



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG

Le Président du Conseil d'Etat  
Der Präsident des Staatsrats

Ruelle de Notre-Dame 2, 1700 Fribourg

T +41 26 305 22 05  
www.fr.ch/ce

—

*Seules les paroles prononcées font foi !*

**Assemblée générale Association des Maîtres bouchers-charcutiers,**  
19 avril 2023, Echarlens

*Allocution de M. Didier Castella, Président du Conseil d'Etat*

Monsieur le Président,

Mesdames et Messieurs les membres du comité,

Chères et chers membres,

Sehr geehrte Damen und Herren,

Eigentlich sollte ich Sie mit «Sehr geehrte Handwerkerinnen und sehr geehrte Handwerker» begrüßen!

Ihr Beruf ist ein eigentliches Handwerk, Sie sind die Fachpersonen zwischen dem passionierten Züchter und dem anspruchsvollen Konsumenten.

Des artisans... passionnés ! Oui, de la passion, il en faut pour tenir le rythme de votre si beau métier.

Un métier non seulement physique, mais surtout exigeant car la viande est un produit délicat qui doit être soigné et préparé avec compétence, avec professionnalisme.

Thème sensible, les contrôles, je viens d'informer le vétérinaire cantonal. La viande : un produit que je qualifierais de hyper contrôlé ce qui engendre parfois des tracas administratifs lourds, des investissements et des frais d'entretiens conséquents, des contrôles pas toujours appréciés.

Je le sais et je vous comprends, personne n'aime être contrôlé, c'est néanmoins un passage obligé et lourd pour tous, y compris pour celui qui vous parle qui doit rendre des comptes au Grand Conseil, à la population et ceci toujours sous le regard critique et particulièrement délicats des médias et je le dis sous le regard des députés et de la presse, mais ils le savent et je dois l'accepter, parfois l'accompagner, c'est leur job.

Nous aurions tort de mettre la faute sur l'unique compte des contrôleurs qui essaient d'appliquer et je leur demande de le faire avec pragmatisme et compréhension mais c'est leur devoir de vérifier l'application de la foison de lois, ordonnances, directives, normes, et ceci multiplié à tous les échelons cantonaux, fédéraux, européens, mondiaux.

Sachez-le, avec mon service, je m'inquiète de cette évolution et le répète sans cesse, en particulier dans le monde politique, que voter systématiquement oui aux innombrables demandes populaires, voir populistes de plus d'hygiène, plus de contrôles, plus de traçage, plus d'étiquetages, plus de sécurité, sans en mesurer les conséquences pourrait tuer à terme la production artisanale et que les belles exigences sur le papier se transforment souvent en calvaire pour les producteurs et parfois sans aucune plus-value pour le consommateur.

Mir ist auch bewusst, wie schwierig es ist, Nachwuchs zu finden. Es stimmt schon, dass gewisse Jugendliche heute lieber das Leben geniessen, anstatt sich allzu sehr anzustrengen.

Sans trop se fatiguer ? Les YOLO, vous connaissez ? You only live once, formulé en français cela veut dire : tu n'as qu'une seule vie ! En tant que père de jeunes adultes, je suis néanmoins confiant, les YOLO ne représentent pas la majorité de nos jeunes qui sont prêts à s'engager, à prendre des responsabilités.

Peut-être de manière différente puisque notre société évolue constamment et que tout le monde doit sans cesse s'adapter ce qui n'est pas toujours sécurisant mais nécessaire, c'est une question de survie.

Dans cette évolution, votre défi, en particulier pour des domaines artisanaux, est de trouver le bon équilibre entre respect des traditions et adoption des évolutions. Innovation et tradition ne sont pas en opposition, vous le savez bien, vous qui n'avez cessé d'évoluer dans le respect des traditions.

Je me réjouis à ce titre de voir arriver les premiers jambons de la borne AOP sur le marché.

Un exemple de mariage entre production traditionnelle, certification moderne gage de qualité et innovation dans le marketing qui doivent permettre de garantir un meilleur produit, un meilleur prix pour le producteur primaire aussi bien que pour le transformateur.

Un merci particulier à Christian Deillon, Pierre- Alain Bapst et bien d'autres comme le service alimentaire pour leur incroyable persévérance qui se voit enfin récompensée. Je salue la nouvelle campagne « Le Porc d'ici, une viande de proximité et de qualité ». En tant que Président de Goûts & Terroirs je préfère la phrase : tendre, goûteuse, avec la saveur du terroir. En tant que politicien je préfère boire du petit-lait que d'avalier des pilules.

Vous l'avez compris, il faut utiliser les nouveaux outils pour mettre en valeur votre savoir-faire. L'un ne doit pas s'opposer à l'autre, tradition, innovation et communication doivent s'entremêler.

Je salue d'ailleurs votre présence sur les réseaux sociaux. J'ai découvert avec plaisir que notre star cantonale Mathilde Gremaud s'était prêtée à l'exercice du métier de bouchère. Votre engagement avec passion saura séduire la relève.

Die Metzger von Morgen werden dank Innovationen vielleicht etwas anders arbeiten als Sie heute.

Sowie Ihre Vorgänger weit weniger industrielle Maschinen benutzen.

Gardez la flamme car celle-ci se transmettra toujours. Le métier d'artisan, toute profession confondue, a été un peu malmené, on a négligé le savoir-faire pour tendre vers des représentants de pièces déjà toutes faites, le « clé en main » a eu son heure de gloire.

Mais, nos fameux « Yolo » ont une grande qualité, ils ont aussi réalisé que non seulement on ne vit qu'une fois, mais aussi qu'on n'a qu'une seule planète.

Nous sommes voués à revenir à des éléments fondamentaux comme le savoir-faire local, j'en suis convaincu.

Mon message aujourd'hui est de convaincre de la valeur de l'engagement, continuez à vous engager, à vivre de votre passion, tout en osant le changement, tout en ayant conscience de ce qui se passe

autour de vous. Je vous remercie de continuer à faire vivre ce savoir-faire et n'hésitez pas ou osez utiliser notre nouveau slogan : « Fribourg, terre de valeur – Freiburg Land der Werte ».

Je termine par des félicitations car les fribourgeois « sont dans la place » comme dirait nos fameux jeunes !

Eh oui, dans ce métier, il faut et il faudra encore plus compter avec l'influence des fribourgeois puisque Christian Deillon, a été élu au Comité central de l'Union professionnelle Suisse de la Viande pour représenter la Suisse romande.

Bravo encore.

Je termine par la reconnaissance ultime, Bravo à Bernard Limat de Prez-vers-Noréaz élu boucher-charcutier de l'année 2022 et reconnu pour son engagement à former les jeunes.

Troisième fribourgeois à décrocher ce titre en dix ans, tout est dit !

Bravo et merci de votre attention et surtout de votre engagement, en particulier du comité. Suivez l'appel du Président : osez vous engager.