

Plan de formation continue 2026

Cuisinons notre région

Weiterbildungsplan 2026

Regional Kochen



Nos parties prenantes de la chartre
Unsere beteiligten Parteien der Charta



Grangeneuve

Sommaire

Les cours en un clin d'œil

Amener de la créativité dans et autour de l'assiette	5
Petit-déjeuner et collations	6
Der Darm kocht mit: Das Mikrobiom in der Küche	7
Créer ses propres contenus photos pour les réseaux en 1 clic	8
La Génération Z : le nouveau souffle de l'hôtellerie-restauration	9
Le Calculateur Beelong	10
La Banque Alimentaire Fribourgeoise dans la collectivité	11
Les fromages de Grangeneuve et le pain du boulanger	12
Moments d'échanges Sensi'Terre 2026	13-14
Le riz du Vully, quand la nature offre ce qu'elle a de plus précieux	15
ThéCol Ice tea, le terroir dans une boisson	16
La Poire à Botzi AOP à découvrir ou redécouvrir	17
Pousses en l'air, le goût qui pousse	18
26° Salon des Goûts & Terroirs Bulle	19



A la rencontre de notre Terroir

Du lien, du goût du sens

Depuis 2021, la démarche « Cuisinons notre région » réunit les acteurs de la restauration collective et les producteurs du terroir autour d'un même objectif: faire évoluer nos pratiques vers une alimentation locale, responsable et de qualité.

Toutes les parties prenantes de la charte sont à nouveau réunies et leurs palettes de formations pertinentes et adaptées aux besoins du marché permettront de faire face activement aux défis de demain.

A travers le programme de formations continues, nous encourageons la découverte, l'échange et l'engagement de tous ceux qui œuvrent au quotidien pour une alimentation saine et respectueuse de notre terroir.

Elles sont ouvertes à toutes les personnes qui gravitent autour des repas dans votre établissement.

Chaque personne a son rôle et est un maillon important de « Cuisinons notre région ». Merci pour votre engagement !

Une invitation officielle pour les formations vous parviendra à la suite de votre inscription. Les formations auront lieu à partir de 6 personnes inscrites, sauf indication contraire, et le coût de la formation varie selon celle-ci.

Rejoignez-nous pour construire ensemble une alimentation locale, responsable et savoureuse !

Inscrivez-vous directement avec la fiche d'inscription auprès de :
christian.folly@terroir-fribourg.ch

Clément Gindrat



Responsable section Agro-alimentaire
Membre de la direction Grangeneuve

Christian Folly



Chef de projet
Restauration collective



Ausbildungskatalog „Regional Kochen“ 2025

Dieser Ausbildungskatalog 2025 sollte einen grossen Teil Ihrer Wünsche abdecken, die Sie über die Fragebögen sowie während unserer Treffen übermittelt haben.

Alle an der Charta beteiligten Parteien sind wieder vereint und ihre Paletten an relevanten und marktgerechten Fortbildungsangeboten werden es uns ermöglichen, den Herausforderungen der Zukunft aktiv zu begegnen.

Bei der Konzeption der Fortbildungen werden die SDGs (Ziele für nachhaltige Entwicklung gemäss der Agenda 2030) einbezogen. Unsere Referentinnen und Referenten vermitteln Ihnen das nötige Know-how und die Instrumente im Zusammenhang mit der Charta „Regional Kochen“.

Das Programm steht allen Personen offen, die in Ihrer Einrichtung mit dem Essen zu tun haben.

Die Teilnahmequote an den Schulungen für das Jahr 2024 betrug 76% (1 Schulung wurde abgesagt) und 108% für Sensi'Terre, was einem Durchschnitt von 92% entspricht DANKE!

Wir brauchen Sie, um diese grosse Herausforderung zu meistern, die darin besteht, im Alltag die Nachhaltigkeit in der Ernährung zu verbessern. Jede Person hat ihre Rolle und ist ein wichtiges Glied in „Regional Kochen“. Vielen Dank für Ihr Engagement!

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine offizielle Einladung zu den Schulungen. Die Schulungen finden ab 6 angemeldeten Personen statt, sofern nichts anderes angegeben ist, und die Kosten für die Schulungen variieren je nach angemeldeter Person.

Melden Sie sich direkt mit dem Anmeldeformular bei christian.folly@terroir-fribourg.ch an.

Clément Gindrat



Leiter des Sektion Lebensmittel und Ernährung
Mitglied der Geschäftsleitung von Grangeneuve

Christian Folly



Projektleiter
Gemeinschaftsgastronomie

Formation Fourchette verte Fribourg

Fourchette verte est un label de promotion de santé qui promeut une alimentation équilibrée et durable (Fourchette verte Ama terra) dans les établissements de restauration collective se basant sur les recommandations nutritionnelles suisses de l'OSAV et de la Société Suisse de Nutrition. Il est actif depuis 2001 sur le canton de Fribourg (www.fourchetteverte.ch).

Titre de la formation:

Amener de la créativité dans et autour de l'assiette pour susciter l'envie de manger

Objectif de la formation:

Il est parfois difficile de donner envie de manger ou même simplement de goûter. Quelles sont les astuces, les activités ou les idées qui pourraient éveiller la curiosité des consommateurs. Nous travaillerons sur les différents déclencheurs de la prise alimentaire pour trouver des idées très concrètes à mettre en place dans vos cuisines.

A qui s'adresse la formation?

- Cuisinier-ière-s du label FV de Fribourg
- Cuisinier-ière-s signataires de la charte Cuisinons notre Région, FV ou non

Contenu de la formation

- Les déclencheurs de la prise alimentaire
- Les éléments pouvant susciter la curiosité à goûter du consommateur
- Exemples pratiques et concrets à mettre en place



Plus d'infos

Horaire

14h30 – 16h30

Date

Mardi 16 juin 2026

Lieu

Croix-Rouge fribourgeoise
Rue G-Techtermann 2
1700 Fribourg
Salle Rotonde 1
Rez-inférieur gauche

Intervenante

Murielle Equey, Diététicienne

Nbre de participants

15

Prix

Gratuit pour adhérents Fourchette
verte / CHF 20.- pour CNR

Formation Fourchette verte Fribourg

Fourchette verte est un label de promotion de santé qui promeut une alimentation équilibrée et durable (Fourchette verte Ama terra) dans les établissements de restauration collective se basant sur les recommandations nutritionnelles suisses de l'OSAV et de la Société Suisse de Nutrition. Il est actif depuis 2001 sur le canton de Fribourg (www.fourchetteverte.ch).

Titre de la formation:

Petit-déjeuner et collations

Objectif de la formation:

Le petit-déjeuner est un repas important pour bien démarrer la journée. Comment le composer pour qu'il soit équilibré? Plutôt salé ou sucré? Que faire si c'est impossible de manger au saut du lit?

Les collations ont leur rôle dans l'équilibre alimentaire quotidien, mais doit-on tous en consommer? Quelle devrait être leur composition?

Ce sont les éléments qui seront abordés lors de cette formation.

A qui s'adresse la formation?

- Cuisinier-ière-s du label FV de Fribourg
- Cuisinier-ière-s signataires de la charte Cuisinons notre Région, FV ou non

Contenu de la formation

- Petit-déjeuner: rôle, composition
- Collation: rôle, composition
- Exemples pratiques



Plus d'infos

Horaire

14h30 – 16h30

Date

Lundi 23 mars 2026

Lieu

Croix-Rouge fribourgeoise
Rue G.-Techtermann 2
1700 Fribourg
Salle Rotonde 1
Rez-inférieur gauche

Intervenante

Sophie Rohrer, diététicienne

Nbre de participants

15

Prix

Gratuit pour adhérents Fourchette verte / CHF 20.- pour CNR

Weiterbildung Fourchette verte Freiburg

Fourchette verte ist ein Label zur Gesundheitsförderung, das eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung (Fourchette verte Ama terra) in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung fördert, die auf den Schweizer Ernährungsempfehlungen des BLV und der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung beruht. Es ist seit 2001 im Kanton Freiburg aktiv (fr@fourchetteverte.ch).

Titel der Weiterbildung:

Der Darm kocht mit: Das Mikrobiom in der Küche

Ziel der Weiterbildung:

Die Weiterbildung vermittelt Fachwissen über das Mikrobiom und wie durch gezielte Lebensmittelwahl und Handwerkstechniken das Mikrobiom positiv beeinflusst werden kann. Es wird praxisnah aufgezeigt, wie die Menugestaltung- von der Kinderküche bis zur Seniorenverpflegung- Gesundheit und kulinarischen Genuss mit pro- und präbiotischen Zutaten verbindet.

