

n° 45 - mai 2024

Inten sites



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans

Sommaire

Inhaltsverzeichnis

EDITO	3
Des saveurs qui s'exportent Genuss, den man exportieren kann	
À LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES	4
Agathe Borcard, Productrice de lait à Grandvillard Agathe Borcard, Milchproduzentin in Grandvillard	
REPORTAGE	8
Stéphane Schneuwly, Laiterie d'Arconciel - prix du conseil d'Etat 2024 Staatsratspreis 2024, Stéphane Schneuwly, Käserei Arconciel	
THÉMATIQUE	11
Rétrospective 2023 Jahresrückblick 2023	
REPORTAGE	12
Le Vacherin Fribourgeois AOP à Paris Der Vacherin Fribourgeois AOP in Paris	
THÉMATIQUE	14
Du Vacherin Fribourgeois AOP dans les pays nordiques Der Vacherin Fribourgeois AOP in Skandinavien	
SAVOUREZ L'INSTANT	18
Tacos au Vacherin Fribourgeois AOP Tacos mit Vacherin Fribourgeois AOP	

IMPRESSUM

EDITEUR : INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
RÉDACTION : FÉDÉRATION PATRONALE ET ÉCONOMIQUE
TRADUCTION : SWISSTRANSLATE
GRAPHISME : PARALLELE.CH
PHOTO : PARALLELE.CH - AYOUB BENKARROUM
DOMINIQUE SAVARY
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 saveurs qui s'exportent

Genuss, den man exportieren kann

URS SCHWALLER,
PRÉSIDENT | PRÄSIDENT



ROMAIN CASTELLA,
DIRECTEUR | DIREKTOR

En 2023, l'instabilité du marché suisse et étranger n'a pas épargné le Vacherin Fribourgeois AOP et a contraint l'IPVF à restreindre la production sur l'ensemble de l'année afin de rééquilibrer l'offre et la demande. Il faut tout de même voir le positif puisque les exportations et les volumes de production réalisés l'an passé restent plus élevés que la moyenne des dix précédentes années. L'année 2023 a aussi vu se concrétiser le projet des cultures d'acidification qui seront mises à disposition de nos fabricants par Agroscope Liebefeld. Les cultures traceuses seront, elles, disponibles pour des essais durant l'année en cours.

L'année 2024 s'annonce pour sa part sur la continuité au niveau des volumes à produire. Force est de constater, qu'une nouvelle fois, les conditions météorologiques de cet hiver n'ont pas été favorables à la consommation de plats hivernaux comme la fondue ou la raclette. L'IPVF met donc tout en œuvre pour offrir de nouvelles perspectives à partir de l'automne et s'est d'ailleurs déjà lancée sur de nouveaux marchés, où l'on vous emmènera au cours de votre lecture de cette édition de notre journal « Intensités ».

Cette édition sera aussi à nouveau l'occasion de partir à la rencontre de nos membres notamment du côté de Grandvillard, où nous retrouverons Agathe Borcard, jeune productrice de lait passionnée par son métier, qui, à seulement 23 ans, est un exemple inspirant de persévérance et de compétence dans son domaine. Nous nous rendrons également à la Laiterie d'Arconciel, chez Stéphane Schneuwly, dont le Vacherin Fribourgeois AOP a remporté le Prix du Conseil d'Etat 2024.

Nous ferons finalement un stop à Paris, où s'est tenue cet hiver la 60^e édition du Salon International de l'Agriculture. Cette virée en terres françaises sera l'occasion de découvrir la nouvelle machine du Vacherin Fribourgeois AOP et de JNJ automation SA tout spécialement dédiée la préparation de fondues lors de grandes manifestations : le Fondue Maestro, une innovation au service de la tradition.

Die Unbeständigkeit des in- und ausländischen Marktes verschonte 2023 auch den Vacherin Fribourgeois AOP nicht und zwang die IPVF, die Produktionsmengen über das ganze Jahr hinweg zu beschränken, damit Angebot und Nachfrage wieder ins Gleichgewicht gebracht werden konnten. Dennoch sind positive Aspekte zu verzeichnen, da sowohl die Exporte als auch die im vergangenen Jahr realisierten Produktionsmengen weiterhin über dem Durchschnitt der letzten zehn Jahre liegen. Auch das Projekt der Säuerungskulturen, die den Herstellern vom Agroscope Liebefeld zur Verfügung gestellt werden, wurde 2023 umgesetzt. Die Herkunftsnachweiskulturen werden im aktuellen Jahr für Versuche zur Verfügung stehen.

Für 2024 zeichnet sich hinsichtlich der Produktionsmengen eine Kontinuität ab. Allerdings waren die Wetterbedingungen in diesem Winter für den Verzehr von Wintergerichten wie Fondue oder Raclette nicht gerade förderlich. Die IPVF bemüht sich daher nach Kräften, ab Herbst neue Perspektiven zu bieten und hat sich bereits in neue Märkte begeben, wohin wir Sie bei der Lektüre der vorliegenden Ausgabe der «Intensités» entführen werden.

Auch in dieser Ausgabe werden wir wieder die Gelegenheit nutzen, unseren Mitgliedern zu begegnen, insbesondere in Grandvillard, wo wir Agathe Borcard, einer jungen, von ihrem Beruf begeisterten Milchproduzentin begegnen werden, die mit gerade einmal 23 Jahren ein inspirierendes Beispiel für Durchhaltevermögen und Kompetenz in ihrem Bereich ist. Wir werden zudem Stéphane Schneuwly in der Käserei Arconciel aufsuchen, dessen Vacherin Fribourgeois AOP den Preis des Staatsrats 2024 gewonnen hat.

Zum Schluss machen wir noch einen Abstecher nach Paris, wo diesen Winter die 60. Ausgabe des Salon International de l'Agriculture stattgefunden hat. Dieser Streifzug durch französische Gefilde ist Anlass, das von Vacherin Fribourgeois AOP und JNJ automation SA neu entwickelte Gerät zu entdecken, das speziell für die Fondue-Zubereitung auf Grossanlässen konzipiert wurde: der Fondue Maestro, eine Innovation zum Wohle der Tradition.



Agathe Borcard, Productrice de lait à Grandvillard

Agathe Borcard, Milchproduzentin in Grandvillard

A seulement 23 ans, Agathe Borcard, productrice de lait à Grandvillard, consacre son énergie à élever ses vaches pour produire un lait de qualité, qui servira en partie à la production de notre Vacherin Fribourgeois AOP. Bel exemple de persévérance, elle nous raconte son parcours et sa passion pour son travail.

Mit gerade einmal 23 Jahren widmet Agathe Borcard, Milchproduzentin in Grandvillard, ihre Energie der Kuhaufzucht, um Qualitätsmilch zu produzieren, die teilweise für die Herstellung unseres Vacherin Fribourgeois AOP genutzt wird. Als Paradebeispiel für Durchhaltevermögen erzählt sie uns von ihrem Werdegang und ihrer Leidenschaft für ihre Arbeit.

Cadette de trois filles, Agathe Borcard a toujours voulu travailler dans un domaine où elle aurait un contact avec les animaux : « Comme l'une de mes sœurs a fait un apprentissage d'agricultrice, je n'étais pas sûre de suivre cette voie puisque l'exploitation n'aurait pas été assez grande pour nous deux. Comme elle s'est finalement orientée vers un autre métier après son apprentissage, j'ai décidé de suivre cette voie et j'en suis très heureuse. » Après un apprentissage entre Corbières, Posieux et la ferme-école de Grangeneuve, en 2019, elle rejoint la ferme familiale pour travailler aux côtés de son papa.

**« J'ai décidé de suivre cette voie
et j'en suis très heureuse. »**

**« Ich habe mich entschieden, diesen Weg
zu gehen und bin sehr glücklich darüber. »**

En 2021, ils ont construit un nouveau bâtiment où les vaches laitières sont désormais en stabulation libre et c'est là également que se trouve la salle de traite. Et pour le plus grand bonheur d'Agathe, l'ancien bâtiment a été transformé en nursery pour les veaux : « C'était mon rêve d'avoir une nursery pour les veaux. Ils restent les deux premières semaines dans un box seul pour éviter les contaminations, faire leur propre immunité et c'est là aussi que je leur donne leurs premiers biberons avant qu'ils ne se nourrissent seuls au bidon. Ils sont ensuite environ deux semaines dans un box en groupe puis finalement en box-logettes ». La période de l'année préférée d'Agathe est d'ailleurs la période des vélages, qu'ils pratiquent de façon groupée d'août à mars, c'est-à-dire que les vaches sont inséminées pour qu'elles ne vèlent que durant une certaine période : « Cette technique nous permet de ne pas avoir de naissances pendant la saison d'alpage. Cela nous permet aussi de tout laver et de faire un bon vide sanitaire pendant l'été sur l'exploitation en plaine. »

Chaque été, les vaches de la famille Borcard rejoignent donc les alpages de Grandvillard. Elles y resteront 100 jours pour les vaches laitières et 150 jours pour les génisses. Là-bas, toute la famille met la main à la pâte, dont le grand-oncle d'Agathe qui reste les 150 jours au chalet. Pendant cette période, la totalité du bétail est répartie sur 5 alpages, 3 appartenant à la famille Borcard et 2 appartenant à la Commune de Grandvillard. L'alpage est aussi synonyme de retour à la traite au pot pour toute la saison.

Grâce au module « insémination » de son brevet, Agathe peut désormais inséminer elle-même les vaches et les génisses de leur exploitation, alors qu'elle ne se voyait pas faire cela. « C'est

Als jüngste von drei Schwestern wollte Agathe Borcard schon immer in einem Bereich arbeiten, in dem sie mit Tieren in Kontakt kommt: « Da eine meiner Schwestern eine Lehre als Landwirtin durchlaufen hat, war ich mir nicht sicher, ob ich diesen Weg einschlagen sollte, da der Betrieb für uns beide nicht gross genug gewesen wäre. Während sie nach ihrer Lehre schliesslich einen anderen Beruf ergriff, habe ich mich entschieden, diesen Weg zu gehen und bin sehr glücklich darüber. » Nach einer Lehre in Corbières, Posieux und dem Ausbildungsbauernhof in Grangeneuve kehrt sie 2019 auf den Familienhof zurück, wo sie an der Seite ihres Vaters arbeitet.

Im 2021 neu errichteten Gebäude, sind fortan die Milchkühe in Laufställen untergebracht, und auch der Melkstand befindet sich dort. Und zu Agathes grosser Freude wurde das alte Gebäude in eine Nursery für Kälber umgewandelt: « Es war mein Traum, für die Kälber eine Nursery zu haben. In den ersten zwei Wochen bleiben sie in einer Einzelbox, um Ansteckungen zu vermeiden und ihre eigene Immunität aufzubauen, und dort gebe ich ihnen auch ihre ersten Flaschen, bevor sie selbstständig aus dem Kübel fressen. Danach sind sie etwa zwei Wochen in einer Gruppenbox und zuletzt in Liegeboxen ». Agathes Lieblingszeit im Jahr ist übrigens die Abkalbesaison, die sie von August bis März gruppiert durchführen, d. h. die Kühe werden so besamt, dass sie nur in einem bestimmten Zeitraum kalben: « Dank dieser Technik haben wir während der Alpsaison keine Geburten.



drôle, parce que la personne qui venait inséminer nos vaches avant que je le fasse moi-même, m'avait dit un jour « dans quelques années, je n'aurai plus besoin de venir car c'est toi qui inséminera directement vos vaches ». Une sorte de prémonition qui s'est révélée exacte. Agathe est d'ailleurs fière de pouvoir le faire elle-même, en particulier parce que le bien-être animal lui importe beaucoup : « Les inséminer moi-même stresse moins nos vaches puisqu'elles me connaissent ».

Quand on lui parle de Vacherin Fribourgeois AOP, Agathe se dit heureuse de produire du lait pour ce fromage de tradition. Cela fait maintenant une dizaine d'années que l'exploitation produit du lait pour le Vacherin Fribourgeois AOP : « Bien qu'il y ait plus de contraintes pour produire du lait pour le Vacherin Fribourgeois AOP que pour certains autres produits, le prix auquel notre lait est acheté nous offre une plus grande sécurité financière, même si je trouve tout de même que le prix stagne en comparaison à la hausse de nos coûts de production et au coût de la vie. »

Dadurch können wir im Betrieb im Flachland alles waschen und während des Sommers eine gute hygienische Räumung durchführen.»

Die Kühe der Familie Borcard kommen jeden Sommer auf die Alpweiden von Grandvillard. Dort bleiben die Milchkühe 100 Tage und die Rinder 150 Tage. Die ganze Familie packt mit an, darunter auch Agathes Grossonkel, der die ganzen 150 Tage in der Alphütte verbringt. Das gesamte Vieh wird während dieser Zeit auf fünf Alpweiden verteilt, von denen drei der Familie Borcard und zwei der Gemeinde Grandvillard gehören. Die Alpsaison ist auch Synonym für die Rückkehr zum Melken mit dem Eimer.

Es ist dem Modul «Besamung» für den Fachausweis zu verdanken, dass Agathe nun selbst die Kühe und Rinder auf ihrem Betrieb besamen kann, obwohl sie sich das früher nicht zugetraut hätte.





Quant au futur de l'industrie laitière, Agathe pense que les robots de traite vont devenir plus nombreux et que certains acheteurs de lait n'auront pas le choix de composer avec: « La main d'œuvre est dure à trouver et les jeunes ne veulent plus forcément traire. » Elle ajoute que les robots de traite seraient d'une grande aide pour concilier vie professionnelle et vie familiale.

«Das ist lustig, denn der Besamungstechniker, der vor mir unsere Kühe besamte, hatte mir einmal gesagt: «In ein paar Jahren brauche ich nicht mehr zu kommen, dann wirst du deine Kühe selbst besamen». Eine Art Vorahnung, die sich als richtig erwiesen hat. Agathe ist stolz auf diesen Erfolg, vor allem, weil ihr das Wohlbefinden der Tiere sehr wichtig ist: «Die Kühe haben weniger Stress, weil sie mich kennen.»

7



Wenn man sie auf den Vacherin Fribourgeois AOP anspricht, freut sich Agathe, Milch für diesen traditionsreichen Käse zu produzieren. Der Betrieb produziert seit zehn Jahren Milch für den Vacherin Fribourgeois AOP: «Obwohl die Milchproduktion für den Vacherin Fribourgeois AOP mehr Einschränkungen unterliegt als für einige andere Produkte, bietet uns der Preis, zu dem unsere Milch gekauft wird, eine grössere finanzielle Sicherheit, auch wenn ich trotzdem finde, dass er im Vergleich zu unseren steigenden Produktions- und Lebenshaltungskosten stagniert.»

Was die Zukunft der Milchindustrie angeht, glaubt Agathe, dass es immer mehr Melkroboter geben wird und einige Milchabnehmer keine andere Wahl haben werden, als sich damit abzufinden: «Es ist schwierig, Arbeitskräfte zu finden und die jungen Leute wollen nicht mehr unbedingt melken.» Sie fügt hinzu, dass Melkroboter eine enorme Hilfe bei der Vereinbarkeit von Beruf und Familie wären.

ANAËLLE DESCHENAUX

REPORTAGE

Prix du Conseil d'Etat 2024, Stéphane Schneuwly, Laiterie d'Arconciel

Staatsratspreis 2024, Stéphane Schneuwly, Käserei Arconciel

Chaque année, le Conseil d'État choisit un Vacherin Fribourgeois AOP et un Gruyère AOP pour être servis lors de ses apéritifs officiels. Cette tradition a été instaurée en 2019 par l'État de Fribourg en collaboration avec les Interprofessions du Vacherin Fribourgeois et du Gruyère. Cette année, c'est Stéphane Schneuwly de la Laiterie d'Arconciel qui a remporté le Prix pour le Vacherin Fribourgeois AOP. Il succède à Pierre-André Barras de l'alpage « 3° des Groins », lauréat de l'année précédente.

En 1960, l'oncle et le père de Stéphane Schneuwly s'installent à la Laiterie d'Arconciel. Son oncle reprend la gestion de la laiterie tandis que son père y travaille comme saleur. Par la suite, son cousin Jean-Pierre Fasel reprend l'affaire familiale et Stéphane Schneuwly y occupe un poste pendant 10 ans, après y avoir suivi une formation de trois ans, puis obtenu un diplôme CFC à Grangeneuve. A la suite de cela, il se forme à l'école de laiterie et fait ses cours de maîtrise.

En 2001, il reprend la laiterie de Courlevon avec sa femme Veronika, où il se consacre à la production de Vacherin Fribourgeois AOP. Deux ans plus tard, il élargit ses activités en reprenant la laiterie de Corcelles-Payerne avec un de ses ouvriers et se spécialise dans le Gruyère AOP. Plus tard, les productions de Courlevon et d'Arconciel sont rassemblées, entraînant la fermeture de la laiterie de Courlevon. La transformation de la Laiterie d'Arconciel prend une année et la fabrication de fromage démarre en décembre 2005.

Der Staatsrat bestimmt jedes Jahr einen Vacherin Fribourgeois AOP und einen Gruyère AOP, die bei seinen offiziellen Aperitifs serviert werden. Diese Tradition wird seit 2019 vom Staat Freiburg in Zusammenarbeit mit den Sortenorganisationen Vacherin Fribourgeois und Gruyère gepflegt. Dieses Jahr ging der Preis für den Vacherin Fribourgeois AOP an Stéphane Schneuwly von der Käserei in Arconciel. Er tritt damit in die Fussstapfen von Pierre-André Barras vom Alpbetrieb «3° des Groins», dem Preisträger des Vorjahres.

Anno 1960 bezogen Stéphane Schneuwlys Onkel und Vater die Käserei in Arconciel. Sein Onkel übernimmt die Leitung der Käserei, während sein Vater den Reifeprozess leitet. Als später sein Cousin Jean-Pierre Fasel das Familienunternehmen übernahm, war Stéphane Schneuwly, nachdem er eine dreijährige Ausbildung absolviert und anschliessend in Grangeneuve ein EFZ-Diplom erworben hatte, während 10 Jahren im Betrieb tätig. Danach absolvierte er eine Ausbildung an der Molkereischule und schloss seine Meisterkurse ab.

Zusammen mit seiner Frau Veronika übernahm er 2001 die Käserei in Courlevon, wo er sich auf die Herstellung von Vacherin Fribourgeois AOP konzentrierte. Zwei Jahre später erweiterte er seine Aktivitäten, indem er mit einem seiner Mitarbeiter die Käserei in Corcelles-Payerne übernahm und sich dort auf Gruyère AOP spezialisierte. Als später die Produktionsstätten von Courlevon und Arconciel zusammengelegt wurden, schloss die Käserei in Courlevon. Der Umbau der Käserei in Arconciel hat ein Jahr gedauert, und die Käseherstellung wurde im Dezember 2005 aufgenommen.



A Arconciel, plus de 2,8 millions de litres de lait sont transformés en Vacherin Fribourgeois AOP et spécialités. Entouré de 8 collaborateurs et 2 apprentis, pour la plupart fidèles au poste depuis des années, Stéphane Schneuwly fabrique également d'autres produits tels que des fromages à pâte molle, du beurre, des yogourts, de la fondue et des glaces. Il est en effet important pour la laiterie de se diversifier « pour voir autre chose et casser la routine ».

Avec une production de 253 tonnes de Vacherin Fribourgeois AOP par année, ce qui correspond à 33'000 meules, Stéphane Schneuwly est le plus gros producteur, après CREMO. La plupart de ses fromages est distribuée chez Vacherin Fribourgeois SA, avec une autre part vendue chez Huguenin Fromage SA, où ils sont affinés à la main dans les Forts de la Tine.

La relève est là ! Après avoir fait ses armes ailleurs, l'un de ses deux garçons, Olivier, 21 ans, vient d'arriver dans l'équipe. Fromager CFC, il est en train de faire ses études de brevet. Les deux hommes ne travaillent pas de la même manière. « À l'époque, on était bêtes de se speeder et de tout vouloir faire en même temps. Maintenant, les jeunes font une chose après l'autre » explique Stéphane Schneuwly. « J'ai toujours aimé travailler avec des jeunes parce qu'ils apportent de nouvelles idées. C'est important de toujours évoluer ! ».

Stéphane Schneuwly a récemment remporté le Prix de l'Union Patronale du Canton de Fribourg (UPCF) pour avoir encouragé et suivi Habteab Makele dans sa formation, un jeune Erythréen de 25 ans qui a quitté son pays en 2015, fuyant un enrôlement militaire. Il a réussi son apprentissage CFC effectué à la Laiterie d'Arconciel, qu'il a décroché en deux ans seulement. « On a eu de la chance de se croiser » explique Stéphane Schneuwly.

Am Standort Arconciel werden über 2,8 Millionen Liter Milch zu Vacherin Fribourgeois AOP und anderen Spezialitäten verarbeitet. Gemeinsam mit 8 Mitarbeitern und 2 Lernenden, von denen die meisten ihrem Job seit Jahren treu sind, stellt Stéphane Schneuwly auch andere Produkte wie Weichkäse, Butter, Joghurt, Fondue und Glace her. Für die Käserei ist es in der Tat wichtig, diversifiziert aufzutreten, «um etwas anderes zu sehen und aus der Routine auszubrechen».

Mit einer Produktionsleistung von 253 Tonnen Vacherin Fribourgeois AOP pro Jahr, d. h. 33'000 Laibe, ist Stéphane Schneuwly nach CREMO der grösste Produzent. Seine Käse werden überwiegend von der Vacherin Fribourgeois SA vertrieben, ein weiterer Teil wird bei Huguenin Fromage SA verkauft, wo sie in den Forts de la Tine noch von Hand affinert werden.

Für Nachwuchs ist gesorgt! Einer seiner beiden Söhne, der 21-jährige Olivier, ist gerade zum Team gestossen, nachdem er seine Erfahrungen anderswo gesammelt hat. Er ist Käser EFZ und macht gerade seinen Fachausweis. Die beiden Männer arbeiten nicht auf die gleiche Weise. «Wir waren damals dumm und haben uns immer beeilt und wollten alles gleichzeitig machen. Heutzutage machen die jungen Leute eines nach dem anderen», erklärt Stéphane Schneuwly. «Ich habe immer gerne mit jungen Leuten zusammengearbeitet, weil sie neue Ideen einfließen lassen. Sich immer weiterzuentwickeln ist wichtig!».

Vor kurzem hat Stéphane Schneuwly den Preis des Freiburger Arbeitgeberverbands (UPCF) für die Unterstützung und Begleitung von Habteab Makele bei seiner Ausbildung gewonnen. Der 25-jährige Eritreer floh 2015 aus seinem Heimatland vor der Einberufung zum Militärdienst. Er bestand seine in der Käserei Arconciel absolvierte EFZ-Lehre in nur zwei Jahren. «Wir hatten das Glück, uns zu begegnen», erklärt Stéphane Schneuwly.



« C'est un super jeune, intelligent, déterminé et très gentil. Il arrive à souder l'équipe ». Afin d'être considérés pour la présélection du Prix du Conseil d'Etat, les membres des Interprofessions doivent avoir réalisé les meilleurs résultats de taxation de l'année précédente et être disposés à participer. Par la suite, une commission d'experts choisit trois fromageries de chaque marque pour la sélection finale. Gagner le Prix du Conseil d'Etat à la fin de l'année 2023 a été une magnifique reconnaissance pour Stéphane Schneuwly et une source de motivation pour toute son équipe. « On était déjà bien classé au niveau du Vacherin Fribourgeois AOP, avec une belle qualité sur les 6 dernières années et on espère que ça dure. On essaie de rester au top. » Difficile à dire pour Stéphane Schneuwly si le Prix a ramené de la clientèle au magasin mais il a reçu de nombreux messages de félicitations.

La remise du Prix du Conseil d'Etat s'est tenue à la Laiterie d'Arconciel, en compagnie de Romain Castella, directeur de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois, Jean-Pierre Siggen, conseiller d'Etat du canton de Fribourg, Philippe Bulliard, producteur de lait et Philippe Caille, responsable qualité.

« Er ist ein toller junger Mann, intelligent, zielstrebig und sympathisch. Er versteht es, das Team zusammenzuschweissen ». Um in die engere Wahl für den Staatsratspreis zu kommen, müssen die Mitglieder der Sortenorganisationen die besten Bewertungsergebnisse des Vorjahres erzielt haben und bereit sein, daran teilzunehmen. Eine Expertenkommission wählt daraufhin drei Käsereien jeder Marke für die Endauswahl aus. Der Gewinn des Staatsratspreises Ende 2023 war eine wunderbare Anerkennung für Stéphane Schneuwly und eine Motivation für sein gesamtes Team. « Wir waren mit der hervorragenden Qualität unseres Vacherin Fribourgeois AOP in den vergangenen sechs Jahren bereits gut platziert und hoffen, dass das so bleibt. Wir sind immer bestrebt, an der Spitze zu bleiben ». Stéphane Schneuwly weiss nicht, ob der Preis seinem Geschäft neue Kunden gebracht hat, aber er hat viele Glückwünsche erhalten.

Die Preisverleihung des Staatsratspreises wurde in der Käserei Arconciel in Anwesenheit von Romain Castella, Direktor der Interprofession des Vacherin Fribourgeois, Jean-Pierre Siggen, Staatsrat des Kantons Freiburg, Philippe Bulliard, Milchproduzent, und Philippe Caille, Qualitätsverantwortlicher, durchgeführt.

MATHILDE MUSY

Le Prix du Conseil d'Etat 2024 pour le Gruyère AOP a été attribué à Benoît Déforel de la fromagerie de Sâles, également fabricant de Vacherin Fribourgeois AOP. Toutes nos félicitations à lui pour cet excellent travail !

Der Staatsratspreis 2024 für den Gruyère AOP ging an Benoît Déforel der Käserei in Sâles, der ebenfalls Vacherin Fribourgeois AOP herstellt. Wir gratulieren ihm herzlich zu dieser hervorragenden Arbeit!

Les trois derniers lauréats du Prix du Conseil d'Etat pour le Vacherin Fribourgeois AOP sont :

2023 Pierre-André Barras, Alpage Le 3^e des Groins
2022 Olivier Bongard, Fromagerie de Schweni
2021 Marc Delacombaz, Fromagerie de Montbovon

Die drei letzten Preisträger des Staatsratspreises für den Vacherin Fribourgeois AOP sind:

2023 Pierre-André Barras, Alpage Le 3^e des Groins
2022 Olivier Bongard, Käserei Schweni
2021 Marc Delacombaz, Käserei Montbovon

Rétrospective 2023

Plus de 3000 tonnes de Vacherin Fribourgeois AOP

Über 3000 Tonnen Vacherin Fribourgeois AOP

Après une année 2022 qui avait battu tous les records en termes de production, l'instabilité du marché suisse et étranger n'a pas épargné le Vacherin Fribourgeois AOP en 2023 et a contraint l'IPVF à restreindre la production sur l'ensemble de l'année afin de rééquilibrer l'offre et la demande.

Du côté de la production, ce sont finalement plus de 3000 tonnes de Vacherin Fribourgeois AOP qui ont été produites, soit 7% de moins qu'en 2022. Malgré la situation, l'on peut choisir de voir le verre à moitié plein ou à moitié vide. En effet, si l'on regarde la filière du côté positif, les volumes produits en 2023 ainsi que les exportations réalisées sont plus élevés que la moyenne des dix dernières années.

Après plus de dix ans, l'IPVF a également vu des projets de longue haleine se concrétiser avec notamment la mise à disposition des cultures d'acidification propres au Vacherin Fribourgeois AOP qui seront mises à disposition de nos fabricants par Agroscope Liebefeld. Les cultures traceuses, quant à elles, seront disponibles pour des essais déjà durant l'année en cours.

Du côté des exportations, notre AOP est sous pression avec un franc suisse fort et une inflation à deux chiffres dans les principaux pays d'exportation. Il n'est cependant pas question de baisser les bras et de regarder passer les trains. L'IPVF met tout en œuvre pour essayer de maintenir les volumes et faire rayonner le Vacherin Fribourgeois AOP au-delà de nos frontières avec notamment une ouverture sur les marchés nordiques depuis février 2024 déjà.

Nachdem 2022 hinsichtlich der Produktion alle Rekorde gebrochen hatte, hat die Instabilität im in- und ausländischen Markt 2023 auch den Vacherin Fribourgeois AOP nicht verschont und die IPVF gezwungen, die Produktion über das ganze Jahr hinweg einzuschränken, damit Angebot und Nachfrage wieder ins Gleichgewicht gebracht werden konnten.

Letztlich wurden über 3000 Tonnen Vacherin Fribourgeois AOP produziert, 7% weniger als im Jahr 2022. Ungeachtet der Lage kann man sich dafür entscheiden, das Glas halb voll oder halb leer zu sehen. Betrachtet man die Branche nämlich von der positiven Seite, so sind sowohl die 2023 produzierten Mengen als auch die erzielten Exporte höher als der Durchschnitt der letzten zehn Jahre.

Nach über zehn Jahren hat die IPVF auch Langzeitprojekte verwirklicht, insbesondere die Bereitstellung der für den Vacherin Fribourgeois AOP typischen Säuerungskulturen für unsere Hersteller, die ihnen vom Agroscope Liebefeld zur Verfügung gestellt werden. Herkunftsnachweiskulturen werden bereits im laufenden Jahr für Versuche bereitgestellt.

Auf der Exportseite ist unser AOP in den wichtigsten Exportländern durch die Frankenstärke und die zweistellige Inflationsrate unter Druck geraten. Dennoch ist dies kein Grund, die Hände in den Schoss zu legen und dem Treiben tatenlos zuzuschauen. Die IPVF setzt alles daran, die Mengen aufrechtzuerhalten und den Vacherin Fribourgeois AOP über unsere Grenzen hinaus, insbesondere in den skandinavischen Märkten zu etablieren, wo er bereits im Februar 2024 lanciert wurde.

REPORTAGE

Le Vacherin Fribourgeois AOP à Paris

Der Vacherin Fribourgeois AOP in Paris

Le Vacherin Fribourgeois AOP était présent sur le stand des « Fromages de Suisse » au Salon International de l'Agriculture à Paris du 24 février au 3 mars dernier. Neuf jours pendant lesquels les visiteurs ont pu déguster notre traditionnel fromage et découvrir notre nouvel appareil : le Fondue Maestro.

Pour son 60^e anniversaire, le Salon International de l'Agriculture a attiré environ 600'000 visiteurs au Paris Expo Porte de Versailles. Sur le stand des « Fromages de Suisse », le restaurant suisse a régalié les papilles de 4000 convives. A la carte : de la fondue moitié-moitié et des hot-fondues à l'emporter. Les visiteurs pouvaient également acheter du fromage à la coupe et ont pu assister chaque jour à une démonstration de fabrication de fromage. Le Vacherin Fribourgeois AOP et les autres marques ont aussi pu bénéficier d'un nouveau caisson lumineux long de 10m duquel leur marque était visible loin à la ronde.

Ce Salon a aussi été l'occasion pour le Vacherin Fribourgeois AOP de dévoiler sa grande nouveauté : le Fondue Maestro, une

Der Vacherin Fribourgeois AOP war vom 24. Februar bis zum 3. März am Stand der « Fromages de Suisse » am Salon International de l'Agriculture in Paris vertreten. Neun Tage lang konnten die Besucher unseren traditionellen Käse degustieren und gleichzeitig unser neues Gerät kennenlernen: den Fondue Maestro.

Anlässlich des 60-jährigen Bestehens der internationalen Landwirtschaftsmesse strömten rund 600'000 Besucher in die Paris Expo Porte de Versailles. Am Stand der « Fromages de Suisse » verwöhnte das Schweizer Restaurant die Gaumen von rund 4000 Gästen. Auf der Speisekarte standen Fondue Moitié-Moitié und Hot-Fondues to go. Die Besucher konnten auch Käse am Stück erwerben und jeden Tag bei einer Vorführung der Käseherstellung zuschauen. Der Vacherin Fribourgeois AOP und die anderen Marken konnten auch von einem neuen, 10m langen Leuchtkasten profitieren, wo ihre Marken schon von Weitem sichtbar waren.

Diese Messe war für den Vacherin Fribourgeois AOP zudem die optimale Gelegenheit, seine grosse Neuheit zu enthüllen: den Fondue Maestro, ein Gerät im Dienst der Tradition, das in Zusammenarbeit mit JNJ automation SA entwickelt wurde. Die IPVF und JNJ arbeiteten seit einigen Jahren an der Entwicklung einer Maschine, die bei der Fonduezubereitung an Grossveranstaltungen Unterstützung bringt. Der Fondue Maestro, der als echtes Hilfsmittel für jene gedacht ist, die an Grossveranstaltungen Fondue zubereiten, ermöglicht die Bereitstellung von über 200 Fondueportionen auf einmal sowie die Herstellung von « Hot-Fondues », einer Art Fondue-Sandwich. Ein Fondue, das dank der von JNJ entwickelten optimalen Rührbewegungs-Technologie so cremig bleibt, als wäre sie von Hand ausgeführt worden. Der Fondue Maestro wird in einigen Monaten zur Miete angeboten werden.



machine au service de la tradition créée en collaboration avec JNJ automation SA. L'IPVF et JNJ travaillaient en effet depuis plusieurs années au développement d'une machine permettant de faciliter la préparation de fondues lors de grands rassemblements. Pensé comme un véritable outil de soutien pour les brasseurs de fondue à l'occasion de grandes manifestations, le Fondue Maestro permet de préparer plus de 200 portions de fondue à la fois ainsi que de faire des « hot fondues », sortes de sandwich à la fondue. Une fondue, qui, par la technologie développée par JNJ, gardera toute son onctuosité grâce à un mouvement de brassage optimal, comme si celui-ci était effectué à la main. Le Fondue Maestro sera mis en location d'ici quelques mois.

L'IPVF se réjouit de voir les prochaines manifestations utiliser le Fondue Maestro et ainsi rassembler un maximum de personnes autour de notre beau produit qu'est le Vacherin Fribourgeois AOP. Nous sentons une demande grandissante pour les grands événements autour de la fondue mais souvent, les organisateurs manquent de connaisseurs pour brasser la véritable fondue Moitié-Moitié ou pur Vacherin selon les règles de l'art. C'est dans ce mouvement que nous avons décidé de développer un outil au service de l'homme afin répondre à la demande.



Die IPVF freut sich, dass künftige Veranstaltungen den Fondue Organisatoren Maestro einsetzen, damit wir unser köstliches Produkt, den Vacherin Fribourgeois AOP, möglichst vielen Menschen näherbringen können. Die Nachfrage rund um das Fondue bei Grossveranstaltungen wächst, doch oft fehlt es den Organisatoren an erfahrenen Kräften, die das echte Fondue Moitié-Moitié oder das pur Vacherin-Fondue nach allen Regeln der Kunst zubereiten. Aufgrund dieser Tendenz haben wir beschlossen, ein Hilfsmittel im Dienst der Kunden zu entwickeln, um dieser Nachfrage gerecht zu werden.



THÉMATIQUE

Du Vacherin Fribourgeois AOP dans les pays nordiques

Der Vacherin Fribourgeois AOP in Skandinavien

Dès cette année, du Vacherin Fribourgeois AOP peut être acheté dans les rayons des commerces finlandais. Le Vacherin Fribourgeois AOP s'intéresse également au marché suédois, pour lequel un distributeur local doit être trouvé. Mais comment se passe l'exportation et quels sont les avantages à exporter dans ces deux pays ? Tour d'horizon avec Willy Berger, de l'entreprise InterCheese, qui s'occupe de l'exportation du Vacherin Fribourgeois AOP dans ces pays, ainsi que de Mikko Ruchti, de Switzerland Cheese Marketing Nordics (SCM Nordics).

Mikko Ruchti, depuis combien d'années SCM est-il présent dans les pays nordiques ?

L'antenne SCM Nordics a été créée en 2019 et nous sommes présents au Danemark, en Norvège, en Suède et en Finlande depuis. Connaisseur des pays nordiques pour y avoir travaillé pour une grande entreprise de fabrication de produits laitiers suisse, c'est moi qui gère le marché pour SCM depuis le début.

Mikko Ruchti, quelles sont les particularités des marchés nordiques ?

Bien que l'on puisse croire que les pays du Nord soient semblables, ils ont chacun des particularités bien distinctes. Les pays nordiques ont chacun leur langue, leur culture, leurs traditions et les marchés doivent donc être abordés différemment. Nous pouvons comparer un peu cela à la Suisse, qui, avec ses zones linguistiques différentes, comportent beaucoup de différences d'un endroit à l'autre. Les pays nordiques se rejoignent cependant sur quelques points. Ce sont des pays qui recherchent des produits traditionnels, qu'ils soient de chez eux ou d'ailleurs, et qui sont ouverts

Seit diesem Jahr kann der Vacherin Fribourgeois AOP in den Regalen der finnischen Läden gefunden werden. Auch der schwedische Markt ist im Aufbau, für den allerdings noch ein lokaler Vertriebspartner gefunden werden muss. Wie aber funktioniert der Export und welche Vorteile hat ein Export in diese beiden Länder? Ein Überblick, mit Willy Berger der Firma InterCheese, die den Export des Vacherin Fribourgeois AOP dorthin betreut, sowie mit Mikko Ruchti von Switzerland Cheese Marketing Nordics (SCM Nordics).

Mikko Ruchti, seit wie vielen Jahren ist SCM in Skandinavien vertreten?

Die SCM Nordics Niederlassung wurde 2019 gegründet und ist seither in Dänemark, Norwegen, Schweden und Finnland vertreten. Da ich durch meine Arbeit für einen grossen Schweizer Hersteller von Milchprodukten mit den skandinavischen Ländern vertraut bin, betreue ich den Markt für SCM seit Beginn.

Mikko Ruchti, welche Besonderheiten weist der skandinavische Markt auf?

Wenngleich es den Anschein erweckt, dass sich die nordischen Länder ähneln, hat doch jedes Land seine ganz eigenen Besonderheiten. Jedes Land hat seine eigene Sprache, Kultur und Traditionen, und die Märkte sind entsprechend unterschiedlich anzugehen. Wir können dies ein wenig mit der Schweiz vergleichen, die mit ihren verschiedenen Sprachgebieten von Ort zu Ort viele Unterschiede mit sich bringt. Die skandinavischen Länder sind allerdings in einigen Punkten vergleichbar. Sie suchen nach Traditionsprodukten, egal ob aus dem In- oder

à la nouveauté. La qualité est également un critère très important pour eux tout comme les aspects éthiques et durables. Connus pour leurs goûts en matière de design, ils accordent beaucoup d'importance au packaging. Le marketing est donc un élément clé dans ces pays.

Willy Berger, dans combien de pays InterCheese exporte-il et comment jugez-vous l'état des exportations de fromages suisses actuellement ?

Nous exportons dans 16 pays, principalement en Europe, aux USA et en Australie. Notre marché d'exportation principal est l'Allemagne. Quant aux pays nordiques, nous exportons en Suède depuis 15 ans et en Finlande depuis 2 ans. L'exportation représente pour nous environ 15 à 20% de notre chiffre d'affaires annuel. Actuellement, les exportations sont assez compliquées pour les fromages suisses notamment dû à l'inflation ainsi qu'au contexte géopolitique.



Mikko Ruchti, malgré des exportations plus difficiles ces dernières années, pourquoi la Finlande et la Suède représentent-elles des marchés intéressants pour le Vacherin Fribourgeois AOP ?

Il est vrai que depuis quelques années maintenant les exportations sont plus difficiles dans bons nombres de pays dû notamment à l'inflation du prix des denrées alimentaires. La Suède et la Finlande sont cependant des pays dans lesquels le niveau de vie est élevé et où l'économie est stable. Ses habitants possèdent donc le pouvoir d'achat nécessaire pour acheter un produit comme le Vacherin Fribourgeois AOP. Le Vacherin Fribourgeois AOP répond aussi à des critères de qualité irréprochables dont les habitants de ces deux pays sont friands.



Ausland, und sie sind Neuem gegenüber aufgeschlossen. Qualität ist neben ethischen und nachhaltigen Aspekten ebenfalls ein entscheidendes Kriterium. Sie sind bekannt für ihren Geschmack in Sachen Design und legen grossen Wert auf die Verpackung. Folglich ist das Marketing in diesen Ländern ein absoluter Dreh- und Angelpunkt.

Willy Berger, in wie viele Länder exportiert InterCheese und wie bewerten Sie die Exportsituation von Schweizer Käse derzeit ?

Wir exportieren in 16 Länder, überwiegend nach Europa, in die USA und nach Australien. Unser Hauptexportmarkt ist Deutschland. Was Skandinavien anbelangt, so exportieren wir seit 15 Jahren nach Schweden und seit 2 Jahren nach Finnland. Der Export entspricht etwa 15 – 20% unseres Jahresumsatzes. Derzeit ist der Absatz von Schweizer Käse aufgrund der Inflation und der geopolitischen Lage eher schwierig.

Mikko Ruchti, warum sind Finnland und Schweden trotz der erschwerten Exportsituation in den vergangenen Jahren interessante Märkte für den Vacherin Fribourgeois AOP ?

Es gibt durchaus Gründe, warum der Export in den letzten Jahren in vielen Ländern schwieriger geworden ist, z. B. durch die Inflation der Lebensmittelpreise. Schweden und Finnland haben jedoch einen hohen Lebensstandard und eine stabile Wirtschaft. Ihre Einwohner verfügen daher über die nötige Kaufkraft, um ein Produkt wie den Vacherin Fribourgeois AOP erwerben zu können. Die Bewohner dieser beiden Länder lieben den Vacherin Fribourgeois AOP auch wegen seiner tadellosen Qualitätskriterien.



Comme beaucoup d'étrangers, ils associent en effet les produits suisses à des produits de qualité. De plus, les valeurs suisses de tradition, d'éthique et de durabilité, également défendues par le Vacherin Fribourgeois AOP, rejoignent leurs propres valeurs. Finalement, ce sont des pays qui possèdent déjà une culture du fromage et donc qui en consomment. Tous ces éléments font qu'ils sont prêts à mettre le prix pour un produit de qualité et de tradition comme le Vacherin Fribourgeois AOP.

Willy Berger, comment se passe l'exportation du Vacherin Fribourgeois AOP en Finlande ? Et en Suède ?

Pour commercialiser le Vacherin Fribourgeois AOP en Finlande, InterCheese travaille avec un grossiste dans le pays. Ce grossiste a pour mission de vendre le Vacherin Fribourgeois AOP à ses clients, des détaillants finlandais, qui le vendent ensuite dans leurs commerces aux consommateurs. Pour que les détaillants puissent choisir les variétés de Vacherin Fribourgeois AOP qu'ils souhaitent commercialiser, nous envoyons au grossiste des échantillons qu'ils se chargent de faire déguster aux détaillants. Le grossiste passe ensuite commande chez nous et nous préparons la marchandise qui arrivera chez eux en 15 jours maximum. Pour la Suède, une fois le grossiste trouvé, le processus sera le même.

Mikko Ruchti, quelle stratégie marketing utilisez-vous pour promouvoir le Vacherin Fribourgeois AOP en Suède et en Finlande ?

Comme le Vacherin Fribourgeois AOP est nouveau sur ces marchés, tout est à construire depuis le début. Les stratégies à utiliser sont très diversifiées.

Wie viele Ausländer verbinden sie nämlich Schweizer Produkte mit Qualitätsprodukten. Zudem decken sich die auch vom Vacherin Fribourgeois AOP vertretenen Schweizer Werte Tradition, Ethik und Nachhaltigkeit mit ihren eigenen Werten. Und es sind auch Länder, die bereits über eine Käsekultur verfügen und daher auch Käse konsumieren. All diese Faktoren tragen dazu bei, dass sie bereit sind, für ein Qualitäts- und Traditionsprodukt wie den Vacherin Fribourgeois AOP den entsprechenden Preis zu zahlen.

Willy Berger, wie gestaltet sich der Export von Vacherin Fribourgeois AOP in Finnland? Und in Schweden?

Um den Vacherin Fribourgeois AOP in Finnland zu vermarkten, arbeitet InterCheese mit einem lokalen Grosshändler zusammen. Dieser hat den Auftrag, den Vacherin Fribourgeois AOP an seine Kundschaft, finnische Einzelhändler, zu verkaufen, die ihn dann ihrerseits in ihren Läden an die Verbraucher weiterverkaufen. Damit die Einzelhändler auswählen können, welche Sorten an Vacherin Fribourgeois AOP sie anbieten möchten, schicken wir dem Grosshändler Muster, die er dann von den Einzelhändlern verkosten lässt. Der Grosshändler bestellt dann bei uns und wir bereiten die Ware vor, die binnen maximal 15 Tagen bei ihm ankommt. Wenn wir einen Grosshändler gefunden haben, wird die Abwicklung in Schweden identisch sein.

Mikko Ruchti, welche Marketingstrategie verfolgen Sie, um den Vacherin Fribourgeois AOP in Schweden und Finnland zu bewerben?

Da der Vacherin Fribourgeois AOP auf diesen Märkten neu ist, muss von Grund auf alles aufgebaut werden.

Des dégustations faites par du personnel qualifié directement au consommateur final dans différents magasins à travers la Suède et la Finlande en font notamment partie. Nous devons également construire le marketing digital à travers ces deux pays, dont un site internet dédié au Vacherin Fribourgeois AOP avec quelques informations générales sur le produit et des recettes par exemple. Il est très important que le consommateur puisse trouver de l'information disponible dans sa langue. L'appellation AOP mais aussi des mots-clés comme terroir ou région seront également des éléments importants à intégrer dans nos campagnes marketing pour se démarquer des concurrents.

Die Strategien, die man anwenden kann, sind vielfältig. Dazu gehören etwa Degustationen in verschiedenen Geschäften in ganz Schweden und Finnland, die von Fachpersonal direkt für die Endverbraucher angeboten werden. Auch das digitale Marketing muss in diesen beiden Ländern aufgebaut werden, inklusive einer eigenen Website für den Vacherin Fribourgeois AOP mit ein paar allgemeinen Informationen zum Produkt und z. B. Rezeptvorschlägen. Der Konsument muss unbedingt Informationen in seiner Sprache finden können. Bezeichnung wie AOP, oder die Schlagwörter Terroir und Region spielen in unseren Kampagnen eine wichtige Rolle, denn damit können wir uns von der Konkurrenz abheben.

InterCheese AG

En 2005, l'entreprise Mathis & Thürig, fondée en 1972, a été rachetée par Peter Häfeli et Daniel Dätwyler, et rebaptisée InterCheese AG. InterCheese achète plus de 450 fromages à quelque 120 fromageries suisses puis les affine, pour certains, et les prépare pour les revendre à leurs clients, composés principalement d'acteurs de l'industrie, du commerce de détail et de la gastronomie. Le marché principal d'InterCheese est la Suisse mais ils exportent aussi dans différents pays depuis de nombreuses années. InterCheese emploie 80 collaborateurs-trices sur leur site à Beromünster dans le canton de Lucerne.

InterCheese AG

Das 1972 gegründete Unternehmen Mathis & Thürig wurde 2005 von Peter Häfeli und Daniel Dätwyler übernommen und in InterCheese AG umbenannt. InterCheese kauft über 450 Käsesorten von rund 120 Schweizer Käsereien, reift gewisse Sorten und macht sie für den Weiterverkauf an ihre Kunden bereit, die sich hauptsächlich aus Vertretern der Industrie, des Einzelhandels und der Gastronomie zusammensetzen. Ihr Hauptmarkt ist die Schweiz, aber Sie exportieren seit vielen Jahren auch in andere Länder. An ihrem Standort im luzernischen Beromünster beschäftigt InterCheese 80 Mitarbeiter/innen.

Switzerland Cheese Marketing SA

Switzerland Cheese Marketing SA (SCM) est une organisation à but non lucratif qui s'engage en faveur du fromage suisse, comme organe faitier neutre. SCM fédère les forces de tous les acteurs de la branche et soutient les ventes de fromage suisse en Suisse et à l'étranger. Le siège principal de SCM se trouve à Berne. L'entreprise dispose de filiales sur les principaux marchés d'exportations du fromage suisse, à savoir l'Allemagne, l'Italie, la France, le Benelux, l'Espagne et les pays nordiques (Finlande, Suède, Norvège, Danemark).

Switzerland Cheese Marketing SA

Switzerland Cheese Marketing AG (SCM) ist eine neutrale non-profit Dachorganisation, die sich für den Schweizer Käse einsetzt. Durch die Bündelung der Kräfte aller Branchenvertreter fördert SCM den Absatz von Schweizer Käse in der Schweiz und im Ausland. Ihr Hauptsitz befindet sich in Bern. Das Unternehmen verfügt über Niederlassungen in den wichtigsten Exportmärkten für Schweizer Käse, namentlich in Deutschland, Italien, Frankreich, den Benelux-Ländern, Spanien und in Skandinavien (Finnland, Schweden, Norwegen, Dänemark).

WILLY BERGER

est membre de la Direction d'InterCheese AG et est responsable des ventes pour l'export et l'industrie.

ist Mitglied der Geschäftsleitung der InterCheese AG und Leiter Verkauf Export und Industrie



MIKKO RUCHTI

est responsable des marchés du Nord pour Switzerland Cheese Marketing AG. ist bei Switzerland Cheese Marketing AG für die skandinavischen Märkte zuständig.



— SAVOUREZ L'INSTANT —

Tacos au Vacherin Fribourgeois AOP

Tacos mit Vacherin Fribougeois AOP

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 20 minutes

Ingédients (pour 4 personnes)

- 200g de Vacherin Fribourgeois AOP
- 300g de viande hachée
- 16 tortillas de maïs pour tacos
- 3 oignons rouges
- 3 tomates
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 càs de concentré de tomate
- 20 cl de vin rouge
- Grains de poivre
- 1 feuille de laurier
- 1 piment jalapeno
- 5-6 pimientos del padron (ou 1 poivron)
- 1/2 laitue iceberg
- sel poivre
- 2 càs de sucre
- 1 citron vert
- 2 dl de crème acidulée
- Poivre de cayenne
- 1 càc de paprika fumé
- Sauce piquante

Zubereitung: 20 Minuten | Kochen: 20 Minuten

Zutaten (für 4 Personen)

- 200g Vacherin Fribourgeois AOP
- 300g Hackfleisch
- 16 Maistortillas für Tacos
- 3 rote Zwiebeln
- 3 Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 20 cl Rotwein
- Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Jalapeno-Pfeffer
- 5-6 Pimientos de Padrón (oder 1 Paprika)
- 1/2 Eisbergsalat
- Salz Pfeffer
- 2 EL Zucker
- 1 Limette
- 2 dl Sauerrahm
- Cayennepfeffer
- 1 TL geräucherter Paprika
- Scharfe Soße

Étape 1 – Préparation viande

1. Ciseler finement 2 oignons et détailler le dernier en petits pétales
2. Faire suer l'équivalent d'un oignon ciselé à la poêle, dans l'huile d'olive
3. Ajouter la viande hachée, saler et la saisir à feu vif
4. Une fois la viande colorée, déglacer avec 1 dl de vin rouge et ajouter le concentré de tomate
5. Détailler les tomates en petits cubes et incorporer l'équivalent d'une tomate à la viande hachée
Assaisonner avec un peu de poivre de Cayenne
Laisser réduire, le mélange ne doit pas être trop liquide

Étape 2 – Préparation pickles

1. Dans une casserole faire chauffer 1 dl d'eau le reste du vin rouge et 2 càs de vinaigre. Ajouter quelques grains de poivre, le laurier et le sucre
2. À ébullition ajouter les pétales d'oignons, laisser cuire une minute et retirer du feu

Étape 3 – Préparation pico de gallo

1. Incorporer le reste de l'oignon finement ciselé dans le reste des tomates en cubes
2. Tailler finement le piment Jalapeno, ciseler la coriandre
Incorporer à la tomate
3. Ajouter le jus d'un demi citron vert
4. Saler poivrer

Étape 4 – Préparation crème

1. Ajouter à la crème le paprika fumé et une pointe de poivre de Cayenne
Assaisonner avec quelques gouttes de sauce piquante

Étape 5 – Dressage

1. Dans une poêle faire revenir les pimientos del padron et les détailler en lamelles
2. Disposer les tortillas dans une poêle et ajouter un peu de Vacherin râpé
3. Ajouter la viande hachée
4. Agrémenter de pico de gallo, de laitue en lamelles, de pimientos et de crème acidulée
Ajouter quelques feuilles de coriandre

On peut aussi servir ce plat avec un guacamole.

Un vrai plat à partager entre amis.

Bon appétit !

Schritt 1 – Fleisch vorbereiten

1. Zwei Zwiebeln fein hacken und die letzte in kleine Blättchen schneiden
2. Eine gehackte Zwiebel in Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen
3. Das Hackfleisch hinzufügen, salzen und bei starker Hitze anbraten
4. Sobald das Fleisch braun ist, mit 1 dl Rotwein ablöschen und Tomatenmark hinzufügen
5. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden und das Äquivalent einer Tomate unter das Hackfleisch mischen.
Mit etwas Cayennepfeffer würzen. Einkochen lassen, die Mischung sollte nicht zu flüssig sein

Schritt 2 – Pickles vorbereiten

1. In einem Topf 1 dl Wasser, den restlichen Rotwein und 2 EL Essig erhitzen
Einige Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Zucker hinzufügen
2. Sobald es kocht, die Zwiebelblättchen hinzufügen, eine Minute kochen lassen und dann vom Herd nehmen

Schritt 3 – Pico de Gallo vorbereiten

1. Die restlichen Tomatenwürfel mit der fein gehackten Zwiebel vermischen
2. Den Jalapeno-Pfeffer fein schneiden, den Koriander hacken und zur Tomate geben
3. Den Saft einer halben Limette hinzufügen
4. Mit Salz und Pfeffer würzen

Schritt 4 – Creme vorbereiten

1. Den Sauerrahm, die geräucherten Paprika und eine Prise Cayennepfeffer hinzufügen
Mit ein paar Tropfen scharfer Soße abschmecken.

Schritt 5 – Zusammenstellen

1. Die Pimientos de Padrón in einer Pfanne anbraten und in Streifen schneiden
2. Die Tortillas in einer Pfanne legen und etwas geriebenen Vacherin darauf geben
3. Das Hackfleisch hinzufügen
4. Mit Pico de Gallo, in Streifen geschnittener Eisbergsalat, Pimientos und saurer Sahne garnieren
Einige Korianderblätter darüber streuen

Dieses Gericht kann auch mit Guacamole serviert werden.

Ein ideales Gericht zum Teilen mit Freunden.

Guten Appetit!

L'INSTANT «V»

Au cœur de l'alpage



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans