

n°36 - avril 2021

# Inten sites

Le Vacherin Fribourgeois AOP s'inscrit dans la durabilité  
Der Vacherin Fribourgeois AOP unterstützt die Nachhaltigkeit

 **Vacherin® Fribourgeois**

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans

# Sommaire

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>EDITO</b>	<b>3</b>
Résilience et durabilité sont les forces de notre filière Widerstandsfähigkeit und Nachhaltigkeit – Stärken unserer Wertschöpfungskette	
<b>RETOUR SUR 2020</b>	<b>4</b>
Excellente qualité du Vacherin Fribourgeois AOP Ausgezeichnete Qualität des Vacherin Fribourgeois AOP	
<b>REPORTAGE</b>	<b>6</b>
Produire du lait tout en favorisant la biodiversité Milch produzieren und die Biodiversität fördern	
<b>A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES</b>	<b>10</b>
Marc Delacombaz, Fromagerie de Montbovon, Prix du Conseil d'Etat 2021 Marc Delacombaz, Käserei von Montbovon, Auszeichnung des Staatsrats 2021	
<b>ACTUALITÉS IPVF</b>	<b>14</b>
Le développement de cultures d'acidification - un projet à bout touchant Die Entwicklung von Säuerungskulturen - Ein Projekt vor dem Abschluss	
<b>SAVOUREZ L'INSTANT</b>	<b>18</b>
Une charte pour les partenaires agréés Eine Charta für die anerkannten Partner	

---

### IMPRESSUM

EDITEUR : INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS  
RÉDACTION : FÉDÉRATION PATRONALE ET ECONOMIQUE  
TRADUCTION : TRAIT D'UNION  
GRAPHISME : PARALLELE.CH  
PHOTO : PARALLELE.CH  
IMPRESSION : MEDIA-F, BULLE  
TIRAGE : 1550 EXEMPLAIRES

INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS  
RUE DE LA CONDÉMINE 56 - CASE POSTALE - 1630 BULLE  
T. 026 919 8756  
INFO@VACHERINFRIBOURGEOISAOP.CH  
WWW.VACHERIN-FRIBOURGEOIS-AOP.CH

# Résilience et durabilité sont les forces de notre filière

## Widerstandsfähigkeit und Nachhaltigkeit – Stärken unserer Wertschöpfungskette

URS SCHWALLER, PRÉSIDENT | PRÄSIDENT

Bien que 2020 ait été une année incertaine à bien des égards, elle a également démontré la résilience et la capacité d'adaptation de notre filière, fruit d'un travail et d'un savoir-faire sans égal de nos membres. Leur talent n'est plus à démontrer, mais vous pourrez tout même le découvrir encore une fois à travers le portrait de Marc Delacombaz de la fromagerie de Montbovon, qui a remporté le Prix du Conseil d'Etat fribourgeois 2021 pour son Vacherin Fribourgeois AOP. Cela s'est également ressenti dans la qualité du Vacherin Fribourgeois AOP qui s'est révélée excellente, comme vous pourrez le constater dans les premières pages de cette édition sur la quantité et qualité 2020.

D'autres forces de notre filière sont sa durabilité et sa diversité, dont font preuve tous les acteurs. Les métiers évoluent et doivent s'adapter aux nouvelles technologies d'une part, mais aussi aux préoccupations actuelles de la société et des consommateurs. Quelque peu éclipsés en 2020 par la pandémie, l'environnement et l'écologie restent des thèmes importants pour la population, qui demande toujours plus de transparence et de traçabilité, ainsi que de durabilité et synergie avec la nature. Des agriculteurs partagent cette sensibilité et œuvrent pour la protection de la biodiversité, en mettant en place des réseaux écologiques. C'est le cas par exemple dans l'Intyamon, le premier du canton, comme l'explique son président, Laurent Borcard, dans notre reportage.

Nos membres jouent donc un rôle essentiel pour rendre notre filière durable et solide. Du côté de l'Interprofession aussi nous travaillons chaque jour avec ce but en tête. Vous découvrirez ainsi dans ce journal l'avancée du développement des cultures d'acidification à travers l'interview de son chef de projet à l'Agroscope, Nicolas Fehér. Et toujours avec comme objectif de renforcer et développer la filière, nous mettons en place une charte pour nos partenaires agréés, un projet que nous vous présentons également dans les dernières pages de cette édition. Bonne lecture!

2020 war in vieler Hinsicht ein ungewisses Jahr, aber es hat sich auch die Widerstandsfähigkeit und die Anpassungsfähigkeit unserer Wertschöpfungskette gezeigt – zweifellos das Ergebnis harter Arbeit und eines einzigartigen Know-hows unserer Mitglieder. Ihr Talent ist längst anerkannt, doch lassen wir Sie es nochmals anhand des Portraits von Marc Delacombaz von der Käseerei von Montbovon entdecken. Letzterer wurde nämlich für seinen Vacherin Fribourgeois AOP mit dem Preis des Freiburger Staatsrats 2021 ausgezeichnet. Das allgemeine Talent äusserte sich auch in der Qualität des Vacherin Fribourgeois AOP, die hervorragend war, wie Sie dies den ersten Seiten dieser Ausgabe zu den Mengen und zur Qualität im Jahr 2020 entnehmen können.

Eine andere Stärke unserer Wertschöpfungskette ist die Nachhaltigkeit und Vielfaltigkeit, die sämtliche Akteure unter Beweis stellen. Die Berufe wandeln sich und müssen sich den neuen Technologien, aber auch den heutigen Anliegen der Gesellschaft und der Konsumentenkreise anpassen. Umwelt- und Ökologiethemata wurden im Jahr 2020 durch die Pandemie etwas verdrängt, bleiben aber für die Bevölkerung von grosser Bedeutung, werden doch zunehmend Transparenz und Rückverfolgbarkeit sowie Nachhaltigkeit und Synergien mit der Natur gefordert. Landwirte teilen diese Sensibilität und setzen sich durch die Schaffung von ökologischen Netzwerken für den Schutz der Biodiversität ein. Ein Beispiel dafür ist das Netzwerk im Intyamon, dem ersten im Kanton, wie dies dessen Präsident, Laurent Borcard, in unserer Reportage berichtet.

Unsere Mitglieder spielen eine Schlüsselrolle dabei, unsere Wertschöpfungskette nachhaltig und solide werden zu lassen. Seitens der Branchenorganisation arbeiten auch wir Tag für Tag an diesem Ziel. In dieser Ausgabe informiert Sie Nicolas Fehér, Projektleiter bei Agroscope, über den Fortschritt der Säuerungskulturen. Und wie immer verfolgen wir das Ziel weiter, unsere Wertschöpfungskette zu stärken und zu entwickeln. Dazu führen wir eine Charta für unsere anerkannten Partner ein und stellen Ihnen dieses Projekt auf den letzten Seiten dieser Ausgabe vor. Wir wünschen viel Vergnügen beim Lesen!



## RETOUR SUR 2020

# Excellente qualité du Vacherin Fribourgeois AOP

## Ausgezeichnete Qualität des Vacherin Fribourgeois AOP

L'année 2020 a été synonyme de grand cru pour la qualité du Vacherin Fribourgeois AOP. Malgré les mesures sanitaires mises en place, les taxations ont pu continuer et le classement des meules de plaine et d'alpage a pu se dérouler dans de bonnes conditions. D'ailleurs, après deux mois d'essai à blanc en novembre et décembre 2019, la digitalisation des taxations, via l'application Dootix, a été instaurée officiellement en 2020, à la grande satisfaction de la commission. Par mesure de sécurité pour cette première année d'utilisation, les résultats des taxations ont été repris une fois manuellement dans un fichier séparé, afin de

Das Jahr 2020 war ein Synonym für die Spitzenqualität des Vacherin Fribourgeois AOP. Trotz der eingeführten Gesundheitsmassnahmen konnten die Taxationen fortgesetzt werden, und die Einstufung der Laibe aus dem Tal und von der Alp konnte unter guten Bedingungen durchgeführt werden. Im Übrigen wurde nach einem zweimonatigen Probelauf im November und Dezember 2019 die Digitalisierung der Taxationen mit der Applikation Dootix offiziell eingeführt, sehr zur Zufriedenheit der Kommission. Als Sicherheitsmassnahme für dieses erste Jahr der Anwendung wurden die Ergebnisse der Taxationen einmalig manuell in einer

### IPVF - STATISTIQUES - FABRICANTS DE PLAINE

Année de production 2020

Moyenne en % selon nombre de meules taxées	Catégorie	Total meules	% 2020	% 2019
Total des meules	IA	224'331	99,29	99,71
Total des meules	IB	1'532	0,68	0,28
Total des meules	2ème choix	0	0,00	0,00
Total des meules	3ème choix	72	0,03	0,01
Nbre meules par quinzaine		225'935	100,00	100,00

Moyenne IA-IB par critère de fabrication sur 20 points	Ouverture	Pâte	Goût	Extérieur	Total des notes 2020	Total des notes 2019
Moyenne IA	4,87	4,79	4,55	4,77	18,94	18,95
Moyenne IB	4,53	4,67	4,31	3,94	17,41	17,33
					18,93	18,95

Moyenne test fondue sur 5 points	Total notes 2020 (moyenne)	Total notes 2019 (moyenne)
Moyenne plaine	4,91	4,94

garantir qu'il n'y ait aucune erreur. Après quelques dernières corrections de petits incidents mineurs, l'application est parfaitement fonctionnelle pour la poursuite des taxations digitales dès 2021.

Sur l'ensemble de l'année, la commission de taxation a ainsi pu évaluer 772 lots et la qualité générale a été excellente. Pour la plaine, la moyenne s'élève à 18,92 points sur 20, ce qui montre une belle régularité par rapport à l'année précédente. Les alpages récoltent eux aussi une très belle moyenne de 18,94 points sur 20. Un autre signe encourageant est la diminution, année après année, des Vacherins Fribourgeois AOP classés en 1B. C'est un signal fort qui prouve que la qualité de notre produit s'améliore toujours plus, et cela grâce au savoir-faire des membres de la filière.

Cette excellente qualité du Vacherin Fribourgeois AOP est une grande fierté pour l'IPVF, ainsi que pour l'ensemble de la filière. Nous félicitons et remercions chaleureusement tous les membres et acteurs pour leur travail exemplaire, et ce dans toutes les situations.

separaten Datei festgehalten, um zu garantieren, dass keinerlei Fehler auftreten. Nach einigen letzten Korrekturen kleiner und geringfügiger Vorfälle ist die Applikation jetzt umfassend ein-satzbereit für die Fortsetzung digitaler Taxationen ab 2021.

Über das gesamte Jahr konnte die Taxationskommission 772 Lose bewerten, und die allgemeine Qualität war ausgezeichnet. Bei den Herstellern im Talgebiet liegt der Durchschnitt bei 18,92 Punkten von 20, was eine schöne Regelmässigkeit gegenüber dem Vorjahr zeigt. Auch die Hersteller im Alpgebiet erreichten einen sehr schönen Durchschnitt von 18,94 Punkten von 20. Ein weiteres ermutigendes Zeichen ist die Tatsache, dass jedes Jahr weniger Vacherin Fribourgeois AOP der Qualitätsklasse 1B zugeordnet wird. Dies ist ein starkes Signal, das beweist, dass sich die Qualität unseres Produkts dank des Know-hows der Branchenmitglieder ständig verbessert.

Auf diese ausgezeichnete Qualität des Vacherin Fribourgeois AOP sind die BOVF sowie die gesamte Wertschöpfungskette sehr stolz. Wir gratulieren und danken allen Mitgliedern und Akteuren herzlich für die beispielhafte Arbeit, die sie in jeder Situation leisten.

## QUELQUES INFOS SUR LA FILIÈRE

<b>Producteurs de lait</b>	<b>930 (dont 34 alpages, 36 bio)</b>
<b>Fabricants de plaine</b>	<b>68 (dont 7 bio)</b>
<b>Affineurs</b>	<b>4</b>

## EINIGE INFORMATIONEN ZUR WERTSCHÖPFUNGSKETTE

<b>Milchproduzenten</b>	<b>930 (davon 34 Alpen, 36 Bio)</b>
<b>Hersteller im Talgebiet</b>	<b>68 (davon 7 Bio)</b>
<b>Affineure</b>	<b>4</b>

## IPVF - STATISTIQUES - FABRICANTS D'ALPAGE

Année de production 2020

Moyenne en % selon nombre de meules taxées	Catégorie	Total meules	% 2020	% 2019
Total des meules	IA	8'431	90,96	92,48
Total des meules	IB	838	9,04	7,52
Nbre meules par taxées		9'269	100,00	100,00

Moyenne IA-IB par critère de fabrication sur 20 points	Ouverture	Pâte	Goût	Extérieur	Total des notes 2020	Total des notes 2019
Moyenne IA	4,86	4,74	4,55	4,88	18,98	19,14
Moyenne IB	4,42	4,54	4,42	4,00	17,30	17,44
					18,94	19,01

Moyenne test fondue sur 5 points	Total notes 2020 (moyenne)	Total notes 2019 (moyenne)
Moyenne alpage	4,84	4,86

## REPORTAGE

# Produire du lait tout en favorisant la biodiversité

## Milch produzieren und die Biodiversität fördern

La nature joue un rôle important dans la fabrication des produits du terroir comme le Vacherin Fribourgeois AOP. Ces dernières années, dans plusieurs régions, des agriculteurs se sont mis ensemble afin de créer des réseaux écologiques visant à soutenir, préserver et promouvoir la biodiversité. Dans le canton de Fribourg, le plus ancien est celui de l'Intyamon, mis sur pied en 2003. Rencontre avec son Président, Laurent Borcard, producteur de lait à Grandvillard.

Laurent Borcard est agriculteur dans une exploitation individuelle à Grandvillard, et principalement producteur de lait pour le Vacherin Fribourgeois AOP et le Gruyère AOP. Passionné depuis toujours d'agriculture, il gère son exploitation de 30 vaches depuis 1989, reprise à l'époque à son oncle après son apprentissage. Laurent Borcard est également président du réseau écologique de l'Intyamon: « Il a été mis en place par le Mouvement Agricole de l'Intyamon, qui est aboli aujourd'hui mais dont j'étais déjà le président. L'ordonnance fédérale venait de sortir, il a fallu l'étudier attentivement, nous n'avions pas d'exemples sur lesquels nous baser. »

Le comité du réseau écologique, composé de quatre membres dont le président, s'est ainsi réuni plusieurs fois avec des vulgarisateurs de Grangeneuve et un biologiste, afin d'étudier ces ordonnances et de pouvoir les appliquer à leur situation dans l'Intyamon: « La préparation a pris deux ans et nous avons pu démarrer en 2003. » Après avoir recensé les espèces à privilégier dans la région, le biologiste leur a fait des propositions de mesures à mettre en place. Puis le comité s'est chargé de rencontrer les

Die Natur spielt bei der Herstellung von regionalen Produkten wie dem Vacherin Fribourgeois AOP eine zentrale Rolle. In den vergangenen Jahren und in mehreren Regionen haben sich Landwirte zusammengeschlossen, um ökologische Netzwerke aufzubauen, die sich der Unterstützung, dem Schutz und der Förderung der Biodiversität verschrieben haben. Im Kanton Freiburg wurde das älteste Netzwerk im Jahr 2003 im Intyamon ins Leben gerufen. Wir haben seinen Präsidenten, Laurent Borcard, Milchproduzent in Grandvillard, getroffen.

Laurent Borcard ist Landwirt in einem Einzelbetrieb in Grandvillard, und vor allem Milchproduzent für den Vacherin Fribourgeois AOP und den Gruyère AOP. Seine Leidenschaft gilt seit jeher der Landwirtschaft. Seinen Betrieb mit 30 Milchkühen bewirtschaftet er seit 1989, dem Zeitpunkt, als er den Betrieb nach seiner Lehre von seinem Onkel übernahm. Laurent Borcard ist ausserdem Präsident des ökologischen Netzwerks des Intyamon: « Dieses wurde vom «Mouvement Agricole de l'Intyamon» ins Leben gerufen, das heute nicht mehr existiert, dem ich jedoch auch schon als Präsident vorstand. Die eidgenössische Verordnung kam gerade heraus, und wir mussten sie sehr aufmerksam lesen. Wir hatten keinerlei Vorbilder, an denen wir uns hätten orientieren können. »

Der Vorstand des ökologischen Netzwerks besteht aus vier Mitgliedern, darunter der Präsident. Er hat mehrmals mit den Beratern von Grangeneuve und einem Biologen getagt, um die Verordnungen zu studieren und sie auf die Situation des Intyamon anwenden zu können. « Die Vorbereitung nahm zwei Jahre in Anspruch, und wir konnten im Jahr 2003 beginnen. » Nachdem





agriculteurs de la région individuellement pour leur présenter le projet et leur demander leur accord.

Le rôle du président que tient Laurent Borcard depuis les débuts est notamment de coordonner les contacts entre le biologiste et les agriculteurs, qui se rencontrent une fois par année, ainsi que de gérer les cotisations et les factures: «Ce qui me motive, c'est ma sensibilité pour la nature. L'homme a plus besoin d'elle que l'inverse. De plus, j'apprends beaucoup de choses concernant l'écologie et la biologie, c'est très intéressant.» Le côté financier, avec les paiements directs, a aussi joué un rôle dans le choix de rejoindre le réseau, mais ça ne doit pas être la seule motivation: «Il faut avoir une envie personnelle, une sensibilité pour ces questions d'écologie, sinon c'est voué à l'échec.»

En presque vingt ans, le réseau écologique de l'Intyamou a bien évolué, passant de 5% de surfaces de compensation écologique au début à 12% actuellement: «Dans le cadre du projet, nous devons présenter des rapports tous les six ans auprès du canton, avec des objectifs à atteindre. Au bout de la douzième année, nous devons arriver à ces 12%. Le but ensuite n'est plus d'augmenter la quantité mais d'améliorer la qualité biologique.» A noter que pour atteindre

die Arten identifiziert worden waren, die es in der Region zu privilegieren galt, unterbreitete ihnen der Biologe entsprechende Umsetzungsmassnahmen. Dann traf sich der Vorstand mit den einzelnen Landwirten der Region, um ihnen das Projekt vorzustellen und um ihr Einverständnis einzuholen.

Die Rolle des Präsidenten, die Laurent Borcard seit Anbeginn innehat, besteht in der Koordination der Kontakte zwischen dem Biologen und den Landwirten, die sich einmal jährlich treffen, sowie in der Verwaltung der Beiträge und Rechnungen. «Was mich motiviert, ist meine Sensibilität für die Natur. Der Mensch benötigt die Natur mehr als umgekehrt. Ausserdem lerne ich viel Interessantes über die Ökologie und Biologie.» Auch die finanzielle Seite mit den Direktzahlungen hat beim Entscheid, dem Netzwerk beizutreten, eine Rolle gespielt. Aber das darf nicht die alleinige Motivation darstellen. «Man muss persönlich daran interessiert und für diese ökologischen Fragen aufgeschlossen sein, ansonsten ist das Ganze zum Scheitern verurteilt.»

In den beinahe zwanzig Jahren hat sich das ökologische Netzwerk des Intyamou gut entwickelt. Die ökologische Ausgleichsfläche hat von ursprünglich 5% auf heute 12% zugenommen. «Im





ces objectifs, plusieurs réseaux du canton peuvent compter sur le soutien du Parc naturel régional, une aide essentielle et qui leur permet d'échanger et d'adopter des stratégies communes.

Dans le cas de l'Intyamon, les espèces présentes qui font l'objet de mesures de sauvegarde sont notamment le narcisse, la pie-grièche écorcheur et le faucon crécerelle. Pour ce dernier par exemple, la mise en place de nichoirs a permis d'augmenter la population présente dans la région. Mais pour d'autres espèces, le combat est plus compliqué, par exemple pour le tarier des prés: «C'est un oiseau qui niche au sol et qui revient tous les printemps au même endroit. Il aime les grandes surfaces ouvertes qui sont malheureusement les bonnes terres agricoles. La population est très faible dans l'Intyamon, environ 15 individus seulement, et ils comptent beaucoup de prédateurs. Nous essayons donc de les maintenir, mais nous ne savons pas si nous allons réussir car ils ont peu de chance de survie.»

La sensibilité pour la biodiversité et la mise en place des surfaces de compensation écologique n'a pas d'effet négatif sur la production de lait. Au contraire, de nombreuses valeurs retrouvées dans cette démarche sont identiques à celles qui comptent pour le Vacherin Fribourgeois AOP, telles que la durabilité, le partage et l'équilibre avec la nature. Pour Laurent Borcard, les réseaux écologiques renvoient également une image positive de l'agriculture, en montrant une sensibilité écologique qui répondent aux

Rahmen des Projekts müssen wir dem Kanton alle sechs Jahre Berichte mit den zu erreichenden Zielen einreichen. Im zwölften Jahr mussten wir diese 12 % erreichen. Das nächste Ziel besteht nicht mehr darin, die Fläche zu erhöhen, sondern die biologische Qualität zu verbessern.» Festzuhalten ist, dass mehrere Netzwerke des Kantons auf die Unterstützung des Regionalen Naturparks zählen können, um diese Ziele zu erreichen. Diese Unterstützung ist sehr wichtig und ermöglicht es, sich auszutauschen und gemeinsame Strategien einzuführen.

Im Falle des Intyamon gehören insbesondere die Narzisse, der Neuntöter und der Turmfalke zu den vorhandenen Arten, für die Schutzmassnahmen ergriffen werden. Beim Turmfalken hat z. B. das Anlegen von Nistmöglichkeiten zu einer Erhöhung seiner Population in der Region geführt. Bei anderen Arten ist die Angelegenheit jedoch komplizierter, so beispielsweise beim Braunkehlchen. «Dieser Singvogel nistet am Boden und kehrt jeden Frühling an den gleichen Ort zurück. Er liebt weite, offene Flächen, also leider die guten Ackerflächen. Die Population im Intyamon ist sehr klein. Verzeichnet wurden nur rund 15 Individuen, die ausserdem nicht vor zahlreichen Räubern gefeit sind. Wir versuchen deshalb, sie zu erhalten, doch sind ihre Überlebenschancen gering, und wir wissen nicht, ob es uns gelingen wird.»

Das Biodiversitätsbewusstsein und das Anlegen ökologischer Ausgleichsflächen wirken sich nicht negativ auf die Milchproduk-



besoins de la nature et aux demandes de la population. Pour la suite du projet, les buts sont de continuer à améliorer la qualité des surfaces biologiques, ainsi que d'essayer de boucher les trous existants entre elles, en faisant participer le plus d'agriculteurs possible : « Beaucoup d'efforts ont déjà été faits, mais plus les surfaces sont reliées entre elles et les mesures cohérentes, plus la synergie entre animaux et plantes se fait toute seule. »

tion aus. Im Gegenteil: Zahlreiche Werte dieses Ansatzes decken sich mit jenen des Vacherin Fribourgeois AOP: Nachhaltigkeit, das Teilen und der Einklang mit der Natur. Für Laurent Borcard vermitteln die ökologischen Netzwerke auch ein positives Bild der Landwirtschaft, indem ein Umweltbewusstsein gezeigt wird, das den Bedürfnissen der Natur aber auch der Bevölkerung entspricht. Beim Projekt geht es nun darum, die Qualität der Bioflächen weiter zu verbessern und zu versuchen, die Lücken zwischen ihnen zu füllen, indem sich möglichst viele Landwirte an dem Projekt beteiligen. «Es wurde bereits viel getan, aber je stärker die Flächen miteinander verbunden und Massnahmen kohärent sind, desto selbstverständlicher wächst die Synergie zwischen Pflanze und Tier.»

ANAÏSBOURBIA

Laurent Borcard, président du réseau écologique de l'Intyamon et producteur de lait pour le VFAOP.





— A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES —

# Marc Delacombaz, Fromagerie de Montbovon, Prix du Conseil d'Etat 2021

## Marc Delacombaz, Käserei von Montbovon, Auszeichnung des Staatsrats 2021

Pour la deuxième année consécutive, l'Etat de Fribourg et les Interprofessions du Vacherin Fribourgeois et du Gruyère ont organisé le Prix du Conseil d'Etat, permettant aux lauréats de voir leur fromage servi pendant une année lors des apéritifs officiels des Conseillers d'Etat fribourgeois. Pour le Vacherin Fribourgeois AOP, en 2021 c'est Marc Delacombaz de la Fromagerie de Montbovon qui succède à Philippe Pasquier de la Fromagerie de Neyruz, vainqueur en 2020. Rencontre avec ce fabricant trentenaire, qui tient la fromagerie familiale depuis maintenant trois ans.

À 33 ans, Marc Delacombaz est marié et papa de trois enfants. Il a repris la fromagerie de Montbovon le 1<sup>er</sup> janvier 2018, tenue jusqu'alors par son père André et au sein de laquelle il travaillait déjà depuis plusieurs années : « La transition s'est préparée en avance et s'est très bien passée. » Les tâches de Marc Delacombaz n'ont d'ailleurs pas beaucoup changé, si ce n'est l'administration à gérer en plus. Ses parents sont encore présents dans l'entreprise aujourd'hui pour l'épauler, son papa à la fromagerie et sa maman au magasin. Marc Delacombaz emploie également un pré-apprenti et deux mains d'œuvre à temps partiel à la laiterie, ainsi que plusieurs vendeuses à temps partiel au magasin.

La fromagerie de Montbovon est une petite structure familiale, ce qui ne les empêche pas de proposer une grande diversité de produits et plusieurs spécialités. Ainsi, il est possible d'acheter dans leur magasin des mélanges de fondue, du sérac, des

Zum zweiten Mal in Folge haben der Staat Freiburg und die Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois und die Interprofession du Gruyère die Preisverleihung des Staatsrats organisiert und damit den Preisträgern die Möglichkeit eröffnet, ein Jahr lang bei den offiziellen Apéros der Freiburger Staatsräte ihren Käse servieren zu lassen. Beim Vacherin Fribourgeois AOP folgt Marc Delacombaz der Käserei von Montbovon auf Philippe Pasquier von der Käserei von Neyruz, der den Preis im Jahr 2020 gewonnen hat. Wir haben den Mittdreissiger getroffen, der die familiengeführte Käserei seit nunmehr drei Jahren führt.

Marc Delacombaz ist 33 Jahre alt, verheiratet und Vater von drei Kindern. Er hat die Käserei von Montbovon, in der er zuvor mehrere Jahre gearbeitet hatte, am 1. Januar 2018 von seinem Vater André übernommen. «Die Übergabe der Käserei wurde im Vorfeld vorbereitet und verlief sehr gut.» Zwar haben die administrativen Arbeiten zugenommen, aber ansonsten haben sich die Aufgaben von Marc Delacombaz nicht stark geändert. Seine Eltern sind im Betrieb noch sehr präsent, um ihn zu unterstützen, sein Vater in der Käserei, seine Mutter im Laden. Marc Delacombaz beschäftigt einen Vorlehrling und zwei Teilzeit-Arbeitskräfte in der Molkerei sowie verschiedene Teilzeitverkäuferinnen im Laden.

Die Käserei von Montbovon ist eine kleine Familienstruktur, was sie jedoch nicht daran hindert, ein vielfältiges Produktesortiment und mehrere Spezialitäten anzubieten. So findet man in ihrem Laden Fonduemischungen, Ziger, Joghurts, Doppelrahm, Milch,





Marc Delacombaz et Anne-Claude Demierre, Conseillère d'Etat.

yogurts, de la crème double, du lait, mais aussi du Raclette, du Pré-Fleuri, du Gruyère AOP et, bien entendu, du Vacherin Fribourgeois AOP: « Il est fabriqué depuis plus de 30 ans à Montbovon, avec un quota qui a augmenté au fil des années, passant de deux tonnes lors de mon apprentissage à dix tonnes actuellement. » Car des investissements ont été faits entre-temps, notamment en 2012, avec des rénovations entreprises pour moderniser certaines installations de la laiterie qui dataient de 1984.

Ce que le fromager aime dans le Vacherin Fribourgeois AOP, c'est la diversité possible d'une fromagerie à l'autre, ce qui permet à chacun de se démarquer tout en gardant une qualité irréprochable. Personnellement, il confie que le produit accompagne tous ses repas: « A chaque moment son Vacherin ! Le matin, je choisis plutôt un affinage de trois mois, pour son côté doux et rond. Mais pour l'apéro et le souper, je préfère un vieux Vacherin Fribourgeois AOP corsé qui excite les papilles. »

Pour le Prix du Conseil d'Etat, les membres des Interprofessions qui ont obtenu les meilleurs résultats de taxation durant l'année qui précède le concours et qui acceptent de jouer le jeu sont éligibles pour participer à la présélection: « Nous étions fiers et heureux d'avoir été sélectionnés. Pour nous, ce concours était l'occasion de faire connaître notre fromagerie et notre

aber auch Raclette, Pré-Fleuri, Le Gruyère AOP und selbstverständlich Vacherin Fribourgeois AOP. «Dieser wird seit über 30 Jahren in Montbovon hergestellt und zwar mit einer Quote, die über die Jahre von zwei Tonnen in meiner Lehrzeit auf heute zehn Tonnen zugenommen hat.» In all den Jahren wurden natürlich Investitionen getätigt, insbesondere im Jahr 2012, in welchem renoviert wurde, um gewisse Anlagen der Molkerei aus dem Jahr 1984 zu modernisieren.

Was der Käser beim Vacherin Fribourgeois AOP mag, ist die mögliche Vielfalt von einer Käserei zur anderen. Dadurch kann sich jeder Käser profilieren, und die Qualität ist trotzdem immer gleichbleibend anspruchsvoll. Er verrät uns, dass der Käse all seine Mahlzeiten begleitet: «Der Vacherin passt für jede Gelegenheit!» Am Morgen wähle ich eher einen drei Monate alten Vacherin, wegen seines weichen und abgerundeten Geschmacks. Für das Apero und Abendessen ziehe ich jedoch einen reifen und kräftigen Vacherin Fribourgeois AOP vor, der die Geschmacksnerven anregt.»

Bei der Auszeichnung des Staatsrats können die Mitglieder der Branchenorganisation, welche im Laufe des Jahrs vor dem Wettbewerb die besten Taxationsresultate erzielt haben und sich für die Teilnahme am Wettbewerb interessieren, an der Vorauswahl teilnehmen. «Wir waren stolz und glücklich, ausgewählt worden zu sein. Für uns war der Wettbewerb die Gelegenheit, unsere

Vacherin Fribourgeois AOP à plus large échelle.» Les lots sélectionnés sont pré-évalués par une commission d'experts, qui choisissent trois exemplaires de chaque pour le choix final du Conseil d'Etat. Cette dernière étape s'est déroulée cette année individuellement au domicile de chacun afin de respecter les prescriptions sanitaires.

Ce Prix du Conseil d'Etat représente une grande fierté et beaucoup de satisfaction pour Marc Delacombaz et son équipe, mais pas seulement. Car il relève l'importance des producteurs de lait, qui se donnent du mal pour la qualité de leur produit et dont le travail est essentiel, et avec qui il entretient de bonnes relations. Leur Vacherin Fribourgeois AOP avait d'ailleurs déjà remporté une médaille d'argent lors du dernier concours trisannuel de l'IPVF: « Ces deux récompenses ont apporté une réelle motivation et fierté pour nos collaborateurs et nos producteurs de lait, de travailler pour la réalisation d'un produit dont la qualité a été reconnue. »

Si les clients de la fromagerie de Montbovon étaient déjà friands de ses produits, l'annonce des résultats du concours a apporté une nouvelle clientèle, ainsi que de nombreuses félicitations: « Plusieurs médias fribourgeois nous ont aussi contactés pour réaliser des articles. Et nous avons été honorés par la visite de Madame la Conseillère d'Etat Anne-Claude Demierre qui est venue jusqu'à Montbovon pour nous remettre le prix en personne. » Pour Marc Delacombaz, ce prix est un bon moyen de mettre en avant les fromages AOP, au centre de la table des politiques. Et le tournus entre les lauréats permet d'apporter de la visibilité à un autre fabricant chaque année: « Je pense que ce système profite à l'ensemble de la filière. »

Käserei und unseren Vacherin Fribourgeois AOP einem breiteren Publikum vorzustellen.» Die ausgewählten Warenlose werden im Vorfeld von einer Expertenkommission beurteilt. Diese wählt drei Exemplare jedes Käses für die Endwahl des Staatsrats aus. Diese letzte Etappe verlief dieses Jahr individuell bei jedem zuhause, damit die Covid-bedingten Vorgaben eingehalten werden konnten.

Dieser Preis des Staatsrats erfüllt Marc Delacombaz und sein Team mit grossem Stolz und Zufriedenheit. Aber nicht nur das. Es geht auch um den Stellenwert der Milchproduzenten, die sich für die hervorragende Qualität ihres Produkts einsetzen. Ihre Arbeit ist sehr wichtig, und Marc Delacombaz unterhält sehr gute Beziehungen zu ihnen. Ihr Vacherin Fribourgeois AOP wurde im Übrigen am letzten dreijährlich stattfindenden Wettbewerb der BOVF bereits mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. «Diese beiden Auszeichnungen waren sehr motivierend. Unsere Mitarbeiter und Milchproduzenten waren sehr stolz, für ein Produkt zu arbeiten, dessen Qualität anerkannt wird.»

Auch wenn die Nachfrage der Kunden nach Produkten der Käserei von Montbovon bereits früher anhaltend hoch war, konnten nach Ankündigung der Wettbewerbsergebnisse neue Kunden dazu gewonnen werden. Ausserdem gingen zahlreiche Glückwünsche ein. «Mehrere Freiburger Medien haben uns kontaktiert, um Presseartikel zu verfassen. Sehr geehrt hat uns der Besuch von Staatsrätin Anne-Claude Demierre, die bis nach Montbovon kam, um uns den Preis persönlich zu übergeben.» Für Marc Delacombaz ist dieser Preis ein gutes Mittel, um die AOP-Käse in den Fokus, auf den Tisch der politischen Entscheidungsfindung zu bringen. Ausserdem ermöglicht es der Turnus unter den Gewinnern, jedes Jahr einem anderen Produkt zu Sichtbarkeit zu verhelfen. «Ich denke, dass dieses System der ganzen Wertschöpfungskette zu Gute kommt.»

ANAÏS BOURBIA

**Le Prix du Conseil d'Etat 2021 pour le Gruyère AOP a été attribué à Emmanuel Piller de la fromagerie de Semsales, également fabricant de Vacherin Fribourgeois AOP. Toutes nos félicitations à lui pour cet excellent travail!**

**L'Interprofession en profite pour remercier M. René Kolly, initiateur du projet. Elle salue également le Conseil d'Etat et la Chancellerie, ainsi que l'Interprofession du Gruyère, pour l'excellente collaboration.**

**Die Auszeichnung des Staatsrats 2021 für den Gruyère AOP wurde Emmanuel Piller der Käserei Semsales, ebenfalls Hersteller von Vacherin Fribourgeois AOP, verliehen. Wir gratulieren ihm herzlich für seine ausgezeichnete Arbeit!**

**Die Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois AOP möchte die Gelegenheit nutzen, um Herrn René Kolly, dem Initiator des Projekts, zu danken. Ebenfalls dankt sie dem Staatsrat und der Kanzlei sowie der Interprofession du Gruyère für die ausgezeichnete Zusammenarbeit.**





LAITERIE

13

18



# Le développement de cultures d'acidification

## Un projet à bout touchant

### Die Entwicklung von Säuerungskulturen Ein Projekt vor dem Abschluss

14

Pour les fromages AOP suisses, l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) demande que les cultures utilisées proviennent elles aussi de notre pays. L'IPVF a ainsi débuté en 2014 des discussions quant au développement de cultures d'acidification helvétiques et s'est approchée de l'Agroscope au début de 2015 pour démarrer ce projet. Six ans plus tard, le groupe de travail a participé à une vingtaine de séances et le dossier est à bout touchant.

Un tel développement demande énormément de temps car un essai prend environ quatre mois et la sélection des souches de culture n'est pas aisée. Ce printemps, le projet en est à sa phase finale avec deux cultures définitives sélectionnées fin mars. Des essais pratiques ont été réalisés fin avril dans une fromagerie afin de conforter les résultats. D'autres essais se dérouleront ensuite sur d'autres sites durant le printemps et l'été. Si les résultats sont concluants, la première phase d'introduction se déroulera progressivement d'ici la fin de l'année.

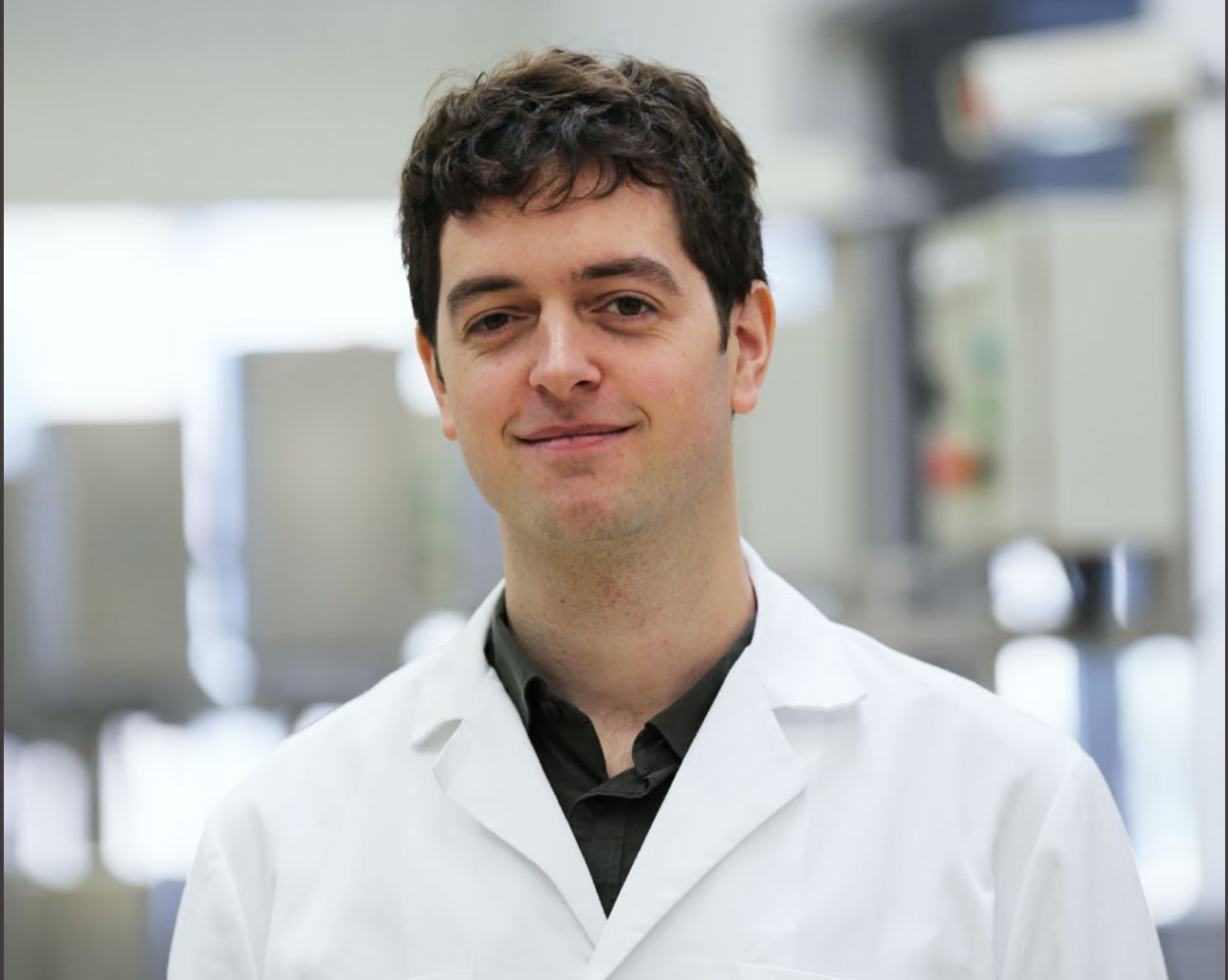
Afin d'en apprendre plus sur ce dossier important pour la filière, rencontre avec Nicolas Fehér, chef de projet du développement des cultures d'acidification pour le Vacherin Fribourgeois AOP à l'Agroscope depuis deux ans.

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) verlangt, dass auch die für die Schweizer AOP-Käse verwendeten Kulturen aus unserem Land kommen. So hat die BOVF 2014 Diskussionen zur Entwicklung von Schweizer Säuerungskulturen angestoßen und ist Anfang 2015 an Agroscope herangetreten, um dieses Projekt in Angriff zu nehmen. Sechs Jahre später hat die Arbeitsgruppe an etwa zwanzig Sitzungen teilgenommen, und das Projekt steht vor dem Abschluss.

Eine solche Entwicklung nimmt enorm viel Zeit in Anspruch, denn ein Versuch dauert etwa vier Monate, und die Auswahl der Kulturstämme ist nicht einfach. In diesem Frühjahr hat das Projekt mit der Auswahl von zwei endgültigen Kulturen Ende März seine Endphase erreicht. Ende April wurden praktische Versuche in einer Käserei durchgeführt, um die Ergebnisse zu bestätigen. Weitere Versuche werden im Frühling und Sommer in anderen Betrieben stattfinden. Wenn die Ergebnisse schlüssig sind, wird dann die erste Phase der Einführung schrittweise bis zum Jahresende ablaufen.

Um mehr über dieses für die Wertschöpfungskette wichtige Projekt zu erfahren, haben wir Nicolas Fehér getroffen, seit zwei Jahren Projektleiter der Entwicklung von Säuerungskulturen für den Vacherin Fribourgeois AOP bei Agroscope.





Nicolas Fehér, consultant en fromagerie chez Agroscope.

### INTERVIEW DE NICOLAS FEHÉR, CONSULTANT EN FROMAGERIE CHEZ AGROSCOPE

Maître-fromager de formation et fribourgeois d'origine, Nicolas Fehér est actuellement consultant en fromagerie à l'Agroscope à Liebefeld depuis 2015. Son rôle est de faire le lien entre la pratique et la science. Pour ce faire, il travaille sur des projets de recherche, donne des formations continues aux fromagers et aux conseillers en fromagerie. Il lui arrive également d'intervenir dans certains cas en fromagerie en tant que conseiller.

#### **Intensités : Comment se déroule ce processus de développement ?**

**Nicolas Fehér :** Nous choisissons cinq souches de bactéries lactiques que nous mélangeons en laboratoire. Chaque souche est différente et joue un rôle important. De plus, la synergie entre elles est également essentielle et une seule suffit à tout déséquilibrer.

Avec ces différents mélanges de cultures, nous fabriquons des Vacherin Fribourgeois AOP en halle pilote, qui comporte huit cuves. Les fromages sont ensuite dégustés après 8 et 16 semaines d'affinage pour décider avec quelles souches ou mélanges les prochains essais seront réalisés.

### INTERVIEW MIT NICOLAS FEHÉR, KÄSEREIBERATER BEI AGROSCOPE

Als ausgebildeter Käsemeister ist der Freiburger Nicolas Fehér derzeit seit 2015 als Käseiberater bei Agroscope in Liebefeld tätig. Seine Aufgabe ist es, die Verbindung zwischen Praxis und Wissenschaft herzustellen. Zu diesem Zweck arbeitet er an Forschungsprojekten und bietet Weiterbildungen für Käser und Käseiberater an. In bestimmten Fällen wird er auch als Berater in der Käseerei tätig.

#### **Intensités: Wie läuft dieser Entwicklungsprozess ab?**

**Nicolas Fehér:** Wir wählen fünf Milchsäurebakterienstämme aus, die wir im Labor mischen. Jeder Stamm ist anders und spielt eine wichtige Rolle. Ausserdem ist auch die Synergie zwischen ihnen wesentlich, und ein einziger Stamm kann alles aus dem Gleichgewicht bringen.

Mit diesen verschiedenen Kulturmischungen stellen wir Vacherin Fribourgeois AOP in der Pilothalle her, in der acht Kessis stehen. Die Käse werden dann nach 8 und 16 Wochen Reifung probiert um zu entscheiden, mit welchen Stämmen oder Mischungen die nächsten Versuche durchgeführt werden.



Si les résultats sont concluants, nous passons ensuite aux essais pratiques dans des fromageries. Les résultats des analyses sensorielles obtenus sont souvent meilleurs que lors des tests en halle pilote. Cela est dû au savoir-faire des fromagers, spécialistes de la fabrication de Vacherin Fribourgeois AOP, ainsi que l'ambiance des caves favorisant le développement des arômes.

#### **Quelles sont les principales difficultés de ce projet ?**

Dans le développement microbiologique, nous ne savons pas toujours à l'avance ce qui nous attend. Il n'y a pas une méthode qu'il suffit d'appliquer pour obtenir directement le bon mélange de souches. Les synergies entre elles ou également la température d'incubation influencent directement les caractéristiques des fromages. Cela donne une multitude de variantes à maîtriser.

#### **Quelles sont les particularités des cultures développées pour le Vacherin Fribourgeois AOP ?**

Pour une AOP, ces cultures sont importantes car elles permettent au produit de se démarquer. Les deux que nous développons seront utilisées uniquement pour la fabrication de Vacherin Fribourgeois AOP et cette exclusivité est une rareté dans les cultures commerciales. De plus nous avons sélectionné des souches de bactéries lactiques adaptées à la recette et l'arôme du Vacherin Fribourgeois AOP. Au final, nous aurons deux cultures différentes créées sur mesure.

Wenn die Ergebnisse schlüssig sind, gehen wir anschliessend zu den praktischen Versuchen in den Käsereien über. Die bei den sensorischen Analysen erzielten Ergebnisse sind oft besser als die bei den Tests in der Pilothe. Das liegt am Know-how der Käser, die auf die Herstellung von Vacherin Fribourgeois AOP spezialisiert sind, und an der Kellerumgebung, die die Aromaentwicklung fördert.

#### **Welche Hauptschwierigkeiten sind mit diesem Projekt verbunden?**

Bei der mikrobiologischen Entwicklung wissen wir vorher nicht immer, was uns erwartet. Es gibt keine alleinige Methode, deren Anwendung dazu ausreicht, direkt die richtige Mischung von Stämmen zu erhalten. Die Synergien zwischen ihnen oder auch die Inkubationstemperatur beeinflussen unmittelbar die Merkmale der Käse. Es gilt also, eine Vielzahl von Varianten zu beherrschen.

#### **Welche Besonderheiten haben die für den Vacherin Fribourgeois AOP entwickelten Kulturen?**

Für eine AOP sind die Kulturen wichtig, denn mit ihnen kann sich das Produkt abheben. Die beiden, die wir entwickeln, werden ausschliesslich zur Herstellung von Vacherin Fribourgeois AOP verwendet, und diese Exklusivität ist bei den kommerziellen Kulturen eine Seltenheit. Darüber hinaus haben wir Milchsäurebakterienstämme ausgewählt, die auf das Rezept und das Aroma des Vacherin Fribourgeois AOP abgestimmt sind. Letztlich werden wir zwei verschiedene Kulturen haben, die nach Mass entwickelt wurden.



### **Pourquoi ce choix de développer deux cultures différentes ?**

Cela permettra aux fromagers d'avoir un choix, mais surtout de pouvoir changer ou faire une rotation entre les deux, dans le cas d'éventuels problèmes de phages. C'est donc une sécurité supplémentaire dans la production.

### **Concrètement, qu'est-ce qui attend les fromagers ?**

Dès cet automne, nous souhaiterions que les fromagers puissent faire eux-mêmes leurs essais avec les deux cultures sélectionnées. La dernière étape sera ensuite l'introduction finale, pour laquelle l'IPVF n'a pas encore défini de date. Les cultures seront de toute façon introduites petit à petit car cela prendra du temps pour les fromagers de les tester et de faire les ajustements nécessaires dans leurs recettes de fabrication. Pour moi, c'est d'ailleurs la beauté du savoir-faire de l'artisan de pouvoir adapter son procédé. Et, bien entendu, les fromagers seront soutenus tout au long de cette transition par CASEI, l'Agroscope et l'IPVF.

PROPOS RECUEILLIS PAR ANAÏS BOURBIA

### **Warum diese Entscheidung, zwei verschiedene Kulturen zu entwickeln?**

So werden die Käser eine Wahl haben, vor allem aber die Möglichkeit, bei möglichen Problemen mit den Phagen zu wechseln oder eine Rotation zwischen beiden vorzunehmen. Es handelt sich also um eine zusätzliche Sicherheit in der Produktion.

### **Was erwartet die Käser konkret?**

Wir wollen, dass die Käser ab diesem Herbst ihre Versuche mit den beiden ausgewählten Kulturen selbst durchführen können. Die letzte Phase wird dann die endgültige Einführung sein, für die die BOVF noch kein Datum festgesetzt hat. Die Kulturen werden in jedem Fall nach und nach eingeführt werden, denn die Käser brauchen Zeit für die Tests und die nötigen Anpassungen ihrer Herstellungsrezepte. Für mich liegt darin übrigens die Schönheit der Handwerkskunst eines Käasers, dass er seinen Prozess selbst anpassen kann. Und natürlich werden die Käser während dieser gesamten Umstellung von CASEI, Agroscope und der BOVF unterstützt.

INTERVIEW GEFÜHRT VON ANAÏS BOURBIA



— SAVOUREZ L'INSTANT —

# Une charte pour les partenaires agréés

## Eine Charta für die anerkannten Partner

Depuis plusieurs mois, l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois travaille à la mise en place d'une certification de « Partenaire Agréé », accompagnée d'une charte, dans le but d'identifier et soutenir les commerçants vendant du Vacherin Fribourgeois AOP mais n'étant pas membres de l'IPVF. L'objectif de cette identification est, d'une part, de pouvoir améliorer la distribution du produit hors canton. D'autre part, cela permettra d'accompagner les partenaires dans la promotion du produit et de leur offrir certains avantages habituellement réservés aux membres.

Ce label de « Partenaire Agréé » s'adresse aux commerçants non-membres de l'IPVF, ce qui regroupe les fromageries et crèmeries, les magasins spécialisés, les épicerie fines ou encore les marchands itinérants. Plusieurs conditions ont été établies par l'Interprofession, et regroupées dans une charte spéciale, afin d'encadrer la remise de cette certification.

Ainsi, le partenaire s'engage à acheter du Vacherin Fribourgeois AOP auprès des membres de l'IPVF et à proposer au minimum deux sortes différentes à sa clientèle, parmi les sept existantes (Classic, Extra, Rustique, Sanglé, Alpage, Bio et Montagne), tout en garantissant leur provenance et traçabilité. De plus, le commerçant doit pouvoir renseigner sa clientèle sur les spécificités du produit, ainsi que sur les sortes à privilégier pour réaliser une fondue pur Vacherin Fribourgeois AOP. Enfin, le partenaire doit promouvoir le produit, le mettre en avant et relayer au mieux les différentes actions de communication mises en place par l'IPVF.

Seit mehreren Monaten arbeitet die Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois an der Einführung einer Zertifizierung für « anerkannte Partner », begleitet von einer Charta. Damit sollen Händler identifiziert und unterstützt werden, die zwar Vacherin Fribourgeois AOP vertreiben, aber nicht Mitglied der BOVF sind. Durch diese neu geschaffene Identifikation kann der Produktvertrieb ausserhalb des Kantons gesteigert und Partner können bei der Verkaufsförderung begleitet werden. Sie kommen so in den Genuss gewisser Vorteile, die normalerweise den Mitgliedern vorbehalten sind.

Dieses Label « Anerkannter Partner » richtet sich an Händler, die der BOVF nicht angeschlossen sind. Es umfasst Käseereien und Milchgeschäfte, Fachgeschäfte, Feinkostgeschäfte und fahrende Händler. Um der Vergabe der Zertifizierung einen Rahmen zu verleihen, hat die BOVF mehrere Bedingungen formuliert und diese in einer speziellen Charta zusammengefasst.

Der Partner verpflichtet sich damit, Vacherin Fribourgeois AOP bei den Mitgliedern der BOVF zu kaufen und seiner Kundschaft mindestens zwei verschiedene Sorten der sieben vorhandenen (Classic, Extra, Rustic, Sanglé, Alp, Bio und Berg) anzubieten, wobei er ihre Herkunft und Rückverfolgbarkeit garantiert. Ausserdem muss der Händler seine Kundschaft über die Spezifitäten des Produkts informieren und Auskunft über jene Sorten geben können, die für ein Fondue aus reinem Vacherin Fribourgeois AOP vorzuziehen sind. Schliesslich muss der Partner das Produkt fördern,





Une fois la certification obtenue, les partenaires agréés peuvent bénéficier de prestations et avantages normalement réservés aux membres de l'IPVF. Parmi ceux-ci, le commerçant reçoit une plaquette métallique « Partenaire Agréé », ainsi qu'une vignette de certification bisannuelle. Cette dernière est renouvelée tous les deux ans avec l'inscription des nouvelles dates, à la suite de contrôles certifiant que le partenaire respecte bien les conditions de la charte. Ceci permettra aux commerçants agréés d'être reconnus par les consommateurs comme étant des garants de qualité.

Les autres avantages offerts par l'IPVF comprennent l'offre de matériel publicitaire à prix préférentiel, l'inclusion des partenaires agréés dans certaines actions de communication et commerciales, ainsi que de la visibilité sur le site web et les réseaux sociaux de l'Interprofession. Enfin, le commerçant certifié recevra trois fois par année le journal de la filière, « Intensités », et bénéficiera de conseils pour le choix des gammes et des fournisseurs.

Le lancement de cette certification se fera dans le courant de ce printemps, avec dans un premier temps le démarchage des partenaires au sein du canton de Fribourg. Une fois cette première étape réalisée, il sera temps de se tourner vers les commerçants d'autres cantons, là où l'enjeu de promouvoir et protéger le Vacherin Fribourgeois AOP est peut-être encore plus grand.

indem es es in den Fokus rückt und die verschiedenen, von der BOVF erarbeiteten Kommunikationsmassnahmen bestmöglich umsetzt.

Nach Erhalt der Zertifizierung können die anerkannten Partner von Leistungen und Vorteilen profitieren, die normalerweise den Mitgliedern der BOVF vorbehalten sind. Unter anderem erhält der Händler eine Metalltafel mit der Aufschrift «Anerkannter Partner» sowie eine Zertifizierungsvignette. Diese wird alle zwei Jahre erneuert und mit dem neuen Datum versehen, nachdem die Kontrollen bestätigt haben, dass der Partner die in der Charta definierten Bedingungen einhält. So sind die Händler von den Konsumenten als Qualitätsgaranten zu erkennen.

Zu den übrigen von der BOVF gebotenen Vorteilen gehört die Abgabe von Werbematerial zum Vorzugspreis, der Einbezug der anerkannten Partner in gewisse Kommunikations- und Vertriebsmassnahmen sowie die Sichtbarkeit auf der Website und in den sozialen Netzwerken der Branchenorganisation. Der zertifizierte Händler erhält überdies drei Mal jährlich die Zeitschrift der BOVF «Intensités» und wird bei der Wahl des Sortiments und der Lieferanten beraten.

Die Lancierung dieser Zertifizierung erfolgt im Laufe dieses Frühlings. In einem ersten Schritt suchen wir Partner im Kanton Freiburg. Nach dieser Etappe wenden wir uns den Händlern anderer Kantone zu. Dort ist die Herausforderung, den Vacherin Fribourgeois AOP zu fördern und zu schützen, möglicherweise noch grösser.

Savourer  
l'instant



 **Vacherin® Fribourgeois**  
SWITZERLAND  
Goût unique depuis 600 ans



[vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://vacherin-fribourgeois-aop.ch)