

n°38 - décembre 2021

Intensites

Nouveautés et développement au Vacherin Fribourgeois AOP
Neuheiten und Entwicklungen beim Vacherin Fribourgeois AOP



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans

Sommaire

Inhaltsverzeichnis

EDITO	3
Le Vacherin Fribourgeois AOP ne se repose pas sur ses lauriers Der Vacherin Fribourgeois AOP ruht sich nicht auf seinen Lorbeeren aus	
REPORTAGE	4
Nouvelle ferme laitière, Institut agricole de Grangeneuve Neuer Milchviehbetrieb, Landwirtschaftliches Institut von Grangeneuve	
A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES	8
Les Caves de la Tzintre Die Reifungskeller «La Tzintre»	
THÉMATIQUE	12
Le site internet fait peau neuve Die Website im neuen Look	
PARTENAIRES AGRÉÉS	14
Fromagerie Bruand SA, Genève et Laiterie Centrale, Ollon Fromagerie Bruand SA, Genf und Laiterie Centrale, Ollon	
THÉMATIQUE	17
Lauréats Courtemelon Auszeichnungen in Courtemelon	

IMPRESSUM

EDITEUR : INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
RÉDACTION : FÉDÉRATION PATRONALE ET ÉCONOMIQUE
TRADUCTION : TRAIT D'UNION
GRAPHISME : PARALLELE.CH
PHOTO : PARALLELE.CH, DOMINIQUE SAVARY
IMPRESSION : MEDIA-F, BULLE
TIRAGE : 1650 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

Le Vacherin Fribourgeois AOP ne se repose pas sur ses lauriers

Der Vacherin Fribourgeois AOP ruht sich nicht auf seinen Lorbeeren aus

**URS SCHWALLER,
PRÉSIDENT | PRÄSIDENT**



Cette édition d'Intensités est particulière, dans le sens où pratiquement chaque article présente une nouveauté, du mouvement au sein de notre filière. Ainsi, vous pourrez découvrir un reportage sur la nouvelle ferme de Grangeneuve, inaugurée à la fin du mois de septembre dernier. Du côté de notre Interprofession, nous avons travaillé sur la refonte de notre site internet, qui a été mis en ligne début novembre et dont vous pourrez lire quelques informations dans cette édition. Notre charte pour les partenaires agréés lancée le printemps passé porte ses fruits, avec déjà plusieurs signatures dans les cantons romands. Deux de ces nouveaux partenaires ont d'ailleurs accepté de partager leur expérience pour notre journal.

Ces nouveautés qui permettent de faire avancer notre filière et connaître notre produit et son savoir-faire ne seraient pas possibles sans l'engagement et l'investissement de tous les acteurs et partenaires. Des personnes passionnées par ce qu'elles font et qui mettent chaque jour leur professionnalisme au service du Vacherin Fribourgeois AOP. C'est pourquoi nous avons toujours beaucoup de plaisir à les mettre en valeur dans notre rubrique « À la découverte de nos membres », qui cette fois-ci présente les Caves de la Tzintre à Charmey, où sont affinées les meules des exploitations d'alpage. C'est également avec beaucoup de satisfaction que nous avons suivi les résultats du Concours suisse des produits du terroir à Courtemelon, lors desquels plusieurs fabricants se sont distingués. Nous en profitons pour les féliciter dans cette édition.

Vous l'aurez compris, le Vacherin Fribourgeois AOP ne se repose pas sur ses lauriers. Nous avons la chance d'avoir une filière active, dynamique et qui sait rester proche des consommateurs et de l'avancée de la société, tout en conservant ses traditions et son savoir-faire. Quant à l'IPVF, elle travaille elle aussi en continu pour la promotion et la défense du produit et de ses acteurs, aussi bien dans le canton de Fribourg que dans le reste de la Suisse et à l'étranger.



**ROMAIN CASTELLA,
DIRECTEUR | DIREKTOR**

Diese Ausgabe von Intensités ist insofern besonders, als praktisch in jedem Artikel eine Neuigkeit vorgestellt wird, denn in unserer Wertschöpfungskette bewegt sich etwas. So können Sie eine Reportage über den neuen Bauernhof in Grangeneuve lesen, der Ende September eingeweiht wurde. Was unsere Branchenorganisation angeht, arbeiten wir gerade an einer neuen Internetseite, zu der Sie in dieser Ausgabe einige Informationen finden. Unsere im Frühjahr lancierte Charta für anerkannte Partner trägt Früchte; sie wurde in den Westschweizer Kantonen bereits mehrfach unterzeichnet. Zwei dieser neuen Partner haben sich im Übrigen einverstanden erklärt, ihre Erfahrung für unsere Zeitschrift zu teilen.

Diese Neuigkeiten, mit denen unsere Wertschöpfungskette vorankommen und unser Produkt und sein Know-how bekannt machen kann, wären ohne das Engagement und die Investition aller Akteure und Partner nicht möglich. Menschen mit einer Leidenschaft für das, was sie tun, die ihre Professionalität jeden Tag in den Dienst des Vacherin Fribourgeois AOP stellen. Deshalb freuen wir uns sehr, sie in unserer Rubrik «Über unsere Mitglieder» hervorzuheben. Diesmal präsentieren wir die Keller von La Tzintre in Charmey, wo die Alpkäselaihe veredelt werden. Ausserdem haben wir hoch zufrieden die Ergebnisse des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte in Courtemelon verfolgt, bei dem mehrere Hersteller ausgezeichnet wurden. Wir nehmen die Gelegenheit wahr, ihnen in dieser Ausgabe zu gratulieren.

Es ist Ihnen sicher nicht entgangen: Der Vacherin Fribourgeois AOP ruht sich nicht auf seinen Lorbeeren aus. Wir haben das Glück, eine aktive und dynamische Wertschöpfungskette zu haben, der es gelingt, nahe am Konsumenten und dem Fortschritt der Gesellschaft zu bleiben und gleichzeitig ihre Traditionen und ihr Know-how zu erhalten. Auch die BOVF arbeitet unermüdlich für die Verkaufsförderung und Verteidigung des Produkts und seiner Akteure, sowohl im Kanton Freiburg als auch in der restlichen Schweiz und im Ausland.

REPORTAGE

Nouvelle ferme laitière, Institut agricole de Grangeneuve

Neuer Milchviehbetrieb, Landwirtschaftliches Institut von Grangeneuve

Fin septembre, l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg (Grangeneuve) a inauguré sa nouvelle ferme laitière. Technologies, installations, espace, tout a été pensé pour former au mieux la relève. Retour sur le projet avec Pascal Toffel, directeur de Grangeneuve, et Laurent Guisolan, l'un des deux chefs de projet pour cette nouvelle ferme.

Directeur de Grangeneuve depuis septembre 2015, Pascal Toffel a fait la formation d'ingénieur agronome à l'EPFZ avant de travailler quatre ans dans l'alimentation animale, puis huit pour le lobby des maraîchers à Berne. Quant à Laurent Guisolan, il a commencé à Grangeneuve en 1991 en tant qu'employé agricole. Au fil des années, il a endossé toujours plus de responsabilités et depuis cette année, il est responsable des Exploitations et membre de la direction. Il a également été l'un des deux chefs de projet pour la nouvelle ferme laitière, en collaboration avec Samuel Joray.

L'ancienne ferme avait été construite au tout début du 20^e siècle et, malgré plusieurs rénovations, n'était plus vraiment au goût du jour. Après plusieurs discussions, le projet final est né en 2014, avec le choix d'utiliser du lait sans ensilage, permettant de continuer la fabrication de spécialités AOP, telles que le Vacherin Fribourgeois AOP et le Gruyère AOP. Une autre décision importante a été de

Ende September hat das Landwirtschaftliche Institut des Kantons Freiburg (Grangeneuve) seinen neuen Milchviehbetrieb eingeweiht. Technologien, Anlagen, Räume... - zur optimalen Ausbildung der neuen Generation wurde an alles gedacht. Zurück zum Projekt mit Pascal Toffel, Direktor von Grangeneuve, und Laurent Guisolan, einem der beiden Projektleiter für diesen neuen Bauernhof.

Pascal Toffel ist seit September 2015 Direktor von Grangeneuve und durchlief an der ETHZ die Ausbildung zum Agraringenieur, bevor er vier Jahre lang in der Tierfütterung und dann acht für die Lobby der Gemüsegärtner in Bern arbeitete. Laurent Guisolan hat 1991 als landwirtschaftlicher Angestellter in Grangeneuve angefangen. Im Laufe der Jahre hat er immer mehr Verantwortung übernommen, und seit diesem Jahr ist er Betriebsleiter und Direktionsmitglied. Ausserdem war er in Zusammenarbeit mit Samuel Joray einer der beiden Projektleiter für den neuen Milchviehbetrieb.

Der alte Bauernhof war ganz am Anfang des 20. Jahrhunderts erbaut worden und entsprach trotz mehrerer Renovierungen nicht mehr wirklich heutigen Standards. Nach einigen Diskussionen wurde 2014 das endgültige Projekt mit der Entscheidung definiert, silagefreie Milch zu verwenden, um weiterhin AOP-Spezialitäten



©IAG

ne pas démonter l'ancien bâtiment pour le remplacer, mais d'en construire un nouveau, afin d'avoir plus de place. Au final, ce sont 8,8 millions de francs qui ont été investis pour cette nouvelle construction. Un montant plus élevé qu'une ferme privée qui s'explique par les différentes exigences publiques : « C'est une ferme-école, qui doit avoir assez de place pour accueillir les élèves. Elle sera également utilisée pour des essais pratiques et fait partie intégrante du nouveau Centre de compétences pour le lait cru. Enfin, elle vise à être un lien ville-campagne, et donc une source d'informations pour montrer le métier d'agriculteur et d'où vient le lait. »

Pour répondre à ces exigences, il a fallu aménager des installations modernes et utiliser des nouvelles technologies : « La première priorité était le climat d'étable, pour que les animaux soient bien. Nous avons beaucoup de luminosité, avec des rideaux gérés automatiquement, qui permettent de créer des ombrages et générer une ventilation naturelle. Les vaches sont séparées en deux groupes, avec des types de stabulation et des sols différents, ce qui permet d'effectuer des

wie etwa den Vacherin Fribourgeois AOP und den Gruyère AOP herstellen zu können. Eine weitere wichtige Entscheidung war die, das alte Gebäude nicht abzureissen, um es zu ersetzen, sondern ein neues zu bauen, um mehr Platz zu haben. Am Ende wurden 8,8 Millionen Franken in diesen Neubau investiert. Ein höherer Betrag als für einen privaten Bauernhof, was sich durch verschiedene öffentliche Anforderungen erklärt: «Es handelt sich um einen Schulbauernhof, der genügend Platz bieten muss, um die Schülerinnen und Schüler aufzunehmen. Ausserdem wird das Gebäude für praktische Versuche genutzt und ist integraler Bestandteil des neuen Kompetenzzentrums für Rohmilch. Schliesslich soll er eine Verbindung zwischen Stadt und Land und damit eine Informationsquelle sein, um den Beruf der Landwirtin und des Landwirts sowie die Herkunft der Milch zu verdeutlichen.»

Zur Erfüllung dieser Anforderungen mussten moderne Anlagen entwickelt und neue Technologien genutzt werden: «Höchste Priorität hatte das Stallklima, damit sich die Tiere wohlfühlen. Wir haben viel Licht, automatisch geregelte Vorhänge, mit denen Schatten hergestellt und eine natürliche Belüftung



©IAG

6

comparaisons, toujours dans un but de formation. Six silos pour le stockage des aliments concentrés et quatre systèmes différents de séchages du foin permettront d'effectuer des essais sur le site. Quant à la traite, un système side by side monoquai de dix postes a été installé (traite par l'arrière): « Le lait livré à la fromagerie-école de Grangeneuve répond aux cahiers des charges des AOP. » Une première en Suisse, la salle de traite est couplée à un système d'analyse du lait: « Les données permettent de surveiller la santé des vaches et de gérer le troupeau de manière proactive, de plus elles pourront également être utilisées en classe. »

Pour la formation, une salle d'exercices est disponible, avec un sol antiglisse, afin de pouvoir y amener des vaches pour les exercices pratiques, tels que la tonte, la taxation ou le parage des onglons. Un autre but de la ferme étant d'informer le public, des visites guidées sont organisées pour expliquer le métier et la production de lait: « Notre objectif est d'attirer les classes d'école primaire. Pour les éduquer, mais aussi pourquoi pas faire naître des vocations, car trouver la relève reste un défi constant. » La ferme a ainsi été pensée pour pouvoir être visitée. La salle de traite est par exemple visible depuis le rez supérieur, ce qui permet d'observer sans déranger le travail des agriculteurs ou les cours des élèves.

herbegeführt werden kann. Die Kühe sind in zwei Gruppen mit unterschiedlichen Laufstalltypen und Böden eingeteilt, so dass Vergleiche angestellt werden können, immer mit dem Ziel der Ausbildung.» Dank sechs Lagersilos für Kraftfutter und vier verschiedenen Systemen zum Trocknen des Heus werden wir vor Ort Versuche durchführen können. Zum Melken wurde ein einseitiges Side-by-Side-System mit zehn Melkplätzen installiert (Melken durch die Hinterbeine): «Die von der Käseerschule Grangeneuve gelieferte Milch erfüllt die AOP-Pflichtenhefte.» Erstmals in der Schweiz ist der Melkstand mit einem Milchanalysesystem gekoppelt: «Anhand der Daten kann die Gesundheit der Kühe überwacht und die Herde proaktiv gemanagt werden; darüber hinaus können sie auch im Unterricht genutzt werden.»

Für die Ausbildung ist ein Übungsraum verfügbar, mit rutschfestem Boden, damit die Kühe für die praktischen Übungen wie beispielsweise die Schur, die Taxation oder die Klauenpflege mit hineingenommen werden können. Da die Information der Öffentlichkeit ein weiteres Ziel des Bauernhofs ist, werden geführte Besichtigungen organisiert, um den Beruf und die Milchproduktion zu erklären. «Unser Ziel ist es, für Grundschulklassen attraktiv zu sein. Um sie aufzuklären, aber auch - warum nicht - Berufungen herbeizuführen, denn es bleibt eine ständige Herausforderung, Nachwuchs zu finden.» Der Bauernhof ist

Si cette nouvelle ferme laitière est l'aboutissement d'un projet important, la prochaine décennie s'annonce encore bien chargée à Grangeneuve. Dans les investissements à venir, notons une installation de biogaz dont la mise en service est prévue pour 2023. L'ancienne étable sera quant à elle transformée en une nouvelle fromagerie, la « Grange Neuve », prévue à l'horizon 2026. En parallèle, un bâtiment sera construit en 2024 pour l'arrivée de Liebefeld Kulturen SA sur le site. Et la fromagerie actuelle sera utilisée pour l'agrandissement de la halle technologique. Enfin, quand tous ces projets auront abouti, il sera temps de moderniser le site de Sorens, voué à la production de lait bio: « Tous ces investissements sont réalisés avec les métiers de fromager et d'agriculteur au cœur des réflexions. Sans oublier la formation de la relève, qui est un défi crucial. »

also dazu gedacht, besucht werden zu können. Der Melkstand beispielsweise ist vom Obergeschoss aus zu sehen, so dass man beim Melken zusehen kann, ohne die Arbeit der Landwirte oder die Kurse der Schülerinnen und Schüler zu stören.

Auch wenn mit diesem neuen Milchviehbetrieb ein wichtiges Projekt umgesetzt ist, wird Grangeneuve im nächsten Jahrzehnt noch gut ausgelastet sein. Zu den bevorstehenden Investitionen gehört eine Biogasanlage, die 2023 in Betrieb genommen werden soll. Der Umbau des alten Stalls zu einer neuen Käserei, der « Grange Neuve », ist für 2026 geplant. Parallel dazu wird 2024 ein Gebäude für die Ankunft der Liebefeld Kulturen AG vor Ort errichtet werden. Und die derzeitige Käserei wird zur Vergrößerung der Technologiehalle genutzt werden. Wenn schliesslich alle diese Projekte abgeschlossen sein werden, ist es Zeit, den Standort Sorens zu modernisieren, welcher der Biomilchproduktion gewidmet ist. « Bei all diesen Investitionen stehen das Käsehandwerk und der Beruf des Landwirts im Zentrum der Überlegungen. Ohne die Ausbildung des Nachwuchses zu vergessen, die eine entscheidende Herausforderung darstellt. »

ANAÏS BOURBIA



— A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES —

Les Caves de la Tzintre

Die Reifungskeller «La Tzintre»

Les Caves de la Tzintre ont été inaugurées en 2012, construites par la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'alpage afin de centraliser en un seul endroit l'affinage du Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP et du Gruyère d'Alpage AOP. Fondée en 1998, la Coopérative est présidée depuis l'année dernière par Dominique de Buman, qui présente le fonctionnement et l'importance des Caves.

La Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromages d'alpage sous sa forme actuelle date de 1998, créée par et pour les producteurs. L'un des buts était d'assurer la pérennité des exploitations d'alpage et que le fruit de leur travail reste viable économiquement. Un autre avantage de la Coopérative est également de pouvoir mettre en commun les efforts des producteurs, que ce soit au niveau de la qualité mais également des normes d'hygiène. Ce dernier point a été crucial dans la construction des Caves de la Tzintre, qui ont permis de réunir l'affinage des fromages de tous les producteurs d'alpage en un seul endroit qui réponde aux exigences actuelles. Sans compter que ce lieu centralisé simplifie également le travail et la gestion des stocks, tout en offrant une plus grande visibilité et identification pour les fromages d'alpage fribourgeois.

Die von der Freiburgischen Genossenschaft der Alpkäseproduzenten erbauten Reifungskeller «La Tzintre» wurden im Jahr 2012 eingeweiht. Ziel war es, die Reifung des Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP und des Gruyère d'Alpage AOP an einem einzigen Ort zusammenzuführen. Die 1998 gegründete Genossenschaft wird seit vergangenem Jahr von Dominique de Buman geleitet, der die Funktionsweise und die Bedeutung der Keller vorstellt.

Die Freiburgische Genossenschaft der Alpkäseproduzenten geht in ihrer aktuellen Form auf das Jahr 1998 zurück und wurde von den und für die Produzenten ins Leben gerufen. Eines der Ziele war es, den Fortbestand der Alpbetriebe zu sichern und dafür zu sorgen, dass deren Arbeit wirtschaftlich tragfähig bleibt. Überdies kann die Genossenschaft die Anstrengungen der Produzenten bezüglich Qualität aber auch Hygienestandards bündeln. Der letzte Punkt war beim Bau der Keller «La Tzintre» von entscheidender Bedeutung und ermöglichte es, die Affinage der Käse aller Alpproduzenten an einem Ort zusammenzulegen, der den aktuellen Anforderungen gerecht wird. Ausserdem vereinfacht dieser zentralisierte Ort die Arbeit und Lagerbewirtschaftung und verschafft den Freiburger Alpkäsen eine bessere Sichtbarkeit und Identifikation.



Dominique de Buman a repris la présidence de la Coopérative le 1^{er} juillet 2020, avec une transmission effective réalisée en octobre. Les mesures sanitaires l'ont pour l'instant privé d'assemblées générales avec les producteurs, qu'il a rencontrés lors de séances d'information : « Nous avons par exemple pu parler de l'état des caves, ou encore prendre note de leurs besoins et désirs. » Cet ancien Conseiller national n'a pas hésité un instant quand l'ancien président de la Coopérative, René Kolly, lui a proposé de reprendre le flambeau : « J'ai toujours pu observer son intérêt pour la Coopérative et les Caves. » Dominique de Buman, qui a toujours aimé ce monde de l'alpage, de la nature et des produits du terroir, avait d'ailleurs rejoint la Coopérative en tant que membre « de soutien » et aimait assister aux assemblées depuis près de 20 ans.

Quant aux Caves, elles ont été inaugurées en 2012, devenant l'affineur d'alpage principal du canton de Fribourg. Pour le Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP par exemple, ce sont 52 tonnes qui y sont affinées par année, provenant de 27 producteurs. Il faut dire que la production en alpage est spécifique et généralement plus délicate qu'en plaine, d'une part en raison du lieu géographique, mais également avec l'utilisation de lait cru et le chauffage au feu de bois. Cela signifie aussi qu'un soin tout particulier doit être apporté durant l'affinage : « Nous devons

Dominique de Buman hat am 1. Juli 2020 den Vorsitz der Genossenschaft übernommen. Die effektive Stabsübergabe erfolgte im Oktober. Pandemiebedingt konnte er die Produzenten noch an keiner Generalversammlung begrüßen, jedoch an Informationssitzungen. « Wir haben zum Beispiel über den Zustand der Keller gesprochen oder Kenntnis von den Bedürfnissen und Wünschen der Produzenten genommen. » Der ehemalige Nationalrat hat keinen Moment gezögert, als ihm der frühere Genossenschaftspräsident, René Kolly, den Posten angeboten hat. « Ich habe immer gesehen, dass er sich für die Genossenschaft und die Keller interessiert », erläutert Letzterer. Dominique de Buman, der diese Alpen, die Natur und die regionalen Produkte seit jeher liebt, stiess als « Unterstützungsmitglied » zur Genossenschaft und wohnte den Versammlungen während fast 20 Jahren bei.

Was die Keller anbelangt, so wurden sie im Jahr 2012 eingeweiht und zum wichtigsten Alpkäseaffineur des Kantons Freiburg. So werden beispielsweise jährlich 52 Tonnen Vacherin Fribourgeois AOP von 27 Produzenten gereift. Man muss wissen, dass die Käseherstellung auf der Alp heikler ist als im Tal. Dies aufgrund der geografischen Lage, aber auch aufgrund der Verwendung von Rohmilch und des KäSENS über dem Holzfeuer. Bei der Affinage ist besondere Sorgfalt



prendre en compte les défis de production, tout en s'assurant de respecter les règles d'hygiène et de répondre aux attentes du marché. Il faut utiliser cette fabrication artisanale, moins standardisée, comme un argument de qualité.» Un autre défi pour les Caves est l'augmentation de la quantité de Vacherin Fribourgeois AOP à stocker et affiner, qui a plus que doublé entre 2012 et 2021 : « Notre cave devient trop petite. Nous devons l'étendre, sous une forme qui est encore à examiner. »

geboten. «Wir müssen die Herausforderungen der Produktion berücksichtigen, gleichzeitig die Hygienevorschriften einhalten, aber auch die Erwartungen des Marktes erfüllen. Diese handwerkliche, weniger standardisierte Herstellungsweise muss als Qualitätsargument genutzt werden. Eine weitere Herausforderung für die Keller ist die gestiegene Menge an Vacherin Fribourgeois AOP, die gelagert und affinert werden muss. Sie hat sich zwischen 2012 und 2021 mehr als verdoppelt.





Il faut dire que certaines périodes de l'année sont particulièrement chargées en meules à affiner : « Entre juin et septembre, les caves débordent, car les fromages frais sont apportés par les producteurs, et il faut ensuite environ deux mois avant de pouvoir les libérer pour la vente. » Pour le Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP, les ventes se font entre août et mars, puis la cave est vide jusqu'à mi-mai environ. Ces fluctuations expliquent un besoin de personnel flexible, d'autant plus que tout l'affinage se fait à la main : « Nous avons des employés fixes et d'autres qui sont temporaires pour la saison d'été. Mais cela devient toujours plus difficile de les recruter. » Avoir du personnel compétent est fondamental, pour la qualité du travail bien sûr, mais également le lien avec les producteurs : « Une confiance s'installe au fil du temps avec le chef de cave, qui devient presque un conseiller car il connaît les producteurs, leurs points forts et leurs soucis. C'est une relation essentielle. Je suis confiant pour l'avenir de nos fromages d'alpage, qui bénéficient du courant de sympathie pour le retour vers la nature et les produits authentiques. »

« Unser Keller wird zu klein. Wir müssen ihn erweitern, doch ist die Art und Weise noch nicht klar. »

Zu gewissen Zeiten im Jahr müssen extrem viele Laibe affinert werden « Zwischen Juni und September sind die Keller übervoll, denn die Produzenten bringen ihre frischen Käse, und es braucht dann etwa zwei Monate, bevor sie für den Verkauf freigegeben werden können. » Der Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP verkauft sich zwischen August und März, danach ist der Keller bis ca. Mitte Mai leer. Diese Schwankungen erklären, warum wir flexibles Personal brauchen, umso mehr, als dass die Affinage von Hand erfolgt. « Wir haben fest Angestellte und solche, die nur während der Sommersaison tätig sind. Es wird aber immer schwieriger, diese zu rekrutieren. » Es ist sehr wichtig, kompetentes Personal zu haben, einerseits wegen der Qualität der Arbeit, aber auch wegen der Bindung zum Produzenten. « Mit der Zeit wird mit dem Kellermeister ein Vertrauensverhältnis aufgebaut. Er wird praktisch Berater, er kennt die Produzenten, ihre Stärken und ihre Sorgen. Diese Beziehung ist äusserst wichtig. Ich sehe der Zukunft unserer Alpkäse zuversichtlich entgegen, denn sie profitieren vom derzeitigen Trend zurück zur Natur und zu authentischen Produkten. »

THÉMATIQUE

Le site internet fait peau neuve

Website im neuen Look

Après la dernière adaptation en 2018, le site internet du Vacherin Fribourgeois AOP a fait peau neuve cet automne dans le but de mieux répondre aux exigences actuelles en termes de fonctionnalités et de mettre plus en valeur l'humain et le savoir-faire.

Mis au goût du jour pour la dernière fois en 2018 lors du lancement de la nouvelle campagne, le site internet du Vacherin Fribourgeois AOP ne correspondait plus aux exigences actuelles en termes d'apparence et de fonctionnalité. Le design actuel du site ne transmettait pas suffisamment les valeurs et l'identité du Vacherin Fribourgeois AOP. Les objectifs de cette refonte étaient donc, premièrement de rendre la navigation plus facile et agréable pour les visiteurs et deuxièmement de mettre plus avant le produit et les membres afin de transmettre davantage d'émotions et de véhiculer les valeurs du Vacherin Fribourgeois AOP, telles que le savoir-faire, la tradition et l'authenticité.

Au printemps dernier, l'Interprofession a mis au concours la refonte du site internet et a contacté quatre agences fribourgeoises pour y participer. A la suite des présentations des projets, l'agence digitale Emblematic, en collaboration avec l'agence Parallèle pour le design, a été sélectionnée pour mener son projet à bien. Fondée en 2014 par Marc Vincent et basée à Fribourg et à Lausanne, l'agence Emblematic est spécialisée dans la création de sites internet et le marketing digital. Grâce à l'expertise en référencement et en stratégie digitale d'Emblematic et au

Nach der letzten Anpassung im Jahr 2018 wurde die Website des Vacherin Fribourgeois AOP diesen Herbst überarbeitet. Die Funktionalitäten entsprechen nunmehr besser den derzeitigen Anforderungen, und der Mensch und dessen Know-how werden stärker in den Fokus gerückt.

Mit der Lancierung der neuen Kampagne im Jahr 2018 wurde die Website des Vacherin Fribourgeois AOP zum letzten Mal aktualisiert. Sie entsprach nicht mehr den aktuellen Anforderungen bezüglich Aussehen und Funktionalität. Das Design der Website vermittelte die Werte und die Identität des Vacherin Fribourgeois AOP nicht ausreichend. Mit einer Neugestaltung sollte also die Navigation für die Besucher vereinfacht und angenehmer gestaltet werden. Zudem wollten wir das Produkt und die Mitglieder stärker in den Vordergrund rücken, um Emotionen und die Werte des Vacherin Fribourgeois AOP wie das Know-how, die Tradition und die Authentizität zu transportieren.

Letzten Frühling hat die Branchenorganisation die Neugestaltung der Website ausgeschrieben und vier Freiburger Agenturen für eine Teilnahme kontaktiert. Im Anschluss an die Präsentationen der Projekte wurde die Web-Agentur Emblematic beauftragt, zusammen mit der Agentur Parallèle, für das Design. Die im Jahr 2014 durch Marc Vincent gegründete und in Freiburg und Lausanne ansässige Agentur Emblematic hat sich auf die Erstellung von Websites und digitales Marketing spezialisiert. Aufgrund der Expertise in der Referenzierung und der digitalen

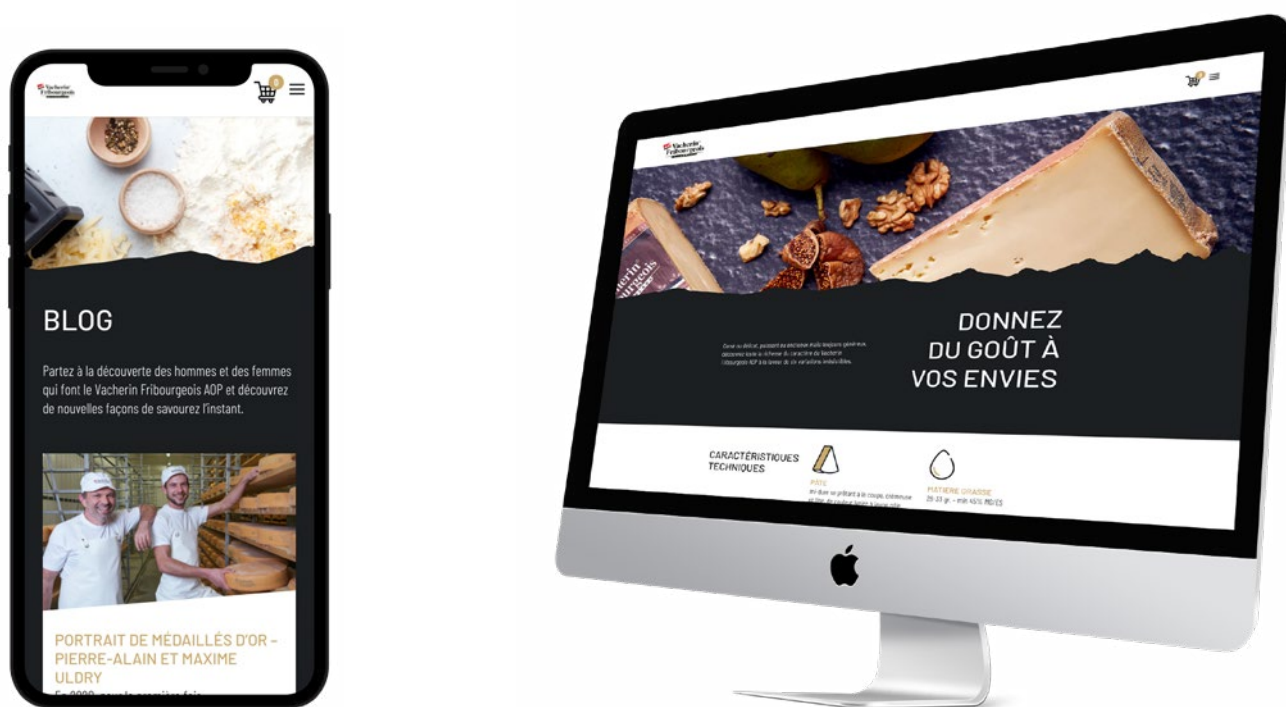
design raffiné de Parallèle, leur projet répondait aux exigences et attentes de l'Interprofession.

Après plusieurs mois de travail et de collaboration, le nouveau site internet a été mis en ligne au début de mois de novembre. Le nouveau design reprend les couleurs du Vacherin Fribourgeois AOP, le noir et le blanc, ainsi que le doré. Les pictogrammes et ombres du territoire de marque ont également été intégrés de manière discrète. Afin de mettre plus en valeur les fabricants de Vacherin Fribourgeois AOP, une page personnelle a été créée pour chacun d'eux avec différentes photos et informations détaillées. Une carte répertoriant les affineurs, les fabricants ainsi que les points de vente a été établie afin que les visiteurs puissent trouver facilement du Vacherin Fribourgeois AOP à proximité de chez eux. Finalement, afin de faciliter les commandes de matériel promotionnel, l'entier du catalogue a été mis en ligne. Et pour toutes les autres fonctionnalités, rendez-vous sur www.vacherin-fribourgeois-aop.ch.

Stratégie von Emblematic sowie des ausgefeilten Designs von Parallèle entsprach ihr Projekt den Anforderungen und Erwartungen der Branchenorganisation.

Nach mehreren Monaten der Arbeit und Zusammenarbeit wurde die neue Website im November aufgeschaltet. Das neue Design übernimmt die Farben Schwarz, Weiss und Gold des Vacherin Fribourgeois AOP. Die Piktogramme und Schattenbilder des Markenterritoriums wurden ebenfalls dezent integriert. Um die Hersteller des Vacherin Fribourgeois AOP hervorzuheben, wurde eine persönliche Seite für jeden von ihnen mit verschiedenen Fotos und Detailinformationen erstellt. Eine Karte, welche Affineure, Hersteller und Verkaufsstellen erfasst, sorgt dafür, dass die Besucher der Website auf einfache Weise und in ihrer Nähe Vacherin Fribourgeois AOP finden können. Und schliesslich wurde der gesamte Werbematerial-Katalog online gestellt, um die Bestellung von Werbematerial zu erleichtern. Für weitere Funktionalitäten empfehlen wir Ihnen einen Besuch unter www.vacherin-fribourgeois-aop.ch.

FANNY ROBATEL



THÉMATIQUE

Partenaires agréés Fromagerie Bruand SA, Genève et Laiterie Centrale, Ollon

Anerkannter Partner Fromagerie Bruand SA, Genf und Laiterie Centrale, Ollon

14

Au printemps passé, l'IPVF a créé une charte à signer pour les partenaires agréés, visant à identifier et soutenir les commerçants vendant du Vacherin Fribourgeois AOP mais n'étant pas membre de l'Interprofession. Deux commerces ayant déjà signé la charte se présentent et expliquent ce qu'ils pensent de cette initiative : la Fromagerie Bruand SA à Genève, tenue par Dominique Ryser, et la Laiterie Centrale d'Ollon, gérée par Eliane Audergon.

Cuisinier de formation, Dominique Ryser a repris le commerce de ses parents, la Fromagerie Bruand, avec son épouse en 1992. Il a ensuite beaucoup développé cette fromagerie familiale, située dans une halle marchande de Genève, avec aujourd'hui six employés et 70 heures d'ouverture sur la semaine. Et le commerce va rester une affaire de famille, avec leur fille qui vient reprendre le flambeau avec eux dès cette année.

Quant à Eliane Audergon, elle ne vient à la base pas du milieu de la fromagerie, ayant fait un apprentissage d'assistante en pharmacie. Mais elle allait aider à la Laiterie Centrale d'Ollon depuis ses 15 ans, puis elle y a travaillé à 40% pendant plusieurs

Vergangenem Frühling hat die BOVF eine Charta ins Leben gerufen und von anerkannten Partnern unterzeichnen lassen. Damit sollen Händler identifiziert und unterstützt werden, die zwar Vacherin Fribourgeois AOP vertreiben, aber nicht Mitglied der Branchenorganisation sind. Zwei Geschäfte, welche die Charta bereits unterzeichnet haben, stellen sich vor, und erklären, was sie von dieser Initiative halten. Es sind dies die Fromagerie Bruand SA in Genf, geführt von Dominique Ryser, und die Laiterie Centrale von Ollon, geführt von Eliane Audergon.

Dominique Ryser ist gelernter Koch und hat die Fromagerie Bruand zusammen mit seiner Frau im Jahr 1992 von seinen Eltern übernommen. Er hat diese familiengeführte Käserei, die sich in einer Markthalle in Genf befindet, stark weiterentwickelt. Heute arbeiten sechs Angestellte in der Käserei, die 70 Stunden pro Woche geöffnet ist. Ab diesem Jahr ist ihre Tochter zu ihnen gestossen. Damit bleibt das Geschäft ein Familienunternehmen.

Eliane Audergon hingegen kommt ursprünglich nicht aus der Käseumgebung. Sie ist gelernte Pharmaassistentin. Aber seit ihrem fünfzehnten Lebensjahr hat sie in der Laiterie Centrale



années. Lorsque l'ancienne propriétaire a arrêté, elle a proposé à Eliane Audergon de reprendre le commerce, ce qu'elle a accepté.

Intensités: Comment avez-vous entendu parler de la charte pour devenir partenaire agréé?

Dominique Ryser: C'est l'un des affineurs avec qui je travaille qui m'a parlé de cette initiative et qui m'a demandé si j'étais intéressé à me renseigner sur la charte et à la signer.

Eliane Audergon: C'est mon fournisseur de Vacherin Fribourgeois AOP qui m'a proposé de signer la charte.

Qu'est-ce qui vous a donné envie de le devenir ?

D.R.: J'ai trouvé l'initiative très intéressante car pour moi il est essentiel pour une Interprofession d'entretenir des contacts avec les petits détaillants qui font vivre le produit au quotidien. Nous sommes très rarement sollicités ou au courant des actions qui ont lieu autour du produit, je trouvais donc vraiment bien de pouvoir faire partie du projet. Personnellement, c'est la première fois qu'une Interprofession prend contact avec notre commerce pour une telle initiative.

E.A.: Je trouve important de mettre en avant les bons produits et leur fabrication locale et maison et cette charte va dans ce sens. De mon côté, j'essaie au maximum de travailler avec des partenaires locaux et avec des personnes que je connais. C'est important d'avoir des contacts humains et non pas de travailler dans l'anonymat.

Avant cette charte, quelle était votre relation avec le Vacherin Fribourgeois AOP?

von Ollon ausgeholfen, und anschliessend während mehrerer Jahre zu 40 % dort gearbeitet. Als die ehemalige Eigentümerin die Tätigkeit aufgab, hat sie Eliane Audergon vorgeschlagen, das Geschäft zu übernehmen, was sie denn auch tat.

Intensités: Wie haben Sie von der Charta erfahren, um anerkannter Partner zu werden?

Dominique Ryser: Einer der Affineure, mit denen ich zusammenarbeite, hat mir von dieser Initiative berichtet und mich gefragt, ob ich Interesse an der Charta hätte und diese unterzeichnen wolle.

Eliane Audergon: Mein Lieferant von Vacherin Fribourgeois AOP hat mir vorgeschlagen, diese Charta zu unterzeichnen.

Was bewegte Sie dazu, anerkannter Partner zu werden?

D.R.: Ich habe die Initiative sehr interessant gefunden, denn für mich ist es sehr wichtig, dass eine Branchenorganisation Kontakte mit den kleinen Einzelhandelsgeschäften unterhält, welche das Produkt tagtäglich am Leben halten. Wir werden nur selten angefragt, oder dann über Aktionen rund um das Produkt. Deshalb habe ich es wirklich gut gefunden, am Projekt teilnehmen zu können. Es ist das erste Mal, dass eine Branchenorganisation für eine solche Initiative Kontakt mit unserem Geschäft aufnimmt.

E.A.: Ich finde es wichtig, die guten Produkte und ihre lokale und eigene Herstellung in den Fokus zu stellen. Diese Charta geht genau in diese Richtung. Ich versuche, wenn immer möglich mit lokalen Partnern und Personen zusammenzuarbeiten, die ich kenne. Zwischenmenschliche Kontakte sind wichtig, man darf nicht in der Anonymität arbeiten.

D.R. : J'entretenais déjà une relation importante avec le produit car nous en vendions plusieurs sortes et l'utilisions déjà dans de nombreuses préparations, qui remportent toujours un franc succès auprès de notre clientèle. Par exemple, nous proposons un mélange à gratin avec du Vacherin Fribourgeois AOP pour lequel nous recevons toujours de très bons retours.

E.A. : J'en vendais déjà plusieurs sortes à la coupe et je l'utilisais surtout dans des préparations de fondues.

Quelles sortes de Vacherin Fribourgeois AOP est-ce que vous vendez?

D.R. : Nous vendons six ou sept sortes différentes, et travaillons avec deux partenaires principaux : la Fromagerie Moléson et Huguenin Fromages. Mes parents travaillaient déjà avec eux, je les connais donc depuis bien longtemps. Nous vendons aussi 2,5 tonnes de fondue par année, nous faisons différents mélanges mais toujours avec 50% de Vacherin Fribourgeois AOP.

E.A. : Je vends du Vacherin Fribourgeois doux qui vient de Montbovon, de chez mon cousin, Marc Delacombaz. Je propose également du corsé de la Fromagerie Moléson. Comme je le disais, c'est important pour moi de travailler avec des personnes que je connais.

“ J'ai trouvé l'initiative très intéressante car pour moi il est essentiel pour une Interprofession d'entretenir des contacts avec les petits détaillants qui font vivre le produit au quotidien. ”

“ Ich habe die Initiative sehr interessant gefunden, denn für mich ist es sehr wichtig, dass eine Branchenorganisation Kontakte mit den kleinen Einzelhandelsgeschäften unterhält, welche das Produkt tagtäglich am Leben halten. ”

Welches war vor der Charta ihre Beziehung zum Vacherin Fribourgeois AOP?

D.R.: Das Produkt war mir schon bestens bekannt, denn wir verkauften schon mehrere Sorten und setzten den Vacherin Fribourgeois AOP in verschiedenen Zubereitungen ein, welche sich bei unserer Kundschaft grosser Beliebtheit erfreuen. So bieten wir beispielsweise eine Gratinmischung mit Vacherin Fribourgeois AOP an, für welche wir immer sehr gute Rückmeldungen erhalten.

E.A.: Ich habe bereits mehrere Sorten als Schnittkäse verkauft und den Vacherin Fribourgeois AOP vor allem in Fonduezubereitungen eingesetzt.

Welche Sorten Vacherin Fribourgeois AOP verkaufen Sie?

D.R.: Wir verkaufen sechs oder sieben verschiedene Sorten und arbeiten mit zwei Hauptpartnern zusammen: der Fromagerie Moléson und Huguenin Fromages. Bereits meine Eltern haben mit ihnen zusammengearbeitet, und ich kenne sie deshalb seit langem. Wir verkaufen 2,5 Tonnen Fondue pro Jahr, stellen verschiedene Mischungen her, aber immer mit 50 % Vacherin Fribourgeois AOP.

E.A.: Ich verkaufe milden Vacherin Fribourgeois AOP von Montbovin, hergestellt von meinem Cousin, Marc Delacombaz. Ich biete auch würzigen Vacherin Fribourgeois AOP der Fromagerie Moléson an. Wie gesagt, für mich ist es sehr wichtig, mit Leuten zusammenzuarbeiten, die ich kenne.

DAS GESPRÄCH FÜHRTE ANAÏS BOURBIA

— THÉMATIQUE —

Lauréats Courtemelon

Auszeichnungen in Courtemelon

Félicitations à tous les artisans Fribourgeois qui ont fait briller le Vacherin Fribourgeois AOP et la fondue à Courtemelon au Concours Suisse des produits du terroir 2021.

Herzlichen Glückwunsch an alle Freiburger Fachmänner und Fachfrauen, die den Vacherin Fribourgeois AOP und das Fondue in Courtemelon am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte 2021 zum Leuchten gebracht haben.

17





Alexandre Mesot, Alex Terroir,
Fondue Vacherin Fribourgeois AOP
médaillé d'or



William Wyssmüller, Les Fondues Wyssmüller® SA,
Mélange fondue „Assemblage“ médaillé de bronze,
Mélange fondue „Moitié-Moitié Bjo“ médaillé d'argent,
Mélange fondue „Excellence“ médaillé d'or



Laurent Python, Fromagerie de Grandvillard,
Fondue Moitié-Moitié médaillée d'argent,
Fondue Vacherin Fribourgeois AOP médaillée d'or



Olivier Bongard, Käserei Schweni,
Vacherin Fribourgeois AOP
médaillé de bronze



Erich Hunkeler, Fromagerie Sommentier,
mélange fondue Moitié-Moitié
médaillé de bronze



Marc et Philippe Pasquier,
Vacherin Fribourgeois
d'Alpage médaillé de bronze.



Jean-Daniel Privet, Laiterie du Pâquier,
Vacherin Fribourgeois AOP médaillé d'or



Christian Duc,
Vacherin Fribourgeois SA,
Fondue Suprême aromatisée
à la truffe médaillée d'or



Pierre-Alain Uldry, Laiterie de Pont-la-Ville,
Vacherin Fribourgeois AOP médaillé de bronze



Savourer l'instant



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans