



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 !
Es gilt das gesprochene Wort!*

Cérémonie de remise de prix de l'association des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Fribourg
Preisverleihung des Verbands der Bäcker-Konditor-Confiseurmeister des Kantons Freiburg

Gruyère, le 29 mars 2026/ 29. März 2026

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

« ZOOnes sensibles : un monde à protéger »

Mesdames, Messieurs,

C'est un véritable plaisir de pouvoir vous adresser quelques mots au nom du Conseil d'Etat pour cette cérémonie.

J'apprécie toujours ces mises en lumière des métiers d'artisans qui sont si exigeants, mais qui au quotidien sont plutôt dans l'ombre « cachés » dans une cuisine ou dans un laboratoire.

Aujourd'hui, nous mettons à l'honneur les meilleurs projets d'apprentis de votre corporation. Et ce n'est pas seulement une célébration des talents de demain — c'est une célébration du goût, du savoir-faire et de la passion qui font battre le cœur de notre canton. Vous le savez certainement, c'est tout ce que j'apprécie.

Les métiers de la boulangerie, de la pâtisserie et de la confiserie font partie de ces professions qui allient tradition et innovation. Chaque fournée, chaque création, chaque nouvelle recette est le résultat d'un équilibre subtil entre héritage et créativité. Vous, les apprentis, vous vous inscrivez dans cette double dynamique : vous apprenez des gestes transmis depuis des générations, tout en développant des idées nouvelles, des formes inédites, des saveurs surprenantes. Ne manquez jamais d'audace !

Cette année, vos réalisations s'inscrivent dans un cadre particulièrement inspirant : avec son thème : **“ZOOnes sensibles : un monde à protéger”**. Un sujet au combien d'actualité. Il souligne la fragilité du vivant, l'importance de la biodiversité, et la responsabilité collective que nous portons face à un monde naturel qui a besoin d'être respecté, préservé, et compris.

Voir comment vous avez su traduire cette thématique — avec vos ingrédients, vos techniques, vos gestes et votre sens artistique — est remarquable.

Vous avez démontré que même à travers un métier gourmand et créatif, il est possible de sensibiliser, d'éveiller les consciences et de rappeler que chaque espèce, chaque écosystème, chaque « zone sensible » mérite notre attention.

Ich möchte an dieser Stelle auch die entscheidende Rolle Ihrer Lehrmeister, Berufsausbildnerinnen und Ausbildungsbetriebe würdigen. Sie vermitteln Ihren Auszubildenden nicht nur einen Beruf, sondern auch eine Kultur, einen Sinn für Qualität und – man darf es ruhig sagen – eine Kunst. Ohne Sie könnte die Freiburger Spitzenleistung, wie wir sie kennen, nicht fortbestehen.

Unser Kanton ist stolz darauf, so talentierte Nachwuchskräfte zu haben. Sie tragen zur wirtschaftlichen Dynamik des Kantons Freiburg, zur Aufwertung seiner regionalen Produkte und zum Ansehen unserer kulinarischen Traditionen bei. In einer Welt, in der Qualität und Authentizität immer mehr an Bedeutung gewinnen, macht Ihr Engagement den entscheidenden Unterschied.

Chères et chers apprentis,

Aujourd'hui, nous reconnaissons vos efforts, vos heures de pratique, vos essais — parfois réussis, parfois moins, mais toujours utiles — et votre détermination.

Je vous encourage à continuer sur cette voie, à nourrir votre curiosité, à rester exigeants envers vous-mêmes, et surtout à conserver le plaisir immense de créer. Car c'est ce plaisir qui, au quotidien, donne du sens à votre métier.

À toutes et tous, je souhaite mes plus sincères félicitations.

Merci de votre attention.