



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Direction des institutions, de l'agriculture
et des forêts DIAF
Direktion der Institutionen und der Land-
und Forstwirtschaft ILFD

Ruelle de Notre-Dame 2, Case postale, 1701 Fribourg

T +41 26 305 22 05, F +41 26 305 22 11

www.fr.ch/diaf

Seules les paroles prononcées font foi !

Fribourg, le 24 mai 2018

Journée du terroir du 24 mai 2018 à Delley-Portalban :
« Produit de proximité – La traçabilité comme facteur clé »
Allocution de M. le Conseiller d'Etat Didier Castella, directeur IAF

Monsieur le président,
Monsieur le directeur,
Madame et Monsieur Ruegsegger, nos hôtes,
Mesdames et Messieurs,

Notre Direction s'occupe au niveau politique, depuis plusieurs années, de la promotion des produits régionaux en général et dans la restauration collective en particulier. En 2011, AGRIDEA a analysé, sur mandat du Canton, le potentiel de consommation de produits régionaux dans la restauration collective et a présenté des premières mesures pour augmenter cette part. En octobre 2014, le Grand Conseil a accepté un postulat et une motion, qui, tous les deux, ont pour objectif la promotion des produits régionaux dans la restauration collective.

Le rapport sur postulat et le projet de révision de la loi sur l'agriculture qui en découlent mettent en évidence un point central : la traçabilité des produits.

Celui qui veut consommer local (régional), que ce soit le simple consommateur ou le chef de cuisine qui achète en gros, doit pouvoir connaître l'origine du produit qu'il achète. Les études Fil agro sur la valorisation des produits agricoles fribourgeois nous ont montré par exemple qu'il n'existe pas de filière de viande régionale. Il est dès lors presque impossible d'acheter chez un grossiste de la viande de la région (et des produits à base de viande de la région). Le meilleur moyen d'améliorer la traçabilité est de mettre en place un certificat d'origine, comme le fait Terroir Fribourg avec l'ajout « regio.garantie ».

Aussi bien dans la réponse au postulat que dans le message de la révision de la loi sur l'agriculture, nous avons souligné l'importance de la collaboration entre notre Direction et Terroir Fribourg. Dans notre accord de coopération, la contribution financière annuelle est passée de 350'000 francs en 2016 à 440'000 en 2018. Et ce financement supplémentaire sera principalement utilisé pour les efforts de certification.

La collaboration avec Terroir Fribourg est un pilier important de la stratégie d'incitation que le Conseil d'Etat entend mettre en œuvre pour la promotion des produits régionaux. Et cela m'amène aux deux sujets Subway et poulet à l'hôpital fribourgeois. Au cours du débat politique, il a été demandé à l'Etat de donner des directives claires à ses restaurants et à ses cantines de l'Etat quant à la consommation de produits régionaux. 50% des légumes, 70% de la viande et 100% des produits laitiers, pourquoi pas? Très rapidement, cependant, sont apparus des conflits entre les différentes politiques publiques – illustrés dans le cas de l'hôpital

fribourgeois. D'un côté, le Conseil d'Etat appelle l'hôpital à réduire ses coûts et examine minutieusement ses prestations d'intérêt général, et de l'autre il fixe à ce même hôpital des exigences pour ses restaurants collectifs, qui peuvent entraîner des coûts supplémentaires. Et en outre, ces exigences ne sont pas compatibles avec le droit des marchés publics.

J'ouvre ici une parenthèse sur le coût en prenant l'exemple du poulet. Indéniablement, le poulet importé coûte beaucoup moins cher que le poulet suisse. Le coût du menu avec poulet suisse sera donc plus élevé. Des experts estiment que ce surcoût pourrait être compensé dans la planification générale des menus. D'autres évaluent que l'utilisation de produits régionaux représente un coût supplémentaire allant jusqu'à 50 centimes pour un menu à 12 francs. Sans vouloir défendre l'hôpital, je peux comprendre son attitude dans le contexte politique actuel. Le cas Subway est un peu différent. Il concerne avant tout la politique d'appel d'offres. Jusqu'où peut-on prendre en compte le critère de l'approvisionnement (alimentaire) local et favoriser la production régionale en mettant en avant les critères de la durabilité dans le cadre d'un appel d'offres ?

Ces revers ne doivent pas nous décourager, parce que le trend est indéniable : Un nombre croissant de consommateurs souhaitent être informés de la provenance, des modes de production, voire de l'empreinte écologique de l'offre alimentaire.

Dans le cadre de sa stratégie incitative, notre Direction a prévu des mesures qui répondent aux deux problèmes mentionnés:

- > Renforcement de la formation des chefs de cuisine dans la restauration collective. Les chefs sont les figures clés et leur conscience de cette thématique est décisive.
- > Examen des procédures d'appel d'offres pour les restaurants de l'État en coopération avec la Direction de l'aménagement qui est, par son Service des bâtiments, chargée de la coordination des appels d'offres

En outre, sur mandat de notre direction, une étude HAFL (de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires de Zollikofen) est en cours pour analyser les voies et les plateformes d'approvisionnement des produits régionaux pour le canton de Fribourg. Le rapport est attendu pour cet été. Comme vous le voyez, nous avons encore du pain sur la planche, mais nous pouvons déjà nous réjouir de ce qui a été accompli.

J'aimerais saisir l'occasion qui m'est donnée ici de remercier la famille Ruegsegger pour son travail pionnier dans la promotion des produits régionaux. La vente directe au consommateur est probablement le moyen le plus efficace de promouvoir les produits régionaux - mais comme nous le savons tous, elle ne permet pas d'approvisionner tous les consommateurs.

Je remercie aussi les responsables de Terroir Fribourg pour la bonne collaboration et pour le travail déjà accompli. Je citerai le dernier exemple en date, l'obtention de l'AOP pour la cuchaule, pour laquelle Terroir Fribourg a également joué un rôle important de soutien.

Pour terminer, je peux vous assurer que je soutiens pleinement la collaboration de la DIAF avec Terroir Fribourg et je me réjouis qu'elle se poursuive. Je vais aussi tout mettre en œuvre pour que l'Etat fasse figure de modèle dans l'approvisionnement des restaurants en produits de proximité.