

RAPPORT DU PRÉSIDENT

Mesdames et Messieurs les Invités,

Mesdames et Messieurs,

Chers Membres,

Il me paraît impossible d'établir mon rapport sans rapporter le vécu de notre association et de nos membres durant ces deux dernières années.

Alors que les prémisses du Covid en Chine nous laissaient quelques peu dubitatifs et indifférents en automne 2019, la situation va nettement changer au début 2020 lorsque le Nord de l'Italie nous donnait l'image d'un pays débordé et impuissant face à une déferlante de contaminations. Le climat devenait de plus en plus anxiogène et immanquablement la Suisse ordonnait un black-out de l'économie depuis le 16 mars 2020.

Et du jour au lendemain, de petits producteurs, des artisans, nos entreprises locales se retrouvaient promus d'importance systémique et de première nécessité. La situation a pu parfois paraître ironique, alors que bien souvent ces mêmes petits producteurs, ces mêmes petits artisans sentaient bien peu de considération et de soutien d'un certain monde politique qui faisait les yeux doux aux grandes entreprises, aux vendeurs de virtuels qui dégagent peut-être beaucoup de valeur ajoutée... mais rien de bien concret à mettre dans l'assiette du consommateur. Je vous dirais personnellement, que le « High Tech in the Green » m'a souvent exaspéré, parce qu'on faisait tout pour appâter le High Tech sans se soucier des conditions du Green...

Durant la crise du Covid, la possibilité de rester ouverts a bien entendu été une chance pour nos membres. Les consommateurs fuyaient les grands centres pour redécouvrir la richesse, la diversité et la sécurité des achats de proximité. Dans un laps de temps très court, il a fallu répondre à une demande subitement dopée. Mais au-delà de l'opportunité commerciale, il a aussi fallu gérer le stress du personnel soumis à une grosse pression, pression qui s'ajoutait aussi aux incertitudes d'une possible contamination alors que presque tout le monde était confiné et que les gens actifs se sentaient parfois « sacrifiés ».

A ce stade, je tiens aussi à relever l'action Kariyon dont ont bénéficié les membres de Terroir Fribourg et je profite de la présence de Monsieur le -Conseiller d'Etat Didier Castella pour remercier le Gouvernement de cette aide très précieuse et très appréciée. Je lui demande de bien vouloir transmettre nos félicitations et notre reconnaissance à l'ensemble du Conseil d'Etat pour la gestion de cette crise.

Aujourd'hui, la situation semble être revenue - du moins temporairement, mais on l'espère le plus longuement possible - à une certaine normalité. Certes, le tourisme des achats a repris. Certes, les « sauveurs de la nation » ont été rapidement oubliés par toute une frange de consommateurs. Mais indéniablement, les « achats de proximité » sont devenus un réflexe pour un plus grand nombre qu'avant la crise. Et c'est dans ce contexte que Terroir Fribourg a apporté tout son soutien à ses membres, en accentuant la communication sur le « consommer local », sur la qualité liée à la proximité, sur la chance de pouvoir compter sur un réseau de compétence disponible et responsable. Le

consommateur de l'après Covid, plus que jamais, est conscient que l'achat de produits de proximité aide à assurer des emplois locaux avec des conditions de travail et prescriptions de productions suisses, synonymes d'exigences élevées en la matière.

Terroir Fribourg a une très belle image de marque auprès des consommateurs. Terroir Fribourg est perçue comme un organe de promotion des productions locales, mais pas que. L'aspect « tradition », l'aspect immatériel comme la défense de la « Bénichon », la défense du savoir-faire de notre agriculture et de nos artisans sont également associées à Terroir Fribourg. Cette reconnaissance, c'est le fruit de 20 ans de travail de mes prédécesseurs, c'est le fruit d'une crédibilité qui s'est établie sur une relativement longue durée.

Mais pour garder ce formidable capital de sympathie et cette crédibilité, nous devons continuer de nous améliorer. « Dans un environnement qui change, il n'y a pas de plus grand risque que de rester immobile. » disait Jacques Chirac en ouverture d'un salon de l'Agriculture à Paris.

Et cette amélioration passe par la politique de renforcement définie par le Comité directeur.

Renforcement veut dire que nous sommes sur la bonne voie, mais que nous devons en faire encore un peu plus.

Le premier axe du renforcement, c'est la certification de produits. A nos adhérents, nous ne demandons plus simplement d'adhérer à nos idées de proximité, nous demandons aussi d'appliquer ces idées et de faire certifier leurs produits.

C'est un travail, dans lequel Terroir Fribourg apporte son expertise et son soutien et c'est un travail qui aboutit à la certification par un organe neutre que les produits abhorrant notre label sont confectionnés avec une matière première et un savoir-faire émanant de notre canton.

Le deuxième axe de renforcement, c'est l'image des produits certifiés. Aujourd'hui, il y a une certaine confusion entre l'organisation Terroir Fribourg et les produits certifiés Terroir Fribourg. En relation avec nos partenaires de Fribourgissima, nous travaillons sur un visuel « Fribourg » pour valoriser et communiquer sur les produits fribourgeois, qu'ils soient alimentaires, industriels, culturels, touristiques ou autre.

L'image, justement, c'est un point fort de Fribourg. La manière dont nous avons su faire perdurer nos traditions suscite aujourd'hui des envies. Le côté paysan et terrien, qui a pu autrefois véhiculer une image un peu ringarde, est aujourd'hui un atout qui suscite la fierté. Vous avez certainement suivi la magnifique campagne d'automne réalisée en partenariat avec Fribourg Région. Les paysages, la sincérité des intervenants, leur passion pour leur métier et pour leur région, l'authenticité de leurs messages, ce sont tous des éléments qui donnent envie : envie de découvrir Fribourg, envie et fierté d'y habiter.

Enfin, mais c'est un sujet presque à part, Terroir Fribourg s'engage fortement sur le domaine des AOP. Fribourg est le canton en Suisse qui compte le plus d'AOP sur son territoire : il y a bien sûr les poids lourds historiques comme le Gruyère AOP, le Vacherin fribourgeois AOP, mais aussi la Poire à Botzi AOP, la Cuchaule AOP, le Jambon de la Borne AOP et le boutefas AOP. Ces deux dernières AOP ayant été obtenues avec le soutien actif de Terroir Fribourg qui en assume le secrétariat général.

Trop de gens n'en sont encore pas assez conscients ! L'AOP, c'est un véritable coffre-fort et qui renferme à chaque fois un véritable trésor !

Il y a certes des contraintes pour produire les produits AOP selon le cahier des charges établi par les interprofessions, mais ces cahiers des charges sont les garants de la qualité et de la manière de procéder pour maintenir cette qualité. Et surtout, ces produits AOP ne peuvent pas être produits

ailleurs. Ils ne peuvent pas non plus être copiés ailleurs. Nous gardons ainsi, chez nous et pas ailleurs, un réseau d'agriculture, d'élevage, de moulins, d'entreprises artisanales ou industrielles qui ne pourront jamais délocaliser. Nous gardons ainsi un savoir-faire, des métiers et des gens de métiers.

Et notre Terroir est tellement riche que d'autres projets de protections AOP sont à l'étude. Bien évidemment, Terroir Fribourg est partenaire dans ces projets et donne volontiers une aide logistique et apporte ses compétences en cas de demande.

Vous le constatez par vous-même, Mesdames et Messieurs, malgré le fait que de nombreuses manifestations ont dû être annulées ou reportées en raison du Covid, Terroir Fribourg est restée très active dans la défense et la promotion de nos produits régionaux, même si la visibilité n'était pas la même que les années précédentes. Vous en aurez un aperçu tout à l'heure. Et je dois vous dire que nous avons aussi de très beaux projets devant nous, notamment La Fête des Fêtes qui aura lieu fin septembre au Musée du Ballenberg où Terroir Fribourg assurera la promotion de la Bénichon, de nos fromages et de notre viticulture.

Je vais terminer ce premier rapport en adressant des remerciements.

Mes premiers remerciements vont à notre Président d'Honneur, Daniel Blanc, qui m'a transmis une association en pleine santé et bien structurée et où j'ai du plaisir à œuvrer.

J'aimerais remercier également l'ensemble des membres du Comité Directeur. J'ai connu des comités qui faisaient souvent office d'organe d'enregistrement. Je dois vous dire qu'il n'en est rien au Comité Directeur de Terroir Fribourg. Je suis très heureux de présider un collège engagé, concerné, où les gens s'expriment et avancent des idées.

Enfin, je voudrais remercier toute l'équipe de Terroir Fribourg.

Pierre-Alain, notre directeur en tête, au top pour l'organisation de la structure,
Yannick qui gère dans le calme mais avec brio les grandes manifestations et la communication,
Hélène hyper compétente pour tout ce qui touche à la certification, Christian qui expose tous les objectifs dans le domaine de la restauration collective et qui s'attaque maintenant aussi aux Restaurants agréés,
Jeanne et sa bonne humeur pour la Bénichon et les manifestations, Jenny notre perle qui s'occupe de toute la partie administrative et Anne qui gère avec rigueur nos comptes et notre comptabilité.

Je vous assure, c'est une magnifique équipe. Efficace au bureau, mais qui n'a pas peur de mettre les mains à la pâte quand il le faut. Et en plus, ils le font avec une grande passion et toujours dans la bonne humeur.

Passion, plaisir, complicité, authenticité : c'est le secret de la réussite de Terroir Fribourg.

Avec vous, chers membres, c'est l'esprit d'une grande famille, unie dans l'amour de son Pays et dans la défense des produits de son Terroir.

Nous avons les produits, nous avons les métiers, nous avons le savoir-faire.

Fribourg peut être très fière de son Terroir.

Vive Terroir Fribourg !