



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 !

Campagne automne et saveurs de l'UFT et Terroir Fribourg

Conférence de presse, Delley, le 25 août 2021

Allocution de M. le Conseiller d'Etat Didier Castella, directeur IAF

Mesdames, Messieurs,

Je tiens tout d'abord à remercier tous les partenaires de ce projet. Je crois que la conférence de presse d'aujourd'hui montre par elle seule le dynamisme de ce projet, de ses différents acteurs et l'excellente collaboration qui règne et qui sera, j'en suis certain, gage de succès. Le tourisme et les produits du terroir font bon ménage depuis très longtemps, et cette nouvelle impulsion s'inscrit parfaitement dans notre politique cantonale, notamment dans la stratégie de développement agroalimentaire voulue par le Conseil d'Etat.

Le canton de Fribourg dispose d'un formidable écosystème dans le secteur agro-alimentaire et d'importants atouts. La nouvelle stratégie agroalimentaire doit nous permettre de les faire fructifier en renforçant les synergies entre tous les acteurs de ce secteur florissant et contribuer ainsi à faire de Fribourg le leader de l'agroalimentaire en Suisse.

Fribourg bénéficie d'une offre extrêmement riche en produits régionaux. Nous avons d'ailleurs l'ambition ou la perspective de devenir le canton doté du plus grand nombre de produits d'appellation d'origine contrôlée, si les projets AOP Jambon de la borne et Bouttefas déposés auprès de la Confédération venaient à être confirmés, ce que nous espérons dans de brefs délais.

Par ailleurs, en 2018, le Grand Conseil a inscrit dans la loi sur l'agriculture l'utilisation prioritaire de produits durables et de proximité et une alimentation de qualité, variée et équilibrée dans l'offre de la restauration collective publique. Nous avons adopté juste avant l'été la Charte de la restauration collective fribourgeoise, qui définit les critères en faveur d'une alimentation durable, équilibrée et basée sur d'avantage de produits régionaux. Cette démarche, baptisée « Cuisinons notre région » vise à faire de l'Etat et des restaurants collectifs publics des modèles inspirants pour toute la branche de la restauration. Il nous semblait nécessaire de faire d'abord l'exercice dans les établissements proches de l'Etat, afin de proposer des idées et des solutions pragmatiques, applicables et durables, aussi du point de vue économique, aux professionnels du secteur. Je souligne que Terroir Fribourg a déjà joué un rôle essentiel dans ce projet, pour l'accompagnement des établissements concernés tout comme, notamment, pour la formation continue destinée au personnel des cuisines collectives.

Une meilleure connaissance des produits du terroir, de leur production à leur valorisation, est nécessaire. C'est vrai pour les professionnels, qui doivent saisir les opportunités offertes par les produits du terroir, et c'est également vrai pour toute la population, de notre canton ou d'ailleurs, qui en tant que consommateur client a un rôle prépondérant à jouer pour privilégier les circuits courts et contribuer ainsi à soutenir notre économie locale tout en préservant le climat et notre nature qui nous est si chère. La collaboration présentée ce matin est ainsi parfaitement dans la même ligne : bien connaître, c'est déjà apprécier !

Cette symbiose entre production locale et offre touristique est notamment au cœur du projet Bio Gemüse Seeland, que le Conseil d'Etat et le Grand Conseil ont soutenu à l'unanimité pour plusieurs millions de francs. En développant une offre touristique liée à la production maraîchère, ce projet comporte une valeur ajoutée importante, qui montre bien le potentiel des produits du terroir, loin de l'image d'une production « folklorique » à laquelle on les réduit parfois.

La collaboration renforcée entre le tourisme et les produits du terroir qui vous est présentée aujourd'hui va dans le même sens : créer des synergies pour sensibiliser la population, soutenir notre économie locale et faire découvrir à nos citoyens comme aux touristes en recherche d'authenticité la richesse de notre canton, que ce soit sa richesse patrimoniale, culturelle, humaine, sociale ou économique.

Pour revenir à l'exemple de Bio Gemüse Seeland, l'initiative des acteurs locaux, soutenus par le canton et la Confédération, va permettre une fabuleuse accélération. Outre l'offre touristique et le soutien à la production, il s'agit de développer une plateforme de vente directe aux grands distributeurs et à la restauration, par exemple, ainsi que de disposer d'un centre de conseil et de formation pour les producteurs.

Même, et peut-être surtout pendant la crise du coronavirus, il est essentiel de promouvoir les produits régionaux et les circuits courts. Ce n'est pas pour rien que l'Etat a inclus le volet « produits du terroir » dans le projet Kariyon, qui visait à soutenir l'économie fribourgeoise impactée par la première vague du Covid.

Pour rappel, initialement les bons d'achat Kariyon concernaient d'une part les commerces et restaurants qui avaient fermé au printemps 2020, et également les membres de Terroir Fribourg qui soutiennent la consommation et la transformation de produits locaux. Cette décision témoigne de l'importance de ce secteur économique pour notre canton, et aussi de son importance symbolique pour toutes les Fribourgeoises et tous les Fribourgeois. Par son effet de levier, le projet Kariyon a permis d'injecter plus de 40 millions de francs dans l'économie fribourgeoise. L'enjeu est évidemment de conserver et d'amplifier autant que possible ce réflexe local dont les consommateurs et les consommatrices ont fait preuve lors de la crise.

Le projet présenté ce matin illustre également le rôle de chaque entité, avec l'Etat, présent à titre subsidiaire, en soutien. Cette manière de faire permet de dégager des moyens considérables, comme dans l'exemple de Bio Gemüse Seeland, tout en préservant le dynamisme propre des producteurs sur le terrain comme la famille Ruegger qui nous accueille aujourd'hui..

Ainsi, on évite de mettre en place des usines à gaz étatiques chronophages et toutes les ressources disponibles sont consacrées à l'objectif premier : la promotion de nos excellents et merveilleux produits régionaux.

Je félicite encore une fois tous les acteurs de ce beau projet et lui souhaite naturellement plein succès !