



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 31 octobre 2018

Salon Goûts et Terroirs

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

Monsieur le Président,
Mesdames, Messieurs,

Je suis particulièrement heureux de représenter le Conseil d'Etat ici aujourd'hui pour l'ouverture du Salon suisse Goûts et terroirs. Depuis mon entrée en fonction comme Directeur des institutions, de l'agriculture et des forêts, j'ai eu l'occasion de participer à de nombreuses manifestations autour des plaisirs de la table. Il paraît que ça commence à se voir... Plaisanterie à part, en tant que Directeur de l'agriculture, je suis particulièrement concerné par la tenue du Salon des goûts et terroirs.

D'abord, j'ai la chance d'avoir dans ma Direction les vignobles de l'Etat, et j'ai donc l'honneur de faire un peu partie des invités avec le Domaine des Faverges, dont les vigneronns participent en outre à la Fête des Vignerons 2019. Naturellement, les vignobles de l'Etat tiennent un stand ici-même, je vous invite donc à venir déguster nos magnifiques crus.

Sans chercher à faire de l'ombre évidemment aux nombreux stands du vignoble valaisan cher à mon collègue conseiller d'Etat et Président du Salon des goûts et terroirs, que j'ai toujours plaisir à rencontrer, en particulier autour d'une bonne table, même si, en Valais, il m'a fait découvrir les produits du terroir avec un tendre et majestueux steak de bison valaisan. Pour être complet, je dois dire que M. le Conseiller d'Etat a été le premier surpris de ce menu à l'époque. Plaisanterie à part, ma Direction est également partie prenante du salon avec la participation de l'Institut agricole de Grangeneuve comme partenaire de l'école du goût, et par la contribution financière du Service de l'agriculture.

En tant que Gruérien, je ne peux que confirmer la richesse de nos terroirs est extraordinaire, et le fait que le public s'y intéresse de plus en plus est réjouissant. On peut dire que le Salon des goûts et terroirs a été visionnaire. Depuis sa création il y a 19 ans, l'attrait des consommateurs pour les produits de qualité, issus de terroirs riches, n'a fait qu'augmenter.

Cette tendance lourde en faveur d'une alimentation saine et durable est une excellente chose. Pour la santé des consommateurs et leur plaisir, naturellement, mais également pour notre économie. C'est par la qualité de nos produits que nous pouvons obtenir la plus-value nécessaire au développement économique. L'augmentation de la demande pour ces produits, et la foule qui se précipite chaque année au salon en est un bon indicateur, est donc une aubaine inestimable. Il ne faut toutefois pas s'endormir sur ses lauriers.

La plus-value dans le domaine agroalimentaire est fragile, et il faut des efforts continus pour conserver la confiance des consommatrices et des consommateurs. Je relève ici tout particulièrement les produits AOP et les organismes qui les ont mis en place et les défendent au quotidien. L'AOP est un plus incontestable, tant en termes de visibilité pour le consommateur qu'en terme de stabilisation et de structuration d'une branche. L'AOP garantit à la fois l'authenticité des produits et leur qualité. Elle est une source de plus-value évidente. Son rôle est essentiel, notamment dans le canton de Fribourg où 2/3 de la production laitière est transformée en Gruyère AOP ou en Vacherin AOP. Ces chiffres sont particulièrement réjouissants quand on pense à la situation du marché du lait de centrale.

Je salue également avec un très grand plaisir l'obtention récente de l'AOP par la cuchaule, qui est venue consacrer des années de travail, et valorise le travail de tous les artisans boulangers qui produisent ce délicieux pain doré, si chers aux Fribourgeois en cette période de Bénichon.

Autre produit phare de la gastronomie fribourgeoise et de la Bénichon : la crème double. Je salue les efforts en vue de l'obtention d'une AOP ou d'une IGP. La presse a récemment relevé la nécessité d'un produit de grande qualité, qui répond à la demande des consommateurs.

Le canton de Fribourg s'engage pour la promotion de ses produits du terroir, notamment en renforçant sa collaboration avec Terroir Fribourg en améliorant la visibilité de nos produits.

Je ne vais pas prolonger trop longtemps la partie officielle, car je sens que l'eau, ou peut-être d'autres boissons, à base de lait ou de raisin, monte à la bouche. Je termine donc en remerciant et en félicitant les organisateurs de cette 19ème édition du Salon Goûts et Terroirs et vous souhaite à toutes et tous une délicieuse visite, remplie de découvertes qui émerveillent vos palais à la recherche d'authenticité.