
Rapport d'activités 2016

Notre Panier Bio
Route de Romont 8
1554 Sédeilles

info@notrepanierbio.ch
tél. 026 658 17 31





Contenu

Contenu	2
Le mot du président: une courte rétrospective	3
Wort des Präsidenten: Eine kurze Retrospektive	3
Statistiques 2016 : des chiffres qui disent la nécessité du bio et du local	4
Evolution sur 10 ans	4
Evolution des paniers avec contrat	5
Trêve d'été	5
Panier à l'essai.....	6
"C'est la fête!" c'est fini	6
Cabas en Jute	6
Bilan des activités, événements et points forts	7
Activités pour les membres et promotion	7
Promotion-stands	8
Marché Bio.....	9
Collaborations diverses	10
Points de distribution	10
Comité, centre de distribution et coordination	11
Comité.....	11
Retour sur les priorités fixées à l'AG 2016	11
Centre de distribution	12
Coordination de l'association	12
Producteurs et productrices en 2016	13
Nouveautés dans les produits.....	13
Les producteurs et productrices qui nous ont rejoint en 2016	13
Contacts des 24 producteurs et productrices de Notre Panier Bio	14
Comptes 2016	
Erreur ! Signet non défini.	
Bilan 2016	Erreur ! Signet non défini.

Le mot du président: une courte rétrospective

À l'occasion du 10ème anniversaire, permettez-moi de revenir brièvement sur l'histoire de la fondation de l'association Notre Panier Bio. En 2006, sous la direction de Gerhard Hasinger, un groupe de productrices et producteurs et de consommatrices et consommateurs travaillent à la réalisation du projet. Ils fondent l'association en automne 2006, avec 40 membres ménages et 11 producteurs. Les premiers 50 paniers sont livrés en janvier 2007, environ 600 paniers seront livrés la première année.

Aujourd'hui, ce sont près de 600 ménages qui reçoivent un panier, soit 6949 paniers livrés en 2016.

Je tiens donc à remercier sincèrement tout ceux et celles qui participé à ce projet de l'association Notre Panier Bio et je tiens à citer particulièrement:

Urs Gfeller et ses collaborateurs du centre de distribution qui font un très bon travail et qui contribuent pour beaucoup au succès de l'association Notre Panier Bio.

Marlyse Messer, notre coordinatrice, qui par son excellent travail rend le fonctionnement du comité et de l'association agréables.

Tous les membres du comité, présents, passés et futurs, qui investissent beaucoup de temps et d'énergie pour le Panier Bio.

C'est un plaisir immense de travailler avec vous tous. Merci !

Wort des Präsidenten: Eine kurze Retrospektive

Zum 10 jährigen Jubiläum erlaube ich mir einen kurzen Rückblick auf die Entstehungsgeschichte vom Verein Unser Biokorb zu machen.

2006 erarbeitete, unter der Führung von Gerhard Hasinger, eine ProduzentInnen- und KonsumentInnengruppe die Grundlagen für die Verwirklichung der Idee. Im Herbst 2006 gründete sie den Verein mit 40 KonsumentInnen und 11 ProduzentInnen. Die ersten 50 Körbe wurden im Januar 2007 geliefert, ca 600 im ersten Jahr. Heute sind es rund 600 Haushalte, die einen Biokorb beziehen, das sind 6949 gelieferte Körbe im 2016.

Darum möchte ich mich bei allen recht herzlich bedanken, die an diesem Projekt Unser Biokorb mitgearbeitet haben.

