artisanales suisses
- Bernard Balmer, Vuisternens-en-Ogoz : vannerie
- [Edelweiss cosmétique](#), Regula Guyer und Samuel Bühlmann, Thun : produits cosmétiques avec Edelweiss
- [Les merveilles d'Alice](#), Alice Gummy, La Tour-de-Trême : coussins d'allaitement et d'autres coussins en balle d'épeautre bio, sacs, bavette
- [Potsfink](#), Peter Fink, Ependes: Poterie
- [Savonnerie Catillon](#), Marie Pasquier, Praroman : savons artisanaux, beurres de karité, baumes à lèvres
- [Terrabella](#), Tonia Schmid, Fribourg : céramique utilitaire en porcelaine fine

Démonstrations pratiques

- [Association Romande de Biodynamie](#): démonstration et essais vortex
- Bernard Balmer, Vuisternens-en-Ogoz : tresser des paniers
- [Potsfink](#), Peter Fink, Ependes: poterie
- [rohrohroh](#), Cédric Wüthrich, Berne: presse à huile