

**Procès-verbal de l'Assemblée Générale de
l'Association pour la promotion des Produits du Terroir du Pays de Fribourg
du 24 avril 2023, à 10h00,
à la Halle Polyvalente de Nant, Mont-Vully**

Présidence : Monsieur Christian Deillon

Sont présents : Selon liste des présences en annexe

Excusés : Selon liste des excusés en annexe

Ordre du jour :

10H00

Début de l'Assemblée

1. Ouverture de l'assemblée et salutations
2. Rapport du Président
3. Approbation du procès-verbal de l'assemblée 2022 (disponible sous www.terroir-fribourg.ch → Association → Assemblée Générale)
4. Rapport d'activités 2022 (en annexe)
5. Comptes 2022 et bilan
 - a) Présentation du compte d'exploitation et du bilan au 31.12.2022 (en annexe)
 - b) Rapport de vérification des comptes
 - c) Discussion, approbation des comptes et décharge aux organes
6. Nomination de l'organe de contrôle
7. Budget 2023
 - a) Présentation
 - b) Approbation
8. Programme d'activités 2023 (en annexe)
 - a) Présentation
 - b) Approbation
9. Présentation des nouveaux membres de Terroir Fribourg
10. Message de Monsieur Manfred Bötsch, Président de l'Association Suisse des Produits Régionaux (ASPR)
11. Divers

1. Ouverture de l'assemblée et salutations

Le Président Monsieur Christian Deillon ouvre la 24^{ème} Assemblée Générale le 24 avril 2023 à 10h10. Il salue les invités présents et remercie l'ensemble des participants.

L'ordre du jour est cité, aucune remarque n'est faite.

Deux scrutateurs sont nommés : Messieurs Martin Stern et Marc Savary

Mot de bienvenue adressé par Monsieur Guy Petter, Syndic de Mont-Vully

2. Rapport du Président

Monsieur le Président Christian Deillon lit son rapport et remercie l'ensemble des membres du Comité Directeur, le Directeur de Terroir Fribourg, Pierre-Alain Bapst, et son Team qui accomplissent un travail remarquable tout au long de l'année.

(👉 cf. *Rapport du Président - annexe 1*)

3. Approbation du procès-verbal de l'assemblée 2022

Le procès-verbal 2022 est accepté à l'unanimité par l'Assemblée Générale. Sa lecture n'est pas demandée.

4. Rapport d'activités 2022

Monsieur Pierre-Alain Bapst, Directeur de l'Association, présente son rapport de direction en rétrospective de l'année 2022. Il revient sur le lancement de la nouvelle marque territoriale « Fribourg » et les impacts que cela a eu sur l'Association, notamment pour la certification. Il relève également le travail accompli par tout le Team de Terroir Fribourg et les remercie chaleureusement.

(👉 cf. *Rapport du Directeur - annexe 2*).

Monsieur Yannick Etter, responsable Marketing et Communication, présente les événements phares et projets réalisés pendant l'année 2022. Il relate qu'un accent particulier a été mis sur la communication, notamment dans un but de renforcer la notoriété du label « Fribourg – regio.garantie ».

(👉 cf. *Rapport Communication - annexe 3*).

Madame Jeanne Lutz-Simon, Cheffe de projet, fait une présentation de la présence fribourgeoise à Ballenberg qui s'est déroulée sur 2 week-ends (24-25 sept. + 1-2 oct. 2022). Elle dresse un bilan très positif malgré la météo maussade qui a régné 3 jours sur 4. Jeanne Lutz-Simon annonce son départ de Terroir Fribourg pour la fin avril 2023 et adresse ses remerciements aux membres pour leur collaboration durant ces 8 ans.

Madame Marion Chavanne, nouvelle responsable de la certification, fait un compte rendu des activités qui ont eu lieu en 2022. Elle présente les synergies qui ont été trouvées avec la Société des Apiculteurs Romands et la Fédération Fribourgeoise d'Apiculture. Celles-ci ont permis de mettre en place un label commun, gage de qualité et de régionalité. Finalement, elle encourage les membres à faire certifier leurs produits et s'engage à les soutenir dans cette tâche.

(👉 cf. *Rapport Certification - annexe 5*).

Monsieur Christian Folly, responsable des Restaurants Agréés et de la Restauration Collective, présente son rapport sur le sujet. Il relève l'intérêt marqué des 29 restaurants agréés et des 20 restaurants de collectivité

ayant signé la charte « Cuisinons notre Région » pour les produits issus du Terroir fribourgeois. Il explique que cette charte répond à la demande d'une société en constante évolution et permet une prise de conscience et des changements dans les habitudes, tant des restaurateurs que des consommateurs.

(cf. *Rapport Restaurants Agréés - annexe 6*).

Monsieur Pierre-Alain Bapst remercie son équipe, composée de personnes motivées et professionnelles. Il remercie également le Comité Directeur de Terroir Fribourg et le Président Christian Deillon ainsi que toutes les personnes qui soutiennent et œuvrent au sein de notre association.

Aucune remarque n'est émise et le rapport d'activité est approuvé par acclamation, sans contre-épreuve.

Discours tenu par Monsieur Christoph Wieland, Préfet du district du Lac

5. Comptes 2022 et bilan

a) Présentation du compte d'exploitation et du bilan au 31.12.2022.

Les comptes sont présentés par le Directeur Pierre-Alain Bapst. Il explique les différents postes et leurs évolutions positives ou négatives.

Il remercie en particulier les membres du Club des Amis du Terroir pour leur précieux soutien.

| Produits Ertrag | 2022 | 2021 | 2020 |
|---|---------------------|---------------------|-------------------|
| Cotisations membres <i>Mitgliederbeiträge</i> | 108'130.00 | 102'185.00 | 97'315.00 |
| Soutien cantonal <i>Kantonale Stützung</i> | 430'000.00 | 440'000.00 | 450'000.00 |
| Soutien supra-régional <i>Überregionale Stützung</i> | 90'000.00 | 90'000.00 | 90'000.00 |
| Prestations pour tiers <i>Dienstleistungen für Dritte</i> | 103'412.85 | 26'388.15 | 49'325.75 |
| Location du matériel <i>Materialvermietung</i> | 45'409.75 | 3'699.00 | 35'230.70 |
| Autres produits <i>Übrige Erträge</i> | 90'803.95 | 168'995.40 | 54'318.20 |
| Manifestations / Promotion <i>Veranstaltungen / Werbung</i> | 549'587.60 | 449'886.94 | 153'934.30 |
| Total produits Total Ertrag | 1'417'344.15 | 1'281'154.49 | 930'123.95 |

| Charges / Aufwand | 2022 | 2021 | 2020 |
|--|---------------------|---------------------|-------------------|
| Marchandises et matériel promotionnel (achat et entretien) <i>Waren und Werbematerial (Anschaffung und Unterhalt)</i> | 16'472.85 | 21'984.25 | 16'238.25 |
| Charges de personnel <i>Personalaufwand</i> | 1'998.55 | 3'105.65 | 13'466.85 |
| Promotion et manifestations <i>Werbung und Veranstaltungen</i> | 532'539.68 | 370'606.85 | 158'875.16 |
| Communication et marketing <i>Kommunikation und Marketing</i> | 116'671.91 | 279'523.04 | 143'264.96 |
| Cotisations <i>Beiträge</i> | 26'185.00 | 13'641.00 | 26'345.85 |
| Certification (OIC/AOP) | 60'499.30 | 32'545.15 | 30'473.60 |
| Administration / Comptabilité <i>Administration / Buchhaltung</i> | 74'216.63 | 82'264.69 | 48'826.77 |
| Frais de gestion UPF <i>Verwaltungsaufwand FBV</i> | 440'472.30 | 459'960.10 | 391'885.80 |
| Loyer <i>Mietzins</i> | 39'741.20 | 40'362.00 | 38'327.20 |
| Frais de véhicule <i>Fahrzeugkosten</i> | 17'390.05 | 20'181.70 | 19'777.75 |
| TVA - réduction impôt préalable <i>Mwst Vorsteuerabzugskürzung</i> | 53'135.10 | 49'222.50 | 46'956.75 |
| Amortissements <i>Abschreibungen</i> | 6'206.30 | 5'200.00 | 7'100.00 |
| Total charges Total Aufwand | 1'385'528.87 | 1'378'596.93 | 941'538.94 |

Résultat exploitation / Betriebliches Ergebnis

| | | | |
|--|-----------|------------|------------|
| Résultat exploitation / Betriebliches Ergebnis | 31'815.28 | -97'442.44 | -11'414.99 |
|--|-----------|------------|------------|

Résultat hors exploitation / Ausserbetriebliches Ergebnis

| | | | |
|--|------------|-----------|-----------|
| Variation provision PR-PG / Veränderung Rückstellung PR-PG | -14'311.80 | 2'275.40 | 12'335.10 |
| Dissolution réserve Fonds cantonal / Rückstellungsauflösung | | 50'000.00 | 0.00 |
| Produits divers hors exploitation / Ausserbetriebliche Erträge | 2'840.85 | 5'628.20 | 0.00 |

Résultat exercice / Jahresergebnis

| | | | |
|------------------------------------|-----------|------------|--------|
| Résultat exercice / Jahresergebnis | 20'344.33 | -39'538.84 | 920.11 |
|------------------------------------|-----------|------------|--------|

Monsieur Pierre-Alain Bapst présente également le bilan et explique les différences des dernières années :

| Actifs Aktiven | 2022 | 2021 | 2020 |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|
| Liquidités <i>Liquide Mittel</i> | 81'439.15 | 80'604.45 | 173'357.40 |
| Créances <i>Forderungen</i> | 123'584.40 | 333'945.80 | 149'010.45 |
| Créances Bénichon <i>Forderungen Kilbi</i> | 23'811.57 | 45'973.10 | 53'505.35 |
| Stocks <i>Vorräte</i> | 12'072.50 | 8'321.26 | 12'441.90 |
| Actifs de régularisation <i>Aktive Rechnungsabgrenzung</i> | 131'292.67 | 122'203.10 | 103'100.60 |
| <i>Total actifs circulants Total Umlaufvermögen</i> | <i>372'200.29</i> | <i>591'047.71</i> | <i>491'415.70</i> |
| Valeurs immobilisée <i>Sachanlagen, Mobilien</i> | 22'301.00 | 14'901.00 | 20'101.00 |
| <i>Total actifs immobilisés Total Anlagevermögen</i> | <i>22'301.00</i> | <i>14'901.00</i> | <i>20'101.00</i> |
| Total actifs Total Aktiven | 394'501.29 | 605'948.71 | 511'516.70 |

| Passifs Passiven | 2022 | 2021 | 2020 |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|
| Divers Créanciers <i>Verschiedene Kreditoren</i> | 151'270.40 | 124'381.75 | 75'684.25 |
| Autres dettes à court terme <i>Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten</i> | 14'769.20 | 2'300.00 | 0.00 |
| Passifs de régularisation <i>Passive Rechnungsabgrenzung</i> | 57'890.95 | 329'040.55 | 196'067.20 |
| Provision Bénichon <i>Rückstellung Kilbi</i> | 24'000.00 | 46'000.00 | 55'000.00 |
| Provision à long terme <i>Langfristige Rückstellung</i> | 126'000.00 | 104'000.00 | 145'000.00 |
| <i>Total Dettes Total Verbindlichkeiten</i> | <i>373'930.55</i> | <i>605'722.30</i> | <i>471'751.45</i> |
| Capital propre au 01.01 <i>Eigenkapital am 01.01</i> | 226.41 | 39'765.25 | 38'845.14 |
| Résultat de l'exercice / Betriebliches Ergebnis | 20'344.33 | -39'538.84 | 920.11 |
| <i>Total Capitaux propres Total Eigenkapital</i> | <i>20'570.74</i> | <i>226.41</i> | <i>39'765.25</i> |
| Total passifs Total Passiven | 394'501.29 | 605'948.71 | 511'516.70 |

Les comptes 2022 présentent un bénéfice de CHF 20'344.33.

b) Rapport de vérification des comptes :

Madame Morel de PME Fiduciaire et Révision SA lit le rapport des réviseurs des comptes.

(cf. *Rapport des réviseurs – à disposition auprès du secrétariat de Terroir Fribourg*)

c) Discussion, approbation des comptes et décharge aux organes

Le Président Christian Deillon ouvre la discussion. La parole n'étant pas demandée, il propose de procéder au vote.

Les comptes 2022 sont approuvés à l'unanimité par l'Assemblée. La décharge est donnée à ces organes.

Le Président remercie l'Assemblée pour la confiance témoignée.

6. Nomination de l'organe de contrôle

PME Fiduciaire et Révision SA est réélue à l'unanimité par l'Assemblée en tant qu'organe de révision pour les comptes 2023.

7. Budget 2023

a) Présentation

Monsieur Pierre-Alain Bapst présente le budget 2023.

| Produits / Ertrag | Budget 2023 (CHF) | Comptes 2022 (CHF) | Comptes 2021 (CHF) |
|--|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Cotisations / Mitgliederbeiträge | 109'000 | 108'130 | 102'185 |
| Soutien financier de l'Etat de Fribourg / Finanzielle Unterstützung des Staates Freiburg | 510'000 | 430'000 | 440'000 |
| Soutien financier de l'Office fédéral de l'Agriculture / Finanzielle Unterstützung des Bundesamtes für Landwirtschaft | 80'000 | 90'000 | 90'000 |
| Prestations pour tiers / Dienstleistungen für Dritte | 78'000 | 103'412 | 26'388 |
| Location de matériel / Materialvermietung | 39'000 | 45'409 | 3'699 |
| Autres produits / Übrige Erträge | 52'145 | 90'803 | 168'995 |
| Manifestation – Promotion / Veranstaltungen - Werbung | 339'500 | 549'587 | 449'886 |
| TOTAL | 1'207'645 | 1'417'344 | 1'281'154 |

| Charges / Aufwand | Budget 2023 (CHF) | Comptes 2022 (CHF) | Comptes 2021 (CHF) |
|---|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Achat marchandises / Warenanschaffung | 4'000 | 4'423 | 7'403 |
| Entretien et renouvellement du matériel / Unterhalt und Warenerneuerung | 15'800 | 12'049 | 14'581 |
| Indemnités et frais divers / Vergütungen und diverse Kosten | 2'000 | 1'998 | 3'105 |
| Manifestations / Veranstaltungen | 379'000 | 532'539 | 370'606 |
| Communication - Marketing / Kommunikation - Marketing | 98'500 | 116'671 | 279'523 |
| Cotisations / PR-PG / Certification / Beiträge / PR-PG / Zertifizierungen | 64'500 | 86'684 | 46'186 |
| Administration - Comptabilité / Administration - Buchhaltung | 556'350 | 514'688 | 542'224 |
| Loyers, frais bâtiments / Miete | 40'400 | 39'741 | 40'362 |
| Autres charges - Frais de véhicules / Übriger Aufwand - Fahrzeugkosten | 35'500 | 70'525 | 69'404 |
| Amortissements / Abschreibungen | 7'000 | 6'206 | 5'200 |
| TOTAL | 1'203'050 | 1'385'528 | 1'378'596 |
| Résultat d'exploitation / Betriebliches Ergebnis | - | 31'815 | -97'442 |
| Résultat de l'exercice / Jahresergebnis (après provisions et dissolutions de provisions) | 4'595 | 20'344 | -39'538 |

b) Approbation :

Le Président Christian Deillon ouvre la discussion. La parole n'étant pas demandée, il propose de procéder au vote.

L'Assemblée approuve le budget 2023 à l'unanimité.

Discours tenu par Monsieur Adrian Brügger, 1^{er} vice-président du Grand Conseil fribourgeois

8. Programme d'activités 2023

a) Présentation

Monsieur Pierre-Alain Bapst présente le programme avec les différentes activités prévues pour l'année 2023. Il relève la volonté de rayonner sur l'ensemble du canton et de faire connaître nos produits au-delà des frontières cantonales.

| Manifestation | Région / Lieu | Dates |
|---|----------------|--------------------------|
| Salon International de l'Agriculture | Paris | 25 février au 5 mars |
| Apéritif de printemps de la CCIF | Bulle | 20 mars |
| Assemblée Générale | Nant | 24 avril |
| Inauguration Gare de Bulle | Bulle | 25 - 26 août |
| Semaine du Goût – Bénichon en ville de Fribourg | Fribourg | 15 -17 septembre |
| Bénichon du Pays de Fribourg / <u>Kilbi</u> | Gurmels | 28 septembre – 1 octobre |
| Salon Suisse des Goûts et Terroirs | Espace Gruyère | 1 – 5 novembre |
| Marché aux truffes | Morat | 18 – 19 novembre |
| Saint-Nicolas au Palais Fédéral | Berne | 5 décembre |

Il fait également état de la communication ainsi que des projets stratégiques qui jalonnent l'année 2023.

| Communication / <u>Kommunikation</u> | Date / fréquence |
|--|------------------------|
| Campagne «fraises» - Résiste | Avril |
| Campagne Automne et Saveurs (en collaboration avec l'Union Fribourgeoise du Tourisme) | Septembre - octobre |
| Campagne «Je suis Fribourgeois» | En continu |
| Site internet | En continu |
| Réseaux sociaux | En continu |
| Gazette du Terroir | 2 x par année |
| Articles de Blog | 8 |

| Projets stratégiques / Strategische Aktivitäten |
|--|
| Restauration collective |
| Mise en œuvre de l'AOP pour le Jambon de la Borne et le Boutefas |
| Certification / Déploiement du label «Fribourg – <u>regio.garantie</u>» |
| Collaboration avec PR-PG / Communication <u>regio.garantie</u> |
| Marque Fribourg |

M. Christian Deillon relève la densité d'événements prévus et ajoute que des souhaits quant à des manifestations ou des projets peuvent être transmis au secrétariat de Terroir Fribourg.

Aucune remarque ni question ne sont émises.

b) Approbation

L'Assemblée approuve à l'unanimité le programme d'activité 2023.

9. Présentation des nouveaux membres de Terroir Fribourg

Les nouveaux membres sont présentés par Monsieur Pierre-Alain Bapst. Il s'agit de :

- Boucherie Bruno Clerc Sàrl, 1680 Romont
- Laiterie de Belfaux SA, 1782 Belfaux
- Noula – la nouvelle laiterie, 1684 Mézières
- Fromagerie de Vuisternens-devant-Romont, 1687 Vuisternens-devant-Romont
- Fondue Time / de Leeuw Holding SA, 1723 Marly
- Apiculteur Arnold Chassot, 1720 Chésopelloz
- Restaurant Les Dents Vertes, 1637 Charmey
- Note de Fève Sàrl, 1753 Matran
- Wachteleierfarm, 3184 Wünnewil
- Union Fribourgeoise du Tourisme, 1752 Villars-sur-Glâne
- Ferme en Folie, 1680 Romont
- Brasserie de la Croix-Blanche, 1725 Posieux
- Restaurant L'Enclume, 1637 Charmey
- Association des communes de la Veveyse, 1618 Châtel-Saint-Denis

Adhésions 2023 :

- Hôtel de Ville de Rue, 1673 Rue
- Riz du Vully – Guillod SA, 1787 Môtier
- Fromagerie de Prayoud, 1618 Châtel-Saint-Denis

Le Directeur ainsi que le Président leur souhaitent la bienvenue.

10. Message de Monsieur Manfred Bötsch, Président de l'association suisse des produits régionaux (ASPR)

Monsieur Manfred Bötsch, Président de l'association suisse des produits régionaux (ASPR), adresse un message à l'Assemblée.

(cf. Discours de M. Manfred Bötsch - annexe 7).

11. Divers

Le Président donne la parole à Monsieur Odilo Bürgy, membre du comité d'organisation de la Bénichon du Pays de Fribourg à Gurmels. Celui-ci présente la fête qui se tiendra du 2 septembre au 1^{er} octobre. Avec enthousiasme, il invite les personnes présentes à prendre part à cette manifestation.

Le Président remercie Monsieur Odilo Bürgy ainsi que le comité pour leur engagement. Ensuite, il donne la parole à l'Assemblée.

Monsieur Sébastien Bise souhaite relever la qualité du travail qui a été fourni par l'Association en 2022. Il adresse ses félicitations à toute l'équipe de Terroir Fribourg.

La parole n'est plus demandée.

Le Président Christian Deillon remercie l'ensemble des participants ainsi que les divers intervenants à cette Assemblée Générale. L'Assemblée est close à 12h00 et suivie d'un apéritif dînatoire.

Mont-Vully, le 24 avril 2023

Pour Terroir Fribourg, Marion Chavanne

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'imaginerai 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.

RAPPORT DU DIRECTEUR – PIERRE-ALAIN BAPST

Chers membres,
Chers invités,
Sehr geehrte Damen und Herren

Oui, l'année 2022 a, une nouvelle fois, été jalonnée par différentes activités, des projets et des mesures de communication dans le but de faire la promotion des produits de notre magnifique canton de Fribourg.

Celles-ci vont vous être présentées par les différentes personnes de l'équipe.

Pour ma part, je vais mettre l'accent sur le contexte général et le changement de visuel de notre label qui a été opéré l'automne passée.

Une rétrospective de l'année dernière se trouve dans le rapport d'activité qui vous a été envoyé le 3 avril dernier avec l'invitation à cette assemblée.

2022 a été une année de retour à la normale après une période Covid bien trop longue où nous avons dû mettre l'essentiel de nos forces sur des activités de communication et des projets.

L'année dernière, nous avons pu à nouveau effectuer des activités de terrain qui ont, de manière générale, été couronnées de succès pour notre association et les membres impliqués.

Im 2022, der Herbst war erneut reich befrachtet.

Erwähnen Sie spezifisch an die erste Ausgabe des Suisse Fondue Festivals auf der Georges Python Platz, für das sich Terroir Fribourg überzeugt eingesetzt hatte.

Die Première wurde von über 15'000 Personen besucht.

Das Ziel, Freiburg als Hauptstadt des Fondues zu positionieren, konnte damit erreicht werden!

Le 28 novembre, la nouvelle marque territoriale Fribourg fut présentée en grande pompe.

Notre association a profiter de cet événement pour changer le visuel de notre label par « Fribourg – regio.garantie » afin de le présenter au salon Goûts et Terroirs qui ouvraient ces portes 2 jours plus tard.

Si je devais faire une métaphore footballistique, je dirais que pour notre association, la nouvelle marque Fribourg va permettre aux produits certifiés de passer de la ligue régionale à la Super league.

En effet, Regio. Garantie est le label national pour les produits régionaux. En Suisse, 30 labels régionaux, dont 7 en Suisse-Romande, sont associés avec regio.garantie.

Ceci permet aux produits régionaux de notre pays de répondre aux mêmes exigences.

Ces lignes directrices sont gérées par l'association suisse des produits régionaux (l'ASPR), présidé par Monsieur Manfred Bötsch qui s'exprimera en fin d'assemblée et dont Terroir Fribourg est naturellement membre.

Comme vous le savez, les règles de Regio.Garantie, exige que la matière première agricole (du lait, de la viande, des légumes, des céréales) provienne de la région citée (pour notre part le canton de Fribourg) et que le produit a été élaboré, avec soin, dans cette même région.

En Suisse, on dénombre un peu plus de 13'000 produits certifiés regio.garantie.

Kurz gesagt: Wenn Sie ein zertifiziertes Produkt "Fribourg - Regio Garantie" kaufen, unterstützen Sie die lokalen Geschäfte und die Arbeit von leidenschaftlichen Produzenten.

Zusammengefasst fördern Sie unsere regionale Wirtschaft.

Da wir nun ein neues Logo haben, müssen wir es natürlich auch darauf kommunizieren. Um dies zu tun, werden wir uns mit viel Herzblut dafür einsetzen!

Nous avons fait le choix de conserver notre campagne actuelle «Je suis Fribourgeois » et de simplement remplacer l'ancienne pastille ronde par le nouveau logo « Fribourg – regio garantie ».

Je profite de cette occasion pour rappeler aux membres qui aurait encore des anciens logos de les changer dans les meilleurs délais.

Nous sommes conscients qu'une période de transition est nécessaire mais nous la souhaitons la plus courte possible, ceci pour éviter le gaspillage de matériaux d'emballages.

Avec cette nouvelle marque territoriale, notre association peut compter sur une mutualisation des forces et profiter de synergies en matière de communication. Ceci va sans aucun doute profiter à la notoriété de notre label, qui continue de séduire de nombreux producteurs et permet aux consommateurs de faire des choix éclairés dans leurs achats.

Je vous remercie pour votre attention jusque-là et, comme annoncé, je cède maintenant la parole à mes collègues afin que chacun puisse présenter ces activités durant l'année écoulée.

Il y aura tout d'abord Yannick pour les activités de communication, le Salon de l'Agriculture et la Salon des Goûts et Terroirs 2022

Ce sera ensuite au tour de Jeanne pour la Bénichon 2022 et la présence fribourgeoise à Ballenberg

Ensuite Marion Chavanne pour les activités en lien avec la certification

Finalement, ce sera le tour de Christian Folly de nous présenter ces activités en lien avec le projet de la restauration collectives et des restaurants agréés

Merci chers collègues !

Comme vous pouvez le constater, notre équipe a eu à cœur de s'engager pour promouvoir nos magnifiques produits durant l'année écoulée !

Au chapitre des activités, je relève finalement que notre association a eu l'honneur de collaborer étroitement à l'organisation de la réception à Fribourg pour fêter le Président de la Confédération Alain Berset le 15 décembre dernier.

En effet, nous avons eu le privilège d'organiser le repas dans le train spécial, ainsi que tout l'apéritif dînatoire qui a suivi lors de la soirée à Fri-Son.

Schlussendlich, obwohl das Jahr insgesamt positiv ausfiel, war doch wieder eine Rückkehr zu alten Konsumgewohnheiten auszumachen.

Angesichts der Inflation hat sich dieses Phänomen anfangs 2023 leider noch verschärft, mit ärgerlichen Folgen für einen Teil unserer Mitglieder.

Wir müssen die bittere Feststellung machen, dass gute Gewohnheiten wie etwa der lokale Konsum leider rasch wieder vergessen gehen.

Wir werden deshalb unsere Anstrengungen fortführen und die Konsumentinnen und Konsumenten weiterhin auf die Vorteile und die Wichtigkeit hinweisen, die der Konsum von Produkten aus unserem Terroir mit sich bringt.

Je souhaite maintenant remercier chacune et chacun qui s'engage pour notre association !

Je pense ici aux membres du Club des Amis du Terroir, dont plusieurs sont parmi nous aujourd'hui et qui partage les valeurs de notre association.

Par leur contribution financière, il nous permette de réaliser certaines mesures de communication que nous ne pourrions pas mettre en place sans leur soutien, qu'ils soient ici chaleureusement remerciés !

Pour remercier les différentes personnes qui s'engagent pour notre association, je partage avec vous la citation de Phil Jackson, qui comme vous le savez probablement était un entraîneur de basket américain à succès qui a notamment remporté 11 fois le championnat de NBA dont 6 avec les Chicago Bulls et un certain Mickael Jordan :

Phil Jackson disait donc :

« La force d'une équipe est chacun de ses membres. La force de chaque membre est l'équipe. »

Oui, pour que tout fonctionne, il faut une équipe qui s'impliquent et qui porte fièrement l'étendard de notre association.

Je profite donc de cette occasion pour remercier Yannick, Jeanne, Marion, Anne et Christian Folly ainsi qu'Hélène Dumoulin et Jenny Frick qui nous ont quittés pour d'autres horizons professionnels en 2022. Un merci particulier à Jeanne qui va nous quitter à la fin avril et qui a mis toute son énergie durant presque 9 ans pour notre association, notamment pour la Bénichon du Pays de Fribourg ! Bon vent et merci beaucoup !

Chers collègues, ces applaudissements sont pour vous !
Merci !

Notre association a également le bonheur de pouvoir compter sur :

- du personnel auxiliaires qui représente avec fierté et- loyauté nos produits fribourgeois lors de manifestations,
- une quinzaine de personnes qui donne de leur temps pour les 3 commissions permanente de notre association, à savoir : marketing, technique et restaurant agréé,
- les membres du comité directeur qui se sont réuni à 4 reprises en 2022
- et bien sur notre Président qui s'engage avec énergie, conviction et détermination pour porter haut les couleurs de notre association.

Je profite de cette tribune pour le féliciter pour l'obtention du prix « Panache d'or » reçu ce week-end par la JCI de la Glâne avec la mention « coup de cœur du Jury ». Bravo Christian !

Finalement, un merci à vous chers membres pour votre collaboration et les échanges constructifs tout au long de l'année !

L'année prochaine, notre association fêtera ces 25 ans et je me réjouis de poursuivre le travail avec vous !
Je vous remercie pour votre attention !

RAPPORT D'ACTIVITÉ CERTIFICATION – MARION CHAVANNE

Mesdames, Messieurs,
Chers membres Terroir Fribourg,

Comme vous l'a précédemment présenté notre Président, ma fonction de collaboratrice pour la certification est encore fraîche puisqu'elle date du début de l'année. Malgré cela, j'ai pu observer les activités qui se sont passées dans ce domaine l'année dernière et également en bénéficier.

2022 a été marqué par plusieurs événements importants pour les produits fribourgeois certifiés. Le plus marquant est certainement le nouveau visuel ainsi que le changement de nom pour ce label régional. En effet, comme vous avez pu le remarquer, « Certifié Terroir Fribourg » s'appelle désormais « Fribourg – regio.garantie ». Ce changement, qui a eu lieu à l'occasion du Salon des Goûts et Terroir, nous permet de faire partie intégrante de la nouvelle marque territoriale qu'est « Fribourg ». De plus, il met en valeur « regio.garantie », gage d'une cohérence au niveau national pour les produits régionaux mais également, une opportunité en termes de communication et de visibilité. Comme cela a déjà été si bien dit, le nom change mais le goût reste le même ! Voyons ici l'opportunité de développer notre, votre label et de promouvoir de la meilleure des manières le fruit de votre travail.

Un tel label, reconnu aux yeux des fribourgeois, ne peut exister sans des lignes directrices claires. L'année dernière un grand travail de création et de mise à jour du guide technique de certification a été réalisé par ma prédécesseur ainsi que toute l'équipe de la Commission Technique. Je profite de l'occasion pour toutes et tous les remercier. Avoir sous la main un tel document me permet de poursuivre sereinement le travail de certification réalisé jusqu'à présent tout en le développant.

Ce développement s'est concrétisé en début d'année suite aux différents contacts pris et travaux réalisés en 2022. En effet, dès à présent, nous allons pouvoir certifier conjointement au Label d'Or, le miel fribourgeois. Grâce à une volonté commune de la Fédération fribourgeoise des Apiculteurs ainsi que de la Société Romande d'Apiculture, un accord a été trouvé et les contrôleurs du miel ont pu être formés à cette nouvelle certification. Je remercie tous les acteurs qui ont pris part à ce projet ainsi que l'OIC pour son soutien. Vous ne manquerez alors pas de découvrir ces nouvelles étiquettes qui orneront les pots « d'or fribourgeois ».

Pour terminer, la certification peut paraître parfois fastidieuse et faisant appel à des connaissances techniques spécifiques. Cependant, nous nous engageons, Terroir Fribourg, à nous positionner comme facilitateur dans ce processus. En effet, nous sommes là pour vous soutenir et mettre en valeur les produits que vous réalisez avec les matières premières de notre canton et surtout, avec passion. Notre label, votre label « Fribourg – regio.garantie » existe pour promouvoir le fruit de votre travail, le démarquer par sa provenance mais également soutenir et sauvegarder vos savoir-faire locaux. Je ne peux alors que vous encourager à certifier vos produits et bénéficier de la plus-value de ce label fort et reconnu.

Je vous remercie pour votre attention et serai, dès la fin de l'Assemblée, à votre disposition pour toutes les questions qui concernent la certification.

RAPPORT D'ACTIVITE RESTAURATION COLLECTIVE ET CUISINONS NOTRE REGION – CHRISTIAN FOLLY

« LA PASSION RIME AVEC RESTAURATION »

On la dit dévoreuse, imprévisible, dangereuse et même meurtrière parfois. J'éviterai de m'aventurer sur son aspect sentimental pour ne rester que sur l'aspect professionnel de la passion et des gens de passion.

Mesdames et Messieurs les Invités,

Mesdames et Messieurs les membres de Terroir Fribourg,

Quelle chance ! Oui quelle chance de vibrer chaque jour pour un métier, de croire en un perpétuel renouvellement, de pratiquer une profession qui accepte les passionnés.

Passion, ce feu, cet indéfinissable souffle qui allume notre curiosité ne nous fait jamais baisser les bras, nous permet de fonctionner en étant totalement réceptifs aux défis.

Nos 29 restaurants agréés mettent leur passion à faire découvrir les mets, les produits, les vins et autres de notre région fribourgeoise.

Avec la commission des restaurants agréés, nous désirons accentuer la visibilité pour le consommateur et aller au –delà de « agréé » et miser sur la provenance, les marques. Être plus proche des attentes de la clientèle.

Chaque restauratrice et restaurateur doit sans cesse repenser ce « sens » pour lui-même et être en mesure de le communiquer de manière crédible à sa clientèle.

Un cuisinier reproduisant de manière purement mécanique les gestes et mélanges sans se soucier du résultat final est comme un joueur d'échecs qui débite des coups appris et se trouve pris au dépourvu face à un adversaire créatif.

Votre métier de la restauration change, les habitudes des consommateurs aussi.

En signant la charte « Cuisinons notre région », nous avons affaire à des passionnés, nous sommes là comme gardien du temple avec plus de 20 Etablissements Partenaires totalisant à eux seul environ 1,6 millions de repas annuel soit 4383 repas jour, 7 jours sur 7. On avance plus vite que prévu, en effet, nous avions prévu au départ 5 Etablissements par année, on est dans le juste avec de l'avance!

Le métier de restaurateur n'est pas de tout repos. Le cadre qui régit notre travail ne nous permet jamais de souffler, la qualité d'aujourd'hui n'est pas forcément assurée demain. Le consommateur devient plus demandeur, plus critique, plus observateur, veut manger «durable ». Ceci est une voie royale pour les cuisiniers d'aller à la rencontre de ces artisans passionnés, d'être plus proche d'eux et cela est un travail collégial au sein de TF. Laissez parler sa passion permet de garder sa motivation, de la transmettre à son équipe chaque matin, chaque jour. Quel serait le résultat sans conviction ? Il faut donc être prêt à donner un peu de soi à chaque assiette servie, et ceci grâce à une prise de conscience, changement d'habitude, c'est ce que demande la charte.

Cette charte se veut participative, constructive, transparente, simple, elle veut encourager, stimuler l'amélioration continue par les formations. Bien sûr, il faut parfois savoir contenir ces âmes ardentes ! Chacun à son idée bien précise sur chaque chose, certaines convictions paraissent parfois immuables. L'objectivité n'est pas toujours de mise, par contre la passion reste.

Fribourg à ces AOP, nous avons aussi nos COP, cuisiniers opérationnels passionnés et je tiens sincèrement à les remercier et féliciter ainsi que leurs équipes d'avoir rejoint la démarche.

Bien plus qu'un mot à 7 lettres, le Terroir est le lien entre les produits et les hommes. C'est un véritable état d'esprit pour moi.

Et, franchement, n'est-il pas plus gratifiant de construire et batailler avec des gens convaincus et passionnés par leur métier que de tracter une équipe de béni-oui-oui ?

Merci à toutes et tous pour votre implication sans faille, on peut dire que

« LA RESTAURATION RIME AVEC PASSION »

DISCOURS DE M. MANFRED BÖTSCH

PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION SUISSE DES PRODUITS RÉGIONAUX (ASPR)

Monsieur le président,

Chers membres de l'association Terroir Fribourg

Mes Dames, Messieurs

Je vous remercie cordialement de votre invitation à participer à votre assemblée générale ici à Nant. Je me réjouis beaucoup d'être parmi vous à plusieurs raisons.

D'une part, c'est impressionnant de constater avec quel engagements votre organisation est en route. Grace à cette engagement et combiné avec une grande professionnalité votre association a livré des résultats impressionnants. Les chiffres présentes aujourd'hui pour l'année 2022 sont la preuve pour tout ça ! On peut citer pour illustrer les diverses activités de promotions, que vous avez organisées, ou les résultats financiers réjouissantes, ou les chiffres d'affaires impressionnantes de vos membres soit dans l'agriculture, dans les métiers de transformations ou dans la gastronomie ! Je veux aussi pointer sur vos activités de communications sur tous les canaux pour promouvoir, organiser, développer ou informer – tout ça – mesdames messieurs n'est pas seulement impressionnantes et réjouissantes – mais il est le résultat d'un travail énorme, professionnel et convainquant de votre comité avec Christian Deillon à la tête et d'une team d'administration forte sous la régie de Pierre-Alain Bapst. Il me tient au cœur de féliciter à tous ces personnes pour ces résultats fantastiques.

Un autre raison pour mon grand respect de votre travail, c'est votre décision en faveur de la nouvelle marque « Fribourg – regio.garantie ». Je suis convaincu, que cette combinaison exprime l'essentielle : Ce sont les valeurs et caractéristiques individuelles de chaque région et les principes et les bases formelles, qu'on partage ensemble à travers toute la Suisse. Votre association défend les intérêts de vos membres bien sûr et en même temps vous partagez avec toutes les associations sœurs à travers la Suisse les mêmes principes, les mêmes valeurs de base. Je trouve que c'est l'essentiel ; de partager en commun les valeurs de base et de soigner et fêter la typicité de chaque région. Les principes et processus en commune sont la base pour la crédibilité et la confiance. Et les typicités des régions sont la base d'une richesse extraordinaire de nos aliments ! Alors félicitations pour votre décision !

J'ai encore un petit souhait : est-ce que vous pourriez animer Logitech, - même s'il est placé au Canton de Vaud - d'introduire le « B-Cœur » dans un clavier pour nos ordinateurs ! Peut-être le canton pourrait aller en avant ; je suis convaincu, que tous les citoyens du Canton Fribourg voudraient apprécier de recevoir les écritures du canton avec le Fribourg – Cœur !

Pour revenir au thème : je veux citer le président dans le rapport annuel : Grâce à cette collaboration et l'impact de cette marque commune les membres certifiés de Terroir Fribourg pourront bénéficier d'une visibilité accrue auprès du grand public »

Avec cette constatations très fondée, dans mes yeux, j'arrive à l'association Suisse pour les produits régionaux : Je veux partager avec vous quelques informations du VSR sous trois P : Principes / Partner / Promotion. Je continue en allmend :

1. Principes

Wir haben zu den strategischen Vorgaben der Mitgliederversammlung im Jahr 2022 erfreuliche Fortschritte erreicht: So konnten wir die Richtlinien entschlacken, indem wir die inhaltlichen und die vollzugstechnischen Themen entflochten haben. Damit konnte die Lesbarkeit deutlich verbessert werden. Wir haben es zudem geschafft nun auch eine gemeinsame Grudnlage für Vollzugs- und Kontrollregeln zu erreichen. Dies ist ein wichtiger Beitrag für die Glaubwürdigkeit unserer Regeln. Und die Glaubwürdigkeit und damit das Vertrauen ist ja letztlich das wichtigste Gut. Weiter haben wir den Dialog mit Partnern, den Behörden und der Öffentlichkeit intensiviert.

2. Partner

Ein Erfolg aus diesem intensiveren Dialog sind diverse neue Partner, welche von einer Zusammenarbeit mit dem VSR überzeugt werden konnten. Für den Absatz der Regio-Produkte ist dies zentral und wird den Produzenten neue Märkte erschliessen, welche ab diesem Jahr Früchte tragen werden. So konnten mit Aldi und Dallmayr neue Partnerverträge unterzeichnet werden und mit anderen sollte dies in diesem Jahr möglich werden.

3. Promotion

Und zu guter Letzt ist zu betonen, dass es im 2022 nun gelungen ist, ein Marketing-Kommunikationskonzept für Regio.Garantie zu erarbeiten und einen entsprechenden Umsetzungsplan. Wir werden diese Kampagne im Sommer starten können. Ich bin überzeugt, dass dies ein Erfolg werden wird, hat die Arbeitsgruppe unter Leitung von Francesca Martini doch tolle Arbeit geleistet. Ich freue mich, wenn wir mit diesen Aktivitäten der Marke Fribourg – regio.garantie Unterstützung bieten und uns gegenseitig verstärken können. Wir haben so die Möglichkeit gegenseitig zu profitieren, wenn ich etwa daran denke, dass Ihr, Werte Damen und Herren, gemäss Jahresbericht folgenden Kommunikationsleistungen erbracht habt:

426 Articles dans la presse – plus qu'un par jour !

830 produits certifié – une gamme enorme

170'000 visite sur votre site

Félicitations et je me réjouis de continuer à travailler avec vous !

Merci et bonne chance pour l'année en route !