



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
diaf-sg@fr.ch, www.fr.ch/diaf

—

Journées des AOP fromagères, Grangeneuve, 22 avril 2016

Intervention de Mme Marie Garnier

Seules les paroles prononcées font foi !

Madame la conseillère aux Etats et présidente de l'Association suisse des AOP-IGP,
Monsieur le conseiller national,
Monsieur le directeur de l'Institut des sciences en denrées alimentaires d'Agroscope,
Monsieur le vice-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture,
Mesdames et Messieurs les députés,
Mesdames et Messieurs les chefs de service de l'Etat de Fribourg,
Monsieur le directeur de Grangeneuve,
Mesdames et Messieurs les représentants des sponsors,
Mesdames et Messieurs les invités,
Chères collaboratrices et collaborateurs de Grangeneuve,

J'ai le plaisir de vous adresser les meilleures salutations du Conseil d'Etat du canton de Fribourg à l'occasion des Journées des fromages suisses AOP. Le but de la manifestation est de sensibiliser les consommateurs à l'importance économique et sociale que jouent les filières fromagères AOP en Suisse et plus spécialement dans le canton de Fribourg.

A lui seul, le secteur laitier et fromager est une véritable locomotive pour l'agriculture et l'industrie fribourgeoise. Le Gruyère AOP ainsi que le Vacherin Fribourgeois AOP sont des fleurons de notre économie qui font vivre plusieurs centaines de familles paysannes fribourgeoises.

Der Kanton Freiburg hat ein dichtes Netz an Dorfkäsereien, zudem haben zahlreiche Verarbeitungsbetriebe hier ihren Sitz, darunter namentlich: Fromage Gruyère SA, Vacherin Fribourgeois SA, Elsa/Mifroma SA oder Cremo SA. Über den Kanton gesehen entspricht das insgesamt 1350 Vollzeitäquivalenten. 2014 lagen die vermarkteten Mengen bei 343 Millionen kg Milch, davon knapp 13,5 Millionen aus biologischer Produktion (nicht ganz 4%). Rund 169 Millionen kg Milch wurden zu Gruyère AOP verarbeitet, und 28 Millionen zu Vacherin Fribourgeois AOP, das heisst rund 70 % der Milchproduktion des Kantons Freiburg.

Malgré cette situation réjouissante, nous devons lutter pour maintenir voir améliorer la plus-value pour l'agriculteur fribourgeois et toute la chaîne agroalimentaire. Une étude effectuée par AGRIDEA et HAFL analysant les filières agroalimentaire dans le canton arrive à terme. Parmi les nombreuses conclusions figurent le fait que nous devons veiller à maintenir la bonne réputation de nos produits AOP (étiquetage correct, production artisanale, produits de concurrence similaire).

Le canton de Fribourg soutient les démarches AOP ou IPG et plusieurs projets devraient se concrétiser dans un avenir proche : la cuchaule AOP, le jambon de la borne AOP (projet valdo-fribourgeois) et la bérudge AOP. Des réflexions sont également en cours pour la crème-double de la Gruyère.

Les champs, prairies et pâturages représentent à, eux seuls, près de 70% de la surface du canton consacrée principalement à la production de lait. La richesse de nos herbages (15% de la SAU est en biodiversité et même que 60% des estivages) se traduit par des fromages au goût délicat. En croquant, par exemple, dans un Gruyère d'Alpage AOP, on croque dans un morceau de terroir agrémenté de doux parfums floraux. On croque dans un bout de montagne ! Aujourd'hui, le consommateur final n'est plus toujours lié à l'agriculture et à ses productions.

Dans ce contexte, Grangeneuve s'engage donc à travers les journées des fromages suisses AOP à renforcer la compréhension ville-campagne. Nous nous devons, en effet, de partager nos connaissances, d'initier le consommateur au goût de son terroir ainsi qu'à lui faire connaître l'importance économique des filières AOP.

Der Kanton Freiburg setzt sich dafür ein, den Profis von morgen die Kenntnisse zu vermitteln, die es ihnen erlauben, die Anforderungen der Konsumenten zu erfüllen. Die land- und milchwirtschaftlichen Berufe bleiben deshalb Berufe mit Zukunft, die für unsere Gesellschaft wertvoll sind. Auch wenn ihre Ausübung nicht immer einfach ist, so gehören sie doch zu den schönsten aller Berufe. Wir müssen den Nachwuchs ermutigen, sich weiterzubilden, damit er morgen in die Fussstapfen der älteren Generation treten und weiterhin renommierte Qualitätsprodukte herstellen kann. Grangeneuve setzt sich zusammen mit seinen engagierten Mitarbeitenden und den Lehrbetrieben dafür ein, das Know-how anhand der dualen Berufsausbildung zu erhalten.

En décembre dernier, le Conseil d'Etat a donné son aval à un crédit d'investissement de 12 millions de francs, 6.6 millions pour la construction d'une nouvelle ferme laitière, 2,2 millions pour la transformation du rural existant et 3,2 millions pour l'extension de la halle de technologie agroalimentaire sur le site de Grangeneuve.

Le Grand Conseil a validé la proposition du Conseil d'Etat à une large majorité. Le canton de Fribourg renforce, à travers sa volonté à développer Grangeneuve, le lien avec sa production primaire et assure ainsi l'avenir de l'Institut en tant que centre de formation de référence en Suisse. La nouvelle ferme laitière «high tech», la plus grande de Suisse occidentale, disposera d'une installation de traite automatisée agréée par la charte du Gruyère AOP.

L'agrandissement de la halle de technologie alimentaire et les nouveaux locaux du laboratoire agro-alimentaire fribourgeois répondront aux besoins du secteur agroalimentaire, plus important pourvoyeur d'emplois dans le canton. Tandis que la rénovation de la ferme actuelle en halle polyvalente permettra d'accueillir davantage le public afin de renforcer la relation des métiers de la terre et de l'agroalimentaire avec la population, toutes générations confondues. Ces nouveaux outils permettront à Grangeneuve d'accompagner les professionnels dans les défis de demain.

Avec le transfert d'Agroscope Liebefeld sur le site de Posieux à fin 2018, le canton de Fribourg souhaite renforcer sa position en termes de compétences dans le domaine agro-alimentaire et devenir à moyen terme un centre de compétences de lait cru reconnu à l'échelle internationale. Agroscope se positionne dans le domaine de la recherche et Grangeneuve dans les domaines en lien avec la formation initiale, la formation supérieure, la formation continue et le conseil. Grangeneuve assure également le transfert entre recherche et professionnels des branches agricoles et du lait. Les futurs développements sont importants et permettront de positionner le canton de Fribourg comme acteur incontournable de la production primaire.

J'ai toute confiance dans les collaboratrices et collaborateurs de Grangeneuve et de leur directeur Pascal Toffel pour développer cet outil ainsi que le Campus Nutrition que Grangeneuve formera avec Agroscope.

Par ailleurs, la création d'un *cluster food and nutrition*, opérationnel depuis avril 2015, intéresse de nombreuses entreprises de l'agroalimentaire et de la nutrition. Des démarches ont été entreprises auprès d'entreprises et d'organisations afin qu'elles adhèrent au projet. L'assemblée constitutive a eu lieu en février dernier. Le président désigné du cluster est Paul Niederhäuser, responsable du développement d'entreprise chez Cremo, la vice-présidence étant assumée par la conseillère nationale Christine Bulliard-Marbach. Le comité provisoire a proposé de travailler sur différents thèmes, comme la sécurité alimentaire et la nutrition saine de l'homme et de l'animal, pour la période 2016-2019. Je tiens à remercier les initiateurs de ce projet enthousiasmant, à savoir Grangeneuve, les Interprofessions du Gruyère AOP et du Vacherin Fribourgeois AOP ainsi que l'Association nationale des AOP-IGP.

Je relève le rôle important de coordination joué par Grangeneuve dans la mise en place et le déroulement de cette manifestation qui devrait attirer plusieurs milliers de personnes. A l'heure où la provenance et la qualité de la nourriture font débat et intéressent un large public, il est de notre devoir d'informer les consommateurs et de leur démontrer que les produits AOP répondent aux trends actuels comme par exemple la régionalité, la proximité ou encore le développement durable.

Die Konsumenten werden zu «Konsum-Akteuren» und wollen wissen, was sie auf ihrem Teller haben. Sie hinterfragen die Produkte, die sie essen, und die ihren Alltag ausmachen. Wenn Sie ein AOP-Produkt konsumieren, dann essen Sie, meine Damen und Herren, auch ein kleines Stück Schweiz. Sie bekennen sich zu einer Reduktion des CO₂-Verbrauchs und Sie ermöglichen es, Bauern- und Käsereifamilien, jeden Tag ihre Leidenschaft zu leben.

Soyons fiers de nos traditions, des savoir-faire transmis de génération en génération. Ils font du canton de Fribourg un lieu unique où tradition se mêle avec savoir, modernité et innovation comme le Gruyère AOP se fond avec le Vacherin Fribourgeois pour donner la meilleure des fondues.

Mesdames, Messieurs, je vous remercie de votre attention et vous souhaite une bonne soirée.