

# PARTICIPATION

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

- [Ail Noir](#), Patricia Saugy: L'ail noir et certains produits à base de plantes sauvages comme le vinaigre d'ortie
- [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 (Fribourg)
- [Biocave](#), René Güntert, Miège : vins (végétalien)
- [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 (Fribourg)
- [Biohof Tannacker](#), Jann Krättli, Rechthalten : confitures, sirops, spécialités des plantes sauvages, herbes (Fribourg)
- [Bio Wäberhof](#), Samuel Theiler, Ins : légumes, courges, produits transformés, tofu
- [Cave de la Tour](#), Jean-François et Lionel Biolley, Môtier: vins du Vully
- [Chèvre de Berne](#), Lorenz Bärtschi, Kriechenwil: fromage de chèvre
- [Domaine de Crévy](#), Guillaume Savoy, Attalens : Farines, liqueurs, eaux-de-vie, pâtes, pesto, biscuits et divers produits (Bulle)
- [Domaine des Comballes](#), Nicolas et Lucien Dupasquier : viande fraîche de cerf (Fribourg)
- [Domaine des Faverges](#), Vignobles de l'Etat de Fribourg : vins
- [Du grain à moudre](#), Cédric & Sara Progin : Pains et farines bio moulues sur meule de pierre
- [Ferme de la Fin du Chêne](#), Christine Ruffieux, Botterens : fromages de chèvre, savons
- [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](#), Sophie et Frédéric Zosso, Misery : saucisses séchées, farines, légumes
- [Flow Hemp](#), Nathalie Helbling et Florian Meyer, Le Mouret : produits bio à base de graines de chanvre, , graines de chanvre grillées, huile, farine et pâtes
- [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
- [Hof am Murtensee](#), Anita et Stefan Krähenbühl, Greng : saucisses séchées, farine, gin, jus de pommes, pommes de terre
- [Jardin d'Ogoz](#), Stéphane Lambert : Le Bry: Légumes
- [La Ferme des Sens](#), Sylvie et Stéphane Vial, Châtel-St-Denis : jambon cru porc lainoux, miel, sirops

- [Le Boucanier](#), Gabor Spaits, St-Martin : filets de truite saumonée bio fumés à froid, truite fumé stérilisé, terrine de truite (Bulle)
- [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
- Nicolas Savoy, Echarlens : huile de colza, farine de sarrasin (Bulle)
- [Parc naturel régional Gruyère Pays d'Enhaut](#) : produit du parc (fromages, viandes, tisanes et condiments aux herbes)
- [Pastabate](#), Vincenzo Abate, Fribourg : Pâtes artisanales
- Pastourelle le Véritable, Samuel Python : Schafmilchprodukte, evtl. Pflanzenmilch, Joghurt, frischer, gereifter Käse, Eis
- [Pépinière d'Agnens](#), Alexis Choffat, Saint-Aubin : Plantons de légumes, petits fruits en plante, arbuste ornementaux, plantes vivaces

### Bistrots bio

- [Biohof Wydimatt](#) : yaourt glacé (frozen yogurt), crêpes
- [Bio Wäberhof](#) : soupe à la courge (Fribourg), salade de lentilles (Bulle et Fribourg)
- Domaine des Comballes, Nicolas et Lucien Dupasquier : Hamburger de cerf (Fribourg)
- [Ferme La Sauge](#) : saucisses grillées (bœuf Galloway) avec pain
- [Gfellerbio](#) : jus de fruits et de légumes
- [Organisateurs](#) : boissons, assiette gourmande (Fribourg)
- [Pastabate](#): pâtes artisanales (Fribourg)

### Informations et Animations

- [Ami-e-s du jardin botanique de Fribourg](#), Sophie Roulin : confection d'un sel aux herbes (Fribourg)
- [Association des Petits Paysans](#), Anne Berger : remise de ferme
- [Association Ecole de demain](#) : présentation et atelier maquillage naturelle (Fribourg)
- [Bio 26](#) : promotion du magasin de producteurs de Fribourg et dégustation des produits prévus à la vente
- Etablissement horticole de Bulle, Yvan Rochat : présentation du label VVS et la biodiversité en milieu urbain (Bulle)
- [Notre Panier Bio](#) : information, distribution du fribourgeon et concours annuel
- [Objectif Zéro Déchet](#), Florence Roine : réalisation en tissus maison (Fribourg)
- [WWF Fribourg](#) : information, animation

### Artisanes et artisans

- [Atelier céramique 1280°C](#), Sara Spirig, Givisiez : Céramique

- Bernard Balmer, Vuisternens-en-Ogoz : vannerie
- [Jutex](#), Rashed Khan : pots en toile de jute récupérée
- [Le sentier du bonheur](#), Mireille Sciboz, Bulle : Savons, cosmétiques naturels
- [Les merveilles d'Alice](#), Alice Gumy, La Tour-de-Trême : coussins d'allaitement et d'autres coussins en balle d'épeautre bio, sacs, bavette (Fribourg)
- [Potsfink](#), Peter Fink, Ependes: Poterie (Fribourg)
- [Savonnerie Catillon](#), Marie Pasquier, Praroman : savons artisanaux, beurres de karité, baumes à lèvres
- [Savonnerie Neptune](#), Anne-Sophie Aebi, Crésuz : Savons artisanaux certifiés bio et accessoires
- [Terrabella](#), Tonia Schmid, Fribourg : céramique utilitaire en porcelaine fine
- Yves Quartier, Bulle : vente de livres d'occasion sur la flore et la faune locales

### Démonstrations pratiques

- Bernard Balmer, Vuisternens-en-Ogoz : tresser des paniers
- [Potsfink](#), Peter Fink, Ependes: poterie
- Sylvain Coquoz : panification (Fribourg)