Zielpublikum?

- Köchinnen und Köche der Betriebe im Kanton Freiburg mit einem Label FV
- Köchinnen und Köche, die die Charta «Regional kochen» unterzeichnet haben, FV oder nicht

Inhalt

- Was ist das Mikrobiom
- Pro-und Präbiotika
- Einfluss der guten Bakterien und schädlichen Einflüsse
- Vernetzung mit den Richtlinien von Fourchette verte: Praktische Umsetzung



Plus d'infos

Zeitplan

14.30 – 16.30 Uhr

Datum

Dienstag 3. November

Ort

Pflegeheim Kerzers
Schulhausstrasse 16
3210 Kerzers

Referentin

Evelyne Fasel, Ernährungsberaterin

Anzahl Teilnehmer

12

Preis

Gratis für Fourchette verte / Fr 20.-

Formation GastroFribourg

GastroFribourg est l'association patronale pour la restauration et l'hôtellerie du canton de Fribourg. L'association a été créée en 1894. Elle compte actuellement près de 600 membres répartis dans cinq sections, à savoir les sections Ville de Fribourg, Sarine-Campagne, Broye-Glâne, Gruyère-Veveyse et Singine-See/Lac. Son but est de promouvoir les sentiments de solidarité et de bonne entente mutuelle de ses membres, d'élever le niveau de la profession, ainsi que de sauvegarder et de défendre leurs intérêts. Elle est partie prenante de la charte « Cuisinons notre région » (www.gastrofribourg.ch)

Titre de la formation:

Créer ses propres contenus photos pour les réseaux et écrans en un clic!

Objectif de la formation :

Aujourd'hui, les réseaux sociaux regorgent de créateurs digitaux qui savent utiliser les outils photographiques pour mettre en avant leurs plats. Les clients ont donc des attentes élevées en matière d'images. Il est donc indispensable d'avoir son business sur les réseaux et de les alimenter de manière presque professionnelle. Apprenez comment créer votre propre contenu photographique pour les réseaux, avec des moyens simples et un smartphone.

A qui s'adresse la formation ?

- Chef-fe-s de cuisine, cuisinier-ière-s et apprenti-e-s

Contenu de la formation

- Base de la photographie culinaire avec un smartphone
- Comprendre la lumière, le cadrage et les angles qui mettent les plats en valeur
- Mise en scène simple et efficace (fond, accessoires, composition)
- Conseils pratiques pour des photos adaptées aux réseaux sociaux et écrans
- Exercice pratique et échanges



Plus d'infos

Horaire

De 14h30 à 16h30

Date

Jeudi 15 octobre

Lieu

GastroFribourg, Ch. Des Prime-
vères 15, 1700 Fribourg

Intervenants

Héloïse Martinez, Mrs. Martinez
Cooks

Nbre de participants

10

Prix

Conformément à l'art.42 de la loi sur les établissements publics (LEPu), les cours sont financés par la taxe d'exploitation. Ainsi les exploitants et le personnel peuvent participer gratuitement à ce cours.

Formation GastroFribourg

GastroFribourg est l'association patronale pour la restauration et l'hôtellerie du canton de Fribourg. L'association a été créée en 1894. Elle compte actuellement près de 600 membres répartis dans cinq sections, à savoir les sections Ville de Fribourg, Sarine-Campagne, Broye-Glâne, Gruyère-Veveyse et Singine-See/Lac. Son but est de promouvoir les sentiments de solidarité et de bonne entente mutuelle de ses membres, d'élever le niveau de la profession, ainsi que de sauvegarder et de défendre leurs intérêts. Elle est partie prenante de la charte « Cuisinons notre région » (www.gastrofribourg.ch)

Titre de la formation:

La Génération Z: le nouveau souffle de l'hôtellerie-restauration

Objectif de la formation:

Ils arrivent avec leurs codes, leurs valeurs et leurs exigences. La génération Z bouscule les standards du monde professionnel, et l'hôtellerie-restauration, collectivité n'y échappe pas.

Cette formation d'une journée vous plonge dans l'univers de cette nouvelle génération: qui sont-ils, que recherchent-ils, et comment les accompagner durablement dans vos équipes afin qu'ils révèlent leurs pleins potentiels?

A qui s'adresse la formation?

- Directeur-trice-s, restaurateur-trice-s, chef-fe-s de cuisine, gérants-es

Contenu de la formation

- Au travers des cas concrets, des outils pratiques et des échanges dynamiques, vous repartirez avec une vision claire et des leviers d'action pour faire de la « Gen Z » un atout pour votre établissement



Plus d'infos

Horaire

08h30 – 12h00 / 13h30 – 17h00

Date

Mardi 27 octobre

Lieu

GastroFribourg
Ch. Des Primevères 15
1700 Fribourg

Intervenants

Eric Dubuis

Nbre de participants

5

Prix

Conformément à l'art.42 de la loi sur les établissements publics (LEPu), les cours sont financés par la taxe d'exploitation. Ainsi, les exploitants et le personnel peuvent participer gratuitement à ce cours.

Formation Beelong

Beelong est une entreprise suisse spécialisée dans la durabilité des produits alimentaires et la gestion de données environnementales. La société développe des outils, des processus et des compétences uniques pour rassembler, organiser, évaluer et communiquer des informations environnementales basées sur des produits alimentaires réels. Et cela dans le but de fournir à l'industrie alimentaire, aux distributeurs et aux restaurateurs de multiples indicateurs environnement. Beelong est partenaire de la charte « Cuisinons notre région » avec entre autres les analyses de l'impact environnemental des achats alimentaires (23 analyses au total pour fin 2025) ainsi que la formation.

Titre de la formation:

Le calculateur Beelong



Objectif de la formation:

Beelong a développé <https://beelong.ch/app-menu/> pour gérer vos recettes et menus en collaboration avec Fourchette Verte. Il est conçu pour mettre en lumière vos meilleures pratiques en cuisine tant au niveau écologique que nutritionnel. Venez tester l'outil en toute simplicité et sans engagement.

A qui s'adresse la formation?

- Directeur-trice-s, acheteur-euse, chef-fe-s de cuisine, cuisinier-ière-s et apprenti-e-s

Contenu de la formation

- Démonstration de l'application
- Évaluation des recettes en temps réel (indicateurs multiples)
- Assistance IA optionnelle
- Gestion des allergènes et des coûts
- Formats variés pour la communication (ex. semaine de menus)
- Reporting environnemental et nutritionnel

Plus d'infos

Horaire

14h30 – 16h30

Date

Mardi 10 novembre

Lieu

Terroir Fribourg
Rte de Chantemerle 41
1763 Granges-Paccot

Intervenant

Simon Hude
Consultant en durabilité,
Chef de projet Beelong SARL

Nbre de participants

10

Prix

Gratuit

Formation Terroir Fribourg

L'Association Terroir Fribourg a été fondée en 1999 et a pour but d'entreprendre, de coordonner et d'appuyer les mesures adéquates dans le domaine de la promotion des produits agricoles fribourgeois de qualité. Nous assumons les mesures de promotion de produits agricoles au sens de la législation cantonale.

Titre de la formation:

La Banque Alimentaire Fribourgeoise, que peut apporter la restauration collective?

Objectif de la formation:

En 2023, la pauvreté concernait 8,1% de la population en Suisse, soit près de 708 000 personnes, selon l'Office fédéral de la statistique (FS). Nombre de ces personnes touchées par la pauvreté sont des personnes à l'AVS. A Fribourg, quelque 30 000 personnes sont en situation de pauvreté ou «à risque de pauvreté imminent» selon, le dernier Rapport sur la pauvreté dans le canton de Fribourg datant de 2023. Que peut amener la restauration collective?

A qui s'adresse la formation?

- Chef-fe-s de cuisine
- Cuisinier-ière-s et apprenti-e-s
- Responsable achat
- Responsable d'établissement

Contenu de la formation

- Visite des locaux
- Quelle est la mission de la Banque Alimentaire Fribourgeoise?
- Qui est derrière cette association à but non lucratif?
- Discussion ouverte sur les possibilités d'entraide



Plus d'infos

Horaires

14h30 – 17h00

Date

Mercredi 10 juin

Lieu

Banque Alimentaire Fribourgeoise
Avenue du Général-Guisan 1
1700 Fribourg

Intervenants

Conrad Aeby
Président du comité

Christophe Koersgen,
Coordinateur de la BAF

Nbre de participants

10

Prix

Gratuit

Formation Grangeneuve

Grangeneuve propose des formations professionnelles dans les métiers de la terre et de la nature ainsi que de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire.

Titre de la formation:

Les fromages de Grangeneuve et le pain maison

Objectif de la formation:

Grangeneuve est reconnue pour sa production de fromages de qualité, notamment le Gruyère AOP, le Vacherin Fribourgeois AOP, le Gottéron, le Bleu de Fribourg, la Fleur d'Hauterive, le Guillaume de Glâne et le Fermier de Grangeneuve. Ces fromages reflètent le goût du terroir et sont produits à partir de lait cru de vache. Ce ne sont pas moins de 1'700'000 kg de lait par année qui sont transformés dans les Ateliers Laitiers de Grangeneuve. Nous prendrons du temps pour parler accord fromages et pain.

A qui s'adresse la formation?

- Objectif de la formation
- A qui s'adresse la formation ?
- Chef-fe-s de cuisine, cuisinier-ière-s et apprenti-e-s

Contenu de la formation

- Aperçu des différents fromages et visite dans les caves
- Opportunité d'acquérir des compétences théoriques
- Visite du Magasin de Grangeneuve et sa vitrine de fromages
- Dégustation et discussion ouverte



Grangeneuve

Plus d'infos

Horaire

14h30 à 17h00

Date

Mardi 22 septembre

Lieu

Grangeneuve Magasin
Rte de Grangeneuve 31
1725 Posieux

Intervenants

Gaël Niquille

Nbre de participants

12

Prix

CHF 20.- par participant(e)

Sensi'Terre 2026

L'occasion de tisser des liens

Sensi'Terre c'est quoi?

Instaurées en 2021 par Grangeneuve et Terroir Fribourg dans le cadre des démarches « Cuisinons notre région », ces formations Sensi'Terre ont pour objectif d'aller à la rencontre des producteurs de notre région, de rapprocher les mondes agricoles et non agricoles, les faire mieux se connaître et favoriser les contacts.

Elles donnent la possibilité aux équipes de sortir de leur quotidien, afin non seulement de comprendre l'histoire de l'entreprise et les conditions de production, mais aussi de connaître le choix des produits proposés et de créer un lien avec le producteur.

Le but est également de créer un réseau entre les chefs de cuisine et les producteurs et ainsi échanger des idées et expériences. Le consommateur veut être proche du produit et vous pourrez par ces rencontres, lui raconter une histoire sur celui-ci.

Ces après-midis de découverte permettent également de donner une valeur ajoutée aux produits, tout en garantissant leur traçabilité. Consommer local, c'est se soucier non seulement d'où vient le produit, mais également de la manière dont il est traité et soutenir notre économie.

Sur inscription auprès de christian.folly@terroir-fribourg.ch

Moment d'échange gratuit pour les participants(e)s

Clément Gindrat



Responsable section Agro-alimentaire
Membre de la direction Grangeneuve

Christian Folly



Chef de projet
Restauration collective



Sensi'Terre 2026

Die Gelegenheit, Beziehungen zu knüpfen

Sensi'Terre was ist das?

Diese Sensi'Terre-Schulungen, die 2021 von Grangeneuve und Terroir Fribourg im Rahmen der Initiative „Regional Kochen“ eingeführt wurden, haben zum Ziel, die Produzenten unserer Region zu treffen, die landwirtschaftliche und nicht-landwirtschaftliche Welt einander näher zu bringen, sie sich besser kennenlernen zu lassen und Kontakte zu fördern.

Sie geben den Teams die Möglichkeit, aus ihrem Alltag auszubrechen, um nicht nur die Geschichte des Unternehmens und die Produktionsbedingungen zu verstehen, sondern auch die Auswahl der angebotenen Produkte kennenzulernen und eine Verbindung zu den Erzeugern aufzubauen.

Ziel ist es auch, ein Netzwerk zwischen Küchenchefs und Produzent zu schaffen und so Ideen und Erfahrungen auszutauschen. Der Verbraucher möchte dem Produkt nahe sein und Sie können ihm durch diese Begegnungen eine Geschichte über das Produkt erzählen.

Diese Entdeckungsnachmittage ermöglichen es auch, den Produkten einen Mehrwert zu verleihen und gleichzeitig ihre Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Lokal zu konsumieren bedeutet, sich nicht nur darum zu kümmern, woher das Produkt kommt, sondern auch darum, wie es verarbeitet wird, und unsere Wirtschaft zu unterstützen.

Nach Anmeldung bei christian.folly@terroir-fribourg.ch

Kostenloser Austausch für die Teilnehmer/innen

Clément Gindrat



Leiter des Sektion Lebensmittel
und Ernährung
Mitglied der Geschäftsleitung
von Grangeneuve

Christian Folly



Projektleiter
Gemeinschaftsgastronomie



Le riz du Vully

Quand la nature nous offre ce qu'elle a de plus précieux

Les frères Léandre et Maxime Guillod ont repris l'exploitation de leurs parents Blaise et Michèle en mai 2022 en créant la société Guillod SA. Ils sont ainsi la troisième génération d'une famille de maraîcher à Môtier/Vully. Depuis de nombreuses années, l'exploitation est spécialisée dans la production de doucette.

C'est en 2014 que fut développé le projet scraper.ch, une technique de nivelage de précision unique en Suisse. Cette technique permet d'avoir un premier contact avec le riz car le nivelage est une étape obligatoire pour la mise en place d'une rizière inondée.

Le riz est une plante qui nécessite de la chaleur. Ce n'est qu'à partir de 20°C que sa croissance est optimale. Le riz du Vully se décline en plusieurs variétés comme «Jasmin», «Loto», «Nana»

On vous attend nombreux pour découvrir cette culture unique proche de chez nous avec de vrais passionnés.



Plus d'infos

Jeudi 25 juin de 14h30 à 16h30

Premier riz du Vully - rizières et production

Route de la Sauge - 1789 Lugnorre

Léandre Guillod - +41 79 671 32 26 - www.rizduvully.ch



ThéCol Ice tea

Le terroir dans une boisson!

En 2021, quatre étudiants du collège Sainte-Croix fondent une mini-entreprise dans le cadre de leur travail de maturité d'économie. Ils cherchent une idée, un nom, un logo... lèvent des fonds et créent ThéCol. Cinq ans plus tard, ils poursuivent toujours l'aventure dans ce qui est désormais leur SàRL.

Basés à Marly, Noah, Loris, Philippe et Luca ont pour objectif de créer des thés froids qui sortent de l'ordinaire. Leur marque de fabrique: des saveurs qui sortent des classiques.

Fruits, plantes, épices... Les terroirs fribourgeois et suisses sont leurs sources d'inspiration et d'influence. C'est donc naturellement qu'est venue l'idée d'utiliser la Poire à Botzi AOP comme ingrédient de ce qui est devenu leur bestseller!

C'est alors dans une démarche logique qu'ils ont franchi le pas de la certification avec le label «Fribourg-regio. garantie» qui correspond aux valeurs de ThéCol et témoigne aux papilles de leurs clients de matières premières et d'une fabrication locales et de qualités.

C'est également dans cette optique que les co-fondateurs ont entamé un partenariat avec Grangeneuve et son magasin afin de valoriser les coings d'apparence imparfaite. Ainsi est né le thé froid aux coings fribourgeois!

Découvrez le thé froid pensé différemment et les nouveautés que ThéCol aura pu puiser de notre région.



Plus d'infos

Mardi 07 juillet de 14h30 à 16h30

ThéCol Sàrl

Marly Innovation Center - Route de l'Ancienne Papeterie 220 - 1723 Marly
Noah Bevegni - +41 78 645 87 88, www.thecol.ch



La Poire à Botzi AOP

Une spécialité fribourgeoise à découvrir ou redécouvrir

Grangeneuve rassemble les métiers de l'agriculture, de la forêt, de l'horticulture, du lait, de l'agroalimentaire, de l'économie familiale et de l'intendance sur un même site.

Centre de compétences dans les secteurs de la formation et des prestations de service, Grangeneuve est le dépositaire d'une longue tradition, y compris dans les activités de production.

Délicate à cultiver, difficile à conserver et coutumière des rendements aléatoires, la Poire à Botzi a découragé plus d'un producteur et a failli disparaître. Elle est particulièrement connue pour être une composante incontournable du menu de Bénichon, où elle accompagne traditionnellement le ragoût d'agneau et de plus en plus la période de la chasse et autres.

Découvrez cette petite poire à grappe unique, le seul fruit avec une AOP en Suisse.

Pour Pascal Tinguely, cette poire n'a plus de secret et il vous en parlera en vrai passionné.