Speziell erwähnen möchte ich noch

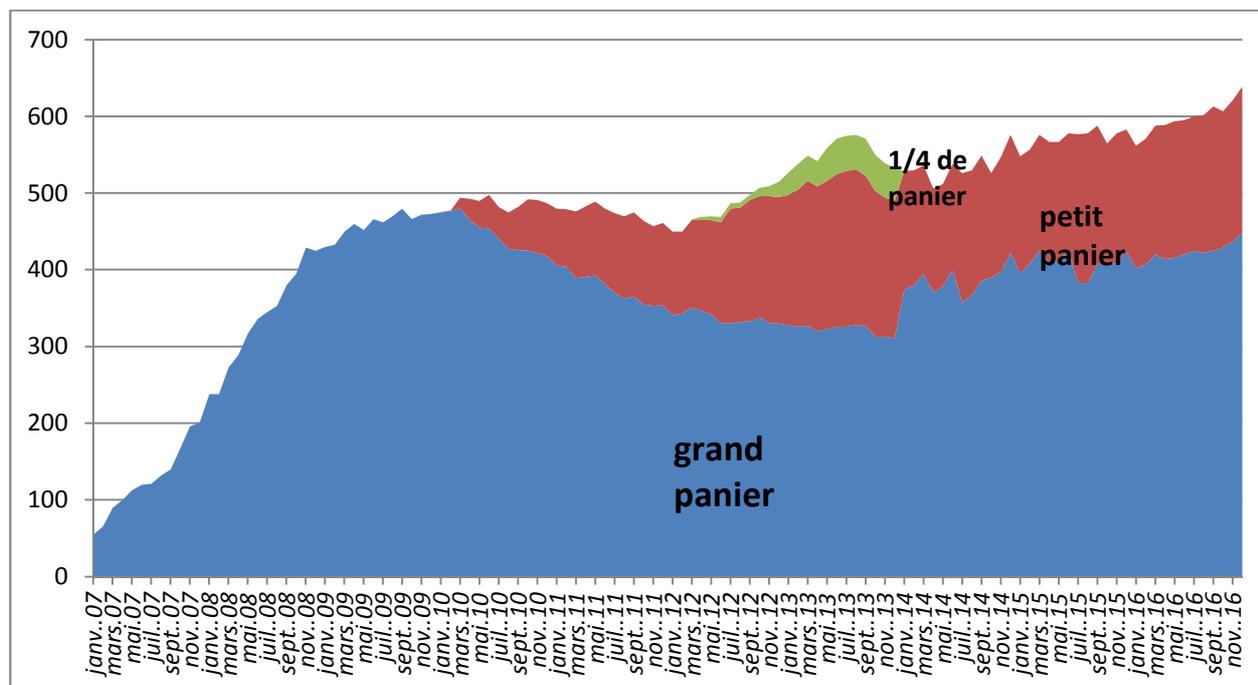
- Urs Gfeller und seine Mitarbeiter im Verteilzentrum, die eine wirklich tolle Arbeit leisten und sehr viel am Erfolg vom Verein Unser Biokorb beitragen
- Marlyse Messer unsere Koordinatorin, die durch ihre tolle Arbeit das gute funktionieren vom Vorstand und Verein eigentlich erst ermöglicht.
- Alle Mitglieder vom Vorstand, die sehr viel Zeit und Energie in den Biokorb investieren.

Es macht wirklich viel Freude mit euch allen zusammen zuarbeiten. Danke!



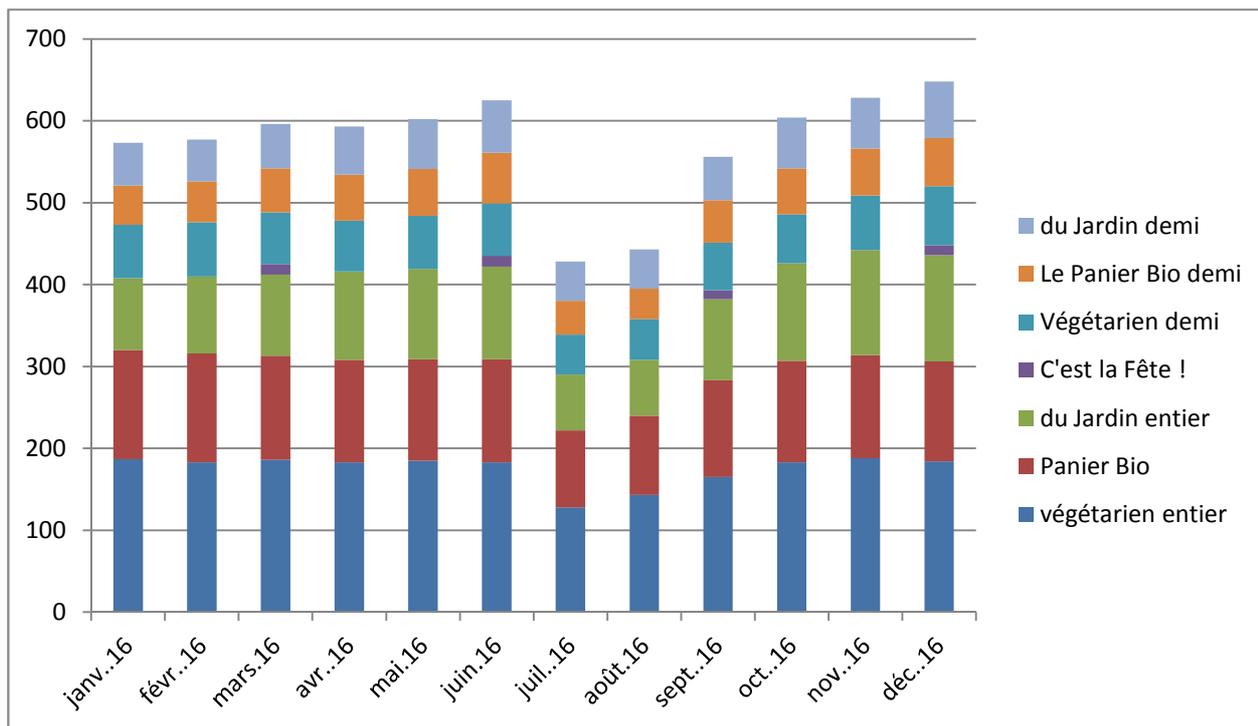
Statistiques 2016 : des chiffres qui disent la nécessité du bio et du local

Evolution sur 10 ans



La progression des livraisons de Notre Panier Bio est constante depuis 2012. On livre toujours moins de paniers durant l'été (option trêve d'été et paniers vacances).

Evolution des paniers avec contrat



En tout, nous avons livré 6949 paniers en 2016 - 6360 en 2015.

En 2016, Notre Panier Bio a dépassé tous les records enregistrés jusque-là. En effet, une constante hausse mensuelle (voir graphique) nous amène à un résultat fort impressionnant pour cette année, avec, en mai, un premier record de 627 paniers livrés (584 avec contrat), puis, en juin, 650 paniers sont livrés - dont 605 avec contrat. Notre Panier Bio finit l'année avec 50 membres supplémentaires: parti de 551 paniers avec contrat en janvier, on termine l'année avec 602 paniers avec contrat. Si le nombre de paniers livrés est toujours plus élevé que celui des contrats, c'est parce que certains membres s'abonnent à plusieurs paniers par mois (mais n'ont bien sûr qu'un contrat avec nous), et c'est bien sûr aussi à cause des paniers à l'essai (voir ci-dessous).

Ces chiffres très réjouissants ont malheureusement un impact non négligeable sur tout notre fonctionnement. Que cela soit pour la mise en panier, la livraison ou les quantités disponibles de chaque produit, Notre Panier Bio arrive peut-être à ses limites de croissance et pour la première fois, le comité a entamé une réflexion concernant un éventuel gel des inscriptions (avec liste d'attente). Rien n'est décidé, car les inscriptions fluctuent. Nous verrons comment la situation évolue au cours de l'année 2017.

Trêve d'été

Pendant l'été, avec les options trêves d'été, on livre moins de paniers (on comptait, fin 2016, 116 contrats avec la petite trêve d'été, et 195 avec la longue, soit pas de livraison en juillet, août et septembre). L'introduction de la petite trêve d'été a enthousiasmé nos abonné-e-s et d'une cinquantaine au début de son introduction, elle concerne, en fin 2016, plus d'une centaine de contrats!

Panier à l'essai

Le nombre de **paniers à l'essai** augmente significativement aussi: 234 en 2016, contre 203 en 2015, et 199 en 2014. En 2016, plus de 70% des personnes qui ont pris un panier à l'essai ont décidé de s'abonner pour un panier fixe

"C'est la fête!" c'est fini

Fin mai, la quinzaine d'abonné-e-s au Panier Bio "C'est la fête!" a reçu une lettre de résiliation pour décembre 2016. Depuis son lancement en septembre 2013, le Panier Bio "C'est la fête!" a fait l'objet de 2 évaluations (en juin 2014 et janvier 2016) de la part du comité. Au vu de son succès mitigé et des heures de travail qu'il requiert, ce type de panier est grandement déficitaire pour notre association.

Le Panier Bio "C'est la fête!" avait été pensé pour faire découvrir des produits à haute valeur ajoutée qui ne pouvaient pas être introduits dans le Panier Bio (soit parce que trop chers, soit parce que les quantités ne correspondaient pas). Or, malgré le grand nombre de produits divers et originaux des producteurs, il s'est avéré difficile de trouver des produits différents 4 fois par année. Cela a pris énormément de temps au centre de distribution pour constituer des Paniers Bio "C'est la fête!" qui soient intéressants pour les abonné-e-s, sans trop de répétition. De plus, les producteurs devaient se déplacer pour livrer de très petites quantités. Le nombre d'abonné-e-s n'a jamais dépassé les 15 paniers.

Cabas en Jute

Après avoir opté pour des sachets d'emballage en matière organique, Notre Panier Bio a cherché à aller plus loin et à remplacer ses cabas en plastique blanc, non recyclé, par une autre matière. Quelques essais ont été fait avec des cabas en jute de provenance du Bengladesh qu'un entrepreneur de Marly fait fabriquer, sans matière plastique. Les essais furent non concluants, la non rigidité du cabas rendant la mise en panier impossible et la livraison périlleuse! Nous cherchons maintenant en direction de cabas en plastique recyclé plutôt.



Bilan des activités, événements et points forts

Activités pour les membres et promotion



12 heures de l'Auge

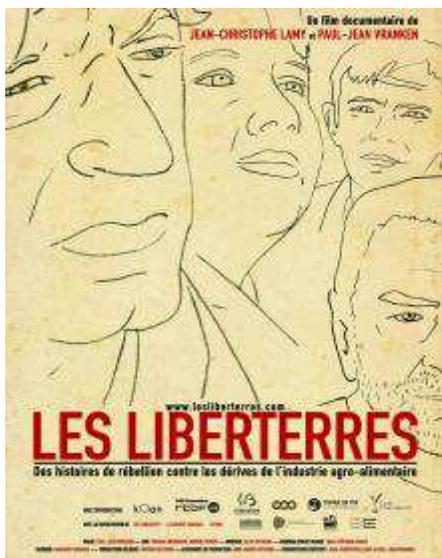
Le 11 juin, nous nous sommes retrouvés avec une équipe hautement motivée d'une quinzaine de personnes, comprenant les membres du comité, plusieurs abonné-e-s, une bonne partie des collègues du centre de distribution à Sédeilles! Tout le monde a pédalé (ou poussé l'engin dans les montées!) à tour de rôle pendant 12 heures, de 10 à 22heures, sous la pluie en bonne partie, mais avec un sacré cran!

La visibilité fut non négligeable et Notre Panier Bio roulant a fait tellement d'effet qu'un prix a couronné nos efforts: le prix de l'ingéniosité pour notre panier roulant. Notre Panier Bio et son dynamisme a été vu et bien vu par tous les participants et spectateurs, nous avons réalisé ensemble une activité joyeuse: tous les objectifs sont remplis!

C'est notamment grâce à nos producteurs et productrices que ce projet a pu voir le jour et n'a coûté que 1'000.- à notre association: un grand merci donc à Hans-Ueli Fankhauser du Waeberhof qui nous a fabriqué l'engin, merci aux producteurs qui ont contribué au ravitaillement de notre stand et ont fourni du matériel gracieusement, soit Pastabate, La Ferme de la Fin du Chêne, Gfellerbio, La ferme de la Lévanche, La Pastourelle Le Véritable, La ferme de La Sauge, la laiterie de Gumefens! Et maintenant? Rendez-vous en 2018!

Festival du film vert

Le 5 mars, Notre Panier Bio offre un apéro à la sortie de la projection de "Liberterres" (France 2015, de Paul-Jean Vranken et Jean-Christophe Lamy, 82 minutes). Excellente collaboration avec le Festival du film vert, avec Radio fribourg et cinémotion Rex et surtout grand succès que cette



activité! Presque 200 personnes assistent à la projection. En général le Festival 2016 fut une grande réussite. Notre Panier Bio se réjouit de soutenir à nouveau le festival en 2017.

Sur le film: *"Les Libertes terres" suit le parcours de 4 paysans qui ont tourné le dos, définitivement, aux méthodes de l'agriculture conventionnelle. Rebelles et passionnés, ils résistent à tous ceux qui veulent sonner le glas de leur liberté. En contrepoint, des archives nous font voyager en noir et blanc dans une époque où la Science, croyait-on, allait définitivement sauver le monde de la faim et de la malnutrition. Des paysages d'Europe et d'Afrique aux 4 saisons, des personnages émouvants et provocants, des histoires qui s'entrecroisent pour parler un seul langage : la terre libérée.*

"Nos abonnée-e-s, la main à la pâte" - témoignages

« **Quelles personnes, quel travail et quel savoir-faire se cachent derrière les produits que je reçois dans mon panier ?** » C'est pour répondre à ces questions que depuis juillet 2016, Notre Panier Bio offre concrètement à ses membres la possibilité de travailler quelques heures auprès d'un producteur ou d'une productrice. 11 lieux de production se sont annoncés pour recevoir des membres, et en 2016, 5 personnes ont profité du programme.

Certes, peu de participation pour l'instant, mais des personnes très motivées. La bergerie-laiterie d'Orsonnens nous relate son expérience : « *Un membre de Notre Panier Bio est venu deux journées complètes. Je lui en suis reconnaissant. Ce fut une expérience très enrichissante. Cela m'a permis d'effectuer un travail ingrat avec un collaborateur motivé, rapide et efficace !* » nous relate Roland Python.

A Botterens, La Ferme de la Fin du Chêne a accueilli avec plaisir Christiane et Pierre-André, venus aider tout d'abord à arracher des séneçons durant un après-midi, puis, le 15 septembre, afin de partager une journée entière à la ferme (voir photos ci-dessous). Voici un extrait de leurs impressions : « *Une des raisons qui nous ont motivés à découvrir une journée de travail à la ferme de la Fin du Chêne est que nous apprécions leurs différents fromages de chèvre ! (...). Nous avons pu mieux percevoir l'intensité du travail, de l'engagement au quotidien pour une agriculture biologique. Nous avons mis la main à la pâte : traite des chèvres, fabrication des fromages, nettoyage, emballage, aide à la réfection d'une clôture...* ». Le programme continue en 2017.



Promotion-stands

En 2016, la promotion s'est faite avec plusieurs stands habituels, en plus des activités citées ci-dessous qui, certaines, font indirectement de la promotion. Le travail investi les années précédentes porte ses fruits et le public qui nous connaît est de plus en plus large ; nombreux sont ceux et celles qui s'inscrivent spontanément sans passer par un stand d'information. Il faut dire aussi qu'en plus de notre bonne visibilité, nous profitons de l'effet de bouche à oreille, nos membres étant nos meilleurs ambassadeurs.

14 mai: stand au Marché des plantons qui se tient chaque année au Jardin botanique à Fribourg : 6 paniers à l'essai, bonne vente d'huile de caméline, temps très variable! Les contacts ont été chaleureux, le public de ce marché reste très intéressé à notre proposition.

6 et 7 mai: stand à la Foire agricole romande intégralement bio, Moudon. En collaboration avec la FRACP et d'autres ACP qui nous ont aidé à tenir le stand. Si la Foire fut magnifique et un moment très intéressant pour se rendre compte du développement intéressant du bio, notre présence promotionnelle n'était pas forcément nécessaire (3 contrats à l'essai).



4 et 5 juin: stand au Festival les Herbettes en fête, Vuadens. Depuis plusieurs années, Notre Panier Bio est présente à cet événement, avec la Ferme de la Fin du Chêne qui promeut le panier et fait profiter le public de ses fromages de chèvre. Cette année, soutenue par un abonné qui souhaite s'engager concrètement, René Leuenberger de Vuadens, Christine Ruffieux et sa famille ont enregistré 6 paniers à l'essai, malgré le temps ultra maussade.

3 et 4 septembre: stand au Keramik panorama, Morat: en collaboration avec Bio Fribourg, qui a pu financer notre participation; le public de cette grande foire de la céramique est très international. Nous avons pu tout de même enregistrer 2 paniers à l'essai.

Marché Bio

24 septembre: stand et roue de la souveraineté alimentaire au Marché Bio. Comme le Marché Bio lui-même, notre présence promotionnelle sur la place G.-Python le 24 septembre fut couronnée de succès. 20 paniers à l'essai et un contrat fixe ont été enregistrés. Mais au-delà de ces bons résultats chiffrés, les contacts et le partage avec le public furent spécialement riches cette année. Un merci tout particulier à Marie-Pascale et Maurice Clerc pour leur aide spontanée avec la roue. Le Marché Bio, que Notre Panier Bio co-organise avec Bio Fribourg à travers un groupe de travail super efficace de 5 personnes, fêtait ses 5 ans cette année. Sur le thème de la Biodiversité, différents ateliers et animations ont eu lieu. Le public, certainement inspiré par une journée de grand beau, était présent dès l'ouverture au matin! Quelques chiffres: 22 stands de producteur-trice-s, 9 stands d'associations et partenaires, presque 1000 livres "Les carottes ne suffisent pas vendus", 10 bistrot bio, 7 stands d'artisans locaux. Et deux milliers de visiteurs et visiteuses !



Collaborations diverses

Projet viande en conserve

En partenariat avec l'IAG et financé par le service de l'agriculture, une recherche a été menée pour la commercialisation en vente directe et dans Notre Panier Bio de conserves de viande. Depuis longtemps, Notre Panier Bio cherche à offrir à ses abonné-e-s d'autres produits carnés. Le résultat de cette recherche et des essais est la création d'une fiche d'instruction pour la stérilisation de conserves de viande, par exemple la sauce bolognaise. (fiche disponible sur www.notrepanierbio.ch)

Fracp

La faïtière des initiatives d'agriculture contractuelle de proximité, à laquelle Notre Panier Bio contribue depuis sa création, est en mutation, avec le départ de son permanent et avec des remises en questions liées aux critiques de différents membres. En 2016, dans l'attente de plus de clarté sur les activités réelles de la fédération, le comité de Notre Panier Bio a décidé de réduire de deux tiers sa contribution annuelle.

"Les carottes ne suffisent pas"

Notre Panier Bio soutient ce beau livre écrit et illustré par Josiane Haas (texte) et Martine Wolhauser (photos), 2 membres de l'association, car il parle d'une manière de faire l'agriculture telle que celle que nous défendons. Parties à la rencontre de ce qu'elles ne connaissaient pas du tout, c'est-à-dire la culture des légumes bio dans notre région et une certaine philosophie humaniste qui se cache derrière, Josiane Haas et Martine Wolhauser en sont revenues avec un ouvrage propre à inspirer d'autres producteurs et certainement le public en général. En plus d'en faire la promotion auprès de ses membres, Notre Panier Bio a soutenu en achetant 20 livres pour les offrir à ses partenaires et donné 500.- pour sa réalisation.



Points de distribution

Depuis 2015, nous avons 40 points répartis dans tous les canton. Pas de nouveauté en 2016, tous restent fidèles au Panier Bio, qu'ils en soient tous remerciés.

Comité, centre de distribution et coordination

Comité

Un de nos objectifs déclarés pour l'année 2016 était d'intégrer les nouveaux membres. Mission réussie pour le comité qui fonctionne très bien avec ses 5 membres, soit Séverine Pasquier, Christine Ruffieux, Markus Koch (président), Samuel Python et Julien Vuilleumier (de gauche à droite sur la photo)! Depuis juin 2016, René Leuenberger de Vuadens suit les séances et s'engage activement dans les différentes activités du comité.

A la Ferme de la Lévanche à Hauteville en Gruyère, Séverine Pasquier et son mari Josquin élèvent des Salers, une centaine de poules, cultivent des céréales (de l'épeautre notamment qu'ils livrent pour le panier) et ont des brebis laitières depuis l'an dernier. Très motivée, Séverine reprend le dicastère des points de distribution et initie un projet d'un blog de recettes.



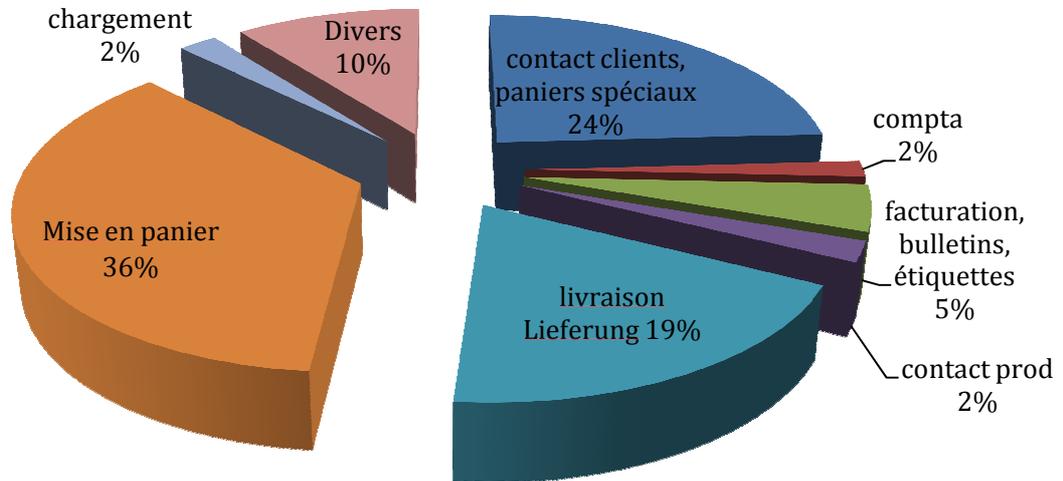
Samuel Python travaille à la ferme familiale à Villorsonnens, bien connue des membres pour ses yaourts et ses fromages de brebis; il s'intéresse tout spécialement à l'alimentation la plus adaptée aux brebis, il s'y consacre avec beaucoup d'intérêt. Il se voit comme la nouvelle génération du Panier Bio et est très inspiré par le dicastère communication et s'engage pleinement dans le projet des 10 ans de Notre Panier Bio.

Retour sur les priorités fixées à l'AG 2016

Rétrospectivement, le comité tire un bilan très positif de 2016 et estime ses objectifs spécifiques atteints. En effet, une solution durable a été trouvée pour satisfaire la demande en pain de qualité (contrat avec un nouveau producteur); la visibilité du Panier Bio est haute; le comité fonctionne bien; le contact entre les membres ménages et les producteur-trice-s augmente (notamment grâce au projet "Nos abonné-e-s, la main à la pâte"), et les préparatifs pour les festivités liées aux 10 ans du panier sont bien amorcés.

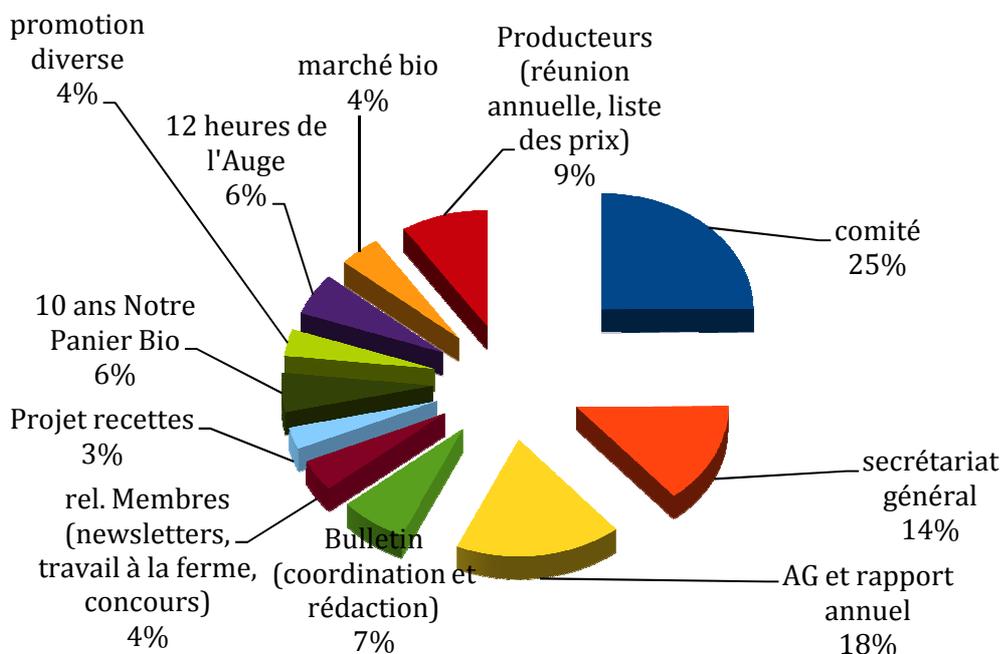
Centre de distribution

Au centre de distribution à Sédeilles, une équipe autour de Urs Gfeller s'occupe de la mise en panier, de la livraison, de l'administration, de la comptabilité, etc. Nombres d'heures en 2016: 2354 heures, soit une moyenne de 196 heures par mois. Par mois, 770 km sont parcourus pour la distribution!



Coordination de l'association

Marlyse Messer assure le secrétariat de l'association depuis avril 2012. En 2016, le nom a changé, pour plus de clarté et dorénavant, nous avons une coordinatrice. Nombre d'heures en 2016: 293, réparties de la manière suivante:



Producteurs et productrices en 2016

Nouveautés dans les produits

Les nouveaux produits sont liés à nos nouveaux producteurs.

Les producteurs et productrices qui nous ont rejoint en 2016

En contractant des accords avec de nouveaux producteurs, nous avons le plaisir d'agrandir l'assortiment de nos produits mais aussi de regrouper toujours plus de monde autour du projet Notre Panier Bio !

La Ferme Werro, Guin

Avec sa femme Carmen, Kuno Werro produit des asperges (notamment!) dans leur ferme à Guin, près du lac de Schiffenen. Notre Panier Bio a été ravie de pouvoir livrer leurs asperges blanches dans les paniers dès le printemps 2016! La fraîcheur et la qualité du produit ont été reconnue par nos membres exigeants.

La Ferme des Terres rouges, Pomy

Fabien Thubert et Caroline Richardet livrent depuis 2016 leur pain magnifique au Panier Bio un mois sur deux. Paysans-boulangers, ils cultivent des variétés de céréales anciennes, qu'ils transforment en partie eux-mêmes en farine à la ferme et qu'ils transforment notamment en pain au levain cuit au feu de bois. Installés juste à la limite du champ d'action de Notre Panier Bio (en principe dans un rayon de 40 km max. autour de notre Centre de distribution), à Pomy, au-dessus d'Yverdon, ils font aussi du lait et en général valorisent la vente directe et le lien entre producteurs et consommateur-trice-s. Livrer le pain au Panier Bio leur permet de fabriquer un jour supplémentaire et d'augmenter ainsi le pourcentage de céréales transformées directement sur la ferme.

Vincenzo Abate, Fribourg

Vincenzo Abate fabrique des pâtes à la Grand-rue depuis 5 ans, en plus d'être enseignant en arts visuels à l'Ecole de Culture générale à Fribourg. Il vend des pâtes fraîches sur le stand du marché samedi matin. Depuis 2016, il livre à Notre Panier Bio des pâtes à la farine d'épeautre produite par le Waeberhof à Ins, moulue à Bourguillon par Stefan Rumpf sur son moulin astrié.

Démission

A la fin de l'hiver 2016, la Ferme Le Chat noir à Mur nous a fait part de sa volonté de démissionner de l'association pour des raisons personnelles, avec effet immédiat. Une partie des livraisons prévues a quand même pu avoir lieu - cependant la surcharge pour les autres maraîchers a été notable. Gfellerbio et le Waeberhof doivent être remerciés pour leurs efforts. Le comité n'a pas encore décidé s'il y avait besoin de trouver un autre maraîcher pour compléter l'offre en légumes.



Contacts des 24 producteurs et productrices de Notre Panier Bio

Pastabate	Abate Vincenzo	1700 Fribourg	www.pastabate.ch	Pâtes à l'épeautre Dinkelteigwaren	membre prod. depuis 2016
L'autre Jardin	Alleman Xavier	1721 Cormerod	www.lautrejardin.ch	Plantons herbes aromatiques <i>Kräutersetzlinge</i>	2017
Ferme César	Jean-Luc et Susanne Clément	1776 Montagny-la-Ville	jl.clement@bluewin.ch www.lafermecesar.ch	Miel, pain au levain, cuchaule <i>Honig, Sauerteigbrot,</i>	2011
Bergerie de Chandossel	Reto Fivian et Lea Egli	1583 Villarepos	egli.fivian@picomail.ch http://www.agneau-bio-lamm.ch/	Viandes ovines <i>Lammfleisch</i>	2007
GfellerBio	Urs Gfeller	1554 Sédeilles	info@gfellerbio.ch www.gfellerbio.ch	Légumes frais, de garde et séchés, graines germées <i>Gemüse, Sprossen</i>	2007
Ferme et laiterie au Clair de Lune	Myriam et Manuel Hurni	1680 Romont	www.auclairdelune.ch	Jogourt lait de vache <i>Kuhmilch Jogurt</i>	2015
Ferme La Sauge	Markus Koch	1644 Avry-devant-Pont	markus@galloway-koch.ch fr.galloway-koch.ch	Viandes bovines, fruits <i>Rindfleisch, Früchten</i>	2011
Ferme de la Fin du Chêne	Christine et Gérald Ruffieux	1652 Botterens	christine-gerald@bluewin.ch http://jpgremaud.homepagetool.ch/	Fromages de chèvre, miel <i>Honig, Ziegekäse</i>	2012
Ferme du Pras de Barras	Patrick Philipona	1633 Marsens	myr.philipona@websud.ch	Fromages de vache <i>Kuhmilchkäse</i>	2014
Fromagerie de Gumefens-Avry	Gregory Maisonneuve	1643 Gumefens	gregory.maisonneuve@gmail.com	Mélange à fondue	2014
Fromagerie d'Echarlens	Frédéric Pasquier	1646 Echarlens	info@fromagerie-echarlens.ch	Vacherin, Gruyère	2007
Ferme de la Lévanche	Séverine et Josquin Pasquier	1648 Hauteville	josquin@lalevanche.ch	Farine d'épeautre Terrine <i>Dinkelmehl Pastete</i>	2014
Biotröimli	Peter et Sylvia Pfister	3182 Ueberstorf	ppfister@bluewin.ch www.biotröimli.ch	Petits fruits, pommes de terre, œufs, confitures	2007

				<i>Eier, Beeren, Konfitüren, Kartoffeln</i>	
	Hanspeter Pfister-Mann	3210 Kerzers		Légumes <i>Gemüse</i>	2007
Gourmandises de Fribourg	Jean-Marc et Béatrice Pittet	1695 Villarlod	j-m.pittet@bluewin.ch www.gourmandise-de-fribourg.ch	Pain d'anis, meringues, vin cuit, huile de caméline <i>Anisplätzchen, Meringues, Leindotteröl</i>	2007
La Pastourelle Le Véritable	Roland et Chantal Python	1695 Villarsel-le-Gibloux	python.roland@bluewin.ch	Fromages de brebis, tommes, yaourt <i>Schafskäse, Frischkäse, Joghurt</i>	2007
Biohof Tannacker	Nadia Ruchti et Jann Krättli	1718 Rechthalten	biohof.tannacker@bluewin.ch	Sirop, confiture, gelée, vinaigre <i>Sirup, Gelee, Konfitüre, Essig</i>	20112
	Kurt Ryser	1587 Montmagny	kurt.ryser@bluewin.ch	Poires, pommes, raisins <i>Äpfel, Birnen, Trauben</i>	2007
Fromagerie Schafer	Ewald Schafer	1785 Cressier	info@montvullykaese.ch www.montvullykaese.ch	Fromage Mont Vully Käse	2007
BioWaeberhof	Samuel Theiler	3232 Ins	sami.theiler@bluewin.ch www.bio-waeberhof.ch	Huile de tournesol, légumes <i>Sonnenblumenöl, Gemüse</i>	2013
Ferme des Terres rouges	Thubert-Richardet Caroline et Fabien	1401 Pomy	ferme-des-terres-rouges.ch	Pain au levain au feu de bois Sauerteigbrot	2016
	Kurt et Daniela von Niederhäusern	1489 Murist	kdvn@bluewin.ch	Viandes bovines <i>Rindfleisch</i>	2007
Werro's Biohof	Werro Kuno und Carmen	3186 Düringen	info@biospargel.ch www.biospargel.ch	Asperges blanches <i>Weisse Spargeln</i>	2016
La Gottalaz	Sinia et Dominik Zwysig	1427 Bonvillars	info@gottalaz.ch	Heidelbeeren Myrtilles	2014