



# MARCHÉS BIOMARKT FRIBOURG / BULLE

Fribourg, le 15 septembre 2021

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

***Le Marché Bio fête sa 10 édition en 2021 !***

***Pour fêter cet anniversaire, nous avons décidé de ne pas organiser un, mais DEUX marchés, dans le canton de Fribourg.***

Voici venu le temps de notre traditionnel Marché Bio de Fribourg, qui aura lieu le Samedi 25 septembre, sur la place Georges-Python.

Pour cette dixième année d'édition, le Marché Bio vous invite doublement à la découverte de produits régionaux savoureux issus de l'agriculture biologique. Sur le thème des « *Semences et de la biodiversité* » au printemps et « *Des céréales au pain* » à l'automne, le marché met l'accent cette année encore sur l'importance de la biodiversité, jusque dans nos assiettes.

En ces temps de pandémie, cette année nous appelle encore à fêter la vie, ses saveurs et ses richesses. Le Marché Bio vous propose de festoyer ensemble dans une ambiance joyeuse et gustative. Nous espérons l'affluence des éditions précédentes autour de la biodiversité des fermes bio et de leurs produits sains, locaux et artisanaux.

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 deux rendez-vous familiaux et festifs.

Avec 49 producteur-riche-s bio et transformateur-riche-s bio présents à Fribourg (28 à Bulle étaient présents en juin), le Marché Bio se veut être un rendez-vous incontournable de l'agriculture durable, bio et de proximité.

## **A FRIBOURG – 25 Septembre 2021**

Le Marché Bio propose à nouveau de découvrir les délices de ses stands d'une façon originale au long d'***Un circuit thématique de la graine au pain*** animé par des ateliers en tout genre autour du levain, de reconnaissance des grains de céréales pour finir par une dégustation. Le but est de répondre au plus grand nombre de questions possibles, à la sortie, un cadeau vous attendra.



**BIO**  
Fribourg  
Freiburg

Unser  
Biókorb  
Notre  
PanierBio 



Nous aurons le plaisir d'écouter le groupe Lucien Mullener Trio et d'accueillir le spectacle de la troupe Paprika Royale.

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 et conviviale.

A vos agendas ! Le 6 juin et le 25 septembre 2021, pour la dixième édition, ne ratez pas les rendez-vous incontournables des producteurs bio de notre région.

## INFORMATIONS ET PROGRAMME

[www.marchebio-fribourg.ch](http://www.marchebio-fribourg.ch)

### Marché Bio Fribourg, samedi 25 septembre 2021, de 9h à 17h

- 49 stands des producteur-riche-s et transformateur-riche-s bio locaux
- 6 Bistrot bio (restauration, assiette gourmande)
- 9 Artisanes et artisans régionaux
- 7 Stands d'informations d'organisations partenaires avec animations
- 3 Démonstrations pratiques
- Animations artisanales sur le thème de l'année Bio Suisse « Des semences »
- Animation musicale avec Lucien Mullener Trio
- Animation artistique pour enfants et les familles avec la troupe Paprika Royale

### 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

Coordnatrice du Marché Bio Fribourg :

Hélène Ewald-Suss, 076 224 02 07, [coordination@marchebio-fribourg.ch](mailto: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 transformat-rice-s bio

- [Ail noir](#), Patricia Saugy : Ail noir et quelques produits de plantes sauvage comme vinaigre d'orties
- Alp Senggi – Alpkäserei, Christa & Stefan Sieber-Beer : Fromage d'alpage bernois, Mutschli, fromage de chèvre, saucisses longue conservation
- [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 (Fribourg)
- [Bergerie de Chandossel](#), Reto Fivian et Lea Egli, Villarepos : viande d'agneau et saucisse (Fribourg)
- [Biocave](#), René Güntert, Miège : vins
- [Biohof Obereichi](#), Chrige Stämpfli & Rüedu Schüpbach, Lanzenhäusern: sirops à base d'herbes, thé, légumes et fruits secs, céréales (Fribourg)
- [Biohof Rotmoos](#), Anne-Kathrin & Ivo Fisler, Rechthalten: légumes frais (Fribourg)
- [Biohof Tannacker](#), Jann Krättli, Rechthalten : confitures, sirops, spécialités des plantes sauvages, herbes
- [Bio Wäberhof](#), Samuel Theiler, Ins : légumes, courges, produits transformés, tofu
- Brasserie artisanale les Molettes, Vincent Rouiller : bière blonde BIO-ALE au nom du marché bio
- [Cave de la Tour](#), Jean-François et Lionel Biolley, Môtier: vins du Vully (Fribourg)
- [Cidrerie du Vulcain](#) et Slow Food, Bertrand Baeriswyl : Vente de cidres, dégustation et concours de jus de pommes
- [Domaine de Crévy](#), Guillaume Savoy : Farines, liqueurs, eau-de-vie, pâtes, divers produits du domaine (Bulle)
- Domaine des Comballes, Dupasquier Nicolas et Lucien, Vuadens : viande de cerf fraîche (Fribourg)
- [Domaine des Faverges](#), Vignobles de l'Etat de Fribourg : vins
- [Du grain à moudre](#), Sara et Cédric Progin : Pains au levain bio certifiés, farines Meule Pierre (Astrié) Bio certifié
- [La Ferme du Pra Bottey](#), Marine Schafer : Légumes, œufs
- [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
- Ferme Zosso Au p'tit marché, Sophie Zosso : Huiles de colza, cameline, farines, œufs, légumes, salamis, lentilles
- [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 (Fribourg)
- [Jardin d'Ogoz](#), Stéphane Lambert : Le Bry: Légumes
- [La Ferme César](#), Susanne et Jean-Luc Clément, Montagny-la-Ville : divers pains, tresses, cuchaule, cannelés, miel (Fribourg)
- [La ferme des Sens](#), Sylvie et Stéphane Vial : Pâtisserie bio sucrées - salées, jambon cru et fromage
- [Le Boucanier](#), Gabor Spaits, St-Martin : filets de truite saumonée bio fumés à froid, truite fumé stérilisé, terrine de truite
- [Le Potag'Oex](#), Bastien Rossier : Plantes séchées pour infusions, tisanes, sel aux orties

- [Le Sapalet](#), Joakim Henchoz, Rossinière: fromage et produits laitiers au lait de brebis/vache/chèvre, viande porc
- [Parc naturel régional Gruyère Pays d'Enhaut](#) : produit du parc (fromages, viandes, tisanes et condiments aux herbes)
- [Pastabate](#), Vincenzo Abate, Fribourg : Pâtes artisanales (Bulle)
- Pastourelle le Véritable, Samuel Python : Produits au lait de brebis, lait végétaux éventuels, yogourts, fromage frais, affinés, glace
- Yves Quartier, Bulle : vente de livres d'occasion sur la flore et la faune locales

### Bistrots bio

- [Biohof Wydimatt](#) : yaourt glacé (frozen yogurt), crêpes
- [Bio Wäberhof](#) : soupe à la courge (Fribourg)
- Domaine des Comballes : Hamburgers à la viande de cerf
- [Ferme La Sauge](#) : saucisses grillées (bœuf Galloway) avec pain
- [Gfellerbio](#) : jus de fruits et de légumes
- [Organisateurs](#) : boissons, assiette gourmande (seulement à Fribourg)

### Informations et Animations

- [Bio Fribourg](#) : présentation et vente du "Fribourgeon"
- [Notre Panier Bio](#) : information et vente de paniers bio
- [StopOGM](#) : information pour la pétition, quiz/concours : utilisation des ressources si possible, vente de rapport et d'autocollants
- [Pronatura](#) : informations sur la nature Suisse, vente de magazines
- [WWF](#), Silvia Genetelli Maspoli : animation sur le hérisson
- [Explora / Université de Fribourg](#), Schwab Fabienne : Expérience visant à détecter l'utilisation de produits phytosanitaires
- [Bureau Frinat](#), Baeriswyl Isabelle : présentation du compost
- Yves Quartier, Bouquiniste : livres sur la flore et la faune

### Artisans et artisans

- Bernard Balmer, Vuisternens-en-Ogoz : vannerie
- [Les merveilles d'Alice](#), Alice Gumy, 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
- [Neotex Concept – Eco Tsapi](#), Shirley Berrios : Emballage à la cire d'abeille et coton bio
- [Soloona](#), Ufer Sina et Jérôme Seewer : Bijoux en bois de récupération noble à la feuille d'or 24 carats et à la feuille d'argent pur
- [Le sentier du bonheur](#), Mireille Sciboz : Savons, cosmétiques naturels
- [Bureau Frinat](#), Baeriswyl Isabelle : Exposition Kompobox
- [Jutex](#), Rashed Khan : Plantes bio dans un pot en jute

### Démonstrations pratiques

- Bernard Balmer, Vuisternens-en-Ogoz : tressage des paniers
- [Potsfink](#), Peter Fink, Ependes: poterie
- Organisation : apprendre à faire son levain