

## Communiqué de presse

Le Salon International de l'Agriculture a fermé ses portes samedi, un jour plus tôt que prévu en raison de l'épidémie de coronavirus. Malgré ce coup du sort, le bilan du stand « Les Fromages de Suisse » est très positif.

---

**En raison des menaces de grève et surtout du coronavirus, la fréquentation du Salon a fortement baissé cette année, mais le stand helvétique n'a heureusement pas ressenti cet essoufflement. Ainsi, ce sont près de 40 personnes qui, durant 8 jours, se sont activées sans relâche pour faire connaître et apprécier les fromages suisses à un public de connaisseurs.**

L'autre pays du fromage, c'est ainsi que la Suisse aime à se présenter dans l'Hexagone. En effet, la diversité et la qualité des fromages français n'étant plus à démontrer, ceci n'empêche pas une certaine ouverture d'esprit vis-à-vis des productions d'autres pays, notamment la Suisse qui bénéficie d'une tradition et d'un savoir-faire exceptionnel dans les pâtes dures et mi-dures.

En amateur éclairé, le visiteur du Salon de l'Agriculture ne manque pas son passage sur le stand suisse, où il peut déguster nombre de spécialités et surtout goûter à la fameuse Fondue Moitié-Moitié composée de Gruyère AOP et de Vacherin Fribourgeois AOP. Durant 8 jours, près de 2'500 fondues ont été servies au restaurant sans compter les 20'000 bouchées qui ont été offertes à la dégustation. Les vitrines de vente ont également bien travaillé, écoulant près de 500 kg de Gruyère AOP, 300 kg de Vacherin Fribourgeois AOP, 350 kg de Tête de Moine AOP et 200 kg de Sbrinz AOP.

Le nouvel espace de vente à l'emporter a rencontré un franc succès. Celui-ci a été mis sur pied pour répondre à une évolution des habitudes d'une partie des visiteurs, qui préfèrent manger plusieurs petits plats différents plutôt qu'un menu au restaurant. Cette expérience sera très probablement rééditée.

L'organisation est pilotée par Terroir Fribourg, sur mandat de Switzerland Cheese Marketing (SCM) et en partenariat avec un réseau de crèmeries parisiennes et les différentes Interprofessions. Cet événement annuel permet de donner une visibilité certaine aux fromages suisses et de soutenir les différentes marques dans un marché hautement concurrentiel. L'exportation reste un pilier indispensable pour les différentes AOP fromagères ; ceci contribue notamment au maintien d'un prix intéressant pour tous les acteurs de la chaîne, y compris pour le producteur de lait, premier garant de la qualité du produit.

En cas d'intérêt, nous nous tenons très volontiers à disposition pour toute information complémentaire.

Directeur Terroir Fribourg – Pierre-Alain Bapst – 079 275 05 08 – [pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch](mailto:pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch)

Président Terroir Fribourg – Daniel Blanc – 079 749 27 74 – [daniel.blanc@chezblanc.ch](mailto:daniel.blanc@chezblanc.ch)

### Résumé

480'000 visiteurs

8 jours de promotion (22.02 au 29.02.2020)

40 employés sur le stand

2500 portions de Fondues Moitié-Moitié vendues au restaurant

20'000 bouchées dégustation offertes

### Ventes

500 kg de Gruyère AOP

300 kg de Vacherin Fribourgeois AOP

1000 kg de Fondue Moitié-Moitié

350 kg de Tête de Moine AOP

200 kg de Sbrinz AOP