

Granges-Paccot, le 5 mars 2023

Communiqué de presse

## **Pari réussi pour Terroir Fribourg**

**Les Fromages de Suisse ont bouclé leur semaine parisienne sur un bilan très positif, profitant de la bonne fréquentation générale du Salon et d'un intérêt médiatique marqué, amplifié par le fait que Terroir Fribourg y participait pour la 20<sup>e</sup> fois. Cette promotion permet de soutenir les ventes sur un marché français très concurrentiel.**

Les fidèles étaient au rendez-vous : dès le samedi 25 février au matin, ils se sont massés dans les allées de Paris Expo afin de découvrir et goûter aux innombrables spécialités régionales, provenant de France évidemment, mais aussi de nombreux pays étrangers. Parmi eux, la Suisse a su tirer son épingle du jeu grâce à la haute qualité de sa production fromagère. Au total, plus de 600'000 personnes ont participé à cette édition.

La Pinte à fondue a réalisé des chiffres exceptionnels, en hausse de 30% par rapport à l'édition 2022, qui était déjà une édition record. Ceci est le fruit de l'engagement inestimable du personnel de cuisine et de service, ainsi que d'une adaptation constante aux préférences de consommation des visiteurs. La fondue moitié-moitié qui y était servie a fait l'unanimité auprès des clients, ravis de goûter à la véritable fondue suisse. Cela confirme un véritable potentiel à l'exportation pour ce produit phare du Terroir fribourgeois.

La démonstration de fabrication de Gruyère AOP et de Vacherin Fribourgeois AOP a également été un point d'attraction important du stand suisse. Tour à tour, Sébastien Kolly, Chef d'exploitation des Caves de la Tzintre à Charmey, et Bernard Oberson, Maître-Fromager retraité de la Fromagerie de Billens, ont impressionné les visiteurs par leur maîtrise des secrets de la chaudière. Des explications passionnées accompagnaient les gestes précis des deux fromagers.

Le nouvel espace « Fondue » a permis de présenter la nouvelle marque « Fondue moitié-moitié », de la faire déguster et d'informer les visiteurs sur le produit, sa composition et son authenticité. Les ventes en vitrine ont également connu des résultats positifs. Le Vacherin Fribourgeois AOP continue sa forte progression (+20%), alors que le Gruyère AOP, qui bénéficie déjà d'une forte notoriété, et la Tête de Moine AOP maintiennent leur bon niveau des ventes de l'année dernière.

Au final, ce sont près de 4000 fondues et 1500 Hot Fondue (+30%) qui ont été servis au restaurant, et près de 3 tonnes de fromage à la coupe qui ont été écoulées dans les vitrines des trois marques présentes.

### **Stand « Les Fromages de Suisse »**

**Contact :** Directeur Terroir Fribourg – Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31 – [pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch](mailto:pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch)