

Le Prix de l'Artisanat 2021 est attribué à Mathias Bieri, fromager d'Avully



Carouge, 30 septembre 2021 – **Monsieur Mathias Bieri, fromager d'Avully, reçoit le Prix de l'Artisanat 2021.** En choisissant un jeune entrepreneur dans le secteur laitier et fromagerie, le jury a voulu récompenser un véritable producteur-entrepreneur du terroir.

« Nous sommes très heureux de décerner le Prix de l'Artisanat 2021 à M. Mathias Bieri, artisan fromager d'Avully, qui illustre la capacité qu'ont les producteurs de notre canton et de nos communes à se distinguer avec des produits du terroir », a annoncé M. Xavier Magnin, Président de l'ACG.

« Par ses compétences démontrées et sa passion qu'il souhaite faire partager, M. Bieri doit convaincre nos habitants qu'ils bénéficient d'une offre de qualité à proximité », a-t-il ajouté.

« Ce prix récompense certes un savoir-faire artisanal, mais avant tout un jeune esprit entrepreneurial qui a su développer l'affaire familiale et l'inscrire également dans les exigences de durabilité et de responsabilité environnementale », a souligné Mme Fabienne Fischer, Conseillère d'Etat en charge du développement économique.

Passion, créativité et persévérance

Né dans la ferme familiale Bieri à Avully, Mathias Bieri a rejoint il y a 10 ans l'exploitation familiale après avoir achevé la formation d'agriculteur. L'exploitation comprenant les secteurs du lait, viande et céréales, Mathias Bieri a choisi plus

particulièrement de développer le secteur laitier et de créer la fromagerie, principalement le PDG – Pâte dure de Genève (certifié GRTA) et de la raclette.

« J'ai ressenti une très grande émotion lorsque j'ai produit mon premier fromage à pâte dure car il a été le résultat de plusieurs expériences suivies d'améliorations », a déclaré Mathias Bieri.

Le jeune entrepreneur entend être persévérant dans l'exercice de son activité en apportant une sensibilité forte au développement durable dans le processus de production : être pleinement autonome dans la production de fourrage pour les vaches, déployer des cultures moins gourmandes en eau et travailler des produits certifiés GRTA (Genève Région – Terre Avenir). Enfin, il entend développer la fromagerie en augmentant l'offre par le biais du circuit court, du producteur au consommateur, au moyen d'une plateforme de vente directe.

Monsieur Mathias Bieri succède ainsi à de remarquables lauréats, dont la liste figure sur le site <https://prix-artisanat-geneve.ch>.



Contact presse

Leila Bernasconi
T. +41 22 304 55 38
l.bernasconi@acg.ch

Film

<https://prix-artisanat-geneve.ch>

A propos du Prix de l'Artisanat

Créé en 1991 pour valoriser la richesse et la diversité de l'artisanat genevois, le Prix de l'Artisanat est décerné par l'Association des communes genevoises (ACG).

Suivant un processus de sélection rigoureux, le jury, composé d'artisans, de représentants de l'OFPC, de la Banque cantonale de Genève, de l'Etat et de la Ville de Genève, désigne l'artisan qui excelle dans sa profession et jouit de la reconnaissance de ses pairs.

<https://prix-artisanat-geneve.ch>