Anita Ruegsegger, lauréate du Mérite culinaire 2017 qui exploite la Ferme des Chandines à Delley-Portalban sera présente afin de vous faire découvrir les dérivés de très grande qualité. La confiture et le chutney de Poire à Botzi peuvent être considérés comme ses produits phares après les bocaux auxquels il sied d'ajouter le vin cuit et l'eau-de-vie de Poire à Botzi.

Un moment épicurien à ne pas rater !



Plus d'infos

Jeudi 27 août de 14h30 à 16h30

Grangeneuve - Magasin - Rte de Grangeneuve 31 - 1725 Posieux
Gilles Genoud - magasin +41 26 305 57 98 - mobile +41 76 595 17 54
gilles.genoud@fr.ch



Grangeneuve

Pousses en l'air

Le goût qui pousse!

Tout a commencé sur les bancs de la HEG, où Julien Bourquenoud et Léandre Chkanat ont découvert qu'ils formaient une équipe complémentaire en travaillant sur des projets de classe ensemble.

À ce moment-là, l'aventure peut commencer avec l'aide des équipes de la Fondation St-Louis et de Greenioty. Ils ont conçu un système de production hydroponique vertical sur mesure et déménagé dans un local plus grand à Givisiez.

Depuis, Pousses en l'air n'a cessé d'évoluer. Ils ont été lauréats du prix de l'Innovation Agricole 2024 et fournissent aujourd'hui la restauration et magasins de suisse romande. Les micro-pousses sont des jeunes plantes cultivées pour leur texture tendre et

leur goût délicat. Elles sont riches en nutriments et peuvent être utilisées pour améliorer la fraîcheur et la valeur nutritionnelle des plats.

À ce jour, c'est une large gamme qui est proposée avec un catalogue qui propose des mélanges de plusieurs saveurs, mono produit et pot avec plus d'une quinzaine d'arômes comme capucine, brocoli, mizuna et bien d'autres.

Mais leur projet ne se limite pas à l'agriculture. Grâce à leur lien avec la Fondation St-Louis, ils intègrent une dimension sociale en impliquant des personnes en réinsertion professionnelle dans leur production.

C'est à découvrir sans faute! Vous pourrez tous les déguster...



Plus d'infos

Jeudi 30 avril de 14h30 à 16h30

Pousses en l'Air - Allée Paul Cantonneau 11 - 1762 Givisiez
+41 26 564 27 27 - www.pousses-en-lair.ch

pousses en l'air

26^e Salon des Goûts et Terroirs à Bulle

Le Salon des Goûts & Terroirs de Bulle a affirmé sa vocation au fil des dernières éditions. Il passe au rang de manifestation d'envergure nationale qui s'attache à mieux faire connaître les produits délicats de divers terroirs aux visiteurs venus du dehors.

En quelques chiffres, ce sont :

- 300 exposants du terroir
- 2'000 visiteurs par année
- 5'500 produits du terroir à déguster
- 18 cantons et régions représentés

Terroir Fribourg vous accueille avec plaisir sur sa Pinte fribourgeoise dès 14h00 afin d'aller à la rencontre des producteurs fribourgeois. A l'issue de la rencontre avec nos producteurs, apéritif sur notre terrasse de notre Pinte avec un intervenant surprise sur un thème épicurien.

L'invité d'honneur sera SwissMilk.

Il sera tout à fait possible d'y passer la journée ou de poursuivre en soirée à votre convenance. Cet après-midi sera un vrai moment d'échange entre chefs de cuisine, cuisiniers et producteurs.

L'occasion de tisser des liens !

Plus d'infos

Mercredi 02 décembre dès 14h00 jusqu'à 16h30

Salon Suisse des Goûts & Terroir de Bulle - Espace Gruyère

Pinte fribourgeoise - Stand 107

www.gouts-et-terroirs.ch



Bulletin d'inscription

Plan de formation continue 2026 «Cuisinons notre région»



Grangeneuve



Nom	Prénom	Etablissement partenaire	Titre de la formation	Date de la formation	Prix

Date :

Signature :

A transmettre :

Par mail : christian.folly@terroir-fribourg.ch

ou par poste : Christian Folly, Terroir Fribourg, Route de Chantemerle 41, 1763 Granges-Paccot

« En apprenant, vous enseignerez,
et en enseignant, vous apprendrez. »
– Phil Collins

Merci pour votre implication !

Nos parties prenantes de la charte
Unsere beteiligten Parteien der Charta

