

n° 43 - septembre 2023

# Inten sites



**Vacherin® Fribourgeois**

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans

# Sommaire

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>EDITO</b>	<b>3</b>
Le dynamisme de toute une filière en faveur du produit Die Dynamik einer ganzen Wertschöpfungskette zugunsten des Produkts	
<b>PORTRAIT</b>	<b>4</b>
Fabien Kolly, fabricant de Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage Fabien Kolly, Hersteller von Vacherin Fribourgeois AOP Alpkäse	
<b>REPORTAGE</b>	<b>8</b>
Label Fondue Moitié-Moitié – Fromagerie Moléson Label Fondue Moitié-Moitié – Fromagerie Moléson	
<b>À LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES</b>	<b>12</b>
Léonard Cavuscens, Fromagerie de Prayoud Léonard Cavuscens, Käserei Prayoud	
<b>REPORTAGE</b>	<b>16</b>
Le Vacherin Fribourgeois AOP partenaire du Lac Noir Schwarzsee Festival Der Vacherin Fribourgeois AOP als Partner am LAC NOIR Schwarzsee Festival	

---

### IMPRESSUM

EDITEUR : INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS  
RÉDACTION : FÉDÉRATION PATRONALE ET ÉCONOMIQUE  
TRADUCTION : SWISSTRANSLATE  
GRAPHISME : PARALLELE.CH  
PHOTO : PARALLELE.CH - STEMUTZ - CYRILL BLÄUER -  
TIMON BUCHER  
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

# Le dynamisme de toute une filière en faveur du produit

## Die Dynamik einer ganzen Wertschöpfungskette zugunsten des Produkts

**URS SCHWALLER,  
PRÉSIDENT | PRÄSIDENT**



Pour un produit de tradition comme le Vacherin Fribourgeois AOP, le dynamisme de la filière est essentiel afin de continuer à accroître sa notoriété et améliorer son image auprès des consommateurs. Le sponsoring est par exemple un moyen d'être présents lors d'événements et de faire découvrir le Vacherin Fribourgeois AOP auprès d'un public différent. Cet été, nous étions partenaires du Lac Noir Festival pour la deuxième année. Vous pourrez retrouver quelques photos dans cette édition, ainsi que l'interview du président de la manifestation, Pascal Vonlanthen.

Notre filière bouge, de nouvelles idées pour la renforcer et la promouvoir sont mises en place chaque année, et c'est toujours un plaisir de voir les membres y participer. Nous avons par exemple créé un label en automne dernier pour promouvoir la fondue moitié-moitié, en collaboration avec l'Interprofession du Gruyère. Les premières fromageries ont déjà été certifiées, comme la Fromagerie Moléson, qui témoigne de son expérience dans cette édition.

Notre marque évolue et reste forte grâce au dynamisme de celles et ceux qui la composent. Ils savent faire face et relever les défis qui se présentent à eux, comme Léonard Cavuscens, qui a repris cette année la toute nouvelle fromagerie de Prayoud et a dû gérer les difficultés de démarrage. Ou encore Fabien Kolly, fabricant d'alpage dont le chalet de fabrication a brûlé l'été dernier, qui a su faire preuve d'une flexibilité sans pareille pour continuer son activité. Cette capacité à trouver des solutions et à se donner à 100% par passion du métier est plus qu'inspirante.

Dans le but de souligner et de récompenser le travail des acteurs de la filière, une remise de distinctions est organisée tous les trois ans, sur la base des taxations. La deuxième édition s'est déroulée le 7 septembre et des reportages spéciaux sur les gagnants seront à découvrir dans notre prochaine édition, en décembre. Pour l'heure, nous tenons à féliciter et remercier tous les membres de l'Interprofession, qui travaillent chaque jour en faveur de la qualité du Vacherin Fribourgeois AOP.



**ROMAIN CASTELLA,  
DIRECTEUR | DIREKTOR**

Für ein Traditionsprodukt wie den Vacherin Fribourgeois AOP ist die Dynamik der gesamten Wertschöpfungskette von wesentlicher Bedeutung, um seinen Bekanntheitsgrad weiter zu steigern und sein Image bei den Verbrauchern zu verbessern. Sponsoring ist beispielsweise eine Möglichkeit, bei Veranstaltungen präsent zu sein und den Vacherin Fribourgeois AOP einem anderen Publikum näher zu bringen. In diesem Sommer waren wir zum zweiten Mal Partner des LAC NOIR Festivals. In dieser Ausgabe finden Sie einige Fotos sowie ein Interview mit dem Präsidenten der Veranstaltung, Pascal Vonlanthen.

Unsere Wertschöpfungskette ist in Bewegung. Jedes Jahr werden neue Ideen zu ihrer Verstärkung und Förderung entwickelt, und es begeistert uns immer, zu sehen, wie unsere Mitglieder sich engagieren. Zum Beispiel haben wir im letzten Herbst in Zusammenarbeit mit der Sortenorganisation Gruyère ein Label geschaffen, um das Fondue Moitié-Moitié zu fördern. Die ersten Käseereien wurden bereits zertifiziert, wie die Fromagerie Moléson, die in dieser Ausgabe über ihre Erfahrungen berichtet.

Unsere Marke entwickelt sich weiter und bleibt dank der Dynamik der Menschen, die sie bilden, stark. Sie sind in der Lage, die Herausforderungen zu meistern, die sich ihnen stellen, wie Leonard Cavuscens, der in diesem Jahr die nagelneue Käseerei in Prayoud übernommen hat und mit Startschwierigkeiten zu kämpfen hatte. Oder Fabien Kolly, Alpkäseproduzent, dessen Alphütte im letzten Sommer abbrannte, der eine beispiellose Flexibilität an den Tag legte, um seinen Betrieb fortzuführen. Diese Fähigkeit, Lösungen zu finden und aus Leidenschaft für den Beruf alles zu geben, ist mehr als inspirierend.

Um die Arbeit der Akteure der Branche zu würdigen und zu belohnen, wird alle drei Jahre eine Preisverleihung auf der Grundlage der Taxierungen organisiert. Die zweite Ausgabe fand am 7. September statt und Sonderberichte über die Gewinner werden in unserer nächsten Ausgabe im Dezember zu lesen sein. Vorerst möchten wir allen Mitgliedern der Interprofession, die sich Tag für Tag für die Qualität des Vacherin Fribourgeois AOP einsetzen, gratulieren und unseren Dank aussprechen.





— PORTRAIT —

# Fabien Kolly, fabricant de Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage

## Fabien Kolly, Hersteller von Vacherin Fribourgeois AOP Alpkäse

Agriculteur à Corbières, Fabien Kolly exploite également les alpages de la commune, où il fabrique notamment du Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage. Le printemps dernier, le chalet de La Pata, dans lequel se trouvait le local de fabrication, a été détruit par un incendie. Fabien Kolly et sa famille ne se sont pas laissés abattre et ont réussi à poursuivre la fabrication. Cette année aussi, ils doivent faire preuve de flexibilité et d'ingéniosité, en attendant que le chalet soit reconstruit.

Fabien Kolly ist Landwirt in Corbières und bewirtschaftet auch die Alpweiden der Gemeinde, wo er unter anderem den Vacherin Fribourgeois AOP Alpkäse herstellt. Im letzten Frühjahr wurde die Alphütte La Pata, in der sich die Räumlichkeiten für die Herstellung befanden, durch einen Brand zerstört. Fabien Kolly und seine Familie liessen sich nicht unterkriegen und konnten die Produktion fortsetzen. Auch in diesem Jahr müssen sie ihre Flexibilität und ihren Einfallsreichtum unter Beweis stellen, bis das Chalet wieder aufgebaut ist.

C'est en 1972 que le père et la grand-mère de Fabien Kolly ont commencé à exploiter les alpages de la commune de Corbières, il y a donc passé ses étés depuis toujours : « Même mes arrière-grands-parents fabriquaient déjà du fromage d'alpage, mais à cette époque ils étaient plus mobiles qu'aujourd'hui et ne restaient pas dans un seul alpage. » Il a grandi dans ce milieu et a toujours su qu'il aurait un jour envie de reprendre l'exploitation, qui compte six chalets en tout, dont quatre pouvant accueillir du bétail : « Je me suis associé avec mon père, puis ai repris le tout à son décès en 2011, avec l'aide de ma mère. » Aujourd'hui, il est également épaulé par son épouse, Sonja.

**« L'avantage de notre métier, c'est qu'il faut immédiatement penser à la suite. »**

**« Das Gute an unserem Beruf ist, dass man sofort an das Nächste denken muss. »**

Lors d'une saison normale, la famille Kolly monte les vaches à Montasson, le chalet le plus bas en altitude, en mai. Au fur et à mesure de l'été, ils continuent de monter et de changer d'alpage en suivant l'herbe.

La fabrication de fromage se fait d'habitude au deuxième chalet, La Pata, dans lequel un local avait été construit spécifiquement pour cela en 2018. Pour le Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage, 2023 est la troisième année pour laquelle Fabien Kolly a un contingent, fabriquant 1,5 tonne.

Un soir de juin 2022, pour des raisons qui n'ont toujours pas pu être déterminées, le chalet de La Pata a pris feu et a été détruit. Fabien Kolly, qui est sapeur-pompier volontaire, a reçu l'alerte et s'est rapidement rendu sur les lieux : « Heureusement, personne n'était dedans et les vaches paissaient à l'extérieur. »

1972 begannen der Vater und die Grossmutter von Fabien Kolly die Alpweiden in der Gemeinde Corbières zu bewirtschaften, so dass er bereits als Kind seine Sommer dort verbracht hat: « Sogar meine Urgrosseltern stellten schon Alpkäse her, aber damals waren sie mobiler als heute und blieben nicht auf einer einzigen Alp. » Er wuchs in diesem Umfeld auf und ihm war immer klar, dass er eines Tages den Betrieb mit insgesamt sechs Sennhütten, von denen vier für Vieh geeignet sind, übernehmen wollte: « Ich habe mich mit meinem Vater zusammengetan und nach seinem Tod im Jahr 2011 den Betrieb mit der Hilfe meiner Mutter übernommen. » Heute wird er auch von seiner Frau Sonja unterstützt.

In einer regulären Saison bringt die Familie Kolly die Kühe im Mai nach Montasson, der am tiefsten gelegenen Hütte. Im Laufe des Sommers steigen sie weiter auf und wechseln die Alpweiden, indem sie dem Gras folgen.

Die Käseherstellung erfolgt normalerweise in der zweiten Hütte, La Pata, in der 2018 eigene Räume speziell für diesen Zweck gebaut wurden. Für den Vacherin Fribourgeois AOP Alpkäse ist 2023 das dritte Jahr, in dem Fabien Kolly ein Kontingent hat und 1,5 Tonnen produziert.

An einem Abend im Juni 2022 geriet die Hütte La Pata aus Gründen, die bis heute nicht geklärt werden konnten, in Brand und wurde zerstört. Fabien Kolly, der bei der Freiwilligen Feuerwehr ist, erhielt den Alarm und war schnell vor Ort: « Zum Glück war niemand drin und die Kühe grasten draussen. » Nachdem die Tiere in Sicherheit gebracht worden waren, stellte sich der Schock über die Situation ein, aber er hielt nicht lange an: « Das Gute an unserem Beruf ist, dass man sofort an das Nächste denken muss. Die Kühe mussten am nächsten Morgen gemolken werden, also musste schleunigst eine Lösung gefunden werden – somit war keine Zeit für Selbstmitleid. »







Après avoir mis les animaux à l'abri, le choc de la situation s'est installé, mais pas pour longtemps : « L'avantage de notre métier, c'est qu'il faut immédiatement penser à la suite. Les vaches devaient être traitées le lendemain matin, donc il fallait rapidement trouver une solution, ce qui nous a évité de nous apitoyer sur notre sort. »

Après avoir descendu les vaches à la ferme en plaine, la première étape était de recommander au plus vite le matériel nécessaire : « Nous avons déplacé à Montasson tout ce dont nous avons besoin pour la traite ainsi que pour la fabrication. » Agir rapidement leur a permis de trouver ce dont ils avaient besoin dans les deux semaines et ainsi de pouvoir poursuivre leur saison : « Nous avons modifié notre dernier chalet pour avoir une traite directe et nous fabriquons le fromage à Montasson, où il y avait déjà une chaudière et une presse. Cela veut dire qu'il faut descendre régulièrement le lait, ce n'est pas très pratique, mais c'est provisoire donc on se débrouille. »

Nachdem die Kühe auf den Hof im Tal gebracht worden waren, ging es zuerst darum so schnell wie möglich das benötigte Material zu besorgen: «Wir haben alles, was wir zum Melken und für die Produktion benötigten, nach Montasson gebracht.» Schnelles Handeln ermöglichte es ihnen, innerhalb von zwei Wochen alles notwendige Material zu finden, so dass sie ihre Saison fortsetzen konnten: «Wir haben unser neueste Hütte umgebaut, um direkt dort melken zu können und wir stellen den Käse in Montasson her, wo es bereits ein Kessi und eine Presse gab. Das bedeutet, dass wir regelmässig die Milch hinunterbringen müssen, was etwas umständlich ist. Wir müssen jetzt eben improvisieren, aber das schaffen wir schon!»

Was Fabien Kolly nach dem Brand am meisten beeindruckte, war die Unterstützung, die er erhielt, zunächst von seiner Familie und seinen ehemaligen Lehrlingen, die hilfsbereit und zuverlässig waren, aber auch von anderen Landwirten: «Ich erhielt viele Anrufe, die mir Hilfe anboten, all diese Solidarität hat uns sehr berührt.» Er erinnert sich auch an den schnellen Anruf von der Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois, die ihm anbot, seine Quote zu übertragen, wenn nötig: «Letztendlich mussten wir mit Montasson die produzierten Mengen nicht reduzieren. Aber diese Reaktionsfähigkeit und Flexibilität haben mir wirklich imponiert.» Er betonte auch die ausgezeichneten Kontakte mit der Gemeinde Corbières, der Eigentümerin der Alp, und die Arbeit der Gemeindeangestellten, die sich vor Ort eingesetzt haben.

Auch heuer muss die Familie Kolly weiterhin flexibel bleiben, bis der Wiederaufbau von La Pata abgeschlossen ist. Die Arbeiten sind bereits weit fortgeschritten und sie hoffen, dass die Hütte für



Ce qui a surtout marqué Fabien Kolly à la suite de l'incendie, c'est le soutien qu'il a reçu, tout d'abord de sa famille et de ses anciens apprentis, qui ont été présents et fiables, mais également d'autres agriculteurs : « J'ai reçu beaucoup de téléphones me proposant de l'aide, toute cette solidarité nous a beaucoup touchés. » Il se souvient également du téléphone reçu rapidement de la part de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois, lui proposant de transférer son quota si nécessaire : « Finalement, avec Montasson, nous n'avons pas eu besoin de diminuer les quantités fabriquées. Mais cette réactivité et souplesse m'ont vraiment touché. » Il relève encore les excellents contacts avec la commune de Corbières, propriétaire de l'alpage, et tout le travail des employés communaux qui sont venus aider sur place.

Cette année, la famille Kolly doit continuer à faire preuve de flexibilité, en attendant que la reconstruction de La Pata soit terminée. Les travaux ont déjà bien avancé et le but est que le chalet soit prêt et entièrement fonctionnel pour la saison prochaine : « Nous avons profité de cette reconstruction pour l'agrandir et l'améliorer un peu. Nous avons beaucoup de chance avec les entreprises qui travaillent sur le chantier et on se réjouit de voir le résultat final. Ce sera un beau chalet, en bois brut et tuiles. »

Si Fabien Kolly peut donner un conseil tiré de cette expérience, c'est l'importance d'être à jour dans ses assurances, et notamment au niveau de la valeur de l'inventaire de l'exploitation : « Grâce à cela, les conséquences financières pour nous n'ont pas été trop graves. Le plus dur a été la valeur sentimentale du matériel que je tenais de mon père et de mon grand-père. » Il se réjouit maintenant que La Pata soit reconstruite afin de pouvoir retrouver une routine qui facilitera la saison à l'alpage et la fabrication : « Nous pourrons également mettre plus d'énergie dans notre projet en cours d'agrandissement de la ferme, qui permettra d'offrir un meilleur confort à nos vaches durant l'hiver. »

die nächste Saison fertig und voll funktionsfähig ist: « Wir haben den Umbau genutzt, um die Hütte zu vergrössern und ein wenig zu verbessern. Zum Glück haben wir tüchtige Firmen, die auf der Baustelle arbeiten und wir freuen uns auf das Endergebnis. Es wird eine wunderschöne Alphütte aus unbehandeltem Holz und Dachziegeln werden. »

Wenn Fabien Kolly einen Ratschlag aus dieser Erfahrung geben kann, dann ist es die Notwendigkeit, seine Versicherungen auf dem neuesten Stand zu halten, insbesondere was den Wert des Betriebsinventars betrifft: « Dank dessen waren die finanziellen Folgen für uns nicht allzu schwerwiegend. Das Schlimmste war der sentimentale Wert des Materials, das ich von meinem Vater und meinem Grossvater geerbt hatte. » Er freut sich nun auf den Wiederaufbau von La Pata, um wieder zu einer Routine zurückzukehren, die die Alpsaison und die Produktion erleichtert: « Wir werden auch mehr Energie in unser laufendes Projekt zur Erweiterung des Hofes stecken können, um unseren Kühen im Winter einen besseren Komfort zu bieten. »

ANAÏS BOURBIA





## REPORTAGE

# Label Fondue Moitié-Moitié Fromagerie Moléson

Le label « Fondue Moitié-Moitié » a été créé par les Interprofessions du Vacherin Fribourgeois et du Gruyère, afin de promouvoir la recette originale. Les certifications ont débuté et plusieurs demandes ont déjà été déposées. C'est le cas par exemple de la Fromagerie Moléson à Orsonnens qui sort cet automne une nouvelle recette de fondue moitié-moitié dans un emballage arborant le label. Michel Grossrieder, qui représente la troisième génération à la tête de l'entreprise familiale, explique pourquoi ils ont souhaité faire cette certification.

La Fromagerie Moléson est une entreprise familiale dont Michel Grossrieder est la troisième génération. À l'époque, son grand-père exploitait la fromagerie de Villarsel-le-Gibloux et ses deux fils, le père et l'oncle de Michel Grossrieder, l'ont ensuite reprise, ainsi que celle de Villarsiviriaux et d'Orsonnens, pour finalement fonder la société Fromagerie Moléson en 1965. Un premier regroupement a lieu en 1982 avec la construction de caves d'affinage communes pour les fromageries de village. C'est en 1992 que le bâtiment actuel à Orsonnens a été construit, dans le but de regrouper les activités de la société dans un même lieu : « Les anciens bâtiments devenaient vétustes et c'était la solution la plus rationnelle. »

La troisième génération à la tête de la société comprenait Michel et son frère, ainsi que leurs deux cousins. Ces derniers ont choisi de quitter l'entreprise en 2006, puis, au décès de son frère en 2015, Michel Grossrieder s'est retrouvé seul à la tête de l'entreprise. Avec trois de ses enfants qui sont aujourd'hui impliqués dans la société, la quatrième génération est déjà pré-

Das Label «Fondue Moitié-Moitié» wurde vom Branchenverband des Vacherin Fribourgeois und der Sortenorganisation des Gruyère geschaffen, um das Originalrezept bekannt zu machen. Die Zertifizierungen haben begonnen und mehrere Gesuche wurden bereits eingereicht. Ein Beispiel hierfür ist die Fromagerie Moléson in Orsonnens, die diesen Herbst ein neues Rezept für ein Fondue Moitié-Moitié in einer Verpackung mit dem Label herausbringt. Michel Grossrieder, der das Familienunternehmen in der dritten Generation leitet, erklärt, warum sie sich für diese Zertifizierung entschieden haben.

Die Fromagerie Moléson ist ein Familienunternehmen, das Michel Grossrieder in der dritten Generation führt. Damals betrieb sein Grossvater die Käserei in Villarsel-le-Gibloux, und seine beiden Söhne, Michel Grossrieders Vater und Onkel, übernahmen sie später, ebenso wie die Käsereien in Villarsiviriaux und Orsonnens, und gründeten schließlich 1965 die Fromagerie Moléson. Eine erste Zusammenlegung erfolgte 1982 mit dem Bau von gemeinsamen Reifekellern für die Dorfkäsereien. Im Jahr 1992 wurde das heutige Gebäude in Orsonnens gebaut, um die Aktivitäten des Unternehmens an einem Ort zu bündeln: «Die alten Gebäude waren baufällig geworden und das bot sich als rationellste Lösung an.»

Die dritte Generation, die das Unternehmen leitete, bestand aus Michel und seinem Bruder sowie ihren beiden Cousins. Letztere entschieden sich 2006, das Unternehmen zu verlassen, und als sein Bruder 2015 starb, führte Michel Grossrieder das Unternehmen allein weiter. Mit drei Kindern, die heute am





sente pour la suite. Aujourd'hui, la Fromagerie Moléson compte plus de 100 collaboratrices et collaborateurs. Une partie du personnel s'occupe de la mise sur le marché des produits : « Nous avons un petit magasin de vente directe sur place, mais nous sommes surtout présents chez tous les distributeurs et dans de nombreux magasins spécialisés. Nous faisons aussi de l'exportation, qui représente environ 10 à 12% de notre chiffre d'affaires. »

La production est répartie en trois secteurs principaux, à savoir les produits frais, les pâtes molles et les pâtes dures et mi-dures. L'entreprise compte également des caves d'affinage ainsi qu'un atelier de râpe et de découpe : « Nous vendons environ 15% de nos produits en pièce, sinon ce sont des portions et des mélanges à fondue. » Les producteurs de lait qui livrent la Fromagerie Moléson ne sont pas réunis en une société coopérative comme c'est souvent le cas, mais ils font partie d'une association fondée en 2004, dont le but est de servir d'interlocuteur pour la fromagerie.

L'existence de la Fromagerie Moléson a toujours été liée au Vacherin Fribourgeois AOP et au Gruyère AOP : « Mon père

Unternehmen beteiligt sind, sorgt nun die vierte Generation für den Fortbestand. Heute beschäftigt die Fromagerie Moléson über 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ein Teil der Belegschaft kümmert sich um die Vermarktung der Produkte: «Wir haben einen kleinen Direktverkaufsladen vor Ort, aber hauptsächlich sind wir bei vielen Händlern und Fachgeschäften vertreten. Wir betreiben auch Export, der etwa 10-12% unseres Umsatzes ausmacht.»

Die Produktion ist in drei Hauptbereiche unterteilt, nämlich Frischkäse, Weichkäse sowie Hart- und Halbhartkäse. Das Unternehmen verfügt auch über Reifekeller sowie eine Reibe- und Schneidewerkstatt: «Wir verkaufen etwa 15% unserer Produkte am Stück, ansonsten sind es Portionen und Fonduemischungen.» Die Milchproduzenten, die die Fromagerie Moléson beliefern, sind nicht wie oft üblich in einer Genossenschaft zusammengeschlossen, sondern gehören einem 2004 gegründeten Verein an, der als Ansprechpartner für die Käserei fungiert.

Die Existenz der Fromagerie Moléson war schon immer mit Vacherin Fribourgeois AOP und Gruyère AOP verbunden:

et mon oncle ont d'ailleurs participé au développement de la commercialisation du Vacherin Fribourgeois AOP à l'extérieur. » Parmi les mélanges de fondue vendues par la société, la fondue moitié-moitié est leur produit phare, représentant environ deux tiers des ventes. Le label visant à protéger cette recette originale a donc tout de suite éveillé un intérêt auprès de la fromagerie.

La Fromagerie Moléson avait déjà le projet de créer une nouvelle recette de fondue moitié-moitié incluant le vin dans le sachet. Comme un emballage devait être spécialement créé, c'était l'occasion de faire les démarches pour y intégrer le nouveau label : « Nous le ferons également pour nos autres fondues moitié-moitié, mais grâce au délai transitoire prévu, nous pouvons d'abord finir d'écouler nos stocks d'anciens emballages avant d'en créer un nouveau avec le label. » Une fois la demande déposée, l'audit a été fait rapidement, puis la réponse positive est arrivée quelques semaines plus tard, à la mi-juillet. Cette nouvelle fondue était une demande de Coop et sera donc commercialisée dès cet automne dans une centaine de Coop en Suisse romande, avec des dégustations prévues dans plusieurs magasins.

«Mein Vater und mein Onkel waren übrigens an der Entwicklung der Vermarktung von Vacherin Fribourgeois AOP beteiligt». Von den Fonduemischungen, die das Unternehmen verkauft, ist das Fondue Moitié-Moitié das Hauptprodukt, das etwa zwei Drittel des Umsatzes ausmacht. Das Label zum Schutz dieses Originalrezepts weckte daher sofort das Interesse der Käserei.

Die Fromagerie Moléson hatte bereits den Plan, ein neues Rezept für ein Fondue Moitié-Moitié zu entwickeln, bei dem der Wein in der Packung enthalten ist. Da dafür eine spezielle Verpackung geschaffen werden musste, war dies die Gelegenheit, das neue Label zu beantragen: «Wir werden dies auch für unsere anderen Fondues Moitié-Moitié tun, aber dank der vorgesehenen Übergangsfrist können wir zuerst unsere Bestände an alten Verpackungen abbauen, bevor wir eine neue mit dem Label erstellen lassen.» Nachdem das Gesuch eingereicht worden war, wurde das Audit schnell durchgeführt und der positive Bescheid kam einige Wochen später, Mitte Juli. Dieses neue Fondue war ein Gesuch von Coop und wird ab diesem Herbst in rund 100 Coop-Filialen in der Westschweiz verkauft, wobei in mehreren Geschäften Verkostungen geplant sind.







Pour la Fromagerie Moléson, ce label apporte une crédibilité pour la profession ainsi que pour la fondue moitié-moitié, assurant la composition, la qualité et la provenance des fromages utilisés : « Par effet domino, cela crédibilise également notre marque en entier et l'ensemble de nos produits. » Les consommateurs peuvent ainsi être rassurés quant à ce qu'ils achètent et à la traçabilité. Michel Grossrieder relève tout de même l'importance de la communication autour de ce label : « Les consommateurs sont parfois perdus au milieu de tous les labels qui existent et, par conséquent, n'y font plus trop attention. Il sera important de bien communiquer pour qu'ils comprennent la démarche. »

Für die Fromagerie Moléson bringt dieses Label Glaubwürdigkeit für den Beruf und für das Fondue Moitié-Moitié, indem es die Zusammensetzung, die Qualität und die Herkunft der verwendeten Käsesorten gewährleistet: « Durch den Dominoeffekt wird auch unsere gesamte Marke und alle unsere Produkte glaubwürdig. » Die Verbraucher können somit den Produkten und deren Rückverfolgbarkeit vertrauen. Michel Grossrieder weist jedoch auf die Bedeutung der Kommunikation zu dem Label hin: « Die Verbraucher sind manchmal verwirrt über die vielen Label, die es gibt, und achten daher nicht mehr so sehr darauf. Eine gute Kommunikation ist entscheidend, damit sie das Konzept verstehen. »

ANAÏS BOURBIA



## — A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES —

# Léonard Cavuscens, Fromagerie de Prayoud

## Léonard Cavuscens, Käserei Prayoud

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, Léonard Cavuscens a repris la fromagerie de Châtel-St-Denis. Après un peu plus d'une année passée dans les locaux au centre-ville, il a pu emménager dans le nouveau bâtiment construit à Prayoud au 1<sup>er</sup> avril dernier. La famille vit maintenant dans un appartement au-dessus de la fromagerie et Léonard et son épouse ont ouvert un magasin sur place. Beaucoup de changements en peu de temps pour ce passionné, dont le Vacherin Fribourgeois AOP reçoit déjà les éloges des clients.

Léonard Cavuscens avait d'abord commencé le collègue avant de changer de voie et d'entreprendre un CFC d'agriculteur. Après un été passé à l'alpage, il s'est découvert un intérêt tout particulier pour la fabrication de fromages et s'est lancé dans un apprentissage à la fromagerie de Chavannes-les-Forts. Il a ensuite travaillé dans plusieurs fromageries du canton, notamment au Mouret, et a également été chef de cave à la Maison de L'Etivaz durant trois ans. La famille a ainsi beaucoup bougé durant toutes ces années : « Nous avons deux enfants et à chaque naissance, j'ai changé de travail. Nous sommes partis de Marly à Saint-Sylvestre pour notre première, et au Pâquier pour notre deuxième. »

Avoir sa propre fromagerie a toujours été un but pour Léonard Cavuscens : « J'avais déjà déposé ma soumission quelques fois, le seul critère pour ma famille et moi était que ce soit dans le canton de Fribourg. Il y a deux ans environ, le lait a été mis en soumission ici avec le projet de construction de la nouvelle fromagerie, et j'ai été sélectionné. » Il a débuté le 1<sup>er</sup> janvier 2022 dans les installations du centre-ville de Châtel-St-Denis, en attendant que le nouveau bâtiment soit construit à Prayoud :

Seit dem 1. Januar 2022 hat Léonard Cavuscens die Käserei von Châtel-St-Denis übernommen. Nach etwa einem Jahr in den bestehenden Räumlichkeiten im Stadtzentrum konnte er am 1. April dieses Jahres in das neue Gebäude in Prayoud umziehen. Die Familie lebt nun in einer Wohnung über der Käserei und gemeinsam mit seiner Frau hat Léonard einen Laden vor Ort eröffnet. Viel hat sich in kurzer Zeit für diesen leidenschaftlichen Käser verändert, dessen Vacherin Fribourgeois AOP bereits von den Kunden gelobt wird.

Léonard Cavuscens besuchte zunächst das Gymnasium, bevor er sich entschied, ein EFZ als Landwirt zu absolvieren. Nach einem Sommer auf den Alpweiden entdeckte er sein besonderes Interesse an der Käseherstellung und begann eine Lehre als Käser in der Käserei von Chavannes-les-Forts. Anschliessend arbeitete er in verschiedenen Käsereien im Kanton, darunter in Le Mouret, und war drei Jahre lang Kellermeister im Maison de L'Etivaz. Die Familie ist in diesen Jahren viel herumgekommen: « Wir haben zwei Kinder und mit jeder Geburt habe ich die Arbeit gewechselt. Wir zogen bei unserem ersten Kind von Marly nach St. Silvester und beim zweiten nach Le Pâquier. »

Eine eigene Käserei war schon immer der Traum von Léonard Cavuscens: « Ich hatte mich schon ein paar Mal beworben, das einzige Kriterium für meine Familie und mich war, dass es im Kanton Freiburg sein sollte. Vor etwa zwei Jahren wurde hier die Milch zusammen mit dem Bauprojekt für die neue Käserei ausgeschrieben und ich wurde ausgewählt. » Er begann seine Tätigkeit am 1. Januar 2022 zunächst in den Räumlichkeiten im Zentrum von Châtel-St-Denis, bis zur Fertigstellung des neuen Gebäudes in Prayoud: « Die Molkereigesellschaft hatte seit





Léonard Cavuscens, Fromagerie de Prayoud

« La société de laiterie avait le projet de faire une nouvelle fromagerie depuis plusieurs années. La production de Gruyère AOP bio allait commencer et c'est ce qui a finalement fait avancer le projet. » Les nouvelles installations ont pu démarrer au 1er avril 2023 et, quelques semaines plus tard, la famille Cavuscens s'est installée dans le nouvel appartement au-dessus de la fromagerie. Le magasin a ensuite ouvert début juin.

Si les installations au centre-ville étaient encore en bon état, le bâtiment devenait assez vétuste et la production était un peu à l'étroit. Mais le plus grand changement pour Léonard est sans doute les caves : « Elles étaient sur un autre site, donc il fallait déplacer les fromages avec un véhicule. Elles étaient aussi assez petites, avec 2'400 places en tout, c'était limite. Maintenant, nous avons deux nouvelles caves sous la fromagerie, une de 1'600 places spécialement pour le Vacherin Fribourgeois AOP et l'autre de plus de 7'000 places pour le Gruyère AOP. »

Le magasin fait également partie des nouveautés, celui du centre-ville de Châtel-St-Denis étant séparé de la fromagerie depuis toujours. C'était une volonté à la fois de la société de laiterie, mais aussi des habitants de Prayoud de pouvoir avoir un magasin sur place : « C'était un défi important pour nous, car nous partions de zéro lors des travaux, il fallait tout

mehreren Jahren den Plan, eine neue Käserei zu bauen. Die Produktion von Bio-Gruyère AOP stand kurz vor dem Anfang und dies war letztendlich der Grund für den Fortschritt des Projekts. » Die neue Anlage konnte am 1. April 2023 in Betrieb genommen werden und einige Wochen später zog die Familie Cavuscens in die neue Wohnung über der Käserei. Anfang Juni wurde dann der Laden eröffnet.

Obwohl die Anlagen im Zentrum noch in gutem Zustand waren, war das Gebäude inzwischen überaltert und die Produktion war etwas beengt. Aber die wichtigste Neuerung für Léonard waren zweifellos die Keller: « Sie befanden sich an einem anderen Standort, so dass der Käse mit einem Fahrzeug transportiert werden musste. Ausserdem waren sie auch ziemlich klein, mit insgesamt 2'400 Plätzen wurde es eng. Jetzt haben wir zwei neue Keller, direkt unter der Käserei, einen mit 1'600 Plätzen speziell für den Vacherin Fribourgeois AOP und den anderen mit über 7'000 Plätzen für den Gruyère AOP. »

Der Laden ist ebenfalls Teil der Neuerungen, da der Laden im Zentrum von Châtel-St-Denis schon immer von der Käserei getrennt war. Es war ein Wunsch der Molkereigesellschaft, aber auch der Einwohner von Prayoud, einen Laden vor Ort zu haben: « Es war eine grosse Herausforderung für uns, da wir bei







imaginer de A à Z. Nous sommes finalement très satisfaits du résultat qui est à notre image. Et nous sommes également très contents du démarrage, cela fonctionne bien et nous avons de très bons retours des clients.» Le début dans une nouvelle fromagerie est toujours plein de défis et de problèmes à gérer, mais après quelques mois, Léonard Cavuscens et son équipe commencent à prendre leurs marques : « Heureusement que nous avons déjà commencé la production sur l'ancien site car un départ à zéro aurait été encore plus difficile. »

**« Nous avons de très bons retours et nous nous réjouissons des premières taxations, afin de voir la différence avec ceux que nous fabriquons dans les anciens locaux. »**

**« Wir haben sehr gute Rückmeldungen und freuen uns auf die ersten Taxierungen, um den Unterschied zu den Käsen zu sehen, die wir in den alten Räumlichkeiten hergestellt haben. »**

Le Vacherin Fribourgeois AOP fait partie de la vie de Léonard Cavuscens depuis toujours : « Il a fait partie des raisons derrière mon choix de réaliser mon apprentissage à la fromagerie de Chavannes-les-Forts, qui en fabrique beaucoup et d'excellente qualité. » Dans la nouvelle fromagerie de Prayoud, la fabrication de Vacherin Fribourgeois AOP a débuté environ un mois et demi après le lancement des installations : « Nous avons aussi commencé à fabriquer du Vacherin Fribourgeois AOP bio cette année, avec un quota de 10 tonnes. »

Une fois que tous les soucis liés au démarrage seront passés, le but sera d'élargir la proposition de produits en développant des spécialités : « J'aime beaucoup travailler les fromages à pâte molle donc j'aimerais en faire pour notre magasin. Nous avons aussi envie de faire de fromage à raclette. » En attendant, les clients actuels raffolent de leurs tommes fraîches et, bien entendu, de leur Vacherin Fribourgeois AOP : « Nous avons de très bons retours et nous nous réjouissons des premières taxations, afin de voir la différence avec ceux que nous fabriquons dans les anciens locaux. »

den Bauarbeiten bei Null begannen und alles von A bis Z geplant werden musste. Wir sind sehr zufrieden mit dem Ergebnis, das unserem Image entspricht. Und wir sind auch mit dem Start sehr zufrieden, es läuft reibungslos und wir haben sehr positives Feedback von den Kunden.» Der Start in einer neuen Käserei ist natürlich immer mit vielen Herausforderungen und Problemen verbunden, aber nach einigen Monaten haben sich Léonard Cavuscens und sein Team allmählich eingelebt: « Zum Glück hatten wir die Produktion bereits am alten Standort aufgenommen, denn ein Start bei Null wäre noch schwieriger gewesen. »

Der Vacherin Fribourgeois AOP ist seit jeher ein Teil des Lebens von Léonard Cavuscens: « Er war einer der Gründe, warum ich mich für die Käserei in Chavannes-les-Forts entschied, die grosse Mengen an hervorragendem Vacherin herstellt. » In der neuen Käserei in Prayoud begann die Herstellung von Vacherin Fribourgeois AOP etwa ein- einhalb Monate nach Inbetriebnahme der Anlagen: « Wir haben in diesem Jahr auch mit der Herstellung von Vacherin Fribourgeois AOP Bio begonnen, mit einer Quote von 10 Tonnen. »

Sobald alle Startschwierigkeiten überwunden sind, wird beabsichtigt, das Produktangebot durch die Entwicklung von Spezialitäten zu erweitern: « Ich arbeite sehr gerne mit Weichkäse, daher möchte ich diesen für unseren Laden produzieren. Wir würden auch gerne Raclette-Käse herstellen. » In der Zwischenzeit schätzen die derzeitigen Kunden ihre frischen Tommes und natürlich ihren Vacherin Fribourgeois AOP: « Wir haben sehr gute Rückmeldungen und freuen uns auf die ersten Taxierungen, um den Unterschied zu den Käsen zu sehen, die wir in den alten Räumlichkeiten hergestellt haben. »

ANAÏS BOURBIA

## REPORTAGE

# Le Vacherin Fribourgeois AOP partenaire du Lac Noir Schwarzsee Festival

## Der Vacherin Fribourgeois AOP als Partner am LAC NOIR Schwarzsee Festival

16

La deuxième édition du Lac Noir Schwarzsee Festival s'est déroulée du 18 au 20 août passé. Le Vacherin Fribourgeois AOP fait partie des partenaires, après avoir déjà soutenu la première édition en 2021. Il est important pour notre Interprofession de soutenir et d'être présente aux événements culturels qui marquent notre canton. Le festival a été fondé et est présidé par le chanteur et musicien fribourgeois Pascal Vonlanthen, également connu sous son nom de scène « Gustav ». Il a également fondé l'école de musique « La Gustav » à Fribourg.



Die zweite Ausgabe des LAC NOIR Schwarzsee Festivals fand vom 17. bis 20. August statt. Der Vacherin Fribourgeois AOP gehört zu den Partnern, nachdem er bereits die erste Ausgabe im Jahr 2021 unterstützt hatte. Für unsere Interprofession ist es wichtig, kulturelle Ereignisse, die unseren Kanton prägen, zu unterstützen und präsent zu sein. Das Festival wurde vom Freiburger Sänger und Musiker Pascal Vonlanthen, der auch unter seinem Künstlernamen „Gustav“ bekannt ist, gegründet und wird von ihm présidiert. Er hat auch die Musikschule „La Gustav“ in Freiburg gegründet.

### **Intensités: Comment et pourquoi est venue l'idée de créer ce festival ?**

*Pascal Vonlanthen:* La première édition est née d'une frustration liée au Covid, les aspects tels que l'échange social et le soutien aux créateurs et aux acteurs culturels affiliés, alors très malmenés, étant au premier plan. C'était très émouvant, car de nombreuses personnes avaient assisté pour la première fois à une manifestation depuis le confinement.

### **Intensités: Wie und warum entstand die Idee, dieses Festival zu gründen?**

*Pascal Vonlanthen:* Die erste Ausgabe entstand aus einem Corona-Frust, wobei Aspekte wie der soziale Austausch und die Unterstützung für die damals arg gebeutelten Kulturschaffenden und angegliederten Kulturakteure im Vordergrund standen. Das Festival war sehr bewegend, da viele Leute seit dem Lockdown das erste Mal wieder an einer Veranstaltung waren und sich zum Teil nach mehr als einem Jahr wieder in die Arme nehmen konnten.



**Quels sont les changements de la deuxième édition par rapport à la première ?**

Dans cette deuxième édition, l'accent est désormais mis sur la diversité, la qualité artistique, le lien entre culture et tourisme. Nous accordons une importance particulière à une gestion consciente de la nature et avons pris des mesures ciblées pour promouvoir la durabilité écologique. Nous avons en outre élargi le festival avec deux scènes et proposons un programme gratuit ainsi qu'une offre culinaire et touristique le samedi et le dimanche jusqu'à 17 heures.

**Quels sont les défis principaux d'un tel festival ?**

La mobilité est certainement le plus grand défi et un point significatif. Notre vision est d'organiser à terme un festival entièrement sans voitures. D'ici là, notre message est le suivant : venez au festival avec des voitures remplies, en transports publics, à vélo ou à pied, et passez même quelques jours sur place, par exemple au campus. Nous encourageons les trans-

**Was hat sich in der zweiten Ausgabe im Vergleich zur Ersten geändert?**

In der zweiten Ausgabe liegt der Fokus nun auf Diversität, künstlerischer Qualität, der Verbindung von Kultur und Tourismus. Dabei legen wir besonderen Wert auf einen bewussten Umgang mit der Natur und haben gezielte Massnahmen ergriffen, um eine ökologische Nachhaltigkeit zu fördern. Wie haben zudem das Festival mit 2 Bühnen erweitert und bieten Samstag und Sonntag bis 17 Uhr ein gratis Programm sowie ein kulinarisches und touristisches Angebot an.

**Was sind die größten Herausforderungen bei einem solchen Festival?**

Die Mobilität ist sicher die grösste Herausforderung und ein signifikanter Punkt. Unsere Vision ist ein komplett autofreies Festival zu veranstalten. Vielleicht schaffen wir das noch zu Lebzeiten. Unsere Message bis dahin ist: kommt mit gefüllten Autos, mit dem ÖV, Velo oder zu Fuss ans Festival und übernachtet gleich einige Tage dort, zum Beispiel im Campus. Wir fördern den öffentlichen Verkehr und das Carsharing. Da wir alle freiwillig dieses Festival organisieren, ist sicher auch die extrem





ports publics et le covoiturage. Comme nous organisons tous ce festival bénévolement, le travail extrêmement exigeant est certainement difficile à maîtriser. Mais nous sommes tous très heureux de ce festival, le programme est génial et le lieu magique.

#### **En quoi est-il important de pouvoir compter sur des partenaires ?**

Sans partenaires, il n'est pas possible d'organiser un festival de cette envergure. D'une part, nous dépendons du soutien financier, d'autre part, nous travaillons en étroite collaboration avec les partenaires et essayons d'organiser ensemble une expérience formidable pour tous les visiteurs.

#### **Que représente pour vous le partenariat avec l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois ?**

Il y a beaucoup de Fribourg dans le Lac Noir Schwarzsee Festival. Nous sommes bilingues, la qualité est très importante pour nous dans tous les domaines, nous voulons enthousiasmer les gens et leur offrir un moment exceptionnel à notre festival. Des points similaires avec le Vacherin Fribourgeois AOP, que nous sommes heureux et chanceux d'avoir comme partenaire de notre festival. De plus, le Vacherin Fribourgeois AOP fait partie de l'ADN d'un Fribourgeois, comme Gottéron. Une fondue sans vacherin n'est pas une fondue.

anspruchsvolle Arbeit schwierig zu meistern. Aber wir freuen uns alle sehr auf das Festival und hoffen, dass viele Leute kommen werden. Das Programm ist toll und der Ort magisch.

#### **Inwiefern ist es wichtig, Partner für ein solches Festival zu haben?**

Ohne Partner ist es nicht möglich ein Festival in dieser Grösse zu veranstalten. Zum einen sind wir auf die finanzielle Unterstützung angewiesen, zum anderen arbeiten wir mit den Partnern eng zusammen und versuchen gemeinsam ein tolles Erlebnis für alle Besucher und Besucherinnen aus dem ganzen Kanton und ausserhalb zu organisieren.

#### **Was bedeutet die Partnerschaft mit der Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois für Sie?**

Im Lac Noir Schwarzsee Festival ist ganz viel Freiburg drin. Wir sind zweisprachig, uns ist Qualität in allen Bereichen sehr wichtig, wir wollen die Leute begeistern und sie mit einer aussergewöhnlichen Zeit an unserem Festival beschenken. Ähnliche Punkte wie beim Vacherin Fribourgeois AOP. Wir sind froh und glücklich darüber, dass wir Vacherin Fribourgeois AOP als Partner für unser Festival gewinnen konnten. Ausserdem gehört der Vacherin Fribourgeois AOP zur DNA eines Freiburgers, wie Gottéron. Ein Fondue ohne Vacherin ist kein Fondue.

#### **Ambiance festive pour le deuxième LAC NOIR Schwarzsee Festival avec 7500 visiteurs.**

Le deuxième LAC NOIR Schwarzsee Festival s'est déroulé du 17 au 20 août par des températures plus qu'estivales. Au total, 30 artistes représentant des genres très différents se sont produits pendant les quatre jours du festival, dont Stephan Eicher, Danko Jones, Sophie Hunger & Bonaparte, Truckfighters, Marius Bear ou encore Oesch's die Dritten. Cette édition a également vu le lancement du Soundtrek, projet combinant deux randonnées interactives avec un jeu de piste autour du Lac Noir.

Plus de 10'000 personnes déambulaient chaque journée sur le site idyllique du Festival avant d'accueillir 7'500 festivaliers sur la totalité des quatre soirées. Les organisateurs considèrent cette deuxième édition comme un succès.

#### **Stimmungsvolles zweites LAC NOIR Schwarzsee Festival mit 7500 Besuchenden**

Bei hochsommerlichen Temperaturen ging vom 17.–20. August 2023 das zweite LAC NOIR Schwarzsee Festival über die Bühne. An vier Festivalsagen traten 30 Acts ganz unterschiedlicher Genres auf – darunter Stephan Eicher, Danko Jones, Sophie Hunger & Bonaparte, Truckfighters, Marius Bear sowie Oesch's die Dritten. Zudem wurde der Soundtrek lanciert, der zwei interaktiven Wanderungen mit einer Schnitzeljagd rund um den Schwarzsee verbindet.

Tagsüber besuchten insgesamt mehr als 10'000 Menschen das Festivalgelände am idyllischen Schwarzsee. Abends während der kostenpflichtigen Konzerte feierten 7500 Personen friedlich und in bester Laune. Die Veranstalter werten die zweite Austragung als gelungen.





**Grangeneuve**



**Portes  
ouvertes**

**14-15.10.2023**

**Tage der  
offenen Türen**

[www.grangeneuve2023.ch](http://www.grangeneuve2023.ch)

**Le lait  
dans tous  
ses états**

**Milch in allen  
Formen**

Sponsors principaux | Hauptsponsoren



Partenaires médias | Medienpartner



Avec le soutien de  
Mit Unterstützung von





# L'INSTANT «V»

Au cœur des valeurs



## Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans