



Fribourg, le 12 septembre 2020

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Marché Bio 2020 – Plus de bio, Plus de diversité

Samedi 19 septembre, sur la place Georges-Python, au cœur de Fribourg

Pour cette neuvième édition, le Marché Bio vous invite à la découverte de produits régionaux savoureux issus de l'agriculture biologique. Sur le thème « Plus de bio, Plus de diversité », le marché met l'accent cette année encore sur l'importance de la variété, jusque dans nos assiettes.

En cette année si particulière, où la peur de sortir, le manque de liberté et la peur de vivre se font encore sentir, le Marché Bio vous propose de vous ramener aux joies de la vie et surtout de ses saveurs. Nous espérons l'affluence des éditions précédentes, cette fois, autour de la biodiversité.

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 un rendez-vous familial et festif.

Avec 29 producteur-rice-s bio et transformateur-rice-s bio présents, le Marché Bio est un rendez-vous incontournable de l'agriculture durable, bio et de proximité.

Cette année, Le Marché Bio propose une façon originale de découvrir les délices de ses stands : *Un circuit thématique de la graine au pain*. Le but est de répondre au plus de questions possibles, à la sortie un cadeau vous attendra et du pain aux différentes farines vous sera proposé à la dégustation.

Afin d'animer cette journée, le Gomette et Gabatcho Circus et le groupe Mobile Dixieland Band proposeront toute la journée une animation festive de leur crû.

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.

Le thème de l'année, « Plus de bio, plus de biodiversité » sera décliné le long d'un circuit thématique sur le pain et du concours Bio Suisse, permettant à chacun de mesurer l'importance de développer la biodiversité dans l'agriculture.

A vos agendas ! Le 19 septembre 2020, pour la neuvième fois, ne loupez pas le rendez-vous incontournable des producteurs bio de notre région.



INFORMATIONS ET PROGRAMME

www.marchebio-fribourg.ch

Marché Bio Fribourg, samedi 19 septembre 2020, de 9h à 17h

- 29 stands des producteurs-rice-s et transformateurs-rice-s bio locaux
- 6 bistrot bio (restauration)
- 7 artisanes et artisans régionaux
- 7 stands d'informations d'organisations partenaires avec animations
- Démonstrations pratiques
- Animations autour du thème de l'année Bio Suisse « Plus de bio, plus de diversité »
- Animation musicale avec [Mobile Dixieland Band](#)
- Spectacle interactif et participatif « La Famille Carrousel » de [Gommette & Gabatcho Circus](#)

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 :

Hélène Ewald-Suss, 076 224 02 07, 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 transformé-rice-s bio

- [ArboThévoz](#), Ivan Thévoz, Russy : fruits, légumes, céréales, eau de vie, jus de pomme, fruits séchés
- [Bergerie de Chandossel](#), Reto Fivian et Lea Egli, Villarepos : viande d'agneau et saucisse
- [Biocave](#), René Güntert, Miège : vins (végétalien)
- [Biohof Tannacker](#), Jann Krättli, Rechthalten : confitures, sirops, spécialités des plantes sauvages, herbes
- [Bio Wäberhof](#), Samuel Theiler, Ins : légumes, courges, produits transformés, tofu
- [Cave de la Tour](#), Jean-François et Lionel Biolley, Môtier: vins du Vully
- [Cidrerie du Vulcain](#), Jacques Perritaz : différents cidres
- [Du grain à moude](#), Cédric Progin : Pains et farines bio moulues sur meule de pierre
- [Domaine des Comballes](#), Lucien et Nicolas Dupasquier : viande fraîche de cerf
- [Domaine de Crevy](#), Guillaume Savoy : Produits du domaine, pâtes, biscuits, liqueur, eau de vie, farines diverses, produits laitiers
- [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 oeufs
- [Ferme La Sauge](#), Markus Koch, Avry-devant-Pont : viande séchée et des saucissons séchés de Galloway, sauce bolognaise, sirop d'argousier
- [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, oeufs
- [Jardin d'Ogoz](#), Stéphane Lambert; Le Bry: Légumes
- [Le Boucanier](#), Gabor Spaits, St-Martin : filets de truite saumonée bio fumés à froid, truite fumé stérilisé, terrine de truite
- [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)
- [Pastourelle le véritable](#), Samuel Python : Produits au lait de brebis (yogourts, fromages frais, affinés, glace), graine de lin, éventuellement framboises
- [Muhof](#), Marlies et Ueli Raaflaub, Gstaad : AlpiHobel, fromage à raclette, fruits, cidre, fruits secs, confiture, saucisse alpine, viande séchée
- [Vignoble de l'Etat de Fribourg](#), Carina Yerly, Fribourg : vins blancs, vins rouges
- [La Ferme du Pra Bottey](#), Marine Schafer : légumes, viande d'agneaux et de veaux, oeufs
- [Ail noir](#), Patricia Saugy : ail noir, crème à l'ail noir, pâte à tartiner aux noisettes cacao ail noir

Bistrot bio

- [Biohof Wydimatt](#) : yaourt glacé (frozen yogurt), crêpes
- [Bio Wäberhof](#) : soupe à la courge
- [Ferme La Sauge](#) : saucisses grillées (boeuf Galloway) avec pain
- [Gfellerbio](#) : jus de fruits et de légumes
- [Organisateurs](#) : boissons
- [Restaurant à la ferme](#) : plats végétariens, grillades, salades et bien encore

Informations et Animations

- [Bio Fribourg](#): information
- [Notre Panier Bio](#) : information, animation
- [WWF Fribourg](#) : information, animation
- Yves Quartier, Bulle : vente de livres d'occasion sur la flore et la faune locales
- [Slow Food CH](#), Bertrand Bärswyl : information, animation avec la Cidrerie du Vulcain
- [Tapatate](#) : informations, animation
- [ProNatura](#), Hans Hansjorg : Informationen

Artisanes 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
- [Edelweiss Cosmétique](#), Regula Guyer et Samuel Bühlmann : cosmétique naturelle avec Edelweiss bio issu de culture maison, fleurs et plantes Edelweiss
- [Terrabella](#), Tonia Schmid, Fribourg : céramique utilitaire en porcelaine fine

Démonstrations pratiques

- Bernard Balmer, Vuisternens-en-Ogoz: tresser des paniers
- [Potsfink](#), Peter Fink, Ependes: poterie
- [Cidrerie du Vulcain](#), Jacques Perritaz : vin cuit