



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](http://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,  
Chers amis gourmands,

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 d'ailleurs que ça commence à se voir... J'attendrai néanmoins la fin du salon pour me mettre au régime strict.

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, chance enviée par mes collègues, d'avoir dans ma Direction les vignobles de l'Etat, vignobles représentés au salon par le Domaine des Faverges, dont les vigneronns participent en outre à la Fête des Vignerons 2019. Je vous invite donc à aller 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 y a peu de temps, lors d'une rencontre entre Conseils d'Etat j'ai découvert les produits du terroir avec un tendre et majestueux steak de bison, probablement issu de race valaisane... Pour être fair-play et juste, je dois dire que M. le Conseiller d'Etat a été le premier surpris et contrarié par ce menu alors que le jour même, si ma mémoire est bonne, il avait tenu une conférence sur la promotion des produits locaux.

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 le soutien financier 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 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. 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.

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 période de Bénichon et plus.

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 pour améliorer 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 votre bouche. Je termine donc en remerciant et en félicitant les organisateurs de cette 19<sup>ème</sup> 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.