



Fribourg, le 17 septembre 2018

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### **Marché Bio 2018 - Le Bio encore plus de près de vous**

**Samedi 22 septembre, la place Georges-Python, au cœur de Fribourg**

Découvrez et rencontrez les producteurs bio de votre région à l'occasion d'un marché misant sur la proximité, la qualité et la durabilité. Plus de 30 agriculteurs et transformateurs biologiques fribourgeois et des cantons voisins montreront la diversité et la créativité de leurs produits du terroir. Suivant le thème « Le Bio près de vous » de Bio Suisse, l'événement favorisera les rencontres et les échanges autour d'une alimentation saine et équitable. Cette septième édition du Marché Bio est aussi l'occasion pour les coorganisateurs, Bio Fribourg et Notre Panier Bio, d'affirmer les valeurs de cette manifestation et leur vision pour son développement par une charte.

Depuis 2012, le Marché Bio Fribourg constitue un moment de dialogue, d'échanges et de promotion de l'agriculture biologique locale. Connaissant un succès croissant en termes de nombres d'exposants et de visiteurs, les organisateurs du Marché Bio ont décidé de se doter d'une charte précisant les valeurs, les critères et la vision pour que cette manifestation mette en valeur une agriculture familiale biologique, respectueuse de l'environnement et des humains et durable (charte en annexe). Alors que les débats politiques autour de l'avenir de l'agriculture sont d'actualité, le Marché Bio veut montrer pratiquement les avantages pour toutes et tous d'une relation de proximité et de confiance entre producteurs et consommateurs.

Les 33 productrices et producteurs présents démontreront la qualité et l'originalité de leurs produits mais aussi leur engagement pour promouvoir une agriculture tournée vers demain, notamment par la vente directe, la réduction des impacts environnementaux et l'implication sociale. En plus de leurs stands de vente, les productrices et producteurs proposent aussi leurs spécialités culinaires à déguster dans les 12 bistrot bio avec une offre végétarienne diversifiée. En 2018, un nombre record de producteurs et de propositions culinaires est à relever, avec de nombreuses nouveautés, notamment dans le domaine des légumes et leur valorisation.

Des artisanes et artisans seront également présents et montreront leurs savoir-faire uniques. Le Marché Bio est également l'occasion d'informer et de sensibiliser aux enjeux de l'agriculture biologique. A l'occasion des 25 ans de Bio Fribourg, l'accent sera mis sur la présentation des producteurs fribourgeois et la progression notable du nombre d'entre eux ces dernières années. Des associations partenaires fourniront aussi une plateforme d'information sur le thème de la proximité. Notre Panier Bio proposera un atelier de lacto-fermentation de légumes, une manière saine et maligne de conserver des légumes. Enfin, les familles sont particulièrement choyées puisque des animations sont tout spécialement destinées aux enfants avec des bricolages, des jeux, des ateliers et un parc animalier.



**BIO**  
Fribourg  
Freiburg



SEMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCHE  
SETTIMANA DEL GUSTO

# INFORMATIONS ET PROGRAMME

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

**Marché Bio Fribourg, samedi 22 septembre 2018, de 9h à 17h**

- 33 stands des producteur-riche-s et transform-riche-s bio locaux
- 12 bistrot bio (restauration, spécialités)
- 9 artisanes et artisans régionaux
- 10 stands d'informations d'organisations partenaires
- parc animalier, château de paille, jeux et animations pour les grands et petits
- animations autour du thème de l'année Bio Suisse « Le bio – près de vous »
- atelier de légumes lacto-fermentés
- démonstrations pratiques
- musiciennes et musiciens de rue

## 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

Coordinatrice du Marché Bio Fribourg : Barbara Schmid, 078 619 37 93, [coordination@marchebio-fribourg.ch](mailto:coordination@marchebio-fribourg.ch)

Des productrices et producteurs sont disponibles pour des interviews . Sur demande, des photos des éditions précédentes sont à disposition.

# CHARTE

## Le Marché Bio Fribourg ...

... est d'abord et principalement un marché régional de produits alimentaires biologiques certifiés.

... représente une vitrine pour les paysan.ne.s bio fribourgeois et fait la promotion d'une agriculture biologique locale et familiale.

... favorise les échanges et le dialogue entre l'agriculture biologique, les milieux agricoles et le grand public.

... valorise la diversité et la qualité des produits biologiques régionaux et artisanaux.

... pratique et démontre la durabilité et l'équité dans son organisation.

... lie l'agriculture et la culture en proposant des événements, animations et réflexions ouvertes à un large public.

... accorde une place aux associations défendant les principes de l'agriculture biologique, de la consommation éthique et de l'écologie en général.

... accueille des artisan.e.s locaux travaillant dans le respect de l'environnement et des humains.

# PARTICIPATION

## Producteur-rice-s bio et transformat-rice-s bio

- **Alp Pfruend Senngi**, Christa & Stefan Sieber, Reichenbach : produits de l'alpage (fromage d'alpage, « mutschli », raclette)
- **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
- **Bergerie de Chandossel**, Reto Fivian et Lea Egli, Villarepos : viande d'agneau et saucisse
- **Biocave**, René Güntert, Miège : vins (végétalien)
- **Biohof Heimenhaus**, Hänni Olga & Nicole Weisswange, Kirchlindach: produits upcycling des légumes excédentaires, fromage de propre production
- **Biohof Obereichi**, Chrige Stämpfli & Rüedu Schüpbach, Lanzenhäusern: sirops à base d'herbes, thé, légumes et fruits secs, céréales
- **Biohof Rotmoos**, Anne-Kathrin & Ivo Fisler, Rechthalten: légumes frais
- **Biohof Tannacker**, Jann Krättli, Rechthalten : confitures, sirops, gelée, chutney, pesto des plantes sauvage et des plantes cultivées à la ferme
- **Bio Wäberhof**, Samuel Theiler, Ins : légumes, courges, produits transformés, tofu
- **Couleurs des champs**, Céline Amman, Fontanezier: moutardes artisanales suisses, laines et textiles en teintures naturelles
- **Domaine des Faverges**, Vignobles de l'Etat de Fribourg : vins
- **Ferme de la Fin du Chêne**, Christine Ruffieux, Botterens : fromages de chèvre, savons, éventuellement miel
- **Ferme da la Lévanche**, Séverine et Josquin Pasquier, Hauteville : farine d'épeautre, viande de bœuf (terrines, salamis, viande séchées) œufs
- **Ferme de la Tourbière**, Jérémie Delabays, Sommentier: viande fraîche de bœuf et agneau, saucisse sèches bœuf, terrines bœuf + agneau, farine épeautre et engrain, laine à tricoter
- **Ferme La Sauge**, Markus Koch, Avry-devant-Pont : viande séchée et des saucissons séchés de Galloway, sirop d'argousier
- **Fromagerie Gumefens**, Grégory Maisonneuve, Gumefens : fromages au lait de vache, Gruyère, Vacherin, Fondue, Raclette, fromage à la caméline
- **Fromagerie Schafer**, Ewald Schafer, Cressier : fromage Mont-Vully
- **Gfellerbio**, Famille Gfeller, Sédeilles : légumes, fruits
- **Gourmandises de Fribourg**, Béatrice et Jean-Marc Pittet, Villarlod : huile de caméline, meringue, bricelets, pain d'anis, moutarde de bénichon, vin cuit
- **La Branche**, Carine Piller, Romont: produits laitiers Demeter, produits de boulangerie et œufs Demeter
- **La Ferme César**, Susanne et Jean-Luc Clément, Montagny-la-Ville : divers pains, tresses, cuchaule, cannelés, miel
- **La Ferme des Sens**, Sylvie et Stéphane Vial, Châtel-St-Denis : fromages de chèvre, jambon cru, produits ProSpecieRara
- **Lautrejardin**, Xavier Alleman, Cormérod: plantes vivaces indigènes et mellifères
- **Le Boucanier**, Gabor Spaits, St-Martin : filets de truite saumonée bio fumés à froid
- **Le Sapalet**, Joakim Henchoz, Rossinière : fromage et produits laitier au lait de brebis/vache/chèvre, viande proc
- **Parc naturel régional Gruyère Pays d'Enhaut** : produit du parc (gruyère, fromages de brebis et chèvres, tisanes, sirops)
- **Pastabate**, Vincenzo Abate, Fribourg : Pâtes artisanales
- **rohrohroh**, Cédric Wüthrich, Berne: huiles végétales, graines, produits de chanvre
- **Sancta Herba**, Christine Herren, Villarepos: mélanges de plantes à infuser, vinaigres aromatisés, sirops, sels aromatisés, vins médicinaux, liqueurs, baumes, huiles massage

- **Sativa Rheinau**, Xavier Lany, Vézenaz : semences et bulbes
- **Waldlicht**, Ewald Steiner, Guggisberg : produits des herbes sauvages, miel de montagne, teintures, pommade
- **Werro's Biohof**, Carmen et Kuno Werro, Guin : viande de poulet congelée

### Bistrots bio

- **Bergerie de Chandossel** : viande d'agneau
- **Biohof Wydimatt** : yaourt glacé, crêpes, burger
- **Bio Wäberhof** : soupe à la courge
- **Ferme de la Lévanche** : crêpes à la farine d'épeautre
- **Ferme des Sens** : pâtisseries
- **Ferme La Sauge** : saucisses grillées (boeuf Galloway) avec pain
- **Fromagerie Gumefens**: raclette avec pommes de terre
- **Gfellerbio** : jus de fruits et de légumes, soupe de légumes
- **Gourmandise de Fribourg**: salade de lentilles avec œuf et graines de caméline
- **La Branche** : pâtes sautées au seitan et légumes Demeter
- **Pastabate**: pâtes artisanales

### Associations et partenaires

- **Bioterra Freiburg**: informations, outils de jardin, engrais bio
- **Bio Fribourg** : informations, thème de l'année « Le bio - près de vous »
- **Coopérative OptimaSolar Fribourg**: information installation solaire, animation
- **Greenpeace**: informations, animation
- **Les chemins du bio, Jura** : agrotourisme, tirage au sort pour un séjour
- **Notre Panier Bio** : informations, atelier de légumes lacto-fermentés
- **StopOGM** : informations pour la pétition, quiz pour le thème de l'année
- **Tapatate!**: Informations, animations (secher des fruits, jeunes plants, presser le jus)
- **Terroir Fribourg**: informations et dégustations des produits bio certifiés, jeu
- **WWF Fribourg** : jeu et quiz pour le thème de l'année, animations enfants (après-midi)
- **Yves Quartier, Bulle** : vente de livres d'occasion sur la flore et la faune locales

### Artisanes et artisans

- **Couleurs des champs**, Céline Amman, Fontanezier : laines et textiles en teintures naturelles, moutardes artisanales suisses
- **Bernard Balmer**, Vuisternens-en-Ogoz: vannerie
- **Edelweiss cosmétique**, Regula Guyer und Samuel Bühlmann, Thun : produits cosmétiques avec Edelweiss
- **Fynoeggeli** Myriam Aerne, Fribourg : coussins de noyaux de cerises, petits sacs, objets en papier
- **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
- **Terrabella**, Tonia Schmid, Fribourg : céramique utilitaire en porcelaine fine
- **Herbolanne**, Maëlle Dutoit, Rossinière : hydrolats et huiles essentielles

### Démonstrations pratiques

- **rohrohroh**, Cédric Wüthrich, Bern: presse à huile
- **Bernard Balmer**, Vuisternens-en-Ogoz: tresser des paniers