

Communiqué de presse

Pour la 18^e année consécutive, la Suisse et ses fromages sont présents au Salon International de l'Agriculture de Paris.

C'est en 2003 que Switzerland Cheese Marketing (SCM), l'organe de promotion des fromages suisses à l'étranger, a confié le mandat à Terroir Fribourg d'élaborer et tenir un stand de promotion au Salon de l'Agriculture. Le succès ne se dément pas et, cette année encore, près de 5 tonnes de fromages suisse seront vendus ou consommés durant les 9 jours du Salon.

Sept vitrines de dégustation et de vente, dont une pour les fromages BIO, proposeront aux 650'000 visiteurs attendus du fromage à la coupe, en partenariat avec SCM France et un réseau de crèmeries à Paris, où l'on retrouve toute l'année de nombreux fromages suisses ainsi que des meringues et de la véritable crème double. En détail, ce sont 1 tonne de Gruyère AOP, 400 kg de Vacherin Fribourgeois AOP, 300 kg de Tête de Moine AOP et 300 kg de Sbrinz AOP, sans oublier plus de 1500 kg de fondue moitié-moitié qui vont régaler les palais de nos amis Français.

Point de rencontre incontournable, au décor authentique et convivial, le restaurant compte environ 90 places et sert des fondues ainsi que des plats de charcuterie de la maison Produits Epagny SA, sans oublier les traditionnelles meringues et leur crème double. Une mezzanine complète l'espace et offre aux professionnels un endroit calme propice aux affaires. Cette année, un espace de vente à l'emporter a été aménagé, afin de répondre aux changements d'habitude des consommateurs. On y retrouvera ainsi, entre autres spécialités, une crêpe au Vacherin Fribourgeois AOP ou un ramequin au Gruyère AOP, sans oublier les fameuses Pataclettes®, une nouveauté qui permet de déguster, avec 2 doigts, une pomme de terre fourrée au fromage.

Au rayon des animations, *l'Echo des Cerniettes*, un groupe de cor des alpes avec son lanceur de drapeaux et son soliste de la Fête des Vignerons, Fabien Crausaz, animera le stand le jour de l'ouverture, samedi 22 février. Par ailleurs, chaque jour, les visiteurs pourront assister à une démonstration de fabrication de Gruyère AOP et déguster des fondues moitié-moitié. Près de 20'000 bouchées seront servies !

Le Salon International de l'Agriculture ouvre ses portes samedi 22 février et dure jusqu'au dimanche 1^{er} mars. De nombreux Suisses font traditionnellement le déplacement de la Ville Lumière pour y assister et sont évidemment les bienvenus sur notre stand !

Directeur Terroir Fribourg – Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31 – pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

Président Terroir Fribourg – Daniel Blanc – 079 749 27 74 – daniel.blanc@chezblanc.ch

Informations sur Terroir Fribourg

- Fondée en 1999, l'association compte environ 150 membres individuels et un peu plus de 70 membres collectifs.
- L'association a comme objectifs principaux d'entreprendre, coordonner et d'appuyer les mesures de la promotion des produits agricoles fribourgeois de qualité.