



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  
[www.fr.ch/diaf](http://www.fr.ch/diaf)

***Seules les paroles prononcées font foi !  
Es gilt das gesprochene Wort !***

### **Remise des prix – Evaluation cantonale de la Cuchaule AOP**

***Preisverleihung der kantonalen Bewertung der Cuchaule AOP***

Espace Gruyère (Salon Goût et terroir), le 1 novembre 2025 / den 1. November 2025

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

Il est des parfums qui ne s'oublient pas.

Celui du safran, mêlé à la douceur d'une mie dorée, nous ramène à nos racines, à nos traditions, à nos dimanches matin.

Mesdames, Messieurs,

*Sehr geehrte Damen und Herren*

Je vous remercie pour l'invitation, je suis très heureux d'être à nouveau parmi vous, comme l'an dernier déjà.

Il est des parfums qui ne s'oublient pas.

Celui du safran, mêlé à la douceur d'une mie dorée, nous ramène à nos racines, à nos traditions, à nos dimanches matin.

La cuchaule AOP, ce pain emblématique du canton de Fribourg, est bien plus qu'une spécialité : c'est une mémoire vivante, une œuvre d'art... comestible.

Aujourd'hui, au cœur du Salon des Goûts et Terroirs, nous célébrons les artisans qui, chaque jour, pétrissent avec passion, façonnent avec précision, et dorent avec amour.

À vous, boulanger et boulangères, je dis bravo. Votre engagement, votre créativité et votre rigueur font honneur à notre canton.

Vous êtes les gardiens d'un savoir-faire précieux, et les ambassadeurs de notre gastronomie.

Mais cette célébration ne peut se faire sans évoquer une réalité préoccupante : celle du pain vendu à prix cassé dans certaines grandes surfaces. Cette pratique, qui banalise un produit noble, met en péril le travail artisanal, la qualité, et la juste rémunération des producteurs. Elle crée une pression économique injuste sur les artisans boulangers, qui ne peuvent rivaliser avec des prix artificiellement bas, souvent déconnectés des coûts réels de production.

Après le manque de main d'œuvre, les coûts d'électricité, voilà la concurrence déloyale, les défis s'accumulent sans forcément disparaître.

Face à cela, il est de notre responsabilité, en tant qu'autorités, mais aussi en tant que consommateurs, de valoriser les produits de qualité, de soutenir les circuits courts, et de défendre une économie locale équitable. La cuchaule AOP est un exemple de ce que nous devons préserver : un produit protégé, respecté, et reconnu.

Et si je peux me permettre une touche d'humour :

Si la cuchaule était une personne, elle serait élégante, généreuse, un peu dorée... et franchement vexée d'être comparée à du pain industriel sous plastique !

Je remercie chaleureusement les organisateurs de cette évaluation, les membres du jury, et toutes les personnes qui œuvrent pour faire rayonner notre gastronomie. Grâce à vous, la cuchaule continue de vivre, de se réinventer, et de rassembler.

Et ces parenthèses comme aujourd'hui sont importantes pour les artisanes et les artisans qui travaillent dur toute l'année, cette cérémonie offre un moment de partage et de fierté. Oui, soyez fiers de vous et de votre travail !

Enfin en tant que Président du salon suisse des goûts et terroirs, je tiens à vous remercier d'avoir choisi notre salon pour exposer vos merveilles.

*Ich gratuliere den heutigen Preisträgerinnen und Preisträgern ganz herzlich!*

Toutes mes félicitations aux lauréates et lauréats du jour.

Merci de votre attention