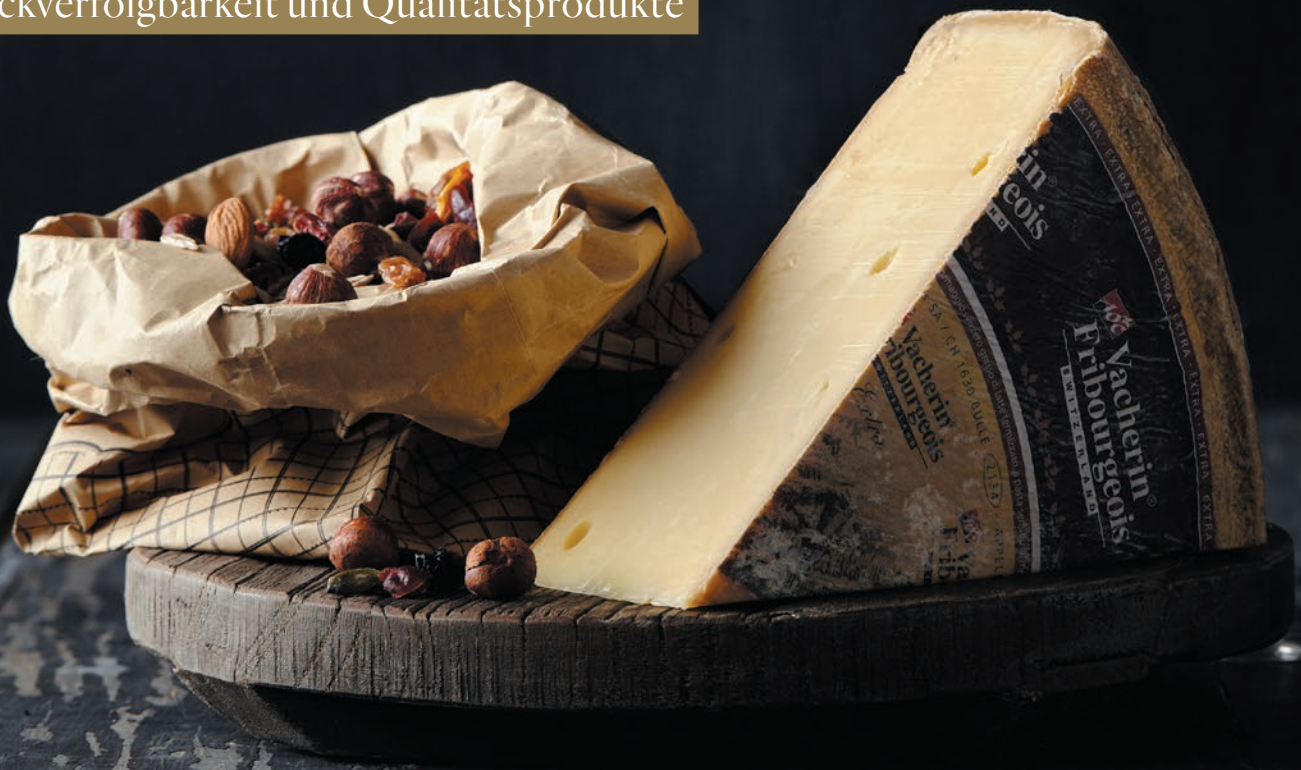


n° 41 - décembre 2022

Intensites

Traçabilité et produits de qualité
Rückverfolgbarkeit und Qualitätsprodukte



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans

Sommaire

Inhaltsverzeichnis

EDITO	3
La traçabilité est clé pour la confiance des consommateurs Die Rückverfolgbarkeit ist der Schlüssel zum Vertrauen der Konsumenten	
À LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES	4
Grégory Maisonneuve, Fromagerie de Gumefens Grégory Maisonneuve, Fromagerie de Gumefens	
À LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES	8
Manfred Lauper, Käserie Aergera, Tentlingen Manfred Lauper, Käserie Aergera, Tentlingen	
REPORTAGE	12
Suisse Fondue Festival Suisse Fondue Festival	
PORTRAIT	15
Frédéric Métrailler, Directeur de Cremo SA Frédéric Métrailler, Direktor Cremo SA	
SAVOUREZ L'INSTANT	18
Marque figurative fondue moitié-moitié Bildmarke Fondue Moitié-Moitié	

IMPRESSUM

EDITEUR : INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
RÉDACTION : FÉDÉRATION PATRONALE ET ÉCONOMIQUE
TRADUCTION : TRAIT D'UNION
GRAPHISME : PARALLELE.CH
PHOTO : TOM SWALENS, PARALLELE.CH, STEMUTZ
IMPRESSION : MEDIA F IMPRIMERIE SA BULLE
TIRAGE : 1600 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

ÉDITO

La traçabilité est clé pour la confiance des consommateurs

Die Rückverfolgbarkeit ist der Schlüssel zum Vertrauen der Konsumenten

URS SCHWALLER,
PRÉSIDENT | PRÄSIDENT



ROMAIN CASTELLA,
DIRECTEUR | DIREKTOR

L'une des forces d'un produit AOP est la promesse faite auprès des consommateurs. Une promesse de qualité et de savoir-faire, bien entendu, mais également de traçabilité. Cet élément est une préoccupation de la population, pour qui l'origine des produits consommés revêt une importance toute particulière. Acheter un produit AOP, c'est ainsi soutenir l'économie locale, tout en faisant plaisir à ses papilles.

Malheureusement, le succès attirant les envieux, tous les produits AOP sont confrontés au même problème, à savoir les fraudes. Le Vacherin Fribourgeois AOP n'y fait pas exception et doit lutter en permanence contre les copies. La solution passe par la traçabilité et les moyens mis en place pour l'améliorer. Du côté de notre Interprofession, nous travaillons notamment sur le développement de cultures de certification, qui permettront de renforcer la traçabilité de notre produit.

En dehors du Vacherin Fribourgeois AOP, nous avons également comme ambition de protéger la recette originale de la fondue moitié-moitié, dont la dénomination est parfois utilisée pour des produits qui ne contiennent pas les deux AOP qui la composent, ou pas exclusivement. C'est pourquoi les Interprofessions du Vacherin Fribourgeois AOP et du Gruyère AOP ont déposé une marque figurative pour protéger cette recette, comme vous pouvez le découvrir dans cette édition.

L'annonce a été faite auprès du grand public à l'occasion du Suisse Fondue Festival, un événement gastronomique faisant la part belle à la fondue moitié-moitié qui a eu lieu à Fribourg en novembre dernier et dont une galerie photos vous est proposée dans nos pages.

En définitive, assurer la traçabilité du Vacherin Fribourgeois AOP permet de garder la confiance des consommateurs. C'est également un moyen de maintenir la qualité de notre produit, qui est l'une des forces de notre filière, comme l'ont encore prouvé les résultats des Swiss Cheese Awards en septembre dernier. Il va sans dire que la traçabilité et la confiance des consommateurs continueront d'être au cœur de notre Interprofession.

Eine der Stärken eines AOP-Produkts ist das Versprechen, das den Konsumenten damit gegeben wird. Natürlich ein Versprechen der Qualität und des Know-hows, aber auch der Rückverfolgbarkeit. Diese Komponente ist der Bevölkerung, die dem Ursprung konsumierter Produkte ganz besondere Bedeutung beimisst, ein Anliegen. Ein AOP-Produkt kaufen, heisst also, die lokale Wirtschaft unterstützen und dabei dem eigenen Gaumen Freude bereiten.

Da der Erfolg Neider anzieht, sind leider alle AOP-Produkte mit dem gleichen Problem konfrontiert, nämlich Betrügereien. Der Vacherin Fribourgeois AOP stellt hier keine Ausnahme dar und muss ständig gegen Nachahmerprodukte kämpfen. Die Lösung führt über die Rückverfolgbarkeit und den zu ihrer Verbesserung aufgewandten Mitteln. Unsere Branchenorganisation arbeitet insbesondere an der Entwicklung von Herkunftsnachweiskulturen, mit denen sich die Rückverfolgbarkeit unseres Produkts stärken lässt.

Neben dem Vacherin Fribourgeois AOP geht es uns auch darum, das Originalrezept des Fondues Moitié-Moitié zu schützen, dessen Bezeichnung manchmal für Produkte verwendet wird, die nicht oder nicht nur die beiden AOP enthalten, aus denen es sich zusammensetzt. Deshalb haben die Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois AOP und die Sortenorganisation Gruyère AOP eine Bildmarke beantragt, um dieses Rezept zu schützen. Sie finden sie in dieser Ausgabe.

Dies wurde der Öffentlichkeit am Suisse Fondue Festival bekanntgegeben, einer Gastronomieveranstaltung, bei der das Fondue Moitié-Moitié im Mittelpunkt steht. Sie fand im November in Freiburg statt, und auf den folgenden Seiten finden Sie ein Bericht und eine Fotogalerie dazu.

Schliesslich lässt sich durch Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit des Vacherin Fribourgeois AOP das Vertrauen der Konsumenten bewahren. Ausserdem ist es ein Mittel zur Aufrechterhaltung der Qualität unseres Produkts, einer der Stärken unserer Wertschöpfungskette, was auch die Ergebnisse der Swiss Cheese Awards im September beweisen. Es versteht sich von selbst, dass die Rückverfolgbarkeit und das Vertrauen der Konsumenten weiterhin im Zentrum unserer Branchenorganisation stehen werden.

— A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES —

Grégory Maisonneuve, Fromagerie de Gumefens

Grégory Maisonneuve, Käserei Gumefens

Lors des Swiss Cheese Awards 2022, qui se sont déroulés en septembre au Val de Bagnes, Grégory Maisonneuve de la fromagerie de Gumefens, a remporté la première place dans la catégorie Vacherin Fribourgeois AOP. Ce français d'origine, qui fêtera l'année prochaine les 10 ans de sa fromagerie, a toujours pu compter sur le soutien de ses producteurs de lait, ses collaborateurs et ses collègues fromagers dans son apprentissage de la fabrication de ce produit phare de notre canton.

Issu d'une famille de fromagers, Grégory Maisonneuve a toujours su qu'il voulait faire ce métier plus tard. C'est en France, son pays d'origine, que ce passionné a appris la profession, tout en se formant également dans la gestion d'entreprise : « Déjà jeune, je savais déjà que j'aurais envie d'indépendance et d'avoir ma propre fromagerie. » Comme il habitait proche de la frontière, il a trouvé une place de travail en Suisse, à St-Imier, où il est resté six ans. Il a également travaillé dans deux autres structures, aux Ponts-de-Martel et à Corgémont.

Il est ensuite venu le moment de réaliser l'envie de toujours de Grégory Maisonneuve et de reprendre une fromagerie : « Ma femme est assistante de gestion de métier, donc nous avons le bon profil. » Il a d'abord soumissionné à La Praz dans la Vallée de Joux, sans être choisi : « Les producteurs de lait de Gumefens en ont entendu parler et m'ont contacté. Nous sommes tout de suite tombés amoureux de la Gruyère et espérons ne jamais repartir d'ici. » Il a ainsi repris cette fromagerie

An den Swiss Cheese Awards 2022, die im September im Val de Bagnes stattfanden, hat Grégory Maisonneuve von der Käserei Gumefens den ersten Platz in der Kategorie Vacherin Fribourgeois AOP errungen. Dieser gebürtige Franzose, der im nächsten Jahr das 10-jährige Jubiläum seiner Käserei feiert, hat in seiner Lehrzeit zur Herstellung dieses Vorzeigeprodukts unseres Kantons immer auf die Unterstützung seiner Milchproduzenten, seiner Mitarbeiter und seiner Käserkollegen zählen können.

Grégory Maisonneuve stammt aus einer Käserfamilie und hat immer gewusst, dass er später diesen Beruf ausüben wollte. Der Käseliebhaber hat ihn in seinem Herkunftsland Frankreich erlernt und sich gleichzeitig in Betriebsführung ausbilden lassen: « Schon in jungen Jahren war mir klar, dass ich unabhängig sein und meine eigene Käserei haben wollte. » Da er in der Nähe der Grenze wohnte, fand er einen Arbeitsplatz in der Schweiz, in St-Imier, wo er sechs Jahre lang blieb. Er hat auch in zwei anderen Käsereien gearbeitet, in Les Ponts-de-Martel und in Corgémont.

Schliesslich kam der Zeitpunkt für Grégory Maisonneuve, sich seinen lange gehegten Wunsch zu erfüllen und eine Käserei zu übernehmen: « Meine Frau ist betriebswirtschaftliche Assistentin; wir hatten also das richtige Profil. » Zunächst gab er sein Angebot für La Praz im Vallée de Joux ab, ohne ausgewählt zu werden: « Die Milchproduzenten von Gumefens hörten davon und nahmen Kontakt zu mir auf. Wir haben uns sofort in das



– construite en 2012 avec la fusion des sociétés de laiterie de Gumefens et Avry – depuis le 1^{er} janvier 2013.

Aujourd'hui, bientôt 10 ans plus tard, la fromagerie emploie deux fromagers et deux aides en plus de Grégory, ainsi que six vendeuses pour le magasin, dont s'occupe principalement sa femme : « C'est incroyable tout ce qu'elles font. Elles ont d'ailleurs gagné le concours des Plateaux de fromages aux Swiss Cheese Awards. » Dès le départ, la fromagerie a été conçue pour recevoir de manière séparée le lait bio et le traditionnel, qui représentent respectivement deux tiers et un tiers de la production. Quant aux caves, elles peuvent contenir au total 3'700 Gruyères AOP et 1'500 Vacherin Fribourgeois AOP.

Ce dernier a d'ailleurs demandé plusieurs années d'apprentissage pour Grégory Maisonneuve à son arrivée à Gumefens. Pour lui, c'était une évidence d'apprendre à fabriquer ce fromage phare et il a pu s'appuyer sur une aide bienvenue : « J'ai reçu un fort appui de CASEi au début. Et puis, je remercie mes collègues fromagers, qui m'ont beaucoup aidé et soutenu. »

Les Swiss Cheese Awards, Grégory Maisonneuve et son équipe y avaient déjà participé en 2016, sans remporter de prix. Cette année, c'est sa femme qui a soufflé l'idée de participer à nouveau : « Surtout dans le but de soutenir la manifestation. »

Greyerzerland verliebt und hoffen, niemals wieder von hier weggehen zu müssen. » So übernahm er diese Käserei - die 2012 mit der Fusion der Käsereigenossenschaften von Gumefens und Avry erbaut worden war – per 1. Januar 2013.

Heute, bald 10 Jahre später, beschäftigt die Käserei ausser Grégory zwei Käser und zwei Helfer sowie sechs Verkäuferinnen für den Laden, um den sich hauptsächlich seine Frau kümmert: « Es ist unglaublich, was sie alles machen. Sie haben übrigens den Wettbewerb « Käseplatten » bei den Swiss Cheese Awards gewonnen. » Die Käserei war von Anfang an darauf ausgelegt, Biomilch und konventionelle Milch getrennt entgegenzunehmen, die jeweils zwei Drittel bzw. ein Drittel der Produktion darstellt. In den Kellern können insgesamt 3'700 Laibe Gruyère AOP und 1'500 Laibe Vacherin Fribourgeois AOP gelagert werden.

Für letzteren hat Grégory Maisonneuve übrigens nach seiner Ankunft in Gumefens mehrere Jahre Lehrzeit aufwenden müssen. Für ihn war es eine Selbstverständlichkeit, die Herstellung dieses Vorzeigekäses zu erlernen, und er konnte willkommene Hilfe in Anspruch nehmen: « Ich habe zu Anfang viel Unterstützung von CASEi erhalten. Und dann danke ich meinen Käserkollegen, die mir viel geholfen und mich unterstützt haben. »



Le Vacherin Fribourgeois AOP sélectionné pour le concours représentait la moyenne de la fabrication de Gumefens : « Ce n'était pas le but de faire une sélection minutieuse, il fallait que le résultat du concours reflète la qualité générale de notre fabrication. »

La première place, avec une note finale de 19 points sur 20, était une belle surprise : « Nous ne nous y attendions pas. Nous étions confiants quant à la qualité de notre Vacherin Fribourgeois AOP, car il avait eu 20 à la taxation. Mais la concurrence est farouche, avec une très bonne qualité dans les autres fromageries. Pour moi, c'est le signe que la filière marche bien, d'autant plus qu'une grande partie de la qualité vient d'abord de la production de lait. » Aux yeux de Grégory Maisonneuve, la bonne relation et la collaboration avec la société de laiterie est ainsi clé dans le fonctionnement d'une fromagerie.

Pour la suite, le plus important pour Grégory Maisonneuve sera de maintenir la qualité des produits : « C'est peut-être ce qu'il y a de plus difficile et ce n'est jamais acquis. » Il tient également à maintenir la belle collaboration actuelle avec tous les acteurs : « Il faut avant tout que le quotidien reste agréable, car s'il devient lourd et compliqué, ce n'est pas possible de faire du bon travail sur le long terme. »

An den Swiss Cheese Awards hatten Grégory Maisonneuve und sein Team bereits 2016 teilgenommen, ohne einen Preis zu gewinnen. In diesem Jahr war es seine Frau, die vorschlug, erneut teilzunehmen: «Vor allem mit dem Ziel, die Veranstaltung zu unterstützen.» Der für den Wettbewerb ausgewählte Vacherin Fribourgeois AOP repräsentierte die durchschnittliche Herstellung von Gumefens: «Es ging nicht darum, eine sorgfältige Auswahl zu treffen, sondern das Ergebnis des Wettbewerbs sollte die allgemeine Qualität unserer Herstellung widerspiegeln.»

Der erste Platz mit der Endnote 19 von 20 Punkten war eine schöne Überraschung: «Wir hatten nicht damit gerechnet. Wir waren uns der Qualität unseres Vacherin Fribourgeois AOP sicher, denn er hat bei der Taxation eine 20 erhalten. Aber die Konkurrenz ist hart, die Qualität in den anderen Käseereien ebenfalls sehr gut. Für mich ist das ein Zeichen dafür, dass die Wertschöpfungskette gut funktioniert, vor allem, da ein grosser Teil der Qualität zunächst auf die Milchproduktion zurückzuführen ist.» Nach Ansicht von Grégory Maisonneuve sind die gute Beziehung und die Zusammenarbeit mit der Milchgenossenschaft also der Schlüssel für das Funktionieren einer Käseerei.

Das Wichtigste für die Zukunft ist für Grégory Maisonneuve die Aufrechterhaltung der Produktqualität: «Das ist vielleicht das Schwierigste, und es ist niemals selbstverständlich.» Er legt ausserdem Wert darauf, die derzeitige schöne Zusammenarbeit mit allen Akteuren fortzusetzen: «Vor allem muss der Alltag angenehm bleiben, denn wenn er schwer und kompliziert wird, ist es langfristig nicht möglich, gute Arbeit zu leisten.»

ANAÏS BOURBIA

« Déjà jeune, je savais déjà que j'aurais envie d'indépendance et d'avoir ma propre fromagerie. »

« Schon in jungen Jahren war mir klar, dass ich unabhängig sein und meine eigene Käseerei haben wollte »



— A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES —

Manfred Lauper

Käserei Aergera, Tentlingen

Manfred Lauper,

Käserei Aergera, Tentlingen

En parallèle des catégories traditionnelles, les Swiss Cheese Awards remettent également plusieurs prix spéciaux. C'est le cas du « Laboratoire du goût », dont le jury est toujours composé de jeunes candidats à la relève d'un métier en lien direct avec le fromage suisse. Cette année, le produit qui a remporté ce prix spécial est le Vacherin Fribourgeois AOP de Manfred Lauper, de la Käserei Aergera à Tentlingen.

Après son apprentissage, Manfred Lauper a fait l'école de laiterie à Grangeneuve, en français : « C'était un défi pour moi, après avoir fait ma scolarité et mon apprentissage en allemand. » Il a ensuite travaillé dans diverses fromageries, avant de devenir conseiller en fromagerie à Grangeneuve, pour la région francophone : « Je faisais également partie du groupe de l'Agroscope chargé du développement de cultures pour le Vacherin Fribourgeois AOP. » Après plusieurs années à ce poste, la fabrication a commencé à lui manquer : « Avoir ma fromagerie était un rêve. Ce sont les retours des clients qui me font me lever le matin. »

En 2018, il a eu l'opportunité de reprendre la fromagerie de Tentlingen : « Je l'ai reprise au 1^{er} janvier, puis nous avons arrêté la production durant 4 mois dès août, afin de refaire les locaux et installer de nouveaux équipements. » Aujourd'hui, Manfred Lauper et son équipe fabriquent 3'500 Vacherin Fribourgeois AOP par année. Cette reprise comporte de nombreux avantages

Neben den traditionellen Kategorien werden an den Swiss Cheese Awards auch mehrere Spezialpreise verliehen. So zum Beispiel der « Laboratoire du goût », dessen Jury immer aus jungen Nachwuchskandidatinnen und -kandidaten besteht, die einen Beruf erlernen, der in direktem Zusammenhang mit dem Schweizer Käse steht. Dieses Jahr hat Manfred Lauper aus der Käserei Aergera in Tentlingen, mit dem Vacherin Fribourgeois AOP diesen Spezialpreis gewonnen..

Nach seiner Lehre absolvierte Manfred Lauper die Molke-reischule in Grangeneuve, und zwar auf Französisch. « Das war für mich eine Herausforderung, denn der Unterricht während meiner Schul- und Lehrzeit fand auf Deutsch statt. » Anschliessend arbeitete er in verschiedenen Käse-reien und wurde dann in Grangeneuve Käsereiberater für die Westschweizer Region. « Ich gehörte auch der Agros-cope-Gruppe an, die sich mit der Entwicklung von Kulturen für den Vacherin Fribourgeois AOP befasste. » Nach mehreren Jahren in dieser Position fehlte ihm die praktische Herstellung. « Es war mein Traum, eine eigene Käserei zu besitzen. Es sind die Feedbacks der Kunden, die mich motivieren, jeden Morgen in Angriff zu nehmen. »

Am 1. Januar 2018 ergab sich dann die Gelegenheit, die Käserei in Tentlingen zu übernehmen. « Wir haben die Produktion ab

aux yeux du fromager : « Je trouve vraiment bien pour la vie de famille. Je peux manger tous les midis avec mes enfants et profiter des après-midis ensemble. »

Le Vacherin Fribourgeois AOP fait partie de la vie de Manfred Lauper depuis toujours : « J'en mangeais déjà beaucoup quand j'étais jeune et c'est toujours le cas aujourd'hui avec ma famille. » Pour lui, être fromager dans le canton de Fribourg est une chance, avec l'avantage de pouvoir fabriquer ce produit : « Je tiens d'ailleurs à remercier l'Interprofession pour tout le travail fourni en faveur de la filière et de son bon fonctionnement. » Véritable ambassadeur, le fromager de Tentlingen n'hésite pas à inciter ses clients à essayer la raclette au Vacherin Fribourgeois AOP : « Ce n'est pas tellement connu du côté suisse-alsacien et je reçois toujours d'excellents retours. »

August für vier Monate eingestellt, um die Räumlichkeiten umzugestalten und neue Gerätschaften zu installieren. » Heute stellt Manfred Lauper mit seinem Team jährlich 3'500 Vacherin Fribourgeois AOP her. Diese Übernahme bringt in den Augen des Käasers viele Vorteile mit sich. « Es ist gut für das Familienleben. Ich kann jeden Mittag mit meinen Kindern essen und die Nachmittage mit der Familie geniessen. »

Der Vacherin Fribourgeois AOP ist seit jeher Teil von Manfred Laupers Leben. « Ich habe ihn schon in jüngsten Jahren gegessen, und dieser Käse gehört auch heute in unserer Familie auf den Tisch. » Käser im Kanton Freiburg zu sein und dieses Produkt herstellen zu können, sieht Manfred Lauper als Chance. « Ich danke der Branchenorganisation an dieser Stelle für die gute Arbeit, die sie zugunsten der Wertschöpfungskette leistet. »





C'était la deuxième participation aux Swiss Cheese Awards pour le fromager de Tentlingen, après la dernière édition en 2018 : « C'est important de participer à ces concours, surtout ceux en Suisse. Il y a beaucoup d'organisation de la part de Fromarte et ça permet de faire rayonner toute la branche. C'est bien de soutenir cela. » Manfred et son équipe ont envoyé des fromages représentant leur production quotidienne : « Les résultats récompensent ainsi la régularité. »

« Je trouve vraiment bien pour la vie de famille. Je peux manger tous les midis avec mes enfants et profiter des après-midis ensemble. »

« Es ist gut für das Familienleben. Ich kann jeden Mittag mit meinen Kindern essen und die Nachmittage mit der Familie geniessen. »

Pour son Vacherin Fribourgeois AOP, la fromagerie de Tentlingen a gagné un prix spécial, intitulé « Laboratoire du goût ». Pour le décerner, le jury était constitué cette année des apprentis cuisiniers de l'Ecole professionnelle de Sion et des apprentis de l'Ecole d'agriculture du Valais de Sion. Le prix a été remis sur la base du goût, au produit qui a le plus plu au jury parmi tous les fromages du concours : « C'est vraiment chouette que des jeunes, d'un autre canton que Fribourg en plus, aient choisi du Vacherin Fribourgeois AOP. »

Als echter Botschafter zögert der Käser aus Tentlingen nicht, seine Kunden zu ermutigen, den Raclette mit Vacherin Fribourgeois AOP zu probieren. « In der Deutschschweiz ist er nicht so bekannt. Die Rückmeldungen sind aber durchwegs positiv. »

Nach der Ausgabe im Jahr 2018 ist es das zweite Mal, dass Manfred Lauper an den Swiss Chees Awards teilgenommen hat. « Es ist wichtig, an diesen Wettbewerben teilzunehmen, vor allem an jenen in der Schweiz. Es steckt viel Organisation seitens Fromarte dahinter, sie verschaffen der Branche Sichtbarkeit, und solche Anlässe müssen unterstützt werden. » Manfred und sein Team haben am Wettbewerb Käse eingesandt, die ihre tägliche Herstellung repräsentieren. « Damit belohnen die Ergebnisse die Regelmässigkeit unserer Produktion. » Für seinen Vacherin

Fribourgeois AOP hat die Käserei in Tentlingen den Spezialpreis « Laboratoire du goût » gewonnen. In der Jury sassen Kochlehrlinge der Berufsschule in Sitten und Lehrlinge der Walliser Landwirtschaftsschule in Sitten. Der Preis wurde auf der Grundlage des Geschmacks verliehen, welcher von der Jury unter allen Käsesorten des Wettbewerbs am besten beurteilt wurde. « Es ist wirklich super, dass junge Leute, noch dazu aus einem anderen Kanton als Freiburg, den Vacherin Fribourgeois AOP gewählt haben. »

Ce prix a été une belle récompense pour Manfred Lauper, son équipe et ses producteurs de lait : « Tout le monde était très fier. Pour fêter cela, nous avons organisé un souper tous ensemble en novembre. » Pour lui, la bonne collaboration avec les producteurs de lait et affineurs est essentielle pour faire des produits de qualité. Les clients ont également été au rendez-vous, demandant à déguster le Vacherin Fribourgeois AOP vainqueur : « Nous avons affiché le diplôme sur la porte du magasin mais n'avons pas fait plus de publicité que cela. Ce prix est un bonus, mais ce qui est important, c'est la régularité aux taxations, les retours des clients et la satisfaction de notre affineur. »

Dieser Preis war eine schöne Belohnung für Manfred Lauper, sein Team und seine Milchproduzentinnen und Milchproduzenten. « Alle waren sehr stolz. Um diesen Preis zu feiern, haben wir im November ein gemeinsames Abendessen organisiert. » Die gute Zusammenarbeit mit den Milchproduzentinnen und Milchproduzenten und Affineuren ist für ihn zentral, um Qualitätsprodukte herzustellen. Auch die Kunden waren zur Stelle und wollten den siegreichen Vacherin Fribourgeois AOP probieren. « Das Diplom haben wir an der Ladentüre angebracht, aber keine zusätzliche Werbung damit gemacht. Dieser Preis ist ein Bonus, was aber zählt, das sind regelmässige Ergebnisse bei den Taxationen, die Feedbacks der Kunden und die Zufriedenheit unseres Affineurs. »

ANAFSBOURBIA

L'IPVF félicite chaleureusement Marc Delacombaz, fromager à Montbovon, qui a décroché le titre de Swiss Champion avec son Gruyère AOP. Également membre de l'IPVF, la qualité de ses produits n'est plus à démontrer. Pour rappel, son Vacherin Fribourgeois AOP avait notamment remporté le Prix du Conseil d'Etat fribourgeois en 2021.

Die IPVF gratuliert ebenfalls Marc Delacombaz, Käser in Montbovon und Mitglied der IPVF, zum Titel « Swiss Champion » für seinen Gruyère AOP. Die Qualität seiner Produkte muss nicht mehr bewiesen werden. Zur Erinnerung: Sein Vacherin Fribourgeois AOP wurde im Jahr 2021 durch den Freiburger Staatsrat ausgezeichnet.

REPORTAGE

Suisse Fondue Festival

Suisse Fondue Festival

Du 17 au 20 novembre s'est tenue la première édition du Suisse Fondue Festival, sur la Place Georges-Python, au cœur de Fribourg. Les attentes des organisateurs ont été dépassées, avec plus de 15'000 visiteurs accueillis durant ces quatre jours et des milliers de fondues servies.

Organisé pour la première fois, ce festival gastronomique avait pour but de célébrer un emblème du patrimoine culinaire fribourgeois : la fondue moitié-moitié. Réunissant treize producteur-riche-s et exposant-e-s, les visiteur-se-s ont pu déguster différents types de fondue dans une structure spectaculaire et conviviale appelée la Bûche, construite pour l'occasion. D'autres innovations présentées, comme la fondue virtuelle imaginée par A-LL Creative Technology ainsi que le robot fondeur Bouébot, ont prouvé que la fondue est bien plus qu'une simple tradition. Une Association a également été créée pour l'occasion, afin de pérenniser l'événement qui sera organisé tous les deux ans. Après ce succès, une deuxième édition est donc déjà prévue pour 2024.

Vom 17. bis 20. November 2022 fand auf dem Georges-Python-Platz, im Herzen von Freiburg, die erste Ausgabe des Suisse Fondue Festival statt. Die Erwartungen der Organisatoren wurden übertroffen und es konnten an diesen vier Tagen 15'000 Besucher und Besucherinnen begrüsst sowie Tausende von Fondues serviert werden.

Dieses gastronomische Festival hatte zum Ziel, ein Wahrzeichen des kulinarischen Erbes zu feiern, nämlich das Fondue Moitié-Moitié. Dreizehn Produzentinnen und Produzenten boten den Besuchern die Möglichkeit, verschiedene Fondues in einem spektakulären Bauwerk namens «La Bûche» zu probieren, das zugleich geselligen Raum bot und eigens für die Veranstaltung geschaffen wurde. Andere vorgestellte Innovationen wie das von A-LL Creative Technology erdachte virtuelle Fondue sowie der Fondue-roboter Bouébot haben bewiesen, dass Fondue mehr als nur eine Tradition ist. Auch wurde aus erwähntem Anlass eine Vereinigung gegründet, um den Fortbestand dieses alle zwei Jahre stattfindenden Events zu sichern. Eine zweite Ausgabe ist nach diesem Erfolg bereits für 2024 geplant.

L'Interprofession du Vacherin Fribourgeois était l'un des partenaires principaux de la manifestation, aux côtés de l'Interprofession du Gruyère et de la Ville de Fribourg. Au-delà d'être un événement convivial et gourmand, le Suisse Fondue Festival visait également à :

- asseoir la notoriété de la fondue à base de Gruyère AOP et de Vacherin Fribourgeois AOP au-delà des frontières cantonales ;
- honorer un savoir-faire pluriséculaire ;
- célébrer les producteurs qui ont rendu (et continuent de rendre) cette transmission possible ;
- élire Fribourg comme « Capitale internationale de la fondue au fromage ».

Die Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois war neben der Sortenorganisation Gruyère und der Stadt Freiburg eine der Hauptpartnerinnen der Veranstaltung. Das Suisse Fondue Festival war nicht nur eine gesellige Veranstaltung für Feinschmecker, sondern verfolgte folgende Ziele:

- Steigerung des Bekanntheitsgrades des Fondues aus Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP über die Kantonsgrenzen hinaus;
- Würdigung eines jahrhundertealten Know-hows;
- Würdigung der Produzentinnen und Produzenten, welche die Weitergabe ihres Wissens möglich gemacht haben und dies weiterhin tun;
- Wahl der Stadt Freiburg zur «internationalen Hauptstadt des Käsefondues».





— PORTRAIT —

Frédéric Métrailler Directeur de Cremo SA

Frédéric Métrailler Direktor Cremo SA

Frédéric Métrailler a été nommé à la direction de Cremo SA en mars 2021, d'abord à titre intérimaire, puis de manière définitive en décembre de la même année. Il faisait déjà partie de l'entreprise depuis plusieurs années et occupait le poste de chef de site de l'usine de Sierre depuis 2014. Pour *Intensités*, il revient sur son parcours, évoque les défis de Cremo, ainsi que sa relation avec le Vacherin Fribourgeois AOP.

Né à Fribourg d'un papa valaisan et d'une maman fribourgeoise, Frédéric Métrailler a ensuite vécu dès l'âge de deux ans dans le village d'origine de son père, à La Forclaz dans la commune d'Evolène : « J'ai des origines fribourgeo-valaisannes, un bon mélange, très similaire à la fondue moitié-moitié. » Au bénéfice d'un CFC de fromager, Frédéric Métrailler a

Frédéric Métrailler wurde im März 2021 zum Direktor von Cremo SA ernannt, zuerst interimistisch, dann definitiv im Dezember des gleichen Jahres. Bereits seit mehreren Jahren war er Teil des Unternehmens und ab dem Jahr 2014 Standortleiter des Werks in Siders. Für das Magazin «Intensités» blickt er auf seinen Werdegang zurück, spricht über die Herausforderungen bei Cremo und seine Beziehung zum Vacherin Fribourgeois AOP.

Frédéric Métrailler wurde in Freiburg als Sohn eines Walliser Vaters und einer Freiburger Mutter geboren. Ab dem Alter von zwei Jahren wohnte er dann im Heimatdorf seines Vaters, in La Forclaz, in der Gemeinde Evolène. «Ich habe Freiburger und Walliser Wurzeln, das ist eine gute Mischung, genau wie beim Fondue Moitié-Moitié.» Frédéric Métrailler absolvierte

ensuite effectué une maturité professionnelle technique, puis a suivi l'école supérieure technique en agro-alimentaire à Grangeneuve : « J'ai ensuite travaillé quatre ans chez Aproz, avant de retourner aux sources en rejoignant Vallait/Valcrème à Sierre en 2006, en tant qu'adjoint du chef d'exploitation. » Puis, dès 2011, il a occupé le poste de chef de production et membre de la direction, avec également la fonction de l'achat du lait, tout en suivant plusieurs modules de formation continue en gestion et management.

« J'ai des origines fribourgo-valaisannes, un bon mélange, très similaire à la fondue moitié-moitié. »

« Ich habe Freiburger und Walliser Wurzeln, das ist eine gute Mischung, genau wie beim Fondue Moitié-Moitié. »

C'est en 2014 que la Fédération Laitière Valaisanne a vendu ses entreprises Vallait et Valcrème à Cremo, avec qui une collaboration était déjà en place : « Dès ce moment-là, j'ai occupé le poste de chef de site de l'usine de Sierre et ce jusqu'en 2021, quand j'ai été nommé directeur de Cremo ad intérim. » En décembre 2021, le conseil d'administration a donné son aval définitif, confirmant Frédéric Métrailler dans cette fonction : « J'ai été motivé par ce poste car Cremo est une entreprise de référence dans le domaine des produits laitiers. Le travail quotidien est très diversifié et j'ai la chance de travailler avec une équipe passionnée et motivée par les défis actuels de l'industrie laitière. »

Et justement, les défis rencontrés par Cremo en ce moment et pour les années à venir sont très variés : « La crise énergétique aura un fort impact sur les coûts de transformation. Nous devons travailler à l'optimisation de nos infrastructures de production car il reste difficile de pouvoir répercuter tous les coûts à nos clients. » La production de lait apporte elle aussi des changements auxquels l'entreprise doit faire face : « Durant les dernières années, les quantités de lait d'industrie sont en recul, notamment en raison d'une baisse de production mais aussi d'un transfert des quantités vers la production fromagère. Nous devons ainsi évoluer d'un rôle de régulateur donné à l'entreprise durant les années de surproduction de lait vers un rôle de transformateur compétitif. »

ein EFZ als Käser, dann die technische Berufsmatura und im Anschluss die Höhere Fachschule in Lebensmitteltechnologie in Grangeneuve. «Danach arbeitete ich während vier Jahren bei Aproz, bevor ich zu meinen Wurzeln zurückkehrte und im Jahr 2006 als stellvertretender Betriebsleiter zu Vallait/Valcrème in Siders stiess.» Ab 2011 war er dann Produktionsleiter und Geschäftsleitungsmitglied und übernahm auch die Funktion des Milcheinkaufs. Parallel dazu absolvierte er mehrere Weiterbildungsmodule in Geschäftsführung und Management.

2014 verkaufte dann der Walliser Milchverband seine Unternehmen Valait und Valcrème an Cremo, mit der bereits eine Zusammenarbeit bestand. «Ab diesem Zeitpunkt war ich Standortleiter des Werks in Siders, dies bis 2021, dann wurde ich zum Direktor ad interim von Cremo gewählt.»

Im Dezember 2021 bestätigte mich der Verwaltungsrat in dieser Funktion. «Dieser Posten bei Cremo interessierte mich sehr, ist doch Cremo ein Vorzeigeunternehmen im Milchproduktebereich. Die tägliche Arbeit ist sehr vielseitig und ich habe das Glück, mit einem Team zusammen zu arbeiten, das sich motiviert und mit Leidenschaft für die derzeitigen Herausforderungen der Milchindustrie einsetzt.»

Und gerade die Herausforderungen, mit denen Cremo aktuell und in den kommenden Jahren konfrontiert ist, sind sehr vielfältig. «Die Energiekrise wird sich stark auf die Verarbeitungskosten auswirken. Wir müssen an der Optimierung unserer Produktionsinfrastrukturen arbeiten, denn es bleibt schwierig, alle Kosten auf unsere Kunden abwälzen zu können.» Auch in der Milchproduktion ergeben sich Veränderungen, mit denen sich das Unternehmen auseinandersetzen muss. «In den letzten Jahren sind die Molkereimilchmengen sinkend, insbesondere aufgrund der rückläufigen Produktion, aber auch aufgrund der Mengenübertragungen an die Käseproduktion. Wir müssen uns von einer regulierenden Rolle, welche das Unternehmen während Zeiten der Milchüberproduktion innehatte, zu einer Rolle eines wettbewerbsfähigen Verarbeiters weiterentwickeln.»



« Nous travaillons en ce moment sur une meilleure mise en marché du Vacherin Fribourgeois AOP, avec notamment davantage de produits prêts à l'emploi... »

« Aktuell arbeiten wir an einer besseren Vermarktung des Sortiments von Vacherin Fribourgeois AOP; insbesondere mit mehr gebrauchsfertigen Produkten für die Konsument:innen. »

Le Vacherin Fribourgeois AOP est un produit important du portefeuille de Cremo et l'entreprise est très active dans sa production, son affinage et sa commercialisation. Des projets sont d'ailleurs régulièrement réalisés autour de ce produit : « Nous travaillons en ce moment sur une meilleure mise en marché du Vacherin Fribourgeois AOP, avec notamment davantage de produits prêts à l'emploi pour le consommateur dans notre assortiment. »

Pour le futur, Frédéric Métrailler souligne qu'il est important que les consommateurs continuent à acheter des produits AOP de haute qualité, « afin de garantir une vision d'avenir avec des conditions attractives pour tous les acteurs du Vacherin Fribourgeois AOP. » Pour le directeur de Cremo, le positionnement du produit s'est amélioré avec le travail réalisé par l'Interprofession et les membres de la filière et les quantités et les prix ont évolué positivement. Les défis pour la suite sont la lutte contre les copies à bas prix et l'amélioration continue de la notoriété du produit : « Le Vacherin Fribourgeois AOP doit devenir un produit phare de tous les plateaux de fromages et l'ingrédient officiel permettant de garantir la réussite de la fondue moitié-moitié. »

Der Vacherin Fribourgeois AOP ist ein wichtiges Produkt des Geschäftsbereichs von Cremo. Das Unternehmen ist in seiner Produktion, seiner Affinage und seiner Vermarktung sehr aktiv. So werden regelmässig Projekte rund um dieses Produkt realisiert. «Aktuell arbeiten wir an einer besseren Vermarktung des Sortiments von Vacherin Fribourgeois AOP; insbesondere mit mehr gebrauchsfertigen Produkten für die Konsument:innen.»

Frédéric Métrailler unterstreicht mit Blick auf die Zukunft, dass es wichtig ist, dass die Konsument:innen weiterhin hochwertige AOP-Produkte kaufen. «Allen Akteuren des Vacherin Fribourgeois AOP muss weiterhin eine Zukunftsvision mit attraktiven Bedingungen geboten werden.» Für den Direktor von Cremo hat sich die Positionierung des Produkts mit der von der Branchenorganisation und den Mitgliedern der Wertschöpfungskette geleisteten Arbeit verbessert, und auch die Mengen und Preise haben sich positiv entwickelt. Die Herausforderungen für die Zukunft stellen weiterhin der Kampf gegen billige Nachahmungen und die ständige Verbesserung des Bekanntheitsgrades des Produkts dar. «Der Vacherin Fribourgeois AOP muss zum Vorzeigeprodukt auf allen Käseplatten und zur offiziellen Zutat für ein erfolgreich zubereitetes Fondue Moitié-Moitié werden.»

SAVOUREZ L'INSTANT

Marque figurative fondue moitié-moitié

Bildmarke Fondue Moitié-Moitié

Afin de protéger la dénomination « Fondue moitié-moitié » et assurer qu'elle soit bien composée à 100% de Vacherin Fribourgeois AOP et de Gruyère AOP, les deux Interprofessions ont déposé une marque figurative. Celle-ci a été présentée en novembre passé au public et a pour but de promouvoir la recette originale, tout en assurant une meilleure traçabilité.

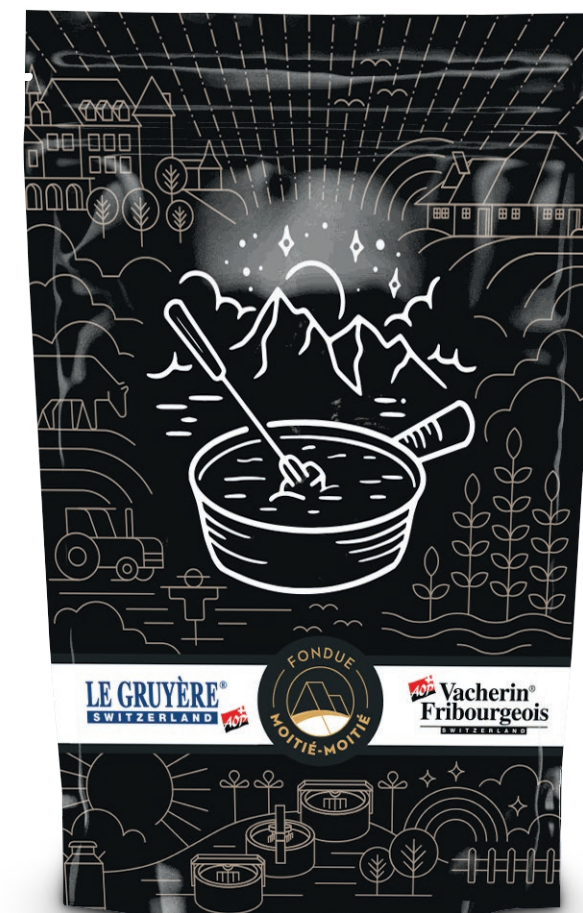
Personne ne remet en doute la notoriété de la fondue moitié-moitié et, pour la grande majorité des consommatrices et consommateurs, il va de soi que la recette comprenne 50% de Vacherin Fribourgeois AOP et 50% de Gruyère AOP. Cependant, il est constaté que de plus en plus de sociétés utilisent la dénomination « fondue moitié-moitié » pour des produits qui ne contiennent parfois aucune des deux AOP, ou alors pas exclusivement. Cette manière de faire est présente aussi bien dans le canton de Fribourg, berceau de la recette de la fondue moitié-moitié, qu'au-delà de nos frontières.

Pour remédier à cette situation, les Interprofessions du Vacherin Fribourgeois et du Gruyère ont pris la décision de protéger la recette originale grâce à une marque figurative. Cette protection permettra d'offrir un meilleur positionnement aux deux fromages AOP, tout en améliorant la traçabilité, gage de qualité pour la clientèle avertie. La marque a ainsi été déposée le 27 avril dernier par les deux Interprofessions dans le Registre suisse des marques. Elle est, de ce fait, protégée contre toute utilisation non autorisée par des tiers.

Um die Bezeichnung «Fondue Moitié-Moitié» zu schützen und sicherzustellen, dass dieses wirklich zu 100 % aus Vacherin Fribourgeois AOP und Gruyère AOP besteht, haben die beiden Branchen- bzw. Sortenorganisationen eine Bildmarke angemeldet. Diese wurde im November der Öffentlichkeit vorgestellt und soll das Originalrezept fördern sowie für bessere Rückverfolgbarkeit sorgen.

Niemand zieht die Bekanntheit des Fondues Moitié-Moitié in Zweifel, und für die überwiegende Mehrheit der Konsumentinnen und Konsumenten versteht es sich von selbst, dass das Rezept zu 50 % aus Vacherin Fribourgeois AOP und zu 50 % aus Gruyère AOP besteht. Allerdings ist festzustellen, dass immer mehr Firmen die Bezeichnung «Fondue Moitié-Moitié» für Produkte verwenden, die manchmal keines der beiden AOP-Produkte oder nicht ausschliesslich diese enthalten. Diese Vorgehensweise gibt es ebenso im Kanton Freiburg, der Wiege des Rezepts für das Fondue Moitié-Moitié, wie auch jenseits unserer Grenzen.

Um dieser Situation abzuweichen, haben die Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois AOP und die Sortenorganisation Gruyère AOP die Entscheidung getroffen, dieses Originalrezept mithilfe einer Bildmarke zu schützen. Dieser Schutz wird eine bessere Positionierung der beiden AOP-Käse ermöglichen und gleichzeitig die Rückverfolgbarkeit verbessern, die Qualitätsgarantie für die informierte Kundschaft. So wurde die Marke am 27. April 2022 von den beiden Branchen- bzw. Sortenorganisationen im Schweizerischen Markenregister eingetragen. Infolgedessen ist sie gegen jede nicht autorisierte Nutzung durch Dritte geschützt.



Un règlement a été établi, auquel doivent se conformer toutes les entreprises qui demandent à être certifiées. Dans celui-ci, les buts de la démarche sont clairement définis, comme suit :

- Promouvoir la fondue moitié-moitié authentique préparée exclusivement avec du Gruyère AOP et du Vacherin fribourgeois AOP ;
- Garantir, pour la fondue moitié-moitié, la qualité des mélanges de fromage et des fondues prêtes à l'emploi ;
- Informer le consommateur de manière simple sur la recette de la fondue moitié-moitié et l'origine des fromages ;
- Gérer et développer la marque commune pour soutenir les objectifs ci-dessus.

Cette marque figurative a été communiquée pour la première fois au public le 16 novembre dernier, soit la veille de la première édition du Suisse Fondue Festival à Fribourg. Pour la suite, les entreprises souhaitant se faire certifier peuvent s'annoncer auprès du secrétariat d'une des interprofessions, puis la certification sera effectuée par l'organisme intercantonal de certification (OIC).

Es wurde ein Reglement erarbeitet, an das sich alle Unternehmen halten müssen, die eine Zertifizierung beantragen. Darin sind die Ziele der Massnahme wie folgt klar definiert:

- Verkaufsförderung des echten Fondues Moitié-Moitié, das ausschliesslich mit Vacherin Fribourgeois AOP und Gruyère AOP zubereitet wird;
- Qualitätsgarantie der Käsemischungen und Fertigfondues für das Fondue Moitié-Moitié;
- Die Verbraucher auf einfache Weise über das Rezept für Fondue Moitié-Moitié und die Herkunft des Käses informieren;
- Bewirtschaftung und Weiterentwicklung der gemeinsamen Marke zur Unterstützung der vorstehenden Ziele.

Diese Bildmarke wurde am 16. November 2022, dem Vortag der ersten Ausgabe des Suisse Fondue Festival in Fribourg, erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt. Nun können sich die Unternehmen, die sich zertifizieren lassen möchten, im Sekretariat einer der Branchen- bzw. Sortenorganisationen anmelden, und die Zertifizierung wird von der Interkantonalen Zertifizierungsstelle OIC vorgenommen.



Den Moment geniessen



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Einmaliger Geschmack seit 600 Jahren