



Conférence de presse Foire de Fribourg

le mercredi 21 septembre 2011 à 10h30, à Forum Fribourg, Salle 3E

L'Union des paysans fribourgeois et ses partenaires se réjouissent de vous accueillir nombreux sur le stand de l'agriculture. Cette année, le stand de l'agriculture à Foire de Fribourg 2011, vous donnera l'occasion de découvrir la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'alpage et ainsi que les activités de l'Association fribourgeoise de "l'Ecole à la ferme".

La Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'alpage

Fondée le 1^{er} décembre 1998 à Charmey, cette coopérative réunit 32 producteurs de Gruyère d'alpage AOC et de Vacherin Fribourgeois d'alpage AOC. Comprenant que la pérennité de la production de fromages d'alpage n'était plus assurée à long terme, que la viabilité des exploitations d'estivage était en danger et redoutant une pression accrue sur les prix, les producteurs se sont unis pour être plus forts afin de mieux affronter le marché.

Chaque année, quelques 5'500 meules de Gruyère AOC et 5'000 de Vacherin Fribourgeois AOC sont fabriquées sur les alpages de notre canton. La prise en charge centralisée de la production de fromage favorise un affinage qui tient compte des caractéristiques organoleptiques de chaque lot. La coopérative assure également la distribution et la promotion de ce produit de tradition fribourgeoise en Suisse et dans le monde.

Dès le printemps 2012, les nouvelles caves de la coopérative en construction permettront un affinage centralisé de plus de 5'560 Gruyères d'alpage et 1'400 Vacherins Fribourgeois d'alpage. Cet investissement important assurera la pérennité d'une longue tradition fribourgeoise de production de fromages d'alpage AOC d'excellence et de faire découvrir les saveurs de nos alpages encore longtemps loin à la ronde.

L'école à la ferme

"D'où vient le lait ?"

"Avec quoi fait-on les chips ?"

"Comment la poule fait-elle un œuf?"

À ce genre de questions élémentaires sur l'origine d'aliments courants, un grand nombre d'enfants est aujourd'hui incapable de répondre correctement, les attaches directes avec le monde paysan étant de plus en plus rares.

En 2010, 600 élèves ont ainsi pu vivre une journée dans une des 7 exploitations "L'école à la ferme" que compte le canton de Fribourg.

Ce n'est donc pas le manque d'intérêt des enfants pour les choses de la terre qui est la principale raison de cette méconnaissance, mais bien plutôt le manque d'occasions "d'aller voir de près comment ça se passe".

Pour contribuer à combler cette lacune, "L'Ecole à la ferme" s'est donné pour but d'offrir aux enfants, dans le cadre de l'école, la possibilité d'aller à la découverte de la vie à la ferme. En collaboration avec l'enseignant, la famille paysanne présente des thèmes qui vont être ou qui ont été enseignés en classe. Sur la ferme, les élèves ont la possibilité de passer à l'action et de mettre leurs cinq sens à contribution. En vivant l'école à la ferme, l'enfant apprend autrement. Cet apprentissage laisse chez lui un souvenir pour sa vie durant ...

Contacts:

M. André Remy, président de la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'alpage, 079 638 00 83

Mme Alexandra Läderach, présidente de "l'Ecole à la ferme" section Fribourg, 079 228 22 07

M. Frédéric Ménétreay, directeur de la Chambre fribourgeoise d'agriculture, 079 293 68 70