

Granges-Paccot, le 31 octobre 2019

20 ans de Terroir Fribourg : l'âge de la maturité

Année faste pour Terroir Fribourg ! Après avoir géré le restaurant fribourgeois à la Fête des Vignerons, l'Association Terroir Fribourg est invitée d'Honneur du Salon suisse des Goûts et Terroirs à Bulle. C'est en effet en 1999 que l'Association pour la Promotion des Produits du Terroir du Pays de Fribourg, entretemps renommée Terroir Fribourg, voit le jour en réponse aux nombreux défis posés par l'évolution du marché agricole et des habitudes alimentaires.

Pour fêter dignement son jubilé, Terroir Fribourg a investi une surface supplémentaire, au centre du Salon. Cet espace, baptisé « Au Tavillon gourmand », se propose de présenter la gastronomie fribourgeoise sous un jour nouveau : restaurant d'amuse-bouches régionaux, bar à vin fribourgeois et épicerie de produits certifiés. Que les visiteurs attachés aux traditions ne s'inquiètent pas, la traditionnelle Pinte fribourgeoise avec ses fondues, son assiette de jambon de la borne ainsi que les gourmandises habituelles sont bien évidemment aussi au rendez-vous.

Ce jeudi 31 octobre, Terroir Fribourg a choisi de fêter son anniversaire entouré des personnes qui comptent le plus pour elle: ses membres, producteurs et détaillants, qui constituent le socle de l'association, ainsi que les relais politiques et économiques qui permettent à aux produits agro-alimentaires fribourgeois de gagner en visibilité et en notoriété.

C'est également à cette occasion qu'a été présentée l'étude commandée auprès de la Haute Ecole de Gestion de Fribourg (HEG). Cette expertise, menée durant près d'une année, a permis de dégager 5 axes sur lesquels Terroir Fribourg va pouvoir s'appuyer ces prochaines années, notamment pour sa Stratégie 2023 et sa feuille de route 2030.

A l'heure où la communication et le marketing sont devenus un thème majeur même pour de toutes petites structures, il est indispensable de pouvoir proposer des solutions modernes et efficaces, tout en développant des synergies avec d'autres acteurs, notamment touristiques, pour présenter une image attrayante de la production alimentaire de notre canton. Les changements de comportement des consommateurs se doivent d'être anticipés et dans cette logique-là, Terroir Fribourg a notamment un grand rôle à jouer dans la valorisation des circuits courts, gage de qualité et de durabilité dans un monde en perpétuelle ébullition.

Au cours de cette journée d'anniversaire, une table ronde a également été organisée où des membres de Terroir Fribourg ont pu débattre sur 2 thèmes : quels ont été les apports de l'association ces 20 dernières années, et quelle va pouvoir être sa contribution en faveur des produits agricoles fribourgeois à l'avenir ?

Le Salon suisse des Goûts et Terroirs se tient jusqu'au dimanche 3 novembre à Espace Gruyère à Bulle. Terroir Fribourg et ses plus de 30 artisans se réjouissent de vous y accueillir !

Contacts :

Pierre-Alain Bapst, Directeur – pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch – 079 275 05 08

Daniel Blanc, Président – 079 749 27 74