

RAPPORT DU PRÉSIDENT – CHRISTIAN DEILLON

Mesdames et Messieurs les Invités,
Mesdames et Messieurs,
Chers Membres,
Geschätzte Mitglieder
Sehr geehrte Damen und Herren

Bien heureusement la crise du Covid est derrière nous. Bien heureusement, parce que j'étais très malheureux l'année dernière de vous présenter des activités réduites et surtout des comptes qui plongeaient dans le rouge vif.

Le retour à la normalité s'est concrétisé par la tenue de nombreuses manifestations. Les questions qui se posaient étaient :

- Est-ce que toutes ces manifestations vont bien marcher vu leur nombre parfois pléthorique ?
- Est-ce que le public répondra présent ?
- Est-ce que les gestes barrières qui étaient la règle lors du confinement ne laisseraient pas des traces ?

Ich kann Ihnen versichern, dass alle Veranstaltungen gut oder sogar sehr gut funktioniert haben und dass das Team von Terroir Fribourg stark gefordert war, um der Nachfrage gerecht zu werden. Manchmal mussten sie sich in Rekordzeit an die Aufhebung der Beschränkungen anpassen.

Il y a aujourd'hui des événements incontournables pour lesquels l'expertise de Terroir Fribourg est reconnue. Je pense à la présence suisse au Salon International de l'Agriculture de Paris ou la présence Fribourgeoise au Salon des Goûts & Terroirs de Bulle.

Mais je pense aussi à des événements ponctuels pour lesquels notre association est sollicitée, en raison de son expérience, son savoir-faire et sa réputation de savoir bien faire.

Il y a eu la Bénichon des Entreprises à Bulle, en remplacement de la Grande Bénichon du Pays de Fribourg qui n'était pas agendée en 2022.

Il y a eu la Fête des Fêtes à Ballenberg où notre association représentait la Bénichon et où une autre équipe fribourgeoise, le Vully, représentait la fête des Vendange.

Erwähnenswert ist auch das erste Suisse Fondue Festival auf dem Georges-Python-Platz in Stadt Freiburg oder die Organisation des gastronomischen Teils des Festes, für unseren Freiburger Bundespräsidenten, Herr Alain Berset.

Dans toutes ces manifestations, qu'elles se déroulent chez nous ou beaucoup plus loin, il y a une constante qui revient : on aime Fribourg. On aime Fribourg, ses traditions bien conservées et toujours vivantes, on aime nos costumes traditionnels, on aime ces valeurs simples et proches de la terre. Avant de découvrir nos produits, il y a toujours ce capital sympathie qui favorise les contacts. Et nous avons la chance d'avoir à chaque manifestation des collaborateurs qui portent ces valeurs, cet esprit convivial, cette simplicité et cette approche facilitée. L'image de Fribourg, c'est aussi ces gens qui nous accompagnent et que je tiens à remercier : ils sont irréprochables tout au long du travail... mais ils savent se laisser aller une fois le travail fini, parfois jusque tard dans la nuit..., mais toujours dans une ambiance bon enfant, avec des chants et de la bonne humeur et c'est aussi cela l'image de Fribourg.

Mais bien entendu, et c'est le cœur de notre mission, nous faisons la promotion des PRODUITS du Terroir ! Et c'est une réelle chance de compter dans notre canton autant de personnes compétentes de l'agriculture et la paysannerie à l'artisanat. Nous avons une chaîne d'aptitudes qui nous permet de proposer des produits traditionnels, mais aussi des produits innovants ! Fribourg a ses traditions, mais n'est pas figée comme dans un musée. Nous avons la chance aussi d'avoir de véritables locomotives dans nos produits, ce sont nos produits AOP ! 6 produits AOP pour notre canton et dans des domaines aussi variés que la fromagerie, la boulangerie, l'arboriculture et la charcuterie !

L'essentiel des manifestations que nous avons couvertes est détaillé dans le rapport d'activités qui vous a été envoyé avec la convocation.

Un autre élément très important pour Terroir Fribourg, c'est la Convention de Prestations que nous avons signé avec la Direction des Institutions, de l'Agriculture et des Forêts pour la durée 2023 à 2027, soit pour une durée qui s'accorde au rythme des législatures. Cette convention est très importante, parce qu'elle donne pour mandat à Terroir Fribourg, je cite : « comme but d'entreprendre, de coordonner et d'appuyer les mesures adéquates dans le domaine de la promotion des produits agricoles fribourgeois de qualité. Elle assume les mesures de promotion de produits agricoles au sens de la législation cantonale. » et cette convention est assortie de l'aide financière qui nous est accordée pour remplir ce mandat. Je crois que chacun ici est conscient que les cotisations des membres ne suffiraient pas à couvrir les activités de Terroir Fribourg et que cette aide financière est tout simplement vitale pour notre existence même.

Neu ist, dass dieser Leistungsvereinbarung den Zeitraum 2023 bis 2027 abdeckt, während er zuvor jedes Jahr neu diskutiert wurde. Dieser Vereinbarung entbindet uns in keiner Weise von der Pflicht, jedes Jahr gegenüber unseren Auftraggebern, dem Kanton, Rechenschaft abzulegen, aber die Sichtbarkeit und Stabilität über fünf Jahre ist für uns sehr wichtig. Dies ist einerseits ein Vertrauensbeweis und andererseits die Möglichkeit, langfristig in Ruhe arbeiten zu können, und dies vor allem für unsere Mitarbeiter, da sie wissen, dass das Budget für diesen Zeitraum gesichert ist und dass ihre Arbeitsplätze stabiler sind als in der Vergangenheit. Ich möchte die Gelegenheit nutzen, um Herrn Staatsrat Didier Castella herzlich für das entgegengebrachte Vertrauen zu danken. Ich bitte ihn, unseren Dank auch an seine Verwaltung weiterzuleiten, insbesondere an Herrn Mäder (Generalsekretär) und Herrn Urs Zaugg (wissenschaftlicher Berater) für die perfekte Zusammenarbeit und den herzlichen Austausch während des ganzen Jahres.

J'aimerais vous parler aussi de la marque qui accompagne nos produits certifiés, Fribourg Terre de Valeurs. Un peu à l'image de ce que fait le Valais, avec sa marque « Valais – Wallis », les 14 partenaires de Fribourgissima se sont unis pour lancer une nouvelle identité de marque du Canton de Fribourg, avec le slogan Terre de Valeurs. Je cite le communiqué de presse du lancement de la marque en novembre 2022 : « De la gastronomie à l'économie, en passant par le tourisme, la culture et le sport, tous les aspects du canton bilingue sont mis en avant sous le slogan Fribourg-Terre de Valeurs, Freiburg-Land der Werte. Fribourg est synonyme d'authenticité, de convivialité mais aussi d'innovation ». fin de la citation.

Toutes les valeurs que veut véhiculer Terroir Fribourg sont dans cette marque ! Et c'est par conséquent avec un énorme enthousiasme que nous avons décidé de l'apposer sur nos produits certifiés, accompagnée du logo Regio Garantie.

L'Union Fribourgeoise du Tourisme, qui est un partenaire incontournable et privilégié de notre association a fait de cette marque son logo il y a environ un mois! C'est un message très fort.

Tout est mieux dans le meilleur des mondes ? Pas forcément. J'ai trois sujets qui me chagrinent ou qui m'inquiètent.

- 1) Le premier, c'est le retour aux habitudes d'avant Covid. Certes, la restauration a repris des couleurs et ce qui n'est pas consommé dans le privé est consommé dans les cantines ou les restaurants, mais la plupart de nos membres enregistrent des baisses de fréquentation. Le tout local qui faisait fureur durant le Covid s'est un peu dilué et certaines bonnes résolutions ont vite été oubliées. Clairement, on devait s'attendre, après avoir atteint des sommets, à un fléchissement de la consommation locale mais on n'imaginait pas que ce retour à la situation 2019 soit aussi rapide et si conséquent.
- 2) Le deuxième point qui m'interroge, c'est l'oppression, pour ne pas dire la dictature écologique dans laquelle nous baignons actuellement. L'agriculture a bien heureusement pu ménager ses intérêts en combattant vigoureusement les initiatives extrémistes pour lesquelles nous étions appelés à voter l'année dernière. Mais il ne se passe pas une semaine sans qu'on entende qu'il faut diminuer la consommation de viande, qu'il faut diviser la consommation de fromage par deux ou encore qu'il faut interdire la publicité pour les œufs et pour le lait. Les attaques sont tellement nombreuses et tellement alarmantes qu'on se demande si on a encore le droit de respirer !
Notre agriculture est performante et productive, mais elle n'a absolument rien à voir avec les productions intensives que l'on rencontre à l'étranger et même dans nos pays voisins. Et ce sont

pourtant des études réalisées dans des pays étrangers que l'on reprend à notre compte pour stigmatiser la production animale qui a pourtant un aspect traditionnel chez nous, mais aussi un aspect fonctionnel pour l'entretien des pâturages escarpés et des paysages. Des contre-études réalisées par Agroscope et récemment Prometerre démontrent clairement que les résultats d'impacts écologiques relevés en Suisse sont sensiblement meilleurs que les moyennes mondiales et que dans l'ensemble, les fermes étudiées sont déjà performantes par rapport aux ambitions du GIEC.

Nos membres sont souvent consultés ou interrogés pour des études ayant trait à l'impact écologique. Chaque fois qu'ils sont abordés, les chargés d'études insistent sur le fait que l'écologie prend en compte les aspects environnementaux, mais aussi les aspects sociaux et économiques.

Malheureusement, dans les faits, quand on présente le résultat de ces études, on ne reprend que les éléments négatifs pour ne pas dire les éléments à charge sans jamais mentionner l'aspect social, culturel et traditionnel de notre production agricole, de notre tradition de l'élevage et la valorisation des sous-produits.

- 3) Le troisième point est celui qui m'inquiète le plus : c'est la difficulté à recruter dans nos professions. Quoiqu'en disent les discours officiels, quand il s'agit de valoriser les filières professionnelles par rapport aux filières gymnasiales, l'apprentissage est parfois considéré comme un échec dans la vie. Les chiffres sont alarmants : en Suisse romande, moins de 20% des jeunes optent pour un apprentissage, alors qu'ils sont entre 60 et 70% en Suisse alémanique. En plus de ce déséquilibre entre filière professionnelle et filière académique, on assiste à une nouvelle fracture sociale entre les professions administratives et les professions manuelles, fracture sociale qui n'intervient pas dans les revenus, mais dans les conditions de travail.

D'un côté, on peut envisager le télétravail, les week-ends prolongés des ponts, la fin de la semaine de travail le vendredi à midi.

Mais dans nos métiers, et à moins que je n'aie zappé les dernières évolutions technologiques, il me semble difficile de soigner son bétail, de désosser une cuisse de bœuf ou de fabriquer du pain en télétravail... Il me semble tout aussi difficile de ne pas traire les vaches pendant 4 jours parce que le paysan et le fromager sont en week-end prolongé... il me semble illusoire de proposer l'horaire libre au cuisinier d'un restaurant, alors que dans le même temps le consommateur souhaiterait manger à 21h30 à la sortie de son fitness... et je n'imagine pas des magasins fermer le vendredi à midi pour proposer à une vendeuse le même week-end dont bénéficie son mari dans une autre branche.

Wir haben schöne, sehr schöne Berufe, die aber auch ihre Einschränkungen haben und Anstrengungen erfordern. Und die Attraktivität des einen oder anderen Berufes ist heute nicht mehr nur die Leidenschaft für einen Beruf. Manchmal habe ich den Eindruck, dass bei der Wahl eines Berufs die Arbeit, die man zu erledigen hat, hinter vielen anderen Sorgen zurücksteht.

In diesem Zusammenhang geht es der Industrie wahrscheinlich besser als dem Handwerk, da sie die Berufe in zahlreiche Tätigkeiten aufteilen konnte, die sie unqualifizierten Personen anvertrauen kann, und zwar über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg, von der Produktion bis zum Verkauf in Selbstbedienungsläden.

Ich möchte hier nicht die Industrie gegen das Handwerk ausspielen, aber ich halte diese Situation für Besorgnis.

Terroir Fribourg a pour mission de mettre en valeur les produits de notre terroir fribourgeois. Nous avons les produits. Et nous avons même des produits extraordinaires. Mais est-ce qu'on aura encore à l'avenir des hommes et des femmes pour confectionner ces produits ?

La valorisation de nos métiers, l'importance d'avoir de bons et de très bons généralistes dans nos professions, c'est une dimension que nous devons prendre en compte. Et nous allons justement intégrer cette réflexion dans le cadre de notre commission marketing et du comité directeur pour soutenir les filières associées à notre association.

Fribourg a pour ambition d'être le leader suisse de l'agro-alimentaire. J'appelle de mes vœux que toutes les organisations concernées s'impliquent pour faire envie à nos jeunes d'entreprendre une formation dans nos magnifiques métiers !

Mesdames et Messieurs les Invités,
Mesdames et Messieurs,
Chers Membres,

Terroir Fribourg enregistre de nombreux succès d'estime et d'image. Terroir Fribourg a aussi d'importants défis à relever et un important travail d'accompagnement à réaliser pour ses membres individuels ou collectifs.

Cette mission, ce travail, nous l'accomplissons avec la fierté de représenter un des plus aspects de notre canton et nous le faisons avec enthousiasme.

J'aimerais remercier ici le Comité directeur, ainsi que les membres des différentes commissions. C'est à chaque fois un plaisir d'échanger et de mettre en commun les compétences de différents horizons. Je ne le répèterai jamais assez, mais le Comité directeur de Terroir Fribourg réunit des gens des milieux de l'agriculture, de la viticulture, de la restauration, des métiers de bouche, mais aussi de l'économie et du tourisme et il y a peu de structures qui peuvent compter autant de compétences provenant de milieux aussi divers et pourtant complémentaires.

J'aimerais remercier surtout l'équipe de Terroir Fribourg et on va les nommer :

- Yannick Etter, la force tranquille de l'équipe. Il a récemment été nommé suppléant de notre directeur, mais il se charge surtout de l'organisation des grosses manifestations et de la promotion de Terroir Fribourg. Et toujours dans un calme olympien, malgré tous les imprévus qui peuvent survenir dans des manifestations externes.
- Christian Folly. Christian est chargé de la mise en œuvre de la démarche « Cuisinons notre Région » auprès des restaurants collectifs. Il faut le dire, il a « explosé » les objectifs et ce n'est pas près de s'arrêter quand on voit tout l'énergie positive et la passion qu'il déploie pour l'organisation des différents cours. Christian se charge aussi des restaurants agréés.
- Marion Chavanne. Marion a rejoint l'équipe à la fin 2022. Elle nous avait enthousiasmés lors d'un stage en automne passé et durant son engagement à Ballenberg. Nous étions très heureux de pouvoir presque recruter en interne pour remplacer Hélène Dumoulin à la certification et Jenny Frick à l'administration générale qui nous ont quitté durant l'année 2022.
- Enfin, je mentionne sa présence, mais c'est pour un au revoir. Jeanne Lutz nous quitte fin avril pour voguer vers de nouveaux horizons. Mais elle aura incarné toutes ces dernières années la Bénichon du Pays de Fribourg, elle nous aura charmé en dzaquillon sur nombre de manifestations dont elle avait la charge. Nous lui souhaitons une belle continuation.
- Last but not least : notre Directeur Pierre-Alain Bapst. Sans vouloir le flatter, on peut affirmer qu'il incarne presque à lui seul Terroir Fribourg. Il met une énorme énergie à répondre positivement à toutes les sollicitations et à représenter notre association. Il le fait et il le fait très bien.

Mais en fin de compte, Terroir Fribourg, c'est vous Mesdames et Messieurs les membres de notre Association. C'est vos produits, c'est votre savoir-faire.

Votre comité, vos collaborateurs se mettent un point d'honneur les promouvoir et nous espérons répondre à vos attentes.

Je vous remercie pour votre attention.