

n° 44 - décembre 2023

Intensites



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans

Sommaire

Inhaltsverzeichnis

EDITO	3
Des distinctions pour récompenser la qualité Qualität wird mit Auszeichnungen belohnt	
À LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES	4
Les lauréats des deuxièmes remises de distinctions (2020-2022) Die Gewinner der zweiten Preisverleihung (2020-2022)	
REPORTAGE	12
Le Club Vaccarinus a intronisé ses nouveaux membres Aufnahme der Neumitglieder des Vaccarinus-Clubs	
REPORTAGE	14
Le soleil et la foule au rendez-vous pour la Désalpe de Charmey Sonnenschein und viele Zuschauer beim Alpabzug in Charmey	
REPORTAGE	16
Lauréats Courtemelon Auszeichnungen in Courtemelon	
THÉMATIQUE	18
Une nouvelle campagne de communication pour le Vacherin Fribourgeois AOP L'instant «V» Eine neue Kommunikationskampagne für den Vacherin Fribourgeois AOP Der „V“-Moment	

IMPRESSUM

EDITEUR : INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
RÉDACTION : FÉDÉRATION PATRONALE ET ÉCONOMIQUE
TRADUCTION : SWISSTRANSLATE
GRAPHISME : PARALLELE.CH
PHOTO : PARALLELE.CH - PASCAL GERTSCHEN
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

Des distinctions pour récompenser la qualité

Qualität wird mit Auszeichnungen belohnt

URS SCHWALLER,
PRÉSIDENT | PRÄSIDENT



ROMAIN CASTELLA,
DIRECTEUR | DIREKTOR

La deuxième édition de la remise des distinctions s'est déroulée le jeudi 7 septembre dernier à Bulle. Cet événement, créé en 2020 et prenant place tous les trois ans, vise à récompenser les fabricants de Vacherin Fribourgeois AOP ayant obtenu les meilleures moyennes durant les taxations des trois dernières années. C'était avec beaucoup de joie que nous avons organisé cette soirée, la fête n'ayant pas pu avoir lieu durant la première édition en 2020 en raison des mesures sanitaires liées au Covid. Dans cette édition d'Intensités, vous pouvez retrouver la liste complète des lauréats, ainsi que les portraits des médaillés d'or.

Cette soirée de remise des distinctions a également été l'occasion de tenir l'événement annuel du Club Vaccarinus, qui réunit les ambassadrices et ambassadeurs du Vacherin Fribourgeois AOP. 33 nouvelles personnes ont été intronisées durant la soirée, y compris les lauréats des distinctions, portant le Club à un total de 167 membres. Les photos d'une partie des nouveaux membres sont présentées à la page 12.

Ces distinctions n'ont pas été les seules récompenses pour notre filière cet automne et plusieurs membres se sont démarqués au Concours Suisse des produits du terroir à Courtemelon. Bravo à eux pour ces magnifiques résultats et merci de si bien représenter le Vacherin Fribourgeois AOP, également en-dehors des frontières de notre canton. Un article spécial avec les photos des lauréats est à découvrir dans cette édition.

Au-delà de la mise en valeur du produit et de la qualité du savoir-faire de tous les membres de la filière, ces différentes récompenses sont également des outils de communication importants, notre marque étant mise en avant à travers chaque médaillé. Peu importe le type de concours, qu'il soit interne ou externe à notre Interprofession, cantonal, national ou même international, nous vous encourageons à participer. Ce sont des outils formidables pour situer vos produits par rapport aux autres, mais également pour promouvoir notre beau Vacherin Fribourgeois AOP.

Die zweite Preisverleihung fand am Donnerstag, 7. September, in Bulle statt. Der 2020 ins Leben gerufene und alle drei Jahre stattfindende Anlass soll die Produzenten von Vacherin Fribourgeois AOP belohnen, die anhand der Bewertungen der letzten drei Jahre die besten Durchschnittswerte erzielt haben. Wir haben diese Veranstaltung mit viel Begeisterung organisiert, da das Fest während der ersten Ausgabe im Jahr 2020 aufgrund der gesundheitspolizeilichen Massnahmen des Covid nicht stattfinden konnte. In dieser Intensités-Ausgabe finden Sie die vollständige Liste der Preisträger sowie die Porträts der Goldmedaillengewinner.

Am Preisverleihungsabend fand auch die Jahresveranstaltung des Vaccarinus-Clubs statt, der die Botschafterinnen und Botschafter des Vacherin Fribourgeois AOP versammelt. 33 neue Personen, darunter auch die Preisträger, wurden im Laufe des Abends inthronisiert, wodurch der Club auf insgesamt 167 Mitglieder anwuchs. Die Mitgliederliste finden Sie auf Seite 12.

Dies waren jedoch nicht die einzigen Auszeichnungen unserer Branche im vergangenen Herbst. Mehrere Mitglieder haben sich am Schweizer Wettbewerb für Regionalprodukte in Courtemelon hervorgetan. Wir gratulieren ihnen zu den grossartigen Erfolgen und danken ihnen, dass sie den Vacherin Fribourgeois AOP auch ausserhalb unserer Kantons Grenzen so gut vertreten. In dieser Ausgabe erscheint zudem ein Sonderartikel mit den Fotos der Preisträger.

Abgesehen von der Würdigung des Produkts und der Fachkompetenz aller Branchenmitglieder sind diese Auszeichnungen auch wichtige Kommunikationsmittel, da unsere Marke durch jeden Medaillengewinner hervorgehoben wird. Egal, um welche Wettbewerbsart es sich handelt, ob innerhalb oder ausserhalb unserer Sortenorganisation, auf kantonaler, nationaler oder sogar internationaler Ebene, ermutigen wir Sie zur Teilnahme. Solche Wettbewerbe sind grossartige Instrumente, um Ihre Produkte im Vergleich zu anderen zu platzieren, aber auch um unseren attraktiven Vacherin Fribourgeois AOP zu bewerben.

— A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES —

Les lauréats des deuxièmes remises de distinctions

Die Gewinner der zweiten Preisverleihung (2020-2022)

Pour la deuxième fois, l'IPVF a remis des distinctions aux fabricants de Vacherin Fribourgeois AOP ayant obtenu une moyenne de 19 points et plus sur 20 lors des taxations des trois dernières années (2020 à 2022). La soirée de remise des distinctions s'est déroulée le jeudi 7 septembre dernier, à la Remise TPF à Bulle.

Die IPVF vergab zum zweiten Mal Auszeichnungen an die Vacherin Fribourgeois AOP-Produzenten, die bei den Bewertungen der letzten drei Jahre (2020 - 2022) einen Durchschnitt von 19 und mehr von maximal 20 Punkten erreicht haben. Diese Preisverleihung hat am Donnerstag, 7. September in der TPF-Remise in Bulle stattgefunden.

Près de 200 personnes se sont réunies pour célébrer le Vacherin Fribourgeois AOP, les lauréats et leurs sociétés de laiterie, ainsi que les partenaires de l'IPVF. Pour le président, Urs Schwaller, et le directeur, Romain Castella, cette soirée a été l'occasion de saluer le travail inlassable des acteurs de la filière et de remercier toutes les personnes impliquées dans la réussite du produit.

Rund 200 Personen feierten den Vacherin Fribourgeois AOP, die Preisträger und ihre Milchgenossenschaften sowie die IPVF-Partner. Für den Präsidenten, Urs Schwaller, und den Direktor, Romain Castella, war dieser Abend ein willkommener Anlass, um den unermüdlichen Einsatz aller Branchenakteure zu würdigen und allen Personen zu danken, die am Erfolg des Produkts beteiligt sind.





Pour chaque catégorie (traditionnel, bio et alpage), tous les lauréats ont reçu un diplôme, puis 10% ont reçu le prix d'or, 10% le prix d'argent et 10% le prix de bronze. Le tableau ci-dessous récapitule le nombre de diplômes et de prix remis dans chaque catégorie pour les distinctions 2023 :

Dabei erhielten die Preisträger jeder Kategorie (Traditionell, Bio und Alpkäse) eine Urkunde, wovon 10% den Gold-, 10% den Silber- und 10% den Bronzpreis erhielten. Die folgende Tabelle fasst die Anzahl der Urkunden und Preise pro Auszeichnungskategorie 2023 zusammen:

Catégorie Kategorie	Prix d'or Goldpreis	Prix d'argent Silberpreis	Prix de bronze Bronzpreis	Diplômes Urkunden
Traditionnel Traditionell	2	2	2	21
Bio Bio	1	1	0	2
Alpage Alpage	1	1	1	17

La liste complète des lauréats est disponible à la page 11. L'IPVF remercie et félicite chaleureusement les fabricants pour leurs excellents résultats, qui démontrent le savoir-faire et la qualité constante de la filière.

LISTE DES LAUREATS

Parmi ces lauréats, quatre fabricants ont reçu un prix d'or, deux pour le Vacherin Fribourgeois AOP traditionnel, un pour le bio et un pour l'alpage. Pour mieux les connaître, voici leurs portraits et leurs ressentis suite à ces distinctions.

Die vollständige Liste der Preisträger finden Sie auf der Seite 11. Die IPVF bedankt sich bei den Produzenten und gratuliert ihnen herzlich zu ihren hervorragenden Ergebnissen, die das Know-how und die konstante Qualität der Branche eindrucksvoll verdeutlichen.

LISTE LAUREATS

Von den Preisträgern haben vier Produzenten einen Goldpreis erhalten, zwei für den traditionellen Vacherin Fribourgeois AOP, einer für den Bio- und einer für den Alpkäse. Um die Produzenten besser kennenzulernen, präsentieren wir Ihnen hier ihre Biografien und ihre Eindrücke nach diesen Auszeichnungen.

PRIX D'OR VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP TRADITIONNEL

OLIVIER BONGARD, SCHWENI

Olivier Bongard est fils de fromagers et ce métier a toujours été une évidence pour lui. Après un apprentissage dans trois établissements différents, au Mouret, à Guin et à Grangeneuve, il a travaillé dans différentes laiteries avant de passer son brevet et sa maîtrise fédérale. Il a passé ensuite quelques années chez Suisselab à Zollikofen avant de saisir l'opportunité de reprendre la fromagerie de Guin en 2013, à la tête de laquelle il était jusqu'au 1er janvier 2023, date à laquelle il a remis les rênes à Daniela Weber. Quant à celle de Schweni, elle était à son père depuis 2005 et Olivier Bongard a repris le flambeau en janvier 2019.

S'il s'attendait à un bon classement et espérait la médaille d'or, le résultat a tout de même été une belle surprise pour Olivier Bongard : « Elle signifie beaucoup pour moi, c'est agréable de recevoir une reconnaissance pour l'engagement quotidien. C'est aussi magnifique pour l'équipe. Sans la super collaboration de mes employés, ainsi que la grande qualité du lait fourni par nos producteurs, je n'aurais pas pu y arriver. C'est un succès pour tout le monde. »

Sa médaille d'or a fait parler de lui auprès des médias et des clients et il est surtout heureux que cela profite au Vacherin Fribourgeois AOP. Ce résultat est bien entendu motivant pour la suite, même si Olivier Bongard essaie toujours de produire

GOLDPREIS VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP TRADITIONELL

OLIVIER BONGARD, SCHWENI

Olivier Bongard kommt aus einer Käserfamilie und dieser Beruf war für ihn schon immer selbstverständlich. Nach einer Lehre in drei verschiedenen Betrieben, in Le Mouret, Düdingen und Grangeneuve, arbeitete er in verschiedenen Molkereien, bevor er seinen Fachausweis und die eidgenössische Meisterprüfung ablegte. Danach verbrachte er einige Jahre bei Suisselab in Zollikofen, bevor er 2013 die Gelegenheit ergriff, bis zum 1. Januar 2023 die Käserei in Düdingen zu übernehmen, deren Leitung er danach an Daniela Weber übergab. Diejenige in Schweni wurde seit 2005 von seinem Vater geführt, und im Januar 2019 von Olivier Bongard übernommen.

Wenngleich er mit einer guten Platzierung gerechnet und auf die Goldmedaille gehofft hatte, war das Ergebnis für Olivier Bongard dennoch eine schöne Überraschung: « Sie bedeutet mir sehr viel, es ist schön, für den täglichen Einsatz eine Anerkennung zu erhalten. Auch für das Team ist es wunderbar. Ohne die gute Zusammenarbeit meiner Angestellten und der hohen Milchqualität, die von unseren Bauern geliefert wird, hätte ich das nicht geschafft. Es ist also für alle ein Erfolg. »

Seine Goldmedaille hat bei den Medien und den Kunden für Gesprächsstoff gesorgt, und er freut sich vor allem, dass dies dem Vacherin Fribourgeois AOP zugutekommt. Das Resultat motiviert natürlich für die Zukunft, auch wenn Olivier Bongard



de la qualité, avec ou sans concours : « Je suis aussi conscient que tout peut arriver et que ce n'est pas une certitude que tout se passe toujours aussi bien que maintenant. Mais pour l'instant, nous profitons de ce moment et de ce succès. »

BENOÎT GOBET, BILLENS

Fils d'agriculteur, Benoît Gobet a commencé son apprentissage de fromager en 2006 à Billens, chez Bernard Oberson, où il est ensuite retourné faire sa maîtrise. Il a repris la fromagerie le 1^{er} mai 2020, avec le soutien de son épouse qui l'épaule pour la partie administrative. La fromagerie de Billens a été construite en 2005 et regroupe les villages de Billens, Hennens et Villaranon. La quantité de lait transformée annuellement est de 3,8 millions de kg, livré deux fois par jour par 15 producteurs de lait. A la fabrication, quatre ouvriers et deux apprentis œuvrent aux côtés de Benoît Gobet.

Si Benoît Gobet et son équipe étaient très satisfaits des résultats des taxations de ces trois années, ils étaient tout de même loin de penser qu'ils seraient premiers : « C'est une véritable récompense pour moi ainsi que toute mon équipe qui travaille à la fabrication et aussi pour mes producteurs qui mettent tout en œuvre pour livrer du lait de bonne qualité. C'est la récompense du travail quotidien de toute la fromagerie et de la société de laiterie. »

Recevoir un tel prix représente une belle motivation et une surprise inattendue, mais le plus important pour Benoît Gobet est que les clients apprécient leurs produits : « Nous travaillons quotidiennement par passion pour le métier et le fromage.

jederzeit bestrebt ist, hohe Qualität zu produzieren, egal ob mit oder ohne Wettbewerb: «Ich bin mir bewusst, dass immer etwas passieren kann und dass es keine Gewissheit gibt, dass immer alles so gut läuft wie jetzt. Aber jetzt genießen wir erst einmal diesen Moment und den Erfolg».

BENOÎT GOBET, BILLENS

Als Sohn eines Landwirts begann Benoît Gobet 2006 seine Käserausbildung bei Bernard Oberson in Billens, wohin er später für seine Meisterprüfung zurückkehrte. Am 1. Mai 2020 übernahm er die Käserei mit der Unterstützung seiner Frau, die ihm im administrativen Bereich zur Seite steht. Die Käserei in Billens wurde 2005 gebaut und umfasst die Dörfer Billens, Hennens und Villaranon. Die jährlich verarbeitete Milchmenge beträgt 3,8 Mio. kg, die zweimal pro Tag von 15 Milchbauern angeliefert wird. In der Produktion arbeiten nebst Benoît Gobet vier Mitarbeiter und zwei Lehrlinge.

Benoît Gobet und sein Team waren mit den Bewertungsergebnissen der letzten drei Jahre zwar sehr zufrieden, hatten jedoch nicht damit gerechnet, dass sie den ersten Platz belegen würden: «Das ist eine echte Belohnung für mich und mein gesamtes Produktionsteam und auch für meine Milchproduzenten, die alles daransetzen, qualitativ hochwertige Milch zu liefern. Es ist die Belohnung für die tägliche Arbeit der gesamten Käserei und der Milchgenossenschaft.»

Einen solchen Preis zu erhalten, ist eine schöne Motivation und eine unerwartete Überraschung, doch am wichtigsten ist für Benoît Gobet, dass die Kunden seine Produkte schätzen:



La plus belle récompense est la satisfaction des clients, les compliments que l'on peut recevoir pour nos produits sont le plus grand facteur de motivation. Recevoir la médaille d'or était un bonus. Tous les fromagers ayant reçu une distinction lors de la remise du 7 septembre sont de très bons fabricants. »

PRIX D'OR VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP BIO

GRÉGORY MAISONNEUVE, GUMEFENS

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. Après plusieurs années d'expérience en Suisse, il a réalisé son rêve en reprenant la toute nouvelle fromagerie de Gumefens le 1^{er} janvier 2013. Dix ans plus tard, la fromagerie emploie deux fromagers et deux aides en plus de Grégory. Dès le départ, elle 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.

Grégory Maisonneuve et son équipe ne s'attendaient pas à ce résultat : « Nous savions que nos Vacherin Fribourgeois AOP faisaient d'assez bonnes taxations, mais c'est toujours difficile de savoir où on se trouve par rapport à la moyenne de la filière. » Cette médaille d'or représente surtout une belle reconnaissance pour la rigueur qu'ils se donnent au quotidien.

«Wir arbeiten tagtäglich mit Leidenschaft für unseren Beruf und den Käse. Die schönste Belohnung ist die Kundenzufriedenheit, die Komplimente, die wir für unsere Produkte ernten, sind der grösste Motivationsfaktor. Die Goldmedaille zu erhalten, ist ein Bonus. Alle Käser, die bei der Verleihung vom 7. September eine Auszeichnung erhalten haben, sind hervorragende Produzenten».

GOLDPREIS VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP BIO

GRÉGORY MAISONNEUVE, GUMEFENS

Grégory Maisonneuve stammt aus einer Käserfamilie und wusste schon immer, dass er später einmal diesen Beruf ausüben möchte. In seinem Heimatland Frankreich erlernte der leidenschaftliche Käser sein Handwerk und bildete sich auch im Bereich der Betriebswirtschaft weiter. Nach mehreren Jahren Berufserfahrung in der Schweiz erfüllte er sich seinen Traum und übernahm am 1. Januar 2013 die neu gegründete Käserei in Gumefens. Zehn Jahre später beschäftigt die Käserei neben Grégory zwei Käser und zwei Hilfskräfte. Die Käserei wurde seit Beginn für die getrennte Annahme von Bio- und herkömmlicher Milch konzipiert, die zwei Drittel bzw. ein Drittel der Produktion ausmachen.

Grégory Maisonneuve und sein Team haben dieses Ergebnis nicht erwartet: «Wir wussten, dass unsere Vacherin Fribourgeois AOP ziemlich gute Bewertungen erzielen, aber es ist immer schwierig zu wissen, wo man im Vergleich zum Branchendurchschnitt steht. Die Goldmedaille ist primär eine schöne Anerkennung für die Sorgfalt, die sie täglich an den Tag legen.



À la suite de ce prix, ils ont senti un certain engouement de la part des clients, notamment de la part des habitués : « Il y a une forte identification à notre fromagerie de la part de nos fidèles clients. Ils disent que c'est leur Vacherin Fribourgeois AOP qui s'est distingué. Ça nous fait chaud au cœur. »

Pour la suite, si cette médaille d'or est un encouragement, le plus important pour Grégory Maisonneuve et son équipe est de continuer à faire de leur mieux : « Nous n'avons pas d'objectif de victoire. On essaie de faire les meilleurs produits possibles et c'est toute la filière qui en bénéficie. Et vous savez, les autres fabricants sont très forts aussi ! »

PRIX D'OR VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP ALPAGE

NICOLAS BRODARD, LA GUIGNARDAZ – LA RICHERNE

Chez les Brodard, la fabrication de fromage en alpage s'est toujours faite en famille. C'est le papa, Laurent, qui a commencé, rejoint ensuite par son fils Nicolas. Aujourd'hui, Laurent est à la retraite et la fabrication est assurée par Nicolas et son épouse Nathalie. Leurs trois enfants passent également tous leurs étés à l'alpage, pendant les vacances scolaires. La saison d'alpage dure de mi-mai à fin septembre, et la particularité de la famille Brodard est de s'occuper de deux montagnes différentes, ce qui les pousse à déménager quatre fois durant l'été afin de suivre l'herbe.

Nach der Auszeichnung spürten sie bei den Kunden eine gewisse Begeisterung, vorwiegend bei den Stammkunden: «Unsere treuen Kunden identifizieren sich stark mit unserer Käserei. Sie sagen, dass unser Vacherin Fribourgeois AOP besonders herausragend war. Da wird uns warm ums Herz».

Auch wenn diese Goldmedaille ein Ansporn ist, ist es für Grégory Maisonneuve und sein Team umso wichtiger, weiterhin ihr Bestes zu geben: «Wir haben kein Erfolgsziel. Wir versuchen, die bestmöglichen Produkte herzustellen, und davon profitiert die gesamte Branche. Die anderen Hersteller sind ja auch sehr stark!».

GOLDPREIS VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP ALPAGE

NICOLAS BRODARD, LA GUIGNARDAZ – LA RICHERNE

Bei den Brodards war die Alpkäseproduktion schon immer eine Familienangelegenheit. Angefangen hat sein Vater Laurent, dem sich sein Sohn Nicolas anschloss. Heute ist Laurent pensioniert und die Käseproduktion wird von Nicolas und seiner Frau Nathalie übernommen. Auch ihre drei Kinder verbringen jeden Sommer während den Schulferien auf der Alp. Die Alpsaison dauert von Mitte Mai bis Ende September. Das Besondere an der Familie Brodard ist, dass sie zwei verschiedene Berggebiete betreut, was dazu führt, dass sie im Sommer viermal umziehen muss, um dem Gras zu folgen.





Des déménagements qui demandent beaucoup de travail et qui ne pourraient pas se faire sans l'aide essentielle de leurs familles et amis.

C'est la deuxième fois de suite que Nicolas Brodard et sa famille remportent la médaille d'or pour le Vacherin Fribourgeois AOP d'Alpage : « Nous savions que nous avions des bons résultats aux taxations mais nous ne nous attendions pas à atteindre à nouveau la première place. » C'est une grande satisfaction pour la famille, qui récompense tout le travail fait durant l'été au chalet, pas toujours facile : « La fabrication à l'alpage demande beaucoup de rigueur et de suivi. Nous sommes aussi dépendants de facteurs hors de notre contrôle, comme la météo ou l'herbe. »

Pour la famille, il est aussi important de pouvoir compter sur le professionnalisme et la compétence des Caves de Charmey, ainsi que sur le suivi des analyses et de leur conseiller. Cette deuxième médaille d'or après celle de 2020 représente une grande source de motivation pour la suite, notamment pour la génération suivante qui arrive.

Diese arbeitsintensiven Umzüge nicht möglich.

Nicolas Brodard und seine Familie gewannen die Goldmedaille für den Vacherin Fribourgeois AOP d'Alpage bereits zum zweiten Mal in Folge: «Wir wussten, dass wir bei den Bewertungen gut abgeschnitten haben, aber wir hatten nicht damit gerechnet, erneut den ersten Platz zu erreichen.» Dies belohnt all die Arbeit, die die Familie während des Sommers auf der Alp geleistet hat und die nicht immer einfach ist: «Die Herstellung auf der Alp erfordert viel Disziplin und Kontrolle. Wir sind auch von Faktoren abhängig, die ausserhalb unserer Kontrolle liegen, wie z. B. dem Wetter oder dem Gras.»

Für die Familie ist auch die Professionalität und Kompetenz der «Caves de Charmey» wichtig, genauso wie die Begleitung der Analysen und durch ihren Berater. Nach derjenigen von 2020 stellt diese zweite Goldmedaille eine grosse Motivationsquelle für die Zukunft dar, insbesondere für die heranwachsende nächste Generation.

ANAÏS BOURBIA



VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP **TRADITIONNEL**

Nom Name	Prénom Vorname	Site de production Produktionsstätte	Prix Preis
Gobet	Benoît	Billens	Or Gold
Bongard	Olivier	Schweni	Or Gold
Pasquier	Philippe	Neyruz	Argent Silber
Papaux	Raphaël	Le Châtelard-près-Romont	Argent Silber
Pittet	Anthony	Bouloz	Bronze Bronze
Schneuwly	Stéphane	Arconciel	Bronze Bronze
Uldry	Pierre-Alain	Pont-la-Ville	Diplôme Diplom
Yerly	Louis-Alexandre	Schmitten	Diplôme Diplom
Déforel	Benoît	Sâles	Diplôme Diplom
Delacombaz	Marc	Montbovon	Diplôme Diplom
Bongard	Olivier	Düdingen	Diplôme Diplom
Kolly	Urs	St. Antoni	Diplôme Diplom
Jaquet	José	Chénens	Diplôme Diplom
Lauper	Manfred	Tentlingen	Diplôme Diplom
Schaller	Alexandre	Villarimboud	Diplôme Diplom
Kern	Grégoire	Misery-Courtion	Diplôme Diplom
Wohlhauser	David	Ponthaux	Diplôme Diplom
Eggertswyler	Michel	Belfaux	Diplôme Diplom
Hunkeler	Erich	Sommentier	Diplôme Diplom
Wohlhauser	Markus	Lurtigen	Diplôme Diplom
Wohlhauser	Erich	Giffers	Diplôme Diplom

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP **BIO**

Nom Name	Prénom Vorname	Site de production Produktionsstätte	Prix Preis
Maisonneuve	Grégory	Gumefens Bio	Or Gold
Pasquier	Frédéric	Echarlens Bio	Argent Silber

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP **ALPAGE**

Nom Name	Prénom Vorname	Site de production Produktionsstätte	Prix Preis
Brodard	Nicolas	La Guignardaz - La Richerne	Or Gold
Charrière	Bruno & Christian	Les Cours Cerniat	Argent Silber
Ruffieux	Philippe & Michaël	Varvalanna-Les Baulmes	Bronze Bronze
König	Stefan	La Vattiaz	Diplôme Diplom
Liaudat	Christophe	En Vuipay	Diplôme Diplom
Andrey	Steve	Le Gros Marroz	Diplôme Diplom
Charrière	Stéphane	Parc-es-Fayes	Diplôme Diplom
Bourquenoud	Christian et André	Le Creux	Diplôme Diplom
Barras	Pierre-André	3° des Groins	Diplôme Diplom
Esseiva	Christophe	Brenleires	Diplôme Diplom
Ruffieux	Jacques	Tissineva	Diplôme Diplom
Gachet	Joël	La Progena	Diplôme Diplom
Charrière	Isabelle	Les Reybes	Diplôme Diplom
Dupasquier	Philippe et Samuel	Le Lithy	Diplôme Diplom
Remy	Nicolas	2° Groins - La Vonderweirre - 1 ^{er} Crêt La Monse	Diplôme Diplom
Bapst	Maurice	La Forreyre - Le lithy - Vacheresse	Diplôme Diplom
Murith	Alexandre	La Provêta-Tsermon	Diplôme Diplom

REPORTAGE

Le Club Vaccarinus a intronisé ses nouveaux membres

Aufnahme der Neumitglieder des Vaccarinus-Clubs

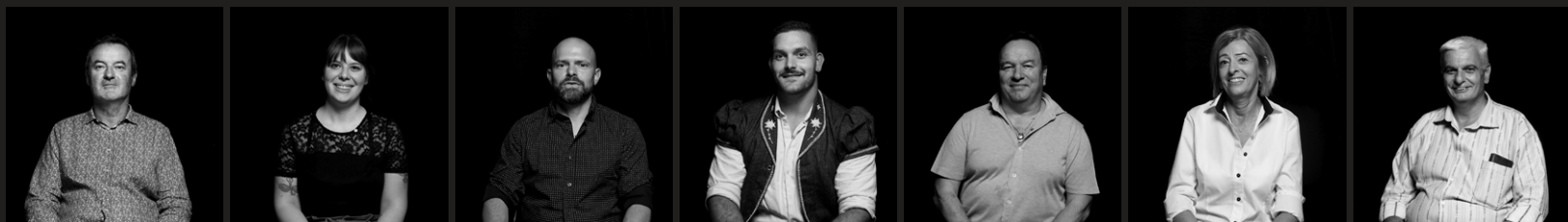
La soirée de remise des distinctions du 7 septembre a également été l'occasion de tenir l'événement annuel du Club Vaccarinus, qui réunit les ambassadrices et ambassadeurs du Vacherin Fribourgeois AOP. Le Président du Club Vaccarinus, Alain Lunghi, a eu le plaisir d'introniser 33 nouvelles personnes durant la soirée, dont les fabricants diplômés, portant le Club à un total de 167 membres. Les photos d'une partie des nouveaux membres sont à retrouver ci-dessous.

Le Club Vaccarinus a été fondé en 2019 avec comme objectif de faire rayonner le Vacherin Fribourgeois AOP, à travers l'attachement des ambassadrices et ambassadeurs pour ce produit de caractère. Le Club organise un événement par année afin de réunir les membres dans un cadre convivial et d'introniser les nouveaux.

Der Veranstaltungsabend zur Preisverleihung vom 7. September bot auch die Gelegenheit, den Jahresanlass des Vaccarinus-Clubs abzuhalten, der die Botschafterinnen und Botschafter des Vacherin Fribourgeois AOP umfasst. Alain Lunghi, Präsident des Vaccarinus-Clubs, durfte im Laufe des Abends 33 neue Personen in den Club aufnehmen, darunter auch die diplomierten Produzenten, was den Club auf insgesamt 167 Mitglieder anwachsen lässt. Nachstehend finden Sie die Liste der neu intronisierten Mitglieder.

Der Vaccarinus Club wurde 2019 gegründet, um den Vacherin Fribourgeois AOP durch die Begeisterung der Botschafterinnen und Botschafter für dieses charaktervolle Produkt zum Strahlen zu bringen. Der Club organisiert jedes Jahr einen Anlass, bei dem die Mitglieder in einem geselligen Rahmen zusammenkommen und die neuen Mitglieder aufgenommen werden.

12



1

2

3

4

5

6

7

NOUVEAUX MEMBRES NEUMITGLIEDER

Monsieur	Barras	Pierre-André	Alpage 3 ^{ème} des Groins	
Monsieur	Bongard	Olivier	Käserei Schweni	
Monsieur	Charrière	Bruno	Alpage Les Cours Cerniat	
Monsieur	Charrière	Christian	Alpage Les Cours Cerniat	
Monsieur	Delacombaz	Marc	Fromagerie Montbovon	
Monsieur	Esseiva	Christophe	Alpage Brenleires	
Monsieur	Gobet	Benoît	Fromagerie Billens	
Monsieur	Hunkeler	Erich	Fromagerie Sommentier	
Monsieur	Jaquet	José	Fromagerie Chénens	
Monsieur	Maisonneuve	Grégory	Fromagerie Gumefens	
Monsieur	Papaux	Raphaël	Fromagerie Châtelard-Bas	
Monsieur	Schaller	Alexandre	Fromagerie Villarimboud	
Monsieur	Schneuwly	Stéphane	Fromagerie Arconciel	
Monsieur	Wohlhauser	David	Fromagerie de Ponthaux	
Monsieur	Yerly	Louis-Alexandre	Käserei Friesenheid	
Monsieur	Bonvin	Steve		1
Madame	Bourbia	Anaïs	Fédération Patronale et Economique	2
Monsieur	Favre	Philippe	Fromagerie de Vaulruz	3
Monsieur	Galley	Denis	Banque Cantonale de Fribourg	
Monsieur	Gapany	Benjamin		4
Monsieur	Genoud	Michel	Huguenin Fromages SA	5
Madame	Guignard	Cindy	Terre & Nature Publications SA	
Madame	Hohl	Christine	Fédération Patronale et Economique	6
Monsieur	Hunziker	Yvan		7
Monsieur	Kolly	Sébastien	Caves de la Tzintre	8
Madame	Martinez	Héloïse	Mrs Martinez Cooks	
Monsieur	Miéville	François	Fromarte	9
Madame	Nicolet	Valérie	Réseau Santé Social de la Broye Fribourgeoise	11
Monsieur	Pernet	René	Artisans fromagers romands	10
Monsieur	Remy	André		13
Madame	Simonet	Patricia	Regis SA	14
Monsieur	Steiert	Thierry	Syndic de Fribourg	
Madame	Weber	Daniela	Kaeserei Düdingen	12



8



9



10



11



12



13



14

REPORTAGE

Le soleil et la foule au rendez-vous pour la Désalpe de Charmey

Sonnenschein und viele Zuschauer beim Alpabzug in Charmey

La tradition des désalpes permet non seulement aux armaillis de présenter fièrement leurs troupeaux et leur travail accompli durant tout l'été, mais également de faire découvrir les produits du terroir aux nombreux visiteurs. Car ces manifestations sont généralement très populaires et attirent des foules de tout le canton, et même d'ailleurs. La Désalpe de Charmey fait peut-être partie des plus connues et, chaque année, des touristes étrangers se pressent dans les rues du village pour voir défiler les cortèges. Avec une telle affluence, il va sans dire que ces événements sont bénéfiques pour de nombreux secteurs et permettent de faire vivre et connaître nos traditions.

Der traditionelle Alpabzug bietet den Sennen die Möglichkeit ihre Tiere und ihre Arbeit, die sie den ganzen Sommer über geleistet haben, voller Stolz zu präsentieren und den zahlreichen Besuchern die regionalen Produkte vorzustellen. Derartige Veranstaltungen sind nämlich in der Regel sehr beliebt und ziehen viele Menschen aus dem ganzen Kanton und sogar aus dem Ausland an. Der Alpabzug von Charmey gehört vielleicht zu den bekanntesten und Jahr für Jahr strömen ausländische Touristen durch die Dorfstrassen, um die Festzüge vorbeiziehen zu sehen. Bei so viel Zulauf ist es selbstverständlich, dass diese Veranstaltungen für viele Wirtschaftszweige vorteilhaft sind und dazu beitragen, unsere Traditionen zu pflegen und näherzubringen.

14





Depuis 2020, l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois fait partie des partenaires de la Désalpe de Charmey. En raison de la pandémie de Covid, l'édition de cette année-là n'avait pas pu accueillir de spectateurs sur place. Une solution de remplacement avait été trouvée, à travers un partenariat réalisé avec la RTS, qui avait diffusé la Désalpe en direct. Une émission qui avait par ailleurs rencontré un beau succès, et qui avait été renouvelée en 2021, les restrictions sanitaires étant toujours d'actualité.

La manifestation a pu reprendre sa forme habituelle en 2022, les spectateurs et les animations dans Charmey à nouveau autorisés. Cependant, la météo n'était malheureusement pas favorable et la pluie abondante a quelque peu refroidi les foules, malgré le fait qu'il s'agissait de la reprise post-Covid. Cette année, pour la 44^e édition de la Désalpe qui s'est déroulée le samedi 23 septembre, le soleil était au rendez-vous et la manifestation a rencontré un magnifique succès, avec entre 10'000 et 12'000 personnes venues voir défiler les troupeaux. Les différents marchés et animations, notamment autour de la forge et des tavillons, ont été très appréciés et fréquentés.

En tout, ce sont six troupeaux de vaches qui ont défilé, menés par leurs armaillis à travers les rues du village. Ils ont été suivis par deux troupeaux de chèvres, ainsi que les muletiers des Morteys. Chaque année, ce sont entre six et dix troupeaux qui descendent durant la Désalpe de Charmey. Si cette année se situait dans la moyenne basse, c'est en raison de l'herbe qui était encore très bonne dans de nombreux alpages, retardant ainsi le retour en plaine. Plutôt une bonne nouvelle, quand on pense à la sécheresse de l'année dernière.

Pour l'IPVF, c'est toujours un plaisir et un honneur de faire partie des partenaires de la Désalpe de Charmey, cette tradition si importante pour notre région. C'est également un moyen de faire la promotion du Vacherin Fribourgeois AOP sous toutes ses formes, auprès d'un public aussi bien régional qu'étranger.

Bereits seit drei Jahren gehört die Interprofession des Vacherin Fribourgeois IPVF zu den Partnern des Alpabzugs von Charmey. Aufgrund der Covid-Pandemie hatte die damalige Veranstaltung keine Zuschauer vor Ort empfangen können. Durch eine Partnerschaft mit dem Westschweizer Fernsehen RTS, das den Alpabzug live übertrug, konnte eine Alternativlösung gefunden werden. Diese Ausstrahlung, die 2021 aufgrund der immer noch geltenden Gesundheitsauflagen wiederholt wurde, war sehr erfolgreich.

Nachdem 2022 Zuschauer und Unterhaltung in Charmey wieder erlaubt waren, konnte die Veranstaltung wieder in ihrer gewohnten Form stattfinden. Leider war das Wetter indes ungünstig und der starke Regen dämpfte das Interesse ein bisschen, obwohl es sich um die Wiederaufnahme nach dem Covid handelte. Dieses Jahr fand der 44. Alpabzug am Samstag, 23. September bei strahlendem Sonnenschein statt und die Veranstaltung war mit 10.000 - 12.000 Besuchern, die den Viehzügen zusahen, ein toller Erfolg. Die Marktstände und Aktivitäten, insbesondere rund um die Schmiedekunst und die Schindeln, waren sehr beliebt und gut besucht.

Insgesamt zogen sechs von ihren Sennen geführte Kuhherden durch die Dorfstrassen. Ihnen folgten zwei Ziegenherden sowie die Maultiertreiber von Les Morteys. Es sind zwischen sechs und zehn Herden, die jedes Jahr während des Alpabzugs von Charmey hinabziehen. Grund dafür, dass der diesjährige Alpabzug im unteren Mittelfeld lag, war das auf vielen Alpen noch sehr gute Gras, das die Rückkehr in die Talregionen verzögerte. Eine gute Nachricht, wenn man an die Trockenheit des letzten Jahres denkt.

Für die IPVF ist es stets ein Vergnügen und eine Ehre als Partner des Alpabzugs von Charmey, dieser für unsere Region so wichtigen Tradition, mitzuwirken. Es ist auch eine ideale Gelegenheit, um den Vacherin Fribourgeois AOP in all seinen Formen bei einem sowohl regionalen als auch internationalen Publikum zu bewerben.

REPORTAGE

Lauréats Courtemelon

Auszeichnungen in Courtemelon

Félicitations à tous les artisans fribourgeois qui ont fait briller le Vacherin Fribourgeois AOP et la fondue à Courtemelon au Concours Suisse des produits du terroir 2023.

Herzlichen Glückwunsch an alle Freiburger Fachmänner und Fachfrauen, die den Vacherin Fribourgeois AOP und das Fondue in Courtemelon am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte 2023 zum Leuchten gebracht haben.

16



Louis Bérard, Laiterie Bérard, Chavannes-les-Forts
Vacherin Fribourgeois AOP
Médaille d'argent
Fondue
Médaille de bronze



Marcel Gachet, Alpage Bi Gite
Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage
Médaille d'argent



Vacherin Fribourgeois SA
Fondue Bredzon
(Vacherin Fribourgeois AOP-Gruyère AOP)
Médaille d'argent
Fondue Suprême 400g
Médaille d'argent



Grégory Maisonneuve, Fromagerie de Gumfens
Vacherin Fribourgeois AOP
Médaille de bronze



Christophe Lauper, Fromagerie de Grangettes
Fondue Fromager Gourmand
Médaille de bronze



Olivier Bongard, Käserei Schweni
Vacherin fribourgeois AOP
Médaille d'or



Gérard Equey, Fromagerie de Vuilsternens-dt-Romont
Vacherin Fribourgeois AOP
Médaille d'argent
(Photo : Steve Dupasquier)



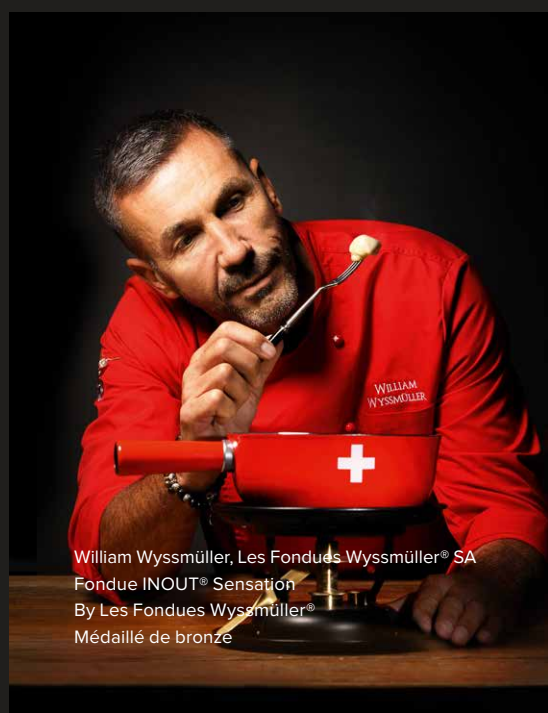
Frédéric Pasquier, Fromagerie d'Echarlens
Vacherin Fribourgeois AOP
Médaille d'or
Vacherin Fribourgeois AOP Bio
Médaille d'argent



Cremo SA
Fondue moitié-moitié
Médaille d'argent



Fromagerie Moléson SA
Fondue Pur Vacherin Fribourgeois AOP Moléson
Médaille d'or
Vacherin Fribourgeois AOP Moléson Rustic
Médaille d'argent



William Wyssmüller, Les Fondues Wyssmüller® SA
Fondue INOUT® Sensation
By Les Fondues Wyssmüller®
Médaille de bronze

THÉMATIQUE

Une nouvelle campagne de communication pour le Vacherin Fribourgeois AOP

L'instant «V»

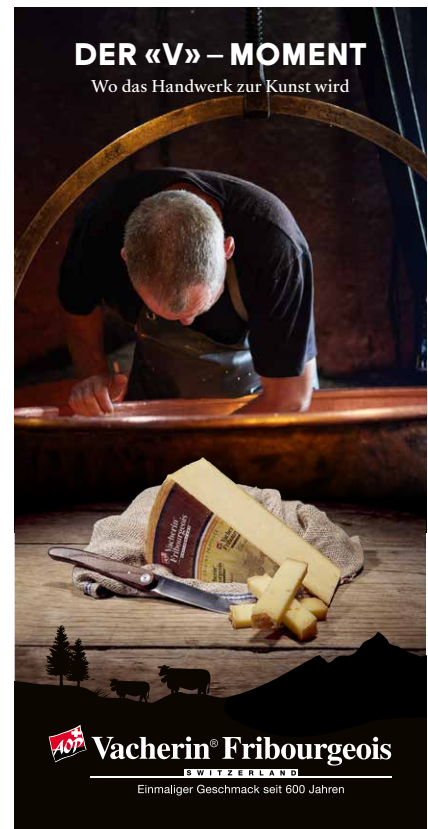
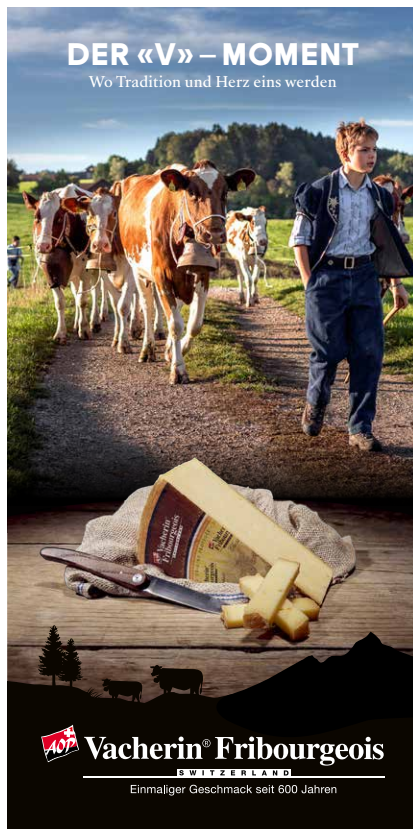
Eine neue Kommunikationskampagne für den Vacherin Fribourgeois AOP

Der „V“-Moment



Depuis cinq ans, le slogan «Savourer l'instant» accompagne les différents canaux de communication. Il était temps de faire un pas de plus et de faire évoluer la campagne de communication en y intégrant les nouveaux canaux de communication. La référence à la poya avec ses pictogrammes devait être conservée dans la nouvelle campagne, tout comme l'accent mis sur Fribourg et la tradition. Après un appel d'offres et la participation de cinq agences au pitch, l'IPVF a finalement opté en juin 2023 pour l'agence HORDE, qui a des bureaux à Lausanne, Genève, Berne et Zurich. HORDE emploie 20 personnes et dispose d'un vaste portefeuille ainsi que de solides compétences en stratégie de communication, en design graphique et en nouvelles technologies modernes.

Seit fünf Jahren begleitet der Slogan „Den Moment genießen“ die verschiedenen Kommunikationskanäle. Es wurde Zeit, einen Schritt weiterzugehen und die Kommunikationskampagne weiterzuentwickeln, wobei auch die neuen Kommunikationskanäle vermehrt miteinbezogen werden sollen. Die Anlehnung an die Poya mit den Piktogrammen sollte in der neuen Kampagne beibehalten werden, ebenso wie die Hervorhebung von Freiburg und der Tradition. Nach einer Ausschreibung und der Teilnahme von fünf Agenturen am Pitch entschied sich die IPVF im Juni 2023 schlussendlich für die Agentur HORDE, die Standorte in Lausanne, Genf, Bern und Zürich hat. HORDE beschäftigt 20 Mitarbeiter und verfügt über ein umfangreiches Portfolio sowie fundierte Kompetenzen in Kommunikationsstrategie,



De plus, ils ont des compétences internes en ce qui concerne la connaissance de la langue et de la mentalité suisse-alsacienne.

L'instant «V» vise à exprimer un moment, V comme Vrai, Vie et bien sûr Vacherin. Il s'agit de montrer une interaction entre des personnes et un paysage emblématique de la région de Fribourg, un producteur et son produit ou encore des consommateurs en lien avec le Vacherin (fondue, Vacherin à la coupe, recettes, etc.). Les photos ont pour but de susciter des émotions, mais aussi de montrer précisément ce qu'est le Vacherin Fribourgeois AOP et les différents instants de sa «vie», de sa fabrication à sa consommation.

La campagne «L'instant V» raconte des histoires de convivialité, de détente, d'aventure, d'activités en pleine nature, de fabrication, d'affinage et de production laitière. Chacun de ces moments est présenté comme l'instant «V». Cet instant «V» ne serait qu'incomplet s'il n'était pas accompagné d'une phrase ou, selon le support de communication, d'une prose ou d'un poème qui capte la magie et la signification derrière chaque image. La campagne peut en outre très bien être transposée et développée sur les différents canaux de communication. L'instant «V» n'est pas seulement un moment, c'est un voyage, et nous voulons que tout le monde y participe. La campagne «L'instant V» est en cours depuis ce mois de septembre et sera développée pour les deux prochaines années.

Grafikdesign und den neuen modernen Technologien. Darüber hinaus verfügen sie über interne Kompetenzen in Bezug auf die Kenntnis der schweizer-deutschen Sprache und deren Mentalität.

Mit dem „V“-Moment soll ein Augenblick ausgedrückt werden, V wie vielfältig, vorzüglich, Vergnügen und natürlich Vacherin. Dabei wird eine Interaktion zwischen Personen und einer symbolträchtigen Landschaft der Region Freiburg, einem Hersteller und seinem Produkt oder auch Konsumenten in Verbindung mit dem Vacherin (Fondue, Vacherin am Stück, Rezepte usw.) gezeigt. Die Fotos sollen Emotionen wecken, aber auch genau zeigen, was der Vacherin Fribourgeois AOP ist und welche verschiedenen Momente seines „Lebens“ es gibt, von der Herstellung bis zum Verzehr.

Die Kampagne „Der ‚V‘-Moment“ erzählt Geschichten von Geselligkeit, Entspannung, Abenteuer, Aktivitäten in der Natur, von der Herstellung, der Reifung und der Milchproduktion. Jeder dieser Momente wird als der „V“-Moment dargestellt. Dieser „V“-Moment wäre nur unvollständig, wenn er nicht mit einem Satz oder nach dem Kommunikationsmedium mit einer Prosa oder einem Gedicht versehen wäre, das den Zauber und die Bedeutung hinter jedem Bild einfängt. Die Kampagne kann zudem sehr gut auf die verschiedenen Kommunikationskanäle übertragen und weiterentwickelt werden. Der „V“-Moment ist nicht nur ein Moment, sondern eine Reise, und wir möchten, dass jeder daran teilnimmt. Die Kampagne „Der ‚V‘-Moment“ ist seit diesem September in vollem Gange und wird für die nächsten zwei Jahre weiterentwickelt werden.

MARIELLEAEBY

DER «V» – MOMENT

Wo Genuss zum Erlebnis wird



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans