

n°39 - mai 2022

# Intensities

Le Vacherin Fribourgeois AOP, authentique et contemporain  
Der Vacherin Fribourgeois AOP, authentisch und zeitgemäss



**Vacherin® Fribourgeois**

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans

# Sommaire

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>EDITO</b>	<b>3</b>
Tradition et modernité au service de la qualité Tradition und Moderne im Dienst der Qualität	
<b>À LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES</b>	<b>4</b>
Olivier Bongard, Fromagerie de Schweni, Prix du Conseil d'Etat 2022 Olivier Bongard, Käserei Schweni, Auszeichnung des Staatsrats 2022	
<b>REPORTAGE</b>	<b>8</b>
Traite automatisée dans la filière du Vacherin Fribourgeois AOP Automatische Melksysteme in der Wertschöpfungskette des Vacherin Fribourgeois AOP	
<b>THÉMATIQUE</b>	<b>12</b>
Soirée de lancement du Club Vaccarinus Abendveranstaltung zur Lancierung des Clubs Vaccarinus	
<b>THÉMATIQUE</b>	<b>16</b>
Une année de tous les records Ein Rekordjahr	
<b>SAVOUREZ L'INSTANT</b>	<b>18</b>
Raviolis au Vacherin Fribourgeois AOP Ravioli mit Vacherin Fribourgeois AOP	

---

### IMPRESSUM

EDITEUR : INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS  
RÉDACTION : FÉDÉRATION PATRONALE ET ÉCONOMIQUE  
TRADUCTION : TRAIT D'UNION  
GRAPHISME : PARALLELE.CH  
PHOTO : PARALLELE.CH, DOMINIQUE SAVARY, TAKE OFF  
PRODUCTIONS  
IMPRESSION : MEDIA-F, BULLE  
TIRAGE : 1700 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

# Tradition et modernité au service de la qualité

## Tradition und Moderne im Dienst der Qualität

**URS SCHWALLER,  
PRÉSIDENT | PRÄSIDENT**



L'un des grands atouts du Vacherin Fribourgeois AOP est sans nul doute sa qualité, qui répond chaque année aux attentes des consommatrices et consommateurs. Cela a encore été démontré en 2021, une année qui a battu tous les records, aussi bien du côté de la production que des ventes. Vous pouvez retrouver ces chiffres exceptionnels dans notre rétrospective proposée dans cette édition.

La recherche de la qualité est ainsi l'un des buts de la filière et nous avons beaucoup de chance de pouvoir compter sur des acteurs qui prennent cet objectif très à cœur. Des artisans dont le savoir-faire est souvent récompensé à sa juste valeur. C'est le cas par exemple à travers le Prix du Conseil d'Etat fribourgeois, attribué chaque année à un fromager dont le Vacherin Fribourgeois AOP a séduit les papilles des sept membres de notre gouvernement. Pour 2022, c'est celui fabriqué par Olivier Bongard à Schweni qui a été choisi et nous sommes allés à sa rencontre afin de recueillir ses impressions.

Sa qualité, le Vacherin Fribourgeois AOP la doit aussi à sa tradition et son histoire emblématique, vieille de plus de 600 ans, qui a su traverser les âges tout en continuant à séduire les amatrices et amateurs de fromage. C'est aussi pour célébrer cette tradition qu'est né le Club Vaccarinus, dont la fête de lancement a eu lieu le 2 décembre dernier à Fribourg. Ce club regroupe celles et ceux qui aiment profondément le Vacherin Fribourgeois AOP et contribuent à sa belle réputation, au sein de nos frontières et en-dehors.

Et si la tradition est importante, elle doit aller de pair avec la modernité, qui permet au produit de vivre avec son temps et de se projeter vers l'avenir. C'est en partie dans ce but que les délégués ont accepté un nouveau règlement en assemblée extraordinaire en décembre dernier, permettant d'encadrer l'utilisation de la traite automatisée dans la filière. Les conditions très strictes doivent garantir la haute qualité du lait pour notre produit exceptionnel.



**ROMAIN CASTELLA,  
DIRECTEUR | DIREKTOR**

Einer der grossen Trümpfe des Vacherin Fribourgeois AOP ist zweifellos seine Qualität, die Jahr für Jahr die Erwartungen der Konsumentenkreise vollumfänglich erfüllt. Dies zeigte sich erneut im Jahr 2021, sowohl auf Stufe Produktion als auch Verkauf. Die hervorragenden Zahlen dazu ersehen Sie dem in dieser Ausgabe vorgeschlagenen Rückblick.

Das Streben nach Qualität ist eines der Ziele der Wertschöpfungskette, und wir haben das Glück, auf unsere Akteure zählen zu können, die sich dieses Ziel sehr zu Herzen nehmen. Das Know-how unserer handwerklichen Produzenten wird denn auch oft gebührend honoriert. Dies ist zum Beispiel durch die Auszeichnung des Freiburger Staatsrats der Fall, die jedes Jahr an einen Käser geht, dessen Vacherin Fribourgeois AOP die sieben Mitglieder unserer Regierung besonders überzeugt hat. Für dieses Jahr wurde der von Olivier Bongard in Schweni hergestellte Vacherin ausgewählt. Wir haben ihn besucht und seine Eindrücke eingesammelt.

Seine Qualität verdankt der Vacherin Fribourgeois AOP auch seiner Tradition und seiner symbolträchtigen, über 600 Jahr alten Geschichte, während der er die Käseliebhaber unablässig begeistert hat. Auch um diese Tradition zu feiern, wurde der Club Vaccarinus gegründet, dessen Einweihungsfeier am 2. Dezember 2021 in Freiburg stattfand. Dieser Club vereint all jene, die vom Vacherin Fribourgeois AOP begeistert sind und zur Verbreitung von dessen tollem Image im In- und Ausland beitragen.

Die Tradition ist wichtig, aber sie muss mit der Moderne einhergehen. Das Produkt muss mit der Zeit gehen und in die Zukunft blicken können. In diesem Sinne haben die Delegierten im Dezember 2021 an einer ausserordentlichen Delegiertenversammlung einem neuen Reglement zugestimmt, das den Einsatz der automatischen Melksysteme zulässt. Dabei müssen jedoch die sehr strengen Auflagen die hohe Milchqualität für unser aussergewöhnliches Produkt gewährleisten.



— A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES —

# Olivier Bongard, Prix du Conseil d'Etat 2022

## Olivier Bongard, Käserei Schweni, Auszeichnung des Staatsrats 2022

Pour la troisième 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 2022, c'est Olivier Bongard de la Fromagerie de Schweni qui succède à Marc Delacombaz de la Fromagerie de Montbovon, vainqueur en 2021.

Créé en 2019, le Prix du Conseil d'Etat sélectionne chaque année un Vacherin Fribourgeois AOP et un Gruyère AOP, qui seront servis dans les réceptions gouvernementales durant les douze mois suivants. Concrètement, 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. Les lots sélectionnés sont pré-évalués par une commission d'experts, qui sélectionnent trois fromageries de chaque sorte fromagère pour le choix final du Conseil d'Etat.

Les résultats ont été annoncés en novembre passé et le président 2021 du Conseil d'Etat fribourgeois, M. Jean-François Steiert, s'est rendu dans les fromageries lauréates afin de remettre le prix en mains propres. Pour le Vacherin Fribourgeois AOP, c'est celui d'Olivier Bongard, fabriqué à la Fromagerie de Schweni (commune de Saint-Antoine), qui a été sélectionné.

Zum dritten Mal in Folge haben der Staat Freiburg und die Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois sowie die Sortenorganisation Gruyère die Preisverleihung des Staatsrats organisiert. Den Preisträgern wurde damit die Möglichkeit eröffnet, ein Jahr lang bei den offiziellen Apéros der Freiburger Staatsräte ihren Käse servieren zu dürfen. Beim Vacherin Fribourgeois AOP folgt 2022 Olivier Bongard von der Käserei Schweni auf Marc Delacombaz von der Käserei Montbovon, der den Preis im Jahr 2021 gewonnen hat.

Für die im Jahr 2019 geschaffene Auszeichnung des Staatsrats werden in jedem Jahr ein Vacherin Fribourgeois AOP und ein Gruyère AOP ausgewählt, die in den darauffolgenden zwölf Monaten bei den Regierungsempfängen serviert werden. Konkret können die Mitglieder der Branchen- und Sortenorganisation, 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. Die ausgewählten Warenlose werden im Vorfeld von einer Expertenkommission beurteilt. Diese wählt von jeder Käsesorte drei Käsereien für die endgültige Auswahl durch den Staatsrat aus.

Die Ergebnisse wurden im November letzten Jahres bekannt gegeben. Der Freiburger Staatsratspräsident, H. Jean-François Steiert, besuchte die ausgewählten Käsereien, um die Auszeichnung persönlich zu übergeben. Für den Vacherin Fribourgeois AOP wurde der in der Käserei Schweni (Gemeinde St. Antoni,) hergestellte Käse von Olivier Bongard ausgewählt.





Jean-François Steiert, Conseiller d'Etat, Romain Castella, Philippe Caille et Olivier Bongard, maître fromager.

Olivier Bongard est fils de fromagers et ce métier a toujours été une évidence pour lui. Après un apprentissage dans trois établissements différents, au Mouret, à Guin et à Grange-neuve, il a travaillé dans différentes laiteries avant de passer son brevet et sa maîtrise fédérale. Il a passé ensuite quelques années chez Suisselab à Zollikofen avant de saisir l'opportunité de reprendre la fromagerie de Guin en 2013. Quant à celle de Schweni, elle était à son père depuis 2005 et Olivier Bongard a repris le flambeau en janvier 2019. Avoir deux fromageries permet de travailler une plus grande variété de produits, grâce à des installations différentes.

Outre le Vacherin Fribourgeois AOP, d'autres spécialités sont également fabriquées à Schweni, comme des yogurts, du Singinois à l'ail, des tommes de la Singine, du Château, du sérac et de la raclette. Ces produits sont fabriqués avec le lait livré deux fois par jour, puis ils sont vendus au magasin situé à Tavel. Olivier Bongard emploie trois collaborateurs dans la fromagerie de Schweni, dont un à 50%. Ils gèrent également les caves dans le même bâtiment, qui compte 5'500 places. La laiterie et les caves ont d'ailleurs été agrandies en 2017: « Nous fabriquons toujours la même quantité, par contre les nouvelles installations, notamment une plus grande presse, sont plus pratiques et nous permettent de travailler plus rapidement. »

Olivier Bongard ist ein Käsesohn; diese Berufswahl war für ihn immer selbstverständlich. Nach einer Lehre in drei verschiedenen Einrichtungen in Le Mouret, Düdingen und Grangeneuve hat er in verschiedenen Käsereien gearbeitet, bevor er seinen Fachausweis und das eidgenössische Käsereimeisterdiplom erwarb. Anschliessend verbrachte er einige Jahre bei Suisselab in Zollikofen, bevor er 2013 die Chance nutzte, die Käserei von Düdingen zu übernehmen. Die Käserei Schweni gehörte seit 2005 seinem Vater, der im Januar 2019 den Betrieb an Olivier Bongard übergab. Wenn man zwei Käsereien besitzt, lässt sich dank unterschiedlicher Anlagen eine grössere Produktvielfalt verarbeiten, so Olivier Bongard.

Über den Vacherin Fribourgeois AOP hinaus werden in der Schweni auch andere Spezialitäten wie etwa Joghurt, Schweni Chnobli, Sencer Mutschli, Château, Ziger und Raclette produziert. Diese Produkte werden mit der zweimal täglich gelieferten Milch hergestellt und dann in Tafers im Laden verkauft. Olivier Bongard beschäftigt in der Käserei Schweni drei Mitarbeiter, einen davon in einer Teilzeitstelle von 50%. Sie bewirtschaften auch den Keller mit 5'500 Plätzen im selben Gebäude. Die Käserei und der Keller wurden übrigens 2017 vergrössert: «Wir produzieren immer noch die gleiche Menge. Allerdings sind die neuen Anlagen, insbesondere eine grössere Presse, praktischer und geben uns die Möglichkeit, schneller zu arbeiten.»





Ce qui plaît à Olivier Bongard dans son métier, c'est le travail avec le lait, une matière première qui permet de fabriquer beaucoup de produits différents. Quant au Vacherin Fribourgeois AOP, il l'accompagne au quotidien : « Nous en mangeons beaucoup à la maison. C'est un produit emblématique de notre région. » Le fromager de Schweni observe aussi des changements au fil des ans : « Il y a encore quelques années, nous faisons surtout de la fondue avec le Vacherin Fribourgeois AOP. Mais maintenant, on remarque que de plus en plus de clients viennent l'acheter à la coupe. La qualité du produit ne cesse d'augmenter et nous essayons toujours de communiquer aux consommateurs que c'est un fromage délicieux à manger à la main. »

**« C'est important pour l'équipe que leur travail de qualité soit récompensé. »**

Gagner le Prix du Conseil d'Etat a été une belle reconnaissance pour les collaborateurs et les producteurs de lait : « C'est important pour l'équipe que leur travail de qualité soit récompensé. »

Was Olivier Bongard an seinem Beruf gefällt ist das aus einem Rohstoff; Milch, so viele verschiedene Produkte hergestellt werden könnten. Speziell der Vacherin Fribourgeois AOP begleitet Olivier Bongard im Alltag « Wir essen zuhause viel davon. Er ist ein symbolträchtiges Produkt unserer Region ». Der Käser von der Schweni verzeichnet im Laufe der Jahre auch Veränderungen: « Noch vor einigen Jahren bereiteten wir mit dem Vacherin Fribourgeois AOP vor allem Fondue zu. Aber inzwischen ist festzustellen, dass immer mehr Kunden kommen, die ihn als Schnittkäse kaufen. Die Produktqualität wird ständig weiter verbessert, und wir versuchen immer, den Konsumenten zu kommunizieren, dass das ein köstlicher Käse ist, den man gut von Hand essen kann. »

**« Es ist wichtig für das Team, dass seine Qualitätsarbeit belohnt wird. »**

Die Auszeichnung des Staatsrates zu erhalten, war für die Mitarbeiter und die Milchproduzenten eine schöne Anerkennung: « Es ist wichtig für das Team, dass seine Qualitätsarbeit belohnt »

Ce diplôme a eu des répercussions auprès de la presse, qui est venue les interviewer, et a également apporté des réactions positives de la part des clients: « Nous l'avons affiché sur une petite table dans le magasin pour mettre en avant ce prix. » Olivier Bongard et son équipe espèrent maintenant que 2022 sera plus favorable aux apéritifs que les années précédentes, afin que le Conseil d'Etat ait l'occasion de servir et faire découvrir leur Vacherin Fribourgeois AOP.

wird.» Dieses Diplom schlug sich in der Presse nieder, die zu Interviews kam, und rief auch seitens der Kunden positive Reaktionen hervor: «Wir haben es auf einem kleinen Tisch im Laden ausgestellt, um diese Auszeichnung zur Geltung zu bringen.» Olivier Bongard und sein Team hoffen jetzt, dass das Jahr 2022 für Apéros günstiger verlaufen wird als die Vorjahre, damit der Staatsrat Gelegenheit hat, ihren Vacherin Fribourgeois AOP zu servieren und entdecken zu lassen.



Monsieur le Conseiller d'Etat se prête au jeu de la dégustation.

Le Prix du Conseil d'Etat 2022 pour le Gruyère AOP a été attribué à la famille Markus Sturny de la fromagerie de Lanthen. 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 2022 für den Le Gruyère AOP wurde der Familie Markus Sturny von der Käserei Lanthen verliehen. Wir gratulieren ihr ebenfalls herzlich für die 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 Staatskanzlei sowie der Sortenorganisation Gruyère für die ausgezeichnete Zusammenarbeit.



# Traite automatisée dans la filière du Vacherin Fribourgeois AOP

## Automatische Melksysteme in der Wertschöpfungskette des Vacherin Fribourgeois AOP

Le 16 décembre 2021, les délégués de l'IPVF ont pris la décision d'imposer un règlement d'application encadrant l'utilisation de la traite automatisée dans la filière du Vacherin Fribourgeois AOP. Cette décision a été émise sous réserve de nombreux critères et les délégués ont pu se prononcer sur la base de sources actuelles et précises concernant l'utilisation des robots de traite. Les réflexions de l'IPVF quant à cette utilisation avaient débuté en 2019, en prenant en compte quatre critères principaux.

Tout d'abord, le respect du cahier des charges pour le Vacherin Fribourgeois AOP a été au centre des préoccupations. L'utilisation de la traite automatisée n'y pose pas de problème direct, tant que plusieurs critères et mesures de sécurité sont respectés. Les autres éléments pris en compte sont la qualité du produit, son caractère authentique et le bien-être animal, sur lesquels aucune concession ne peut être faite. Les essais réalisés ont permis d'assurer que cette forme de traite respecte la qualité du produit. De plus, la personne reste omniprésente dans la gestion de son troupeau et de ses installations, garantissant le maintien du savoir-faire. Enfin, la technologie offre une solution adéquate pour le bien-être et la qualité de vie des vaches.

La pose d'un système de traite automatisée nécessite un accord écrit, à la fin de la phase de planification et avant l'installation, entre les partenaires, à savoir le demandeur, le fromager, la société

Am 16. Dezember 2021 haben die Delegierten der BOVF die Entscheidung getroffen, ein Anwendungsreglement für den Einsatz automatischer Melksysteme in der Wertschöpfungskette des Vacherin Fribourgeois AOP festzusetzen. Diese Entscheidung wurde vorbehaltlich zahlreicher Kriterien getroffen, und die Delegierten konnten sich auf der Grundlage aktueller und präziser Informationsquellen zum Einsatz von Melkrobotern äussern. Die Überlegungen der BOVF bezüglich deren Einsatz hatten 2019 unter Berücksichtigung von vier Hauptkriterien begonnen.

Zunächst stand die Einhaltung des Pflichtenhefts für den Vacherin Fribourgeois AOP im Vordergrund. Der Einsatz automatischer Melksysteme stellt in diesem Zusammenhang kein direktes Problem dar, soweit mehrere Kriterien und Sicherheitsmassnahmen eingehalten werden. Die anderen berücksichtigten Elemente, bei denen keinerlei Kompromisse geschlossen werden dürfen, sind die Qualität des Produkts, sein authentischer Charakter und das Tierwohl. Anhand der durchgeführten Versuche konnte sichergestellt werden, dass diese Form des Melkens die Produktqualität nicht beeinträchtigt. Darüber hinaus bleibt der Mensch beim Management seiner Herden und Anlagen allgegenwärtig, so dass kein Know-how verlorenght. Und schliesslich bietet die Technologie eine geeignete Lösung für das Wohlergehen und die Lebensqualität der Kühe.



de laiterie et l'IPVF. Les bases légales fédérales, notamment en matière de production laitière et de détention des animaux, les conventions et avenants privés et interprofessionnels entre l'acheteur et le vendeur, ainsi que les bonnes pratiques d'exploitation doivent être respectés. Avec cette proposition, l'IPVF souhaite offrir la possibilité d'accéder aux nouvelles technologies dans la production de lait autant que dans la transformation, pour les membres qui le souhaitent, tout en préservant incontestablement les intérêts de la qualité, de l'image et du marché.

### **TÉMOIGNAGE D'UTILISATION DE LA TRAITE AUTOMATISÉE, FRÉDÉRIC ZOSSO, PRODUCTEUR DE LAIT À COURNILLENS**

Frédéric Zosso, producteur de lait pour le Vacherin Fribourgeois AOP à Cournillens, est un convaincu de la traite automatisée, qu'il utilise depuis 2005. Le robot a été changé deux fois depuis, afin d'intégrer de nouveaux modules, et Frédéric Zosso apprécie tous les avantages apportés par cette technologie.

Die Installation eines automatischen Melksystems setzt am Ende ihrer Planungsphase eine schriftliche Vereinbarung zwischen den Partnern, nämlich dem Antragsteller, dem Käser, der Käseereignossenschaft und der BOVF voraus. Die gesetzlichen Grundlagen des Bundes, insbesondere im Bereich Milchproduktion und Tierhaltung, die privaten und Branchenvereinbarungen und Zusatzklauseln zwischen Käufer und Verkäufer sowie die guten Betriebspraktiken müssen eingehalten werden. Mit diesem Vorschlag will die BOVF den Mitgliedern, die dies wünschen, die Möglichkeit geben, auf die neuen Technologien in der Milchproduktion sowie der Verarbeitung zuzugreifen, und gleichzeitig die Qualitäts-, Image- und Marktinteressen uneingeschränkt zu wahren.

### **ERFAHRUNGSBERICHT ZUM EINSATZ EINES AUTOMATISCHEN MELKSYSTEMS FRÉDÉRIC ZOSSO, MILCHPRODUZENT IN COURNILLENS**

Frédéric Zosso, Milchproduzent für den Vacherin Fribourgeois AOP in Cournillens, ist überzeugt vom automatischen Melken, das er seit 2005 anwendet. Der Roboter wurde seither zweimal ausgetauscht, um neue Module zu integrieren, und Frédéric Zosso schätzt all die Vorteile, die diese Technologie mit sich bringt.





10

Frédéric Zosso a construit une nouvelle ferme en 2004, finie en août 2005, en communauté d'exploitation avec son père et un collègue de leur village de Cournillens, mais c'est lui qui en a géré la responsabilité dès le début. L'installation d'une traite automatisée était une évidence pour le producteur de lait : « J'étais persuadé qu'il s'agissait de la solution pour le futur qui me correspondait le mieux. » Le troupeau se monte aujourd'hui à 70 vaches et, depuis 2015, l'exploitation est certifiée bio.

Depuis 2005, le robot de traite a été changé deux fois, afin de suivre l'évolution technologique. Le premier changement a eu lieu en 2011, pour un modèle plus récent comprenant un compteur de cellules pour chaque vache, ce qui permettait une analyse du lait et de sa qualité : « Nous pouvions intervenir beaucoup plus vite en cas de problème, en utilisant plutôt des pommades et non pas des médicaments. C'était très important, surtout pour le bio. » Puis, en novembre 2021, un nouveau robot a été installé, permettant en plus l'analyse de la progestérone : « Nous n'avons pas encore beaucoup de recul dans son utilisation, mais pour l'instant on en est très satisfaits. »

**« Les analyses et données de la traite automatisée permettent de détecter les soucis plus vite et de prendre des décisions. . »**

Les tous premiers mois d'utilisation n'ont pas été faciles, avec plusieurs pannes consécutives, qui se sont réglées dès que le protocole a été disponible en français. Depuis, Frédéric Zosso en est très satisfait : « En bientôt 20 ans, j'ai dû éliminer très

Frédéric Zosso hat 2004 einen neuen Bauernhof gebaut, der 2005 fertiggestellt wurde. Er bewirtschaftet ihn gemeinschaftlich mit seinem Vater und einem Kollegen aus ihrem Dorf Cournillens, aber er selbst hat von Anfang an die Verantwortung dafür übernommen. Die Installation eines automatischen Melksystems lag für den Milchproduzenten auf der Hand: « Ich war davon überzeugt, dass darin die Zukunftslösung lag, die mir am besten entsprach. » Die Herde umfasst inzwischen 70 Kühe, und seit 2015 ist der Hof Bio zertifiziert.

Seit 2005 wurde der Melkroboter zweimal ausgetauscht, um der technischen Entwicklung zu folgen. Der erste Austausch fand 2011 gegen ein neueres Modell mit einem Zellzähler für jede Kuh statt, so dass eine Analyse der Milch und ihrer Qualität möglich wurde: « Wenn es ein Problem gibt, können wir viel schneller eingreifen und eher Salben als Medikamente einsetzen. Das war sehr wichtig, vor allem für das Bio. » Im November 2021 wurde dann ein neuer Roboter installiert, mit dem zusätzlich die Progesteronanalyse möglich wurde: « Wir haben noch nicht viel Erfahrung mit der Anwendung, aber zurzeit sind wir sehr zufrieden damit. »

**« Anhand der Analysen und Daten aus dem automatischen Melksystem können Probleme schneller festgestellt und Entscheidungen getroffen werden. »**

Die allerersten Einsatzmonate waren nicht leicht: Es kam zu mehreren aufeinanderfolgenden Pannen, die sich beheben ließen, sobald das Protokoll auf Französisch verfügbar war.



peu de bêtes qui ne pouvaient pas être traites par le robot. Et les nouveaux modèles sont encore plus performants dans leur manière de crocher.» Pour lui, les avantages de la traite automatisée sont nombreux, la technologie permettant notamment un gain de temps, d'argent et de flexibilité, tout en diminuant les soucis: « Nous sommes passés de trois à huit employés. J'ai moins l'œil directement sur mes vaches, donc les analyses et données de la traite automatisée permettent de détecter les soucis plus vite et de prendre des décisions.» Le bien-être de l'animal est également pris en compte, avec des vaches qui s'adaptent bien.

Frédéric Zosso a commencé à produire du lait pour le Vacherin Fribourgeois AOP en 2011: « Je n'ai pas de salle de traite, je fais tout avec le robot uniquement.» L'acceptation du règlement en décembre dernier a été un soulagement pour lui: « J'avais peur d'un retour en arrière avec un potentiel refus. Ce qui aurait été très dommage, car il a bien été démontré que la qualité du lait est au rendez-vous, pour autant qu'on fasse les adaptations nécessaires.»

Seither ist Frédéric Zosso sehr zufrieden damit: «In fast 20 Jahren musste ich nur sehr wenige Tiere aussondern, die nicht mit dem Roboter gemolken werden konnten. Und die neuen Modelle sind in der Art und Weise, wie sie greifen, noch viel leistungsstärker.» Für ihn haben automatische Melksysteme viele Vorteile, denn die Technologie bietet insbesondere einen Zeit-, Geld- und Flexibilitätsgewinn und reduziert gleichzeitig die Sorgen: «Wir sind von drei auf acht Mitarbeiter gewachsen. Ich habe meine Kühe direkt unter Kontrolle; anhand der Analysen und Daten aus dem automatischen Melksystem können Probleme schneller festgestellt und Entscheidungen getroffen werden.» Auch das Tierwohl wird berücksichtigt; die Kühe passen sich rasch an.

Frédéric Zosso hat 2011 mit der Milchproduktion für den Vacherin Fribourgeois AOP begonnen: «Ich habe keinen Melkschall, ich überlasse alles nur dem Roboter.» Die Annahme des Reglements im Dezember 2021 war eine Erleichterung für ihn: «Ich hatte Angst vor einem Rückschritt mit einer möglichen Ablehnung. Das wäre sehr schade gewesen, denn es ist eindeutig erwiesen, dass die Milchqualität gegeben ist, wenn man nur die nötigen Anpassungen vornimmt.»

ANAÏS BOURBIA



— THÉMATIQUE —

# Soirée de lancement du Club Vaccarinus

## Abendveranstaltung zur Lancierung des Clubs Vaccarinus

Le 2 décembre 2021 s'est déroulé le lancement du Club Vaccarinus aux Cordeliers à Fribourg. Prévu en 2020 et reporté en raison des mesures sanitaires, cet événement a été l'occasion de réunir les 100 premiers membres de Vaccarinus, le nouveau club d'ambassadeurs du Vacherin Fribourgeois AOP.

La soirée a été ponctuée de surprises gastronomiques concoctées par le Chef Pierrot Ayer, musicales avec la participation de la Gustav Academy et de Jo Mettraux et historique avec l'intervention d'Anne Philipona pour remonter aux origines du Vacherin Fribourgeois AOP. Retrouvez ici quelques photos de la soirée, ainsi qu'une interview d'Alain Lunghi, le président du comité du Club Vaccarinus.

Am 2. Dezember 2021 fand die Lancierung des Clubs Vaccarinus in Les Cordeliers in Freiburg statt. Der für das Jahr 2020 geplante Anlass musste aufgrund der Gesundheitsschutzmassnahmen vorerst verschoben werden. Am 2. Dezember fanden sich dann die ersten 100 Mitglieder, Botschafterinnen und Botschafter des Vacherin Fribourgeois AOP, vor Ort ein.

Der Abend war geprägt von gastronomischen Überraschungen, liebevoll zubereitet durch den berühmten Koch, Pierrot Ayer, der musikalischen Begleitung der Gustav Academy und von Jo Mettraux sowie einem historischen Vortrag von Anne Philipona über die Ursprünge des Vacherins. Nachfolgend ein paar Fotos der Abendveranstaltung sowie ein Interview mit Alain Lunghi, dem Präsidenten des Vorstands des Clubs Vaccarinus.





Le comité : Christelle Grangier, Alain Lunghi, Claire-Lise Rimaz, Romain Castella, Sandra Vallélian et René Kolly





## INTERVIEW D'ALAIN LUNGI, PRÉSIDENT DU COMITÉ DU CLUB VACCARINUS

### Quel est le but du Club Vaccarinus ?

Le but principal du club est la célébration du Vacherin Fribourgeois AOP. Ainsi, il vouera tous ses efforts à mieux faire connaître le produit et à en favoriser la consommation sous toutes ses formes. Il s'associera à toutes les initiatives destinées à sa mise en valeur et à sa défense. En quelques mots, parlons, mangeons et faisons manger du Vacherin Fribourgeois AOP !



### Qu'est-ce qui vous a motivé à prendre cette fonction de président ?

C'est un honneur, car je voue à ce fromage mythique un respect et un amour sans faille. Le Vacherin Fribourgeois AOP a été mon coup de cœur quand je suis arrivé il y a 30 ans à Fribourg pour mes études en économie à l'Université. C'est lors d'une soirée avec des amis fribourgeois que, pour la première fois de ma vie, j'ai mangé une fondue au Vacherin Fribourgeois AOP. Inutile de vous dire quels ont été ma surprise et mon émerveillement en la savourant. C'est donc à partir de cette soirée que le Vacherin Fribourgeois AOP m'accompagne dans tous ses états et dans les miens.

De surcroît, je crois aux bienfaits de la production locale, de nos produits du terroir en général et du Vacherin Fribourgeois AOP en particulier. Dans un monde où nous consommons des légumes qui viennent de l'autre côté des océans, où nous achetons de la viande produite à l'autre bout de la planète et où du pain précuit parcourt des milliers de kilomètres dans des camions, dans ce canton, ici, chez nous, il y a tout pour satisfaire nos papilles. Notre Vacherin Fribourgeois AOP est la preuve que l'amour de notre terre et de nos artisans est une force qui mérite d'être valorisée.

## INTERVIEW MIT ALAIN LUNGI, PRÄSIDENT DES VORSTANDS DES CLUBS VACCARINUS

### Welches Ziel verfolgt der Club Vaccarinus?

Das Hauptziel des Clubs ist die Zelebrierung des Vacherin Fribourgeois AOP. So wird er alles daran setzen, um das Produkt besser bekannt zu machen und dessen Konsum in all seinen Formen zu fördern. Er wird sich an allen Initiativen beteiligen, die seiner Aufwertung und Verteidigung dienen. Kurz gesagt: Wir diskutieren, geniessen Vacherin Fribourgeois AOP und sorgen dafür, dass dieser konsumiert wird!

### Was hat Sie motiviert, das Präsidium des Clubs zu übernehmen?

Es ist eine Sache der Ehre, denn ich zolle diesem mythischen Käse grossen Respekt und mag ihn ganz besonders. Als ich vor 30 Jahren nach Freiburg gekommen bin, um an der Universität Wirtschaft zu studieren, hat mich dieser Käse sofort begeistert. An einem Abend mit Freiburger Freunden genoss ich zum ersten Mal in meinem Leben ein Fondue mit Vacherin Fribourgeois AOP – welch eine Überraschung und welch ein Genuss. Seit jenem Abend begleitet mich der Vacherin Fribourgeois AOP bei jeder sich bietenden Gelegenheit.

Ausserdem glaube ich fest an die Vorteile der lokalen Produktion, der regionalen Produkte im Allgemeinen, und des Vacherin Fribourgeois AOP im Speziellen. Wir leben in einer Zeit, in der wir Gemüse aus Übersee essen, Fleisch kaufen, das am anderen Ende der Welt produziert wird, und Brot essen, das Tausende von Kilometern in Lastwagen zurückgelegt hat. Bei uns, in unserem Kanton, gibt es jedoch alles, was unser Herz begehrt. Unser Vacherin Fribourgeois AOP ist der Beweis dafür, dass die Liebe zu unserem Boden und unserem Handwerk einen Mehrwert darstellt, der es verdient, hervorgehoben zu werden.

### **Comment s'est passée la soirée de lancement?**

#### **A-t-elle répondu à vos attentes?**

La soirée fut un vrai succès et le retour des personnes présentes confirment ce ressenti. Depuis cette soirée, plusieurs personnes nous ont contactés pour pouvoir devenir membres de Vaccarinus. Nous voulions mettre en valeur les invités avec une soirée spéciale qui rend honneur aux producteurs de lait, aux fromagers, aux affineurs et aux consommateurs du Vacherin Fribourgeois AOP. Sans oublier le décor d'exception du couvent des Cordeliers qui a permis de recevoir les convives dans une magnifique salle et dans une bâtisse empreinte d'histoire qui a encore plus valorisé les intervenants d'exception de la soirée.

#### **Quels sont les prochains projets du club?**

Le comité va préparer chaque année une proposition de rencontre pour vivre une expérience en relation avec les buts du club. Chaque rencontre sera aussi l'occasion de saluer les nouvelles ambassadrices et nouveaux ambassadeurs. Un nouveau concept de communication est en train d'être élaboré en synergie avec l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois.

### **Wie lief der Abend der Lancierung ab?**

#### **Hat er Ihre Erwartungen erfüllt?**

Der Abend war ein voller Erfolg, und auch die Rückmeldungen der Anwesenden bestätigten dies. Seit diesem Anlass haben uns mehrere Personen kontaktiert, um Mitglied des Clubs Vaccarinus zu werden. Wir wollten die Gäste mit einem besonderen Anlass in den Fokus rücken, der den Milchproduzenten, den Käsern, Affineuren und Konsumenten von Vacherin Fribourgeois AOP die Ehre erweist. Aussergewöhnlich war auch die Kulisse des Klosters Les Cordeliers, wo die Gäste und Referenten in einem wundervollen Saal und einem geschichtsträchtigen Gebäude empfangen und auch damit gewürdigt wurden.

#### **Welche nächsten Projekte verfolgt der Club?**

Der Vorstand wird jedes Jahr einen Vorschlag für ein Treffen vorbereiten, an dem eine Erfahrung im Zusammenhang mit den Zielen des Clubs im Zentrum steht. Jedes Treffen wird auch Gelegenheit bieten, neue Botschafterinnen und Botschafter willkommen zu heissen. In Synergie mit der Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois wird ein neues Kommunikationskonzept ausgearbeitet.





## THÉMATIQUE

# Une année de tous les records

## Ein Rekordjahr

L'année 2021 a été celle de tous les records pour le Vacherin Fribourgeois AOP, dans la production, le marché et l'exportation. Elle restera sans nul doute marquée dans l'histoire du produit, surtout après une année 2020 compliquée. Ces chiffres démontrent non seulement une filière solide, mais également un produit recherché par les consommateurs qui ont confiance en la qualité et la traçabilité du Vacherin Fribourgeois AOP.

En ce qui concerne la production de Vacherin Fribourgeois AOP, de nouveaux records ont été atteints en 2021, avec une augmentation de 13,5% pour un total de près de 3'075 tonnes produites. Les ventes aussi ne se sont jamais aussi bien portées, notamment les exportations qui ont augmenté de 17,2% pour un total de 412,9 tonnes vendues à l'étranger.

Das Jahr 2021 war für den Vacherin Fribourgeois AOP auf Stufe Produktion, Markt und Export ein Rekordjahr. Es wird zweifellos in die Geschichte eingehen, vor allem nach einem sehr komplizierten Jahr 2020. Die positiven Zahlen sprechen nicht nur für eine solide Wertschöpfungskette, sondern auch dafür, dass das Produkt von den Konsumenten nachgefragt wird und sie Vertrauen in die Qualität und Rückverfolgbarkeit des Produkts haben.

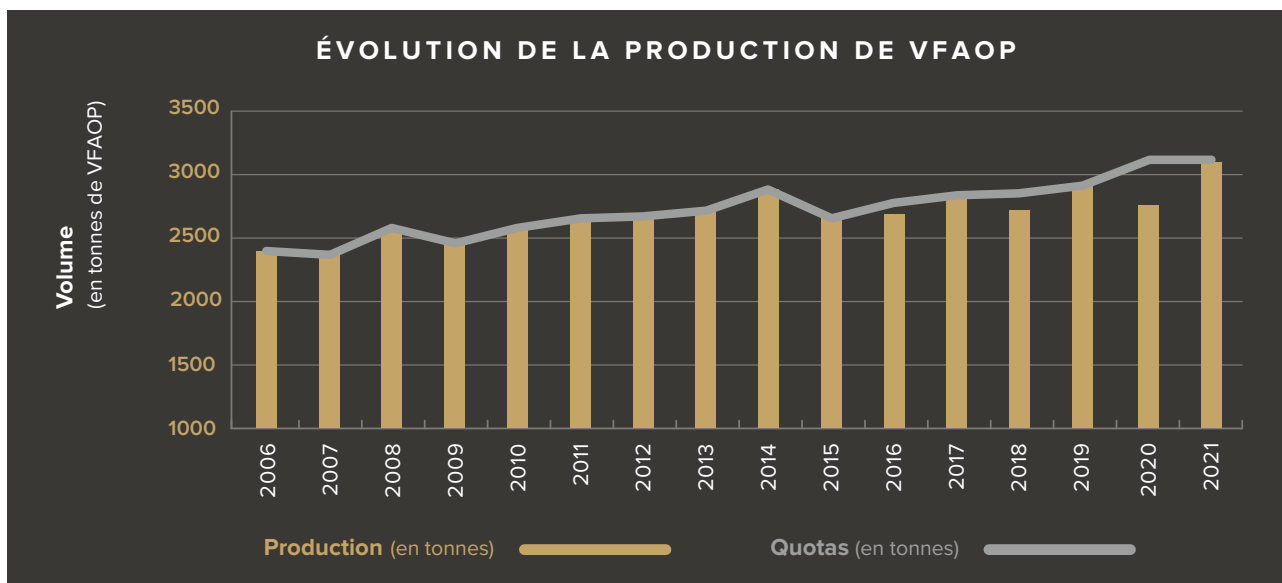
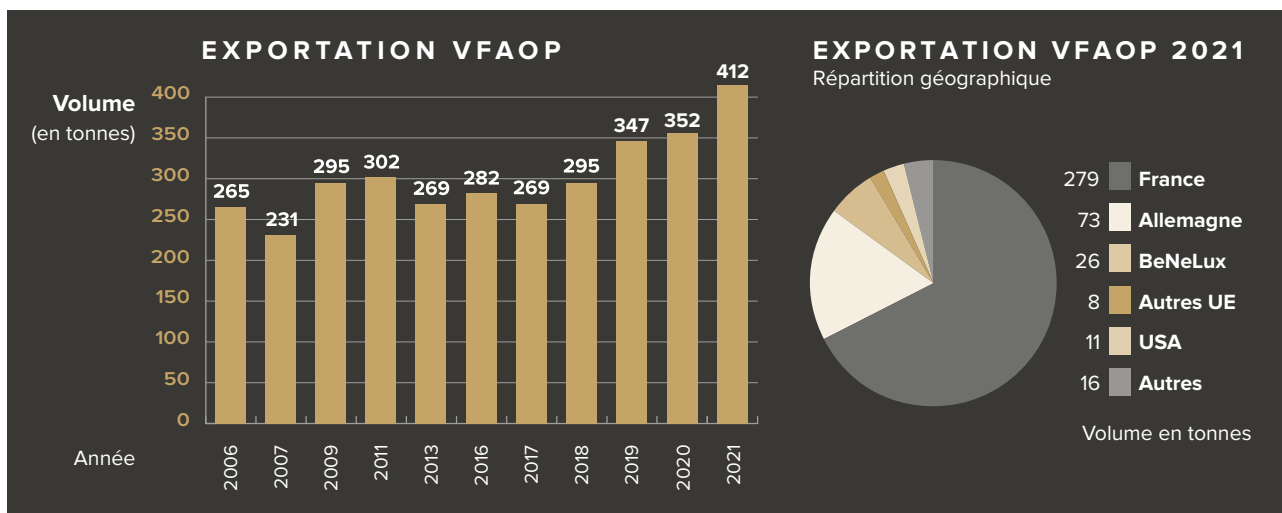
Was die Produktion von Vacherin Fribourgeois AOP anbelangt, so wurden im Jahr 2021 neue Rekorde erzielt. Die Steigerung beträgt 13,5 % bei einer Gesamtproduktion von 3'075 Tonnen. Auch die Verkäufe erzielten noch nie dagewesene Resultate mit einer Zunahme um 17,2%. Die Exporte beliefen sich insgesamt auf 412,9 Tonnen.





L'augmentation des exportations s'inscrit dans une tendance positive générale pour tous les fromages suisses, avec une augmentation moyenne de 6,9%. Cependant, le Vacherin Fribourgeois AOP dépasse largement cette moyenne avec ses 17,2%. Il est également au-dessus de la moyenne de sa catégorie, les fromages à pâte mi-dure, qui ont augmenté de 10,3%.

Die Exportzunahme folgt einem generell positiven Trend für unsere Schweizer Käse, dies mit einer durchschnittlichen Steigerung um 6,9%. Der Vacherin Fribourgeois AOP liegt mit einer Steigerung um 17,2% sogar deutlich über diesem Schnitt, auch in seiner Kategorie, den Halbhartkäsen, die um 10,3% zugelegt haben.



Ces chiffres exceptionnels sont 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.

Auf diese ausserordentlichen Zahlen 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.

— SAVOUREZ L'INSTANT —

# Raviolis au Vacherin Fribourgeois AOP

## Ravioli mit Vacherin Fribourgeois AOP

Bien que le Vacherin Fribourgeois AOP se déguste principalement sous forme de fondue ou à la coupe, les possibilités de recette avec ce magnifique produit sont multiples. Trois hommes ont collaboré pour créer des raviolis au Vacherin Fribourgeois AOP : Christian Duc, directeur de Vacherin Fribourgeois SA, Carlo Crisci, ancien chef étoilé, et Francesco Olivieri, fabricant de pâtes fraîches artisanales.

Les raviolis au Vacherin Fribourgeois AOP, c'est une recette élaborée par trois personnes. Christian Duc, directeur de Vacherin Fribourgeois SA depuis 2005, cherche régulièrement de nouvelles idées pour mettre le produit en avant. C'est dans ce but qu'il a approché Carlo Crisci, ancien chef étoilé, qui coache aujourd'hui le chef Romain Dercile et le directeur de restaurant François Gautier qui tiennent aujourd'hui la brasserie chic La Fleur de Sel à Cossonay. Ayant grandi aux Paccots, il est tombé gamin dans le Vacherin Fribourgeois AOP. Suite à une proposition de Christian Duc, le chef sera dès à présent en charge de valider des recettes – qu'il s'agisse des siennes ou créées par d'autres personnes – à base de Vacherin Fribourgeois AOP, pour qu'elles puissent ensuite être commercialisées. Finalement, le troisième homme impliqué dans la création et la production des raviolis est Francesco Olivieri, qui a créé il y a quatre ans sa société de fabrication de pâtes fraîches artisanales, PastificiOlivieri, dont cinq sortes de raviolis sont déjà labellisées Terroir Fribourg.

C'est ce dernier qui a mis sur la table l'idée des raviolis au Vacherin Fribourgeois AOP, en venant trouver Christian Duc pour présenter une autre recette déjà commercialisée – les raviolis à la fondue moitié-moitié. La mise au point de ceux 100%

Auch wenn der Vacherin Fribourgeois AOP hauptsächlich als Fondue oder Schnittkäse genossen wird, sind die Rezeptmöglichkeiten mit diesem grossartigen Produkt vielfältig. Drei Männer haben zusammengearbeitet, um Ravioli mit Vacherin Fribourgeois AOP zu kreieren. Christian Duc, Direktor der Vacherin Fribourgeois SA, Carlo Crisci, früherer Sternekoch, und Francesco Olivieri, handwerklicher Hersteller frischer Teigwaren.

Die Rezeptur von Ravioli mit Vacherin Fribourgeois AOP wurde von drei Personen erarbeitet. Christian Duc, seit 2005 Direktor der Vacherin Fribourgeois SA, sucht regelmässig nach neuen Ideen, um das Produkt zur Geltung zu bringen. Zu diesem Zweck hat er sich an Carlo Crisci, früherer Sternekoch, gewandt, der heute für den Koch Romain Dercile und den Direktor des Restaurants, François Gautier, als Coach tätig ist. Die beiden führen heute das Gourmetrestaurant La Fleur de Sel in Cossonay. Crisci ist in Les Paccots aufgewachsen und verliebte sich schon als Kind in den Vacherin Fribourgeois AOP. Infolge eines Angebots von Christian Duc ist der Koch ab sofort dafür zuständig, Rezepturen – seien es seine eigenen oder von anderen entwickelte – auf der Basis von Vacherin Fribourgeois AOP zu bewerten, damit sie dann vertrieben werden können. Der dritte Mann schliesslich, der an der Entwicklung und Produktion von Ravioli mitwirkt, ist Francesco Olivieri, der vor vier Jahren seine Firma zur handwerklichen Herstellung frischer Teigwaren, PastificiOlivieri, gegründet hat. Bereits fünf Sorten Ravioli dieser Firma tragen das Label «Terroir Fribourg».

Es war dieser Letztere, der die Idee der Ravioli mit Vacherin Fribourgeois AOP auf den Tisch legte, als er sich mit Christian Duc traf, um eine andere, bereits vermarktete Rezeptur zu präsen-



Vacherin Fribourgeois AOP n'a pas pris trop de temps, si ce n'est quelques ajustements par rapport à la version à la fondue. Dans un premier temps, la pâte a été quelque peu modifiée, en supprimant les œufs notamment, et surtout en la faisant bicolore noire et blanche afin de rappeler le drapeau fribourgeois. Pour ce faire, Francesco Olivieri prépare deux pâtes, dont une contenant de l'encre de seiche pour lui donner la couleur souhaitée. Il n'en met pas trop, afin d'éviter que le goût ne soit trop prononcé, ce qui donne aux raviolis une couleur proche de celle du bredzon fribourgeois.

Quant à la farce – l'autre ingrédient essentiel des raviolis – elle est composée uniquement de Vacherin Fribourgeois AOP et d'eau, contrairement aux raviolis moitié-moitié de Francesco Olivieri qui contiennent tous les ingrédients utilisés dans un caquelon. La difficulté de la recette était de faire en sorte que le fromage reste à l'intérieur de la pâte pendant la cuisson par ébullition rapide. C'est Carlo Crisci qui a trouvé la solution – une technique qui restera secrète car c'est là que réside la particularité de cette recette et qui permet qu'elle ne soit pas si facilement imitée.

Les raviolis au Vacherin Fribourgeois AOP font partie des premiers projets de collaboration entre Christian Duc et Carlo Crisci. Mis au point durant ces derniers mois, ils sont disponibles à la vente via Vacherin Fribourgeois SA. Si la recette a été rapidement prête, il a ensuite fallu un peu de temps aux trois hommes pour définir quel packaging choisir. Car l'un des souhaits était d'avoir une ligne uniforme pour tous les produits validés par Carlo Crisci, afin que les consommateurs les repèrent rapidement.

Car les raviolis ne sont pas les seuls produits au Vacherin Fribourgeois AOP validés par Carlo Crisci. Dans les autres projets en cours, il est possible de citer les malakoffs, qui sont à bout touchant. Et plus original encore, le chef a créé une recette pour une fondue rafraîchie, à déguster en été avec des bâtonnets de légumes par exemple, et même une glace sucrée au Vacherin Fribourgeois AOP. Des produits qui ne sont pas encore disponibles pour l'instant mais qu'il ne faudra pas manquer de découvrir.

tieren - Ravioli mit Fondue moitié-moitié. Die Perfektionierung dieser beiden Produkte mit 100 % Vacherin Fribourgeois AOP dauerte nicht allzu lange, abgesehen von einigen Anpassungen bei der Fondue-Version. Zunächst wurden die Teigwaren etwas modifiziert, insbesondere durch Verzicht auf die Eier, und vor allem durch ihre zweifarbige Ausführung in Schwarz und Weiss in Anlehnung an die Freiburger Fahne. Dazu bereitet Francesco Olivieri zwei Teige vor, von denen einer Sepia-Tinte enthält, um ihm die gewünschte Färbung zu verleihen. Er nimmt nicht zu viel davon, damit der Geschmack nicht zu dominant wird, so dass die Ravioli eine Farbe ähnlich dem Freiburger Bredzon annehmen.

Was die Füllung betrifft - der andere wichtige Bestandteil von Ravioli - so besteht sie ausschliesslich aus Vacherin Fribourgeois AOP und Wasser, anders als die Ravioli moitié-moitié von Francesco Olivieri, die alle in einem Caquelon verwendeten Zutaten enthalten. Die Schwierigkeit der Rezeptur lag darin, dass der Käse während des Kochvorgangs auf grosser Flamme in der Teigware bleiben muss. Carlo Crisci hat die Lösung gefunden - ein Verfahren, das geheim bleiben wird, denn darin liegt die Besonderheit dieser Rezeptur, die allzu einfache Nachahmung verhindert.

Die Ravioli mit Vacherin Fribourgeois AOP gehören zu den ersten Zusammenarbeitsprojekten zwischen Christian Duc und Carlo Crisci. Sie wurden in den letzten Monaten perfektioniert und sind über die Vacherin Fribourgeois SA erhältlich. Zwar war die Rezeptur rasch fertig, jedoch dauerte es anschliessend ein wenig, bis die drei Männer die Wahl der Verpackung definiert hatten. Denn unter anderem war beabsichtigt, eine einheitliche Linie für alle Produkte zu schaffen, die von Carlo Crisci genehmigt wurden, damit die Konsumenten sie ohne weiteres erkennen.

Denn die Ravioli sind nicht die einzigen Produkte mit Vacherin Fribourgeois AOP, die Carlo Crisci genehmigt. Bei den anderen laufenden Projekten kann man die Malakoffs aufführen, die kurz vor dem Verkaufsstart stehen. Und was noch origineller ist: Der Koch hat eine Rezeptur für ein gekühltes Fondue entwickelt, das sich im Sommer beispielsweise mit Gemüsesticks geniessen lässt, und sogar eine süsse Glace mit Vacherin Fribourgeois AOP. Diese Produkte sind derzeit noch nicht erhältlich, aber man sollte sie unbedingt probieren, wenn es soweit ist.

ANAÏS BOURBIA







*Savourer l'instant*



**Vacherin® Fribourgeois**

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans