

n°40 - septembre 2022

Intensites

Des traditions vivantes et des bases solides
Lebendige Traditionen und ein solides Fundament



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans

Sommaire

Inhaltsverzeichnis

EDITO	3
Face à l'inflation, l'IPVF prend ses responsabilités Die IPVF nimmt ihre Verantwortung gegenüber der Inflation wahr	
REPORTAGE	4
Vacherin Fribourgeois SA fête ses 40 ans Die Vacherin Fribourgeois SA feiert ihr 40-Jahr-Jubiläum	
À LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES	8
Philippe et Samuel Dupasquier, Alpage Le Lity Philippe und Samuel Dupasquier, Alp Le Lity	
PORTRAIT	13
Philippe Favre, Nouveau membre au comité de l'IPVF Philippe Favre, Neues Vorstandsmitglied der IPVF	
PORTRAIT	16
Michel Eggertswyler, Retour sur 25 ans au comité de l'IPVF Michel Eggertswyler, Rückblick auf 25 Jahre im Vorstand der IPVF	
SAVOUREZ L'INSTANT	18
Tarte fine aux 2 pommes et au Vacherin Fribourgeois AOP Dünne Kartoffel-Apfel-Wähe 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
IMPRESSION : MEDIA F IMPRIMERIE SA 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

Face à l'inflation, l'IPVF prend ses responsabilités

Die IPVF nimmt ihre Verantwortung gegenüber der Inflation wahr

**URS SCHWALLER,
PRÉSIDENT | PRÄSIDENT**



La reprise post-Covid en 2021 a apporté son lot d'espoir et d'optimisme, laissant présager la fin des temps difficiles et le retour à une vie normale. Mais les instabilités européennes et mondiales que nous connaissons ont créé une nouvelle période tumultueuse. Les incertitudes sont fortes dans l'économie et sur les marchés, et ce dans de nombreux secteurs d'activités.

Du côté de notre filière, les coûts de production explosent en ce moment pour nos membres et ils doivent être pris en compte par les dirigeants. En adaptant les prix, le comité de l'IPVF prend ses responsabilités et espère compenser en partie l'augmentation des coûts auxquels tous les acteurs de la filière font face. Ces derniers mettent chaque jour leur engagement et leur savoir-faire au service du Vacherin Fribourgeois AOP. Ces temps difficiles ne sont pas les premiers ni les derniers auxquels nous sommes confrontés et nous devons y faire face, en nous appuyant sur les forces de la filière.

Car notre Vacherin Fribourgeois AOP comprend des bases solides, avec des acteurs et des entreprises qui œuvrent depuis des années pour le produit. C'est par exemple le cas des caves Vacherin Fribourgeois SA qui fêtent 40 ans cette année, comme vous pouvez le lire dans cette édition. Les traditions vivantes sont également l'une des forces de notre filière : elles mettent en lumière les acteurs et leur savoir-faire, tout en renforçant l'attachement des consommateurs à notre produit. La vie en alpage et la Désalpe en sont de parfaits exemples, c'est pourquoi la rubrique « A la découverte de nos membres » de cette édition s'intéresse à Samuel et Philippe Dupasquier, fabricants de Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage.

Enfin, il ne faut pas oublier l'engagement des membres du comité de l'IPVF qui œuvrent en faveur de notre produit. Afin d'avoir un aperçu de leur expérience, vous retrouverez dans cette édition le portrait de Michel Eggertswyler, qui a quitté le comité cette année après 25 ans d'engagement, et celui de son remplaçant, Philippe Favre. Nous les remercions chaleureusement pour leur implication.



**ROMAIN CASTELLA,
DIRECTEUR | DIREKTOR**

Die Erholung nach Corona im Jahr 2021 brachte viel Hoffnung und Optimismus mit sich und liess das Ende der schwierigen Zeiten und die Rückkehr zu einem normalen Leben erwarten. Doch die Instabilitäten in Europa und der Welt, die wir erleben, haben eine neue turbulente Zeit geschaffen. In der Wirtschaft und auf den Märkten herrscht grosse Unsicherheit, und das in vielen Tätigkeitsbereichen.

In unserer Branche explodieren die Produktionskosten für unsere Mitglieder derzeit und müssen von den Führungskräften berücksichtigt werden. Mit der Anpassung der Preise nimmt der Vorstand der IPVF seine Verantwortung wahr und hofft, die steigenden Kosten, mit denen alle Akteure der Wertschöpfungskette konfrontiert sind, teilweise auszugleichen. Letztere stellen jeden Tag ihr Engagement und ihr Know-how in den Dienst des Vacherin Fribourgeois AOP. Diese schwierigen Zeiten sind nicht die ersten und nicht die letzten, mit denen wir konfrontiert sind, und wir müssen sie bewältigen, indem wir uns auf die Stärken der Branche stützen.

Unser Vacherin Fribourgeois AOP verfügt nämlich über ein solides Fundament mit Akteur:innen und Unternehmen, die sich seit Jahren für das Produkt einsetzen. So beispielsweise die Keller der Vacherin Fribourgeois SA, die in diesem Jahr 40 Jahre alt werden, wie Sie dieser Ausgabe entnehmen können. Auch die gelebten Traditionen stellen eine der Stärken unserer Wertschöpfungskette dar: Sie stellen die Akteur:innen und ihr Know-how ins Rampenlicht und stärken gleichzeitig die Bindung der Konsument:innen an unser Produkt. Das Leben auf der Alp und der Alpbzug sind perfekte Beispiele dafür. Deshalb befasst sich die Rubrik «Über unsere Mitglieder» in dieser Ausgabe mit Samuel und Philippe Dupasquier, Herstellern von Vacherin Fribourgeois AOP Alpkäse.

Nicht zu vergessen ist schliesslich das Engagement der Vorstandsmitglieder der BOVF, die sich für unser Produkt einsetzen. Um einen Einblick in ihre Erfahrung zu erhalten, finden Sie in dieser Ausgabe das Porträt von Michel Eggertswyler, der dieses Jahr nach 25 verdienstvollen Dienstjahren aus dem Vorstand ausgetreten ist, und das Porträt seines Nachfolgers Philippe Favre. Wir danken ihnen herzlich für ihr Engagement

REPORTAGE

Vacherin Fribourgeois SA fête ses 40 ans

Die Vacherin Fribourgeois SA feiert ihr 40-Jahr-Jubiläum

Cette année, Vacherin Fribourgeois SA (VAFSA) fête ses 40 ans d'existence. À cette occasion, son premier directeur, Anton Overney, est revenu pour Intensités sur quelques éléments marquants de la création et de l'histoire de la société. Jean-Claude Rossier, président du Conseil d'administration de VAFSA depuis près de 20 ans, s'est prêté au jeu de l'interview pour évoquer toutes ses années de fonction.

À l'occasion des 40 ans de VAFSA, son premier directeur, Anton Overney, s'est replongé dans les souvenirs : « L'idée de la création de Vacherin Fribourgeois SA est née sous l'impulsion de Michel Rolle, alors sous-directeur à l'Institut agricole de Grangeneuve (IAG), qui a relevé l'urgence d'organiser le marché face aux conditions chaotiques en matière de prix, de quantités et de qualité. » Le but de Michel Rolle était de protéger le Vacherin Fribourgeois, en particulier celui des fromageries villageoises, tout en limitant la production au canton de Fribourg.

Suite à cette idée, il a fallu plusieurs années de réflexions, de discussions et de séances pour déterminer le schéma de l'organisation de Vacherin Fribourgeois SA, puis sa réalisation : « L'objectif principal était de créer une société de commerce d'intérêt mixte auprès des grossistes pour la commercialisation du Vacherin Fribourgeois. » Pour ce faire, il a fallu convaincre les fromagers et les organisations faitières. L'étape suivante a

Dieses Jahr feiert die Vacherin Fribourgeois SA (VAFSA) ihr 40-jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass hat ihr erster Direktor, Anton Overney, für das Magazin «Intensités» auf einige markante Elemente der Gründung und der Geschichte des Unternehmens zurückgeblickt. Jean-Claude Rossier, seit fast 20 Jahren Verwaltungsratspräsident der VAFSA, stand für ein Interview zur Verfügung, in dem er auf all seine Amtsjahre zurückblickte.

Anlässlich des 40-jährigen Bestehens von VAFSA schwelgte ihr erster Direktor, Anton Overney, in Erinnerungen: «Die Idee zur Gründung der Vacherin Fribourgeois SA entstand auf Anregung von Michel Rolle, dem damaligen Vizedirektor des Landwirtschaftlichen Instituts Grangeneuve (LIG), der angesichts der chaotischen Bedingungen in Bezug auf Preise, Mengen und Qualität die Dringlichkeit einer Marktorganisation feststellte.» Michel Rolles Ziel war es, den Vacherin Fribourgeois, insbesondere jenen der Dorfkäsereien, zu schützen und gleichzeitig die Produktion auf den Kanton Freiburg zu beschränken.

Im Anschluss an diese Idee brauchte es mehrere Jahre der Überlegungen, Diskussionen und Sitzungen, um das Organisationsschema der Vacherin Fribourgeois SA festzulegen und anschliessend zu realisieren: «Das Hauptziel bestand darin, eine Handelsgesellschaft mit gemischten Interessen bei den



été de trouver des caves pour le stockage et l'affinage des Vacherin Fribourgeois: « Dès l'automne, ils ont été entreposés dans la toute nouvelle cave de Fromage Gruyère SA. »

L'Assemblée constitutive de Vacherin Fribourgeois SA s'est déroulée le 24 novembre 1982 et la commercialisation a débuté: « Le moteur de ce système a été Michel Rolle, soutenu par Peter Best, directeur de l'Union suisse du fromage (USF), Guy Emmenegger, avocat à l'USF, Marcel Aeby, directeur de Fromage Gruyère SA, et moi-même, qui ai débuté mon activité en tant que directeur de VAFSA en janvier 1983. »

Grossisten für die Vermarktung des Vacherin Fribourgeois zu gründen.» Dazu mussten die Käser und die Dachorganisationen überzeugt werden. Der nächste Schritt bestand darin, Keller für die Lagerung und Reifung der Vacherin Fribourgeois zu finden: « Ab Herbst wurden sie dann im brandneuen Keller der Fromage Gruyère SA gelagert. »

Die Gründungsversammlung der Vacherin Fribourgeois SA fand am 24. November 1982 statt, und die Vermarktung nahm ihren Anfang: « Die treibende Kraft hinter diesem System war Michel Rolle, unterstützt von Peter Best, Direktor der Schweizerischen Käseunion (SKU), Guy Emmenegger, Anwalt bei der SKU, Marcel Aeby, Direktor der Fromage Gruyère SA, und mir. Meine Tätigkeit als Direktor der VAFSA nahm ich im Januar 1983 auf. »

VAFSA en dates-clés :

- 1982** Fondation de la société à Bulle
- 1989** Commercialisation unifiée par VAFSA de VAFSA, Crémo SA et Moléson SA
- 1998** Construction de la cave, capacité 50'000 meules
- 1999** Séparation de la commercialisation entre VAFSA et Crémo SA
- 2002** installation du laboratoire pour la confection des fondues et râpés

Die VAFSA in Zahlen :

- 1982** Gründung der Gesellschaft in Bulle
- 1989** Vereinheitlichte Vermarktung von VAFSA, Crémo SA und Moléson SA durch VAFSA
- 1998** Bau des Kellers mit einer Kapazität von 50'000 Laiben
- 1999** Trennung der Vermarktung zwischen VAFSA und Crémo SA
- 2002** Installation der Produktionsstätte zur Konfektion von Fondues und Reibkäse



INTERVIEW DE JEAN-CLAUDE ROSSIER, PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DE VACHERIN FRIBOURGEOIS SA

INTERVIEW MIT JEAN-CLAUDE ROSSIER, VERWALTUNGSRATS-PRÄSIDENT DER VACHERIN FRIBOURGEOIS SA

En quelle année avez-vous rejoint le Conseil d'administration et depuis quand en êtes-vous le président ?

J'ai rejoint le Conseil en 2000, suite à la proposition du directeur de l'époque, Anton Overney. J'étais directeur de Mifroma à Ursy jusqu'en 1999 et je travaillais bien avec lui. Quand je suis entré, je m'occupais principalement du marketing. Un objectif important était de trouver un moyen de combler la perte de chiffre d'affaires subie durant les mois d'été. Nous avons ainsi acheté la société Fromages Chaudron SA, que nous avons ensuite revendue en 2018. Quant à la présidence, je l'ai reprise en 2003, suite à la démission de mon prédécesseur, Francis Berrard.

Qu'est-ce qui vous a motivé à rester président durant toutes ces années ?

Entre 2003 et 2005, il y a eu un renouvellement complet des membres du Conseil d'administration et il a fallu trouver de nouvelles personnes. Ceux qui m'ont rejoint étaient de très bons administrateurs, ce qui m'a motivé à continuer, car c'est toujours plus facile quand on est bien entouré. Ensuite, à la fin 2004, Anton Overney est parti et a été remplacé par Christian Duc qui a pris ses fonctions le 1^{er} mars 2005. Nous formons un très bon duo et nous entendons très bien, avec des tâches bien partagées, ce qui m'a toujours donné envie de rester.

Qu'est-ce que vous appréciez le plus dans votre fonction ?

Je suis une personne qui aime résoudre les problèmes, analyser la situation et trouver des solutions. J'aime aussi le contact humain. Nous sommes dans un secteur où la confiance et les rapports directs jouent un rôle essentiel, ce que j'apprécie beaucoup.

En quoi la société a-t-elle changé depuis votre entrée au Conseil ?

Nous avons plus de professionnalisme et de rigueur au niveau financier notamment avec l'introduction d'un bouclage comptable mensuel et d'un plan de liquidités hebdomadaire. En outre, afin de respecter les exigences de la banque au niveau des fonds propres, nous avons augmenté le capital-actions de CHF 500'000.- à 3 millions. Pour resserrer les liens entre les membres du Conseil, une sortie et un repas sont programmés

In welchem Jahr sind Sie zum Verwaltungsrat gestossen, und seit wann sind Sie dessen Präsident ?

Ich kam im Jahr 2000 auf Vorschlag des damaligen Direktors Anton Overney in den Verwaltungsrat. Bis zum Jahr 1999 war ich Direktor von Mifroma in Ursy und arbeitete gut mit ihm zusammen. Als ich anfang, war ich hauptsächlich für das Marketing zuständig. Ein wichtiges Ziel war es, einen Weg zu finden, um den in den Sommermonaten erlittenen Umsatzverlust auszugleichen. So kauften wir die Firma Fromages Chaudron SA, die wir dann 2018 wieder verkauften. Was den Vorsitz im Verwaltungsrat betrifft, so habe ich ihn 2003 nach dem Rücktritt meines Vorgängers, Francis Berrard, übernommen.

Was hat Sie motiviert, all diese Jahre Verwaltungsratspräsident zu bleiben ?

Zwischen 2003 und 2005 kam es zu einer kompletten Neubesetzung des Verwaltungsrats. Es galt, neue Personen zu finden. Jene Verwaltungsräte, die zu mir stiessen, waren sehr tolle Personen, was mich motivierte, weiterzumachen. Es ist immer einfacher, wenn man gut unterstützt wird. Dann, Ende 2004, wurde Anton Overney durch Christian Duc ersetzt, der sein Amt am 1. März 2005 antrat. Wir sind ein sehr gutes Duo und verstehen uns sehr gut, mit gut aufgeteilten Aufgaben, was mich immer dazu bewogen hat, zu bleiben.

Was schätzen Sie an Ihrer Funktion am meisten ?

Ich bin eine lösungsorientierte Person. Ausserdem mag ich den Kontakt mit Menschen. Wir sind in einer Branche tätig, in der Vertrauen und direkte Beziehungen eine wesentliche Rolle spielen, was ich sehr schätze.

Inwiefern hat sich die VAFSA seit Ihrem Eintritt in den Verwaltungsrat verändert ?

Wir sind professioneller geworden und haben eine strenge Ausgabenpolitik. Wir haben insbesondere einen monatlichen Buchhaltungsabschluss und einen wöchentlichen Liquiditätsplan eingeführt. Um die Eigenkapitalanforderungen der Bank zu erfüllen, haben wir zudem das Aktienkapital von CHF 500'000 auf CHF 3 Millionen erhöht. Zur Festigung der Beziehungen zwischen den Ratsmitgliedern planen wir jedes

chaque année. Enfin, avec Christian, nous avons fortement développé le secteur du râpé et de la fondue.

Quels sont les projets et la vision pour les prochaines années?

L'agrandissement des locaux en 2020 a été notre dernier gros projet et investissement pour un moment. Quant à notre vision, c'est d'encore mieux rassembler les fromagers et d'éviter les concurrences entre fabricants et maisons de commerce. En résumé, d'avoir une plus grande unité, pour que chacun tire à la même corde.

Quels sont les défis à venir pour VAFSA et son secteur d'activités?

Tout d'abord, de garder des producteurs de lait motivés, ce qui n'est pas forcément évident quand on voit toutes les initiatives visant à leur imposer des contraintes. Ensuite, que les artisans fromagers continuent de perpétuer la tradition et de transmettre leur savoir-faire. Il est également important qu'ils continuent à voir les bienfaits d'une structure commune pour la vente et de ne pas retourner à du chacun pour soi. Finalement, nous avons besoin que les consommateurs continuent à apprécier le Vacherin Fribourgeois AOP, y compris durant les mois d'été.

Un dernier mot pour marquer ces 40 ans?

Mes sincères remerciements vont aux membres fondateurs, à mon prédécesseur Monsieur Francis Berrard, aux anciens et actuels administrateurs, à l'ancien et au nouveau directeur, ainsi qu'aux instances dirigeantes de l'IPVF, anciennes et nouvelles, pour tout ce qu'ils ont apporté à VAFSA durant ces 40 années. Sans oublier nos principaux partenaires, les fromagers, livreurs et l'ensemble de notre clientèle.

Jahr einen Ausflug und ein Essen. Und schliesslich haben wir zusammen mit Christian den Reibkäse- und Fonduebereich stark ausgebaut.

Was sind die Pläne und die Vision für die nächsten Jahre?

Die Vergrösserung der Räumlichkeiten im Jahr 2020 war für eine Weile unser letztes grosses Projekt und unsere letzte Investition. Was unsere Vision betrifft, so möchten wir, dass die Käser noch näher zusammenrücken und die Konkurrenz zwischen Herstellern und Handelshäusern vermieden wird. Kurz: Wir möchten, dass alle geschlossen auftreten und am gleichen Strang ziehen.

Welches sind die zukünftigen Herausforderungen für die VAFSA und ihren Tätigkeitsbereich?

Zunächst einmal, motivierte Milchproduzent:innen zu behalten, was nicht ganz einfach ist, wenn man all die Initiativen sieht, mit denen ihnen zusätzliche Auflagen auferlegt werden. Ferner möchten wir, dass die handwerklichen Käser weiterhin die Tradition fortführen und ihr Wissen weitergeben. Es ist auch wichtig, dass sie weiterhin die Vorteile einer gemeinsamen Verkaufsstruktur sehen und nicht wieder den Alleingang betreiben. Schliesslich brauchen wir Konsument:innen, die den Vacherin Fribourgeois AOP weiterhin schätzen, inkl. in den Sommermonaten.

Ein letztes Wort zu diesem 40-Jahr-Jubiläum?

Mein aufrichtiger Dank gilt den Gründungsmitgliedern, meinem Vorgänger, Herrn Francis Berrard, den ehemaligen und aktuellen Verwaltungsräten, dem ehemaligen und neuen Direktor sowie den ehemaligen und neuen Führungsinstanzen der IPVF für alles, was sie in diesen 40 Jahren für die VAFSA geleistet haben. Nicht zu vergessen sind unsere wichtigsten Partner, die Käser, Lieferanten und unsere gesamte Kundschaft.

ANAÏS BOURBIA

— A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES —

Philippe et Samuel Dupasquier, Alpage Le Lily

Philippe und Samuel Dupasquier, Alp Le Lily

L'alpage Le Lily, au-dessus de Lessoc, est une histoire de famille depuis 1927, tenu de père en fils dans la famille Dupasquier, qui exploite également la ferme des Granges à la Tour-de-Trême. Depuis le 1^{er} janvier 2021, c'est officiellement Samuel, le fils, qui a repris l'exploitation. Mais son papa Philippe continue de gérer l'alpage où sont fabriquées plusieurs spécialités, dont le fameux Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage.

En plaine, la famille Dupasquier exploite la ferme des Granges à la Tour-de-Trême depuis toujours. Puis, en 1927, l'arrière-grand-père de Samuel a eu l'opportunité d'acheter l'alpage « Le Lily », situé à 1708 m, au-dessus de Lessoc. Il a ensuite été transmis dans la famille et Philippe, le père de Samuel, a relancé la fabrication de fromage en 1978, dont le Vacherin Fribourgeois. Aujourd'hui, l'alpage compte environ 60 vaches laitières brunes, ce qui est plutôt rare pour la région. Une partie d'entre elles redescend en plaine début septembre pour le vêlage, puis les autres suivent le 1^{er} samedi d'octobre, pour la Désalpe d'Albeuve : « Nous essayons chaque année de tenir jusqu'à cette date, mais parfois nous sommes obligés de redescendre avant. » En plus des vaches, l'alpage compte également des moutons en pension et des cochons.

L'alpage comprend trois chalets mais la fabrication se fait dans un seul, évitant ainsi de devoir déplacer le matériel. Il y est fabriqué du Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage, du Gruyère AOP d'alpage, du sérac, une spécialité à pâte mi-dure et de la

Die oberhalb von Lessoc gelegene Alp Le Lily ist seit 1927 eine Familiengeschichte. Sie ging in der Familie Dupasquier vom Vater auf den Sohn über. Erstere bewirtschaftet auch den Hof Les Granges in La Tour-de-Trême. Seit dem 1. Januar 2021 hat Samuel, der Sohn, den Betrieb offiziell übernommen. Sein Vater, Philippe, bewirtschaftet jedoch weiterhin die Alp, auf der mehrere Spezialitäten hergestellt werden, darunter der berühmte Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage.

Seit jeher bewirtschaftet die Familie Dupasquier im Tal den Hof Les Granges in La Tour-de-Trême. Im Jahr 1927, hatte Samuels Urgrossvater die Gelegenheit, die Alp « Le Lily » auf 1708 m ü. M. oberhalb von Lessoc zu kaufen. Sie wurde später in der Familie weitergegeben, und Samuels Vater Philippe nahm dann 1978 die Käseherstellung wieder auf, darunter auch die von Vacherin Fribourgeois. Heute leben auf der Alp etwa 60 Braunvieh-Milchkühe, was für die Region eher selten ist. Ein Teil der Herde kehrt Anfang September zum Abkalben wieder ins Tal zurück, die anderen folgen am ersten Samstag im Oktober zum Alpabzug von Albeuve. « Wir versuchen jedes Jahr, bis zu diesem Datum durchzuhalten, aber manchmal sind wir gezwungen, schon früher hinunterzusteigen. » Neben den Kühen gibt es auf der Alp auch Pensionsschafe und Schweine.

Die Alp umfasst drei Alphütten, aber die Käseherstellung findet in einer einzigen statt, so dass das Material nicht verschoben werden muss. Hergestellt werden Vacherin Fribourgeois AOP



Philippe Dupasquier, Alpage Le Lity

crème sur demande: « Nous descendons tous les deux ou trois jours apporter la production en plaine. Une partie est vendue dans notre magasin self-service à la ferme et le reste est livré à la Coopérative à Charmey qui se charge de l'affinage et de la vente. » Il faut aussi souligner que fabriquer du Vacherin Fribourgeois AOP en alpage et au lait cru n'est pas chose facile, beaucoup de paramètres peuvent influencer la qualité et les variations des fromages, ce qui rend chaque année différente de la précédente.

En plaine, pas de fabrication de fromage, mais des cultures de maïs, de blé et d'orge et du lait d'ensilage. Durant l'été, Samuel s'occupe plutôt de la ferme et monte de temps en temps à l'alpage en cas de besoin: « Depuis le 1^{er} janvier 2021, c'est moi qui ai officiellement repris l'exploitation. Mais mon papa aime beaucoup l'alpage, donc tant que l'envie et la santé sont là, c'est lui qui continue de s'en occuper. » Cette année, le personnel pour gérer l'alpage est suffisant, ce qui n'est pas toujours le cas, car trouver des personnes motivées et volontaires est toujours plus difficile.

La transmission s'est faite en douceur et assez facilement, Philippe ayant toujours laissé de la liberté à Samuel, pour qu'il apprenne en faisant. Ce dernier est d'ailleurs au bénéfice de deux CFC: celui de fromager et celui d'agriculteur, qu'il a complété par le brevet et la maîtrise fédérale, réalisés en travaillant

d'alpage, Gruyère AOP d'alpage, Ziger, une Halbhartkäse-Spezialität, und auf Wunsch Rahm. « Wir bringen unsere Produktion alle zwei bis drei Tage ins Tal. Ein Teil wird in unserem Selbstbedienungsladen auf dem Hof verkauft, und der Rest wird an die Genossenschaft in Charmey geliefert, die sich um die Reifung und den Verkauf kümmert. » Es muss auch betont werden, dass die Herstellung von Vacherin Fribourgeois AOP auf der Alp und aus Rohmilch keine einfache Sache ist, denn viele Parameter können die Qualität und die Variationen des Käses beeinflussen. Deshalb unterscheidet sich jede Jahresproduktion von der anderen.

Im Tal wird kein Käse hergestellt, sondern Mais, Weizen und Gerste angebaut und Silomilch produziert. Im Sommer kümmert sich Samuel eher um den Hof und geht bei Bedarf auf die Alp: « Seit dem 1. Januar 2021 habe ich den Betrieb offiziell übernommen. Aber mein Vater liebt die Alp sehr. Solange er motiviert und gesund ist, kümmert er sich deshalb weiterhin um die Alp. » Dieses Jahr haben sie genügend Personal, um die Alp zu bewirtschaften, was nicht immer der Fall ist. Es wird immer schwieriger, motivierte und willige Personen zu finden.

Die Übergabe erfolgte sanft und relativ einfach, Philippe liess Samuel immer seine eigenen Erfahrungen machen. Samuel verfügt übrigens über zwei EFZ: das des Käasers und das des Landwirts.

à la ferme familiale: « J'ai préféré le métier d'agriculteur car on est plus souvent en extérieur et les tâches sont plus variées. » Aujourd'hui marié et papa de deux filles, Samuel tient à relever le rôle non-négligeable que les femmes jouent dans la bonne marche de l'exploitation: « Ce ne serait pas possible de gérer la ferme et l'alpage sans elles et c'est essentiel de les avoir à nos côtés. »

Et les femmes sont également fortement impliquées dans la préparation de la désalpe, qui est une tradition importante pour les Dupasquier: « Nous avons pratiquement la même équipe chaque année qui vient nous aider à préparer ce bel événement. Les fleurs sont commandées à l'avance et les couronnes et les bêtes préparées le vendredi, pour une descente le premier samedi d'octobre, en passant par la Foire d'Albeuve. » La seule

« La désalpe est une tradition ancrée en nous depuis toujours, elle coule dans nos veines. »

« Der Alpabzug ist eine Tradition, die seit jeher in uns verankert ist, sie fliesst in unseren Adern »

règle pour participer à la désalpe est d'être allé donner un coup de main à l'alpage au moins une fois durant l'été. Une première descente est faite jusqu'à Lessoc, qui dure environ deux heures: « Nous prenons le petit-déjeuner au village et installons les fleurs sur le troupeau, pour qu'elles restent belles jusqu'à Albeuve, pour le public. » Il faut ensuite encore compter 3h30 à 4h de marche jusqu'à leur ferme à la Tour-de-Trême, où ils partagent ensuite un apéritif et un repas avec toutes les personnes impliquées.

Pour Samuel Dupasquier, la désalpe représente le point final de la saison d'alpage et la satisfaction de descendre avec des vaches en bonne santé: « C'est une reconnaissance pour les personnes qui s'en sont occupé tout l'été. » C'est une satisfaction personnelle qui demande de la motivation et qui n'a pas de but économique: « La désalpe est une tradition ancrée en nous depuis toujours, elle coule dans nos veines. »

Letzteres hat er während der Arbeit auf dem Familienbetrieb durch den Fachausweis und das eidgenössische Meisterdiplom ergänzt. « Ich habe den Beruf des Landwirts vorgezogen, weil man mehr im Freien ist und die Aufgaben vielfältiger sind. » Heute ist Samuel verheiratet und Vater von zwei Töchtern. Er betont die nicht zu unterschätzende Rolle der Frauen für den reibungslosen Ablauf des Betriebs: « Es wäre nicht möglich, den Betrieb und die Alp ohne sie zu führen, es ist wichtig, sie an unserer Seite zu haben. »

Ausserdem sind die Frauen an der Vorbereitung des Alpabzugs, der für die Familie Dupasquier eine wichtige Tradition ist, stark beteiligt. « Wir haben praktisch jedes Jahr das gleiche Team, das uns bei der Vorbereitung dieses schönen Ereignisses unter-

stützt. Die Blumen werden im Voraus bestellt, und die Kränze und Tiere werden am Freitag vorbereitet, damit der Alpabzug am ersten Samstag im Oktober über die Foire d'Albeuve von statten gehen kann. » Die einzige Regel für die Teilnahme am Alpabzug ist, dass man mindestens

einmal während des Sommers auf die Alp gegangen sein muss, um dort auszuhelfen. Ein erster Abstieg erfolgt bis nach Lessoc und dauert etwa zwei Stunden: « Wir frühstücken im Dorf und bringen die Blumen erst dann auf der Herde an, damit sie bis Albeuve frisch bleiben. » Danach dauert es noch 3,5 bis 4 Stunden bis zu ihrem Betrieb in La Tour-de-Trême, wo sie anschliessend mit allen Beteiligten einen Apéro und ein Essen teilen.

Für Samuel Dupasquier bedeutet der Alpabzug den Schlusspunkt der Alpsaison und das Glück, mit gesunden Kühen zurückzukehren. « Es ist eine Anerkennung für alle Personen, die sich den ganzen Sommer über um sie gekümmert haben. » Es ist eine persönliche Befriedigung, die Motivation erfordert und keinen wirtschaftlichen Zweck verfolgt: « Der Alpabzug ist eine Tradition, die seit jeher in uns verankert ist, sie fliesst in unseren Adern. »

ANAÏS BOURBIA





Philippe Favre, Nouveau membre au comité de l'IPVF

Philippe Favre, Neues Vorstandsmitglied der IPVF

Lors de l'assemblée générale de l'IPVF au printemps dernier, un nouveau membre a été élu pour rejoindre le comité : Philippe Favre, de la Fromagerie de Vaulruz. Dans ce portrait, il explique ce qui l'a motivé à s'engager pour le Vacherin Fribourgeois AOP et ce dont il se réjouit en rejoignant le comité.

Philippe Favre vient du milieu agricole et a baigné dedans depuis toujours, son papa étant agriculteur au Crêt. Si son frère a suivi la même voie, et a repris l'exploitation aujourd'hui, Philippe Favre s'est quant à lui rapidement décidé pour le métier de fromager. Après avoir effectué quelques stages, il a donc fait son apprentissage à la Fromagerie du Crêt puis y est resté en tant qu'ouvrier durant quelques années. Il a ensuite obtenu son brevet à la Fromagerie de Vaulruz et sa maîtrise à celle de Cottens (FR). Il a finalement travaillé un peu moins d'une année à Semsales, avant de soumissionner pour la Fromagerie de Vaulruz en 2008.

Aujourd'hui, l'entreprise compte cinq personnes à la fabrication, dont deux apprentis, et huit personnes à temps partiel au magasin : « Dès le début, nous avons régulièrement élaboré de nouveaux produits. Nous avons par exemple récemment proposé des crèmes glacées maison que les clients apprécient beaucoup

An der Generalversammlung der IPVF im letzten Frühling wurde ein neues Mitglied in den Vorstand gewählt: Philippe Favre von der Käserei Vaulruz. In diesem Portrait erklärt er, was ihn dazu motiviert hat, sich für den Vacherin Fribourgeois AOP zu engagieren, und worauf er sich im Vorstand freut.

Philippe Favre kommt aus dem landwirtschaftlichen Umfeld, sein Vater ist Landwirt in Le Crêt, also ist Philipp bestens mit der Landwirtschaft vertraut. Während sein Bruder denselben Weg eingeschlagen und den Betrieb heute übernommen hat, hat sich Philippe Favre schnell für den Beruf des Käasers entschieden. Nach einigen Praktika absolvierte er seine Lehre in der Käserei Le Crêt und arbeitete dort während einigen Jahren. Anschliessend erwarb er in der Käserei von Vaulruz seinen Fachausweis und in der Käserei Cottens (FR) sein eidgenössisches Meisterdiplom. Schliesslich arbeitete er ein knappes Jahr in Semsales, bevor er sich 2008 für die Käserei Vaulruz bewarb.

Heute beschäftigt das Unternehmen fünf Personen in der Herstellung, darunter zwei Lernende, und acht Teilzeitbeschäftigte im Laden. «Von Anfang an haben wir regelmässig neue Produkte entwickelt. Vor kurzem haben wir zum Beispiel hausgemachte Eiscreme angeboten, die bei den Kunden sehr gut ankommt!»

! » Les employés ont également la possibilité de proposer des nouveaux produits, comme le candidat au brevet de l'année dernière qui a mis au point un nouveau fromage à pâte molle, en collaboration avec Philippe Favre : « C'est toujours bien de tester de nouvelles choses, ça permet de varier le travail et de sortir de sa routine mais aussi de satisfaire le client. »

Au milieu des spécialités, le Vacherin Fribourgeois AOP a toujours une place de choix pour Philippe Favre : « J'ai fabriqué du Vacherin Fribourgeois AOP dès mon apprentissage, à l'époque où on le sortait encore à la toile, j'aimais beaucoup cette méthode. Maintenant, avec des installations modernes, le plaisir est toujours le même. » Pour le fromager, le Vacherin Fribourgeois AOP représente l'identité du canton et de notre si belle région mais surtout un savoir-faire qu'il faut cultiver et défendre.

C'est donc assez rapidement qu'il a accepté la proposition d'Urs Kolly, qui était son professeur à Grangeneuve et avec qui il a toujours gardé de bons contacts, de rejoindre le comité de l'IPVF : « C'est un produit qui m'intéresse et que j'aime fabriquer et déguster. Je suis donc motivé à consacrer de mon temps pour le Vacherin Fribourgeois AOP. » Il a été élu lors de l'assemblée de l'IPVF au printemps passé et se réjouit maintenant de découvrir cette fonction. « Ce sera très intéressant de découvrir les coulisses de l'IPVF et d'être impliqué dans les discussions. Je me réjouis particulièrement de connaître la suite du dossier sur les nouvelles cultures acidifiantes et les modifications qui vont suivre. »

Auch die Angestellten haben die Möglichkeit, neue Produkte vorzuschlagen; so hat etwa der letztjährige Anwärter auf den Fachausweis zusammen mit Philippe Favre einen neuen Weichkäse entwickelt. «Es ist immer gut, neue Dinge auszuprobieren, das bringt Abwechslung in die Arbeit, man kommt aus seiner Routine heraus, und auch die Kunden sind zufriedener.»

Inmitten der Spezialitäten hat der Vacherin Fribourgeois AOP für Philippe Favre immer noch einen besonderen Stellenwert. «Ich habe schon während meiner Lehre Vacherin Fribourgeois AOP hergestellt, damals wurde er noch mit dem Tuch herausgehoben. Diese Methode mochte ich sehr. Jetzt, mit den modernen Anlagen, ist das Vergnügen immer noch dasselbe.» Für den Käser steht der Vacherin Fribourgeois AOP für die Identität des Kantons und die schöne Region, aber vor allem für ein Know-how, das es zu pflegen und zu verteidigen gilt.

Daher nahm er relativ schnell den Vorschlag von Urs Kolly, der sein Lehrer in Grangeneuve war und mit dem er stets gute Kontakte pflegte, an, dem Vorstand der IPVF beizutreten. «Der Vacherin Fribourgeois AOP ist ein Produkt, das mich interessiert und das ich gerne herstelle und genieße. Ich bin daher motiviert, meine Zeit für den Vacherin Fribourgeois AOP einzusetzen.» Philippe Favre wurde an der Versammlung der IPVF im vergangenen Frühjahr gewählt und freut sich nun darauf, diese Funktion auszuüben. «Es wird sehr interessant sein, hinter die Kulissen der IPVF zu blicken und an den Diskussionen teilnehmen zu können. Besonders freue ich mich darauf, zu erfahren, wie es mit dem Dossier zu den neuen Säuerungskulturen weitergeht und welche Änderungen sich ergeben werden.»





— PORTRAIT —

Michel Eggertswyler

Retour sur 25 ans au comité de l'IPVF

15

Michel Eggertswyler

Rückblick auf 25 Jahre im Vorstand der IPVF

Après 25 ans passés au sein du comité de l'IPVF, Michel Eggertswyler a laissé sa place lors de l'assemblée générale du printemps dernier. Durant toutes ces années, il a été témoin d'étapes importantes pour le Vacherin Fribourgeois, notamment l'obtention de l'AOP. Pour *Intensités*, il revient sur quelques-uns de ses souvenirs marquants au sein du comité.

Michel Eggertswyler vient d'une famille de fromagers dont il est la 4^{ème} génération, ce qui fait qu'il a baigné dans ce milieu depuis tout petit. C'est donc assez naturellement qu'il s'est tourné vers ce métier, effectuant son apprentissage à Arconciel et Wünnewil, puis travaillant plusieurs années dans différentes laiteries. A 26 ans, après avoir passé sa maîtrise, il a soumis

Nach 25 Jahren im Vorstand der IPVF ist Michel Eggertswyler an der Generalversammlung im vergangenen Frühjahr zurückgetreten. In all diesen Jahren war er Zeuge wichtiger Etappen für den Vacherin Fribourgeois, insbesondere der Erlangung der AOP. Für das Magazin «Intensités» blickt er auf einige seiner prägenden Erinnerungen an den Vorstand zurück.

Michel Eggertswyler stammt aus einer Käserfamilie in der vierten Generation, bewegte sich also schon seit frühester Kindheit in diesem Umfeld. Deshalb war ziemlich klar, dass er sich dem Käserberuf zuwenden würde. Er absolvierte seine Lehre in Arconciel und Wünnewil und arbeitete danach mehrere Jahre in verschiedenen Käsereien. Mit 26 Jahren, nachdem er seine

sionné à plusieurs endroits et a été choisi pour exploiter la laiterie à Delley dans la Broye : « J'y suis resté durant huit ans, puis j'ai eu l'opportunité de racheter la fromagerie de Belfaux en 1997. » Il la tient toujours aujourd'hui et prévoit des transformations l'année prochaine afin de la regrouper avec celle de Grolley, tenue par son fils : « Le but sera que je passe le flambeau et qu'il reprenne le tout. »

Le Vacherin Fribourgeois a toujours été important dans la famille de Michel Eggertswyler : « Depuis l'après-guerre, il a toujours été fabriqué dans la ferme familiale. Le Vacherin Fribourgeois a toujours été au centre de notre famille. » La défense de ce produit qui lui tient à cœur était donc l'une de ses motivations pour rejoindre le comité de l'IPVF, il y a de cela 25 ans : « J'étais également déjà au comité des fromagers fribourgeois, et plus particulièrement parmi les délégués pour les discussions concernant les Interprofessions. »

Durant toutes ses années de fonction, le dossier qui l'a le plus marqué est sans nul doute le passage à l'AOP : « Cette mise en place, ainsi que l'acceptation de l'industrie qui voulait plutôt une IGP, restent gravées dans ma mémoire. » Il se souvient en particulier d'un moment marquant, où il avait pu montrer au comité la diversité des formes de Vacherin Fribourgeois présentes sur le marché : « Cela a été le déclic de la nécessité de déterminer une forme commune, surtout pas carrée, du produit. » En 25 ans, il a également pu assister à toute l'évolution de l'Interprofession, avec sa professionnalisation et son amélioration.

En prenant du recul sur son expérience, Michel Eggertswyler fait part de son ressenti : « Il y a parfois eu des combats et beaucoup de débats, mais tout s'est toujours fait dans le respect de l'autre. J'ai toujours eu du plaisir à faire partie de ce comité et je ne me suis jamais ennuyé. » En tant que fabricant qui vend ses Vacherin Fribourgeois AOP sans passer par un marchand, il relève avoir eu la chance d'être dans une position neutre, ce qui a parfois pu aider pour régler certaines discussions.

Pour Michel Eggertswyler, le moment était venu de se retirer du comité : « L'Interprofession est stable et la structure est bien en place, je pouvais partir l'esprit tranquille. Et puis, je vais aussi bientôt remettre la laiterie à mon fils, donc ça allait ensemble. » En lui demandant un dernier conseil pour ses successeurs, il souligne l'importance de maintenir le respect de l'autre : « Tout le monde a le droit à la parole, et tout le monde a le droit de faire des erreurs et d'avoir une deuxième chance. »

Meisterprüfung abgelegt hatte, bewarb er sich an verschiedenen Orten und wurde mit der Führung der Käserei in Delley in der Broye beauftragt: «Dort blieb ich acht Jahre lang, dann bekam ich die Gelegenheit, 1997 die Käserei in Belfaux zu kaufen.» Diese führt er noch heute und plant für nächstes Jahr einen Umbau, um sie mit der Käserei in Grolley, die von seinem Sohn geführt wird, zusammenzulegen: «Das Ziel wird sein, dass ich meinem Sohn alles übergebe.»

Der Vacherin Fribourgeois war in der Familie von Michel Eggertswyler schon immer wichtig. «Seit der Nachkriegszeit wurde er immer im Familienbetrieb hergestellt. Der Vacherin Fribourgeois stand schon immer im Mittelpunkt unserer Familie.» Die Verteidigung dieses Produkts, das ihm sehr am Herzen liegt, war daher eine seiner Motivationen, vor 25 Jahren dem Vorstand der IPVF beizutreten. «Ich war bereits im Vorstand der Freiburger Käser und insbesondere unter den Delegierten für die Diskussionen über die Branchenorganisation.»

Während all seiner Amtsjahre war das Dossier, das ihn am meisten geprägt hat, zweifellos der Übergang zur AOP. «Diese Umsetzung sowie die Akzeptanz der Industrie, die eher eine IGP (geschützte geografische Angabe) wollte, werden mir immer in Erinnerung bleiben.» Er erinnert sich insbesondere an einen prägenden Moment, als er dem Vorstand die Vielfalt der auf dem Markt erhältlichen Formen des Vacherin Fribourgeois zeigen konnte. «Das war der Auslöser für die Notwendigkeit, eine gemeinsame, vor allem nicht quadratische Form des Produkts festzulegen.» In den 25 Jahren konnte er auch die gesamte Entwicklung der Branchenorganisation mit ihrer Professionalisierung und Verbesserung miterleben.

Rückblickend auf seine Erfahrungen berichtet Michel Eggertswyler, dass es zwar manchmal hitzige Situationen und viele Debatten gab, dass jedoch immer alles im gegenseitigen Respekt geschah. Es hat mir immer Spass gemacht, in diesem Vorstand mitzuarbeiten, und ich habe mich nie gelangweilt.» Als Hersteller, der seinen Vacherin Fribourgeois AOP direkt vermarktet, habe er das Glück gehabt, eine neutrale Position einzunehmen, was manchmal bei der Beilegung gewisser Diskussionen hilfreich gewesen sei.

Die Branchenorganisation ist stabil, die Struktur gut eingeführt: Der richtige Moment für Michel Eggertswyler, sich aus dem Vorstand zurückzuziehen. «Ich konnte beruhigt gehen. Ausserdem werde ich auch bald die Käserei an meinen Sohn übergeben, also passte alles zusammen.» Als er um einen letzten Rat für seine Nachfolger gebeten wird, betont er, wie wichtig es sei, den gegenseitigen Respekt zu wahren. «Jeder hat das Recht zu sprechen, und jeder hat das Recht, Fehler zu begehen und eine zweite Chance zu erhalten.»



Vacherin
Fribourgeois

Tarte fine aux 2 pommes et au Vacherin Fribourgeois AOP

Dünne Kartoffel-Apfel-Wähe mit Vacherin Fribourgeois AOP

Préparation :15 minutes | Cuisson :25 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 125g de farine blanche
- 1 pincée de fleur de sel
- 60 ml d'eau
- 15ml d'huile d'olive
- 2 pommes de terre moyennes
- 1 pomme
- Fleur de sel
- Thym
- 150g de Vacherin Fribourgeois AOP

Zubereitung: 15 Minuten | Backzeit: 25 Minuten

Zutaten (für 2 Personen)

- 125g Weismehl
- 1 Prise Fleur de sel
- 60 ml Wasser
- 15 ml Olivenöl
- 2 mittelgrosse Kartoffeln
- 1 Apfel
- Fleur de sel
- Thymian
- 150g Vacherin Fribourgeois AOP

Étape 1 – Préparez la pâte

Dans un saladier, versez la farine. Ajoutez le sel et bien mélanger. Creusez un puits et ajoutez l'huile d'olive et la moitié de l'eau. Mélangez les ingrédients du bout des doigts en partant du centre. Ajoutez alors le restant d'eau et continuez de pétrir. Formez une boule sur un plan de travail propre et pétrissez 5 minutes. Obtenez une boule de pâte bien souple. Réservez. Préchauffer le four à 200°C.

Étape 2 – Montez la tarte

Lavez les pommes de terre et la pomme sans les éplucher. Les tailler en fines lamelles. Sur le plan de travail légèrement fariné, abaissez la pâte au rouleau finement (0,5cm) en formant un cercle. Disposez la pâte sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.

Étalez sur la pâte un peu d'huile d'olive au pinceau. Disposez les rondelles de pommes de terre et de pommes en rosace.

Saupoudrez d'un peu de fleur de sel et de thym. Parsemez généreusement de Vacherin Fribourgeois AOP préalablement coupé en fines lamelles.

Enfournez jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée soit environ 25 minutes. Sortez la tarte du four, et dégustez aussitôt.

1. Teig zubereiten

Das Mehl in eine Schüssel geben. Salz beifügen und gut vermischen. Eine Mulde formen und das Olivenöl sowie die Hälfte des Wassers hinzugeben. Die Zutaten mit den Fingerspitzen von der Mitte aus vermischen. Das restliche Wasser hinzugeben und kneten. Auf einer sauberen Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und 5 Minuten weiterkneten. Den Teig zu einer weichen Kugel verarbeiten. Beiseitestellen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2. Wähe herstellen

Die Kartoffeln und den Apfel waschen, jedoch nicht schälen. In dünne Scheiben schneiden. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (0,5 cm dünn) auswallen.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Mit einem Pinsel etwas Olivenöl auf den Teig streichen. Die Kartoffel- und Apfelscheiben rosettenförmig darauf anordnen. Mit etwas Fleur de Sel und Thymian bestreuen. Grosszügig mit dem zuvor in feine Streifen geschnittenen Vacherin Fribourgeois AOP belegen.

Ca. 25 Minuten in den Ofen schieben, bis die Wähe goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und sofort geniessen.



Vacherin Fribourgeois
RUSTIC - RUSTIC - RU
145% MGES - Vollreter Schweizer Hochalpenkäse mit Thymian
Vacherin Fribourgeois
GEIGS APPELLATION D
Rustic
Vacherin Fribourgeois



17 — 20.11.2022
**SUISSE FONDUE
 FESTIVAL
 FRIBOURG**



**FRIBOURG
 NE FAIT PAS
 LES CHOSES
 À MOITIÉ**



Commandez dès aujourd'hui vos
 « forfaits fourchette » et venez
 déguster ce plat mythique, lors d'un
 événement festif et convivial hors
 du commun au centre de Fribourg.

www.suissefonduefestival.ch

Partenaires Principaux



Partenaires Caquelon



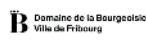
Partenaires Réchaud



Partenaires Médias



Partenaires



Avec le soutien de

