

n°47 - Décembre 2024

Inten sites



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans

Sommaire

Inhaltsverzeichnis

EDITO	3
Une saison hivernale qui s'annonce prometteuse Eine vielversprechende Wintersaison erwartet uns	
À LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES	4
Christophe Lauper, Fromagerie de Grangettes Christophe Lauper, Käserei Les Grangettes	
REPORTAGE	7
Michel Geinoz, Directeur Holstein Switzerland et swissherdbook Michel Geinoz, Direktor Holstein Switzerland und Swissherdbook	
THÉMATIQUE	11
Du Vacherin Fribourgeois AOP dans une série RTS avec Netflix Der Vacherin Fribourgeois AOP in einer RTS-Serie mit Netflix	
THÉMATIQUE	15
La fondue au Vacherin Fribourgeois AOP à l'honneur à Bruxelles Brüssel feiert das Fondue mit Vacherin Fribourgeois AOP	
À LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES	18
Ô Relait, un restaurant qui met en avant le Vacherin Fribourgeois AOP Restaurant «Ô Relait», ein Schaufenster für den Vacherin Fribourgeois AOP	

IMPRESSUM

EDITEUR : INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
RÉDACTION : FÉDÉRATION PATRONALE ET ÉCONOMIQUE
TRADUCTION : TRAIT D'UNION
GRAPHISME : PARALLELE.CH
PHOTO : PARALLELE.CH, HOLSTEIN SWITZERLAND ET
SWISSHERDBOOK, RTS/LAURENT BLEUZE, SCM SUISSE,
SCM BENELUX
IMPRESSION : MEDIA F IMPRIMERIE SA BULLE
TIRAGE : 1700 EXEMPLAIRES

INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
RUE DE LA CONDÉMINE 56 - CASE POSTALE - 1630 BULLE
T. 026 919 8756
INFO@VACHERINFRIBOURGEOISAOP.CH
WWW.VACHERIN-FRIBOURGEOIS-AOP.CH

Une saison hivernale qui s'annonce prometteuse

Eine vielversprechende Wintersaison erwartet uns

**URS SCHWALLER,
PRÉSIDENT | PRÄSIDENT**



En cette haute saison du Vacherin Fribourgeois AOP, les activités marketing sont nombreuses et occupent bien nos équipes de l'IPVF. Des Automnales à Genève à l'OLMA à Saint-Gall, en passant par le Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle, notre produit de caractère a fait le tour des plus grandes foires suisses cet automne. Il s'est même retrouvé à Bruxelles, pour le premier Championnat belge de fondue au Vacherin Fribourgeois AOP. Être présent sur le terrain dans des pays où notre produit est moins connu est particulièrement intéressant pour nos membres car cela mène à des échanges enrichissants avec des professionnels de la branche du lieu en question.

L'IPVF l'a toujours dit : pour promouvoir un produit et le positionner au mieux, la qualité est essentielle. En tant que président et directeur de l'IPVF, nous adressons toutes nos félicitations à Christophe Lauper qui a remporté le prix du meilleur Vacherin Fribourgeois AOP lors des Swiss Cheese Awards. Ces prix, bien qu'ils récompensent un fromage à un moment précis, mettent en lumière l'ensemble de la branche et bénéficient ainsi à toute la filière.

Il ne s'agit pas seulement de fabriquer et de promouvoir notre produit, mais il faut aussi des hauts-lieux de vente comme le futur restaurant Ô Relait. Il est également important d'oser de temps en temps, comme avec la série Winter Palace, qui propose une façon de consommer très contemporaine. Nous sommes enthousiastes à l'idée de découvrir le Vacherin Fribourgeois AOP dans cette série et espérons qu'elle rencontrera un vif succès. Il est aussi intéressant d'aller à la base du Vacherin Fribourgeois AOP, là où l'or blanc du canton de Fribourg est produit. Sans la force et la passion des éleveurs de bétail laitier, notre fromage n'existerait tout simplement pas. Nous sommes donc partis à la rencontre de Michel Geinoz, directeur des deux coopératives Holstein Switzerland et swissherdbook, regroupant à elles deux le plus grand troupeau de Suisse. En ce début de saison hivernal, nous sommes heureux de voir que le Vacherin Fribourgeois AOP se porte au mieux. Sans nouvelle restriction de production annoncée et avec une augmentation de 30% des exportations au 30 septembre, le dynamisme de toute la filière porte ses fruits.



**ROMAIN CASTELLA,
DIRECTEUR | DIREKTOR**

In dieser Hochsaison des Vacherin Fribourgeois AOP finden zahlreiche Marketingaktivitäten statt und unser IPVF-Team ist rundum ausgelastet. Von den Herbstmessen in Genf über die OLMA in St. Gallen bis hin zum Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle war unser charakteristisches Produkt in diesem Herbst auf den grössten Schweizer Messen vertreten. Es reiste sogar nach Brüssel, um an der ersten belgischen Fondue-Meisterschaft mit Vacherin Fribourgeois AOP teilzunehmen. Sich vor Ort in Ländern zu befinden, in denen unser Produkt weniger bekannt ist, ist für unsere Mitglieder besonders interessant, da dies zu einem bereichernden Austausch mit Fachleuten aus der Branche des jeweiligen Ortes führt.

Der IPVF hat es schon immer betont: Um ein Produkt zu fördern und es bestmöglich zu positionieren, ist die Qualität ausschlaggebend. Als Präsident und Direktor der IPVF gratulieren wir Christophe Lauper, der bei den Swiss Cheese Awards den Preis für den besten Vacherin Fribourgeois AOP gewonnen hat. Obwohl diese Preise einen bestimmten Käse zu einem bestimmten Zeitpunkt auszeichnen, rücken sie die Branche ins Rampenlicht und kommen somit der gesamten Wertschöpfungskette zugute.

Es geht nicht nur um die Herstellung und Vermarktung unseres Produkts, sondern wir brauchen auch besondere Verkaufsstandorte, wie beispielsweise das Restaurant «Ô Relait», das demnächst eröffnet wird. Wichtig ist ebenfalls, von Zeit zu Zeit etwas Neues zu wagen, wie mit der Fernsehserie Winter Palace, die eine sehr zeitgemässe Art des Konsums vorschlägt. Wir sind begeistert von der Idee, den Vacherin Fribourgeois AOP in dieser Serie zu entdecken und hoffen, dass sie ein Erfolg wird. Es lohnt sich auch, zu den Wurzeln des Vacherin Fribourgeois AOP zurückzugehen, wo das weisse Gold des Kantons Freiburg produziert wird. Ohne die Kraft und die Leidenschaft der Milchviehzüchter würde es unseren Käse einfach nicht geben. Wir trafen Michel Geinoz, den Direktor der beiden Genossenschaften Holstein Switzerland und swissherdbook, die zusammen die grösste Herde der Schweiz bilden. Zu Beginn der Wintersaison freuen wir uns zu sehen, dass sich der Vacherin Fribourgeois AOP bester Gesundheit erfreut. Ohne neue angekündigte Produktionsbeschränkungen und mit einem Anstieg der Exporte um 30% bis zum 30. September trägt die Dynamik der gesamten Branche Früchte.

— À LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES —

Christophe Lauper, Fromagerie de Grangettes

Christophe Lauper, Käserei Les Grangettes

Christophe Lauper connaît bien le Tessin pour y avoir vécu quelques temps. Quelle ne fut pas sa surprise cependant lorsqu'il apprit qu'il devait s'y rendre pour recevoir le prix du meilleur Vacherin Fribourgeois AOP lors des Swiss Cheese Awards 2024. Gérant de la fromagerie des Grangettes, il soumettait pour la première fois un Vacherin Fribourgeois AOP à un concours.

« Jusqu'à l'été précédent ma troisième année d'école secondaire, je voulais tout faire, sauf fromager », rigole Christophe Lauper. Il multiplie donc les stages dans d'autres professions sans jamais ressentir cette petite étincelle qui le poussera à s'orienter dans l'un de ces métiers. C'est finalement après avoir travaillé durant un été aux côtés de son papa fromager qu'il réalise que sa vocation est de suivre la même voie. Pour annoncer la nouvelle à son papa, Christophe décide de lui écrire une lettre, qui sera accueillie avec beaucoup de bonheur.

Christophe se lance donc dans un apprentissage à la Fromagerie d'Autigny. Il travaille ensuite à l'ancienne laiterie de Mézières puis à Vuisternens-devant-Romont où il effectue sa maîtrise. En 2012, après que son père ait été gravement blessé dans un accident de moto, Christophe Lauper rejoint la fromagerie familiale à Grangettes. Quelques temps plus tard, la laiterie du Châtelard-le-Haut cherche un nouvel acquéreur et leur propose de reprendre l'établissement. Très motivé, Christophe Lauper réussit à convaincre son père, alors rétabli, de se lancer dans cette aventure.

Christophe Lauper kennt das Tessin gut, da er dort einige Zeit gelebt hat. Er konnte es kaum glauben, als er erfuhr, dass er dorthin fahren sollte, um den Preis für den besten Vacherin Fribourgeois AOP bei den Swiss Cheese Awards 2024 entgegenzunehmen. Als Leiter der Käserei in Les Grangettes hatte er zum ersten Mal einen Vacherin Fribourgeois AOP für einen Wettbewerb eingereicht.





S'ensuivront plusieurs années à jongler entre les deux laiteries, avant la construction d'une nouvelle installation sur le site de Grangettes regroupant les deux entités. Pendant la construction, Christophe Lauper et son amie Nadia, ont vécu au Tessin, d'où cette dernière est originaire. « Je revenais à Grangette toutes les semaines pour participer aux séances de chantier », explique Christophe Lauper. En décembre 2019, la nouvelle laiterie est née.

Lors des Swiss Cheese Awards 2024, il met pour la première fois un Vacherin Fribourgeois AOP au concours. « Lorsque j'ai reçu l'appel m'annonçant que j'avais remporté la première place dans la catégorie Vacherin Fribourgeois AOP, j'étais sous le choc. Je n'ai pas dormi pendant trois jours tellement l'émotion était intense. » Il se rend donc en terres tessinoises, à Lugano, pour recevoir son prix : « C'était un moment très fort. L'ambiance sur place était tout simplement indescriptible. » Fait marquant, le Vacherin Fribourgeois AOP qu'il a présenté au concours a été fabriqué le jour où sa deuxième fille est rentrée de la maternité.

«Bis zum Sommer vor meinem dritten Jahr in der Sekundarschule wollte ich alles andere machen, ausser Käser», lacht Christophe Lauper. Er absolvierte zahlreiche Praktika in anderen Berufen, ohne jemals den Funken zu spüren, der ihn dazu brachte, sich für einen dieser Berufe zu entscheiden. Erst nachdem er einen Sommer lang an der Seite seines Vaters als Käser gearbeitet hatte, wurde ihm klar, dass seine Berufung darin bestand, denselben Weg einzuschlagen. Um seinem Vater die Neuigkeit mitzuteilen, beschloss Christophe, ihm einen Brief zu schreiben, der mit grosser Freude aufgenommen wurde.

Christophe beginnt also eine Lehre in der Käserei von Autigny. Danach arbeitete er in der alten Molkerei von Mézières und später in Vuisternens-devant-Romont, wo er seinen Meister machte. 2012, nachdem sein Vater bei einem Motorradunfall schwer verletzt wurde, trat Christophe Lauper in die Käserei der Familie in Grangettes ein.

Einige Zeit später suchte die Molkerei von Châtelard-le-Haut einen neuen Käufer und bot ihnen an, den Betrieb zu übernehmen. Christophe Lauper war hochmotiviert und konnte seinen Vater, der inzwischen wieder gesund war, überzeugen, sich in dieses Abenteuer zu stürzen. Es folgten mehrere Jahre, in denen er zwischen den beiden Molkereien hin und her jonglierte, bevor eine neue Anlage auf dem Gelände von Grangettes gebaut wurde, in der die beiden Einheiten zusammengefasst wurden. Während der Bauphase lebten Christophe Lauper und seine Freundin Nadia im Tessin, wo Nadia ursprünglich herkommt. «Ich kam jede Woche hierher zurück, um an den Besprechungen auf der Baustelle teilzunehmen», erklärte Christophe-Lauper. Im Dezember 2019 eröffnete die neue Käserei.

Bei den Swiss Cheese Awards 2024 meldete er zum ersten Mal einen Vacherin Fribourgeois AOP zum Wettbewerb an. «Als ich den Anruf erhielt, dass ich den ersten Platz in der Kategorie Vacherin Fribourgeois AOP gewonnen hatte, war ich schockiert. Drei Tage lang konnte ich vor Aufregung nicht schlafen». Er fuhr also ins Tessin, nach Lugano, um seinen Preis entgegenzunehmen: «Das war ein beeindruckender Moment. Die Stimmung vor Ort war einfach unbeschreiblich». Bemerkenswert ist, dass der Vacherin Fribourgeois AOP, den er beim Wettbewerb vorstellte, genau an dem Tag hergestellt wurde, an dem seine zweite Tochter aus der Entbindungsstation nach Hause kam.

Bei dem Wettbewerb präsentierte er auch andere Käsesorten,

Lors du concours, il a également présenté d'autres fromages, dont deux ont remporté un diplôme. Il a terminé en 5^e place avec un Gruyère AOP et en 3^e place avec un fromage de chèvre. « Je trouve important de participer à des concours. Ainsi, nous pouvons avoir un retour sur certains fromages et corriger ce qui doit l'être. » Après les Swiss Cheese Awards, il était heureux de recevoir les félicitations de plusieurs clients qui l'avaient vu dans les journaux.

Au sein de la fromagerie, ils sont six à travailler, dont une apprentie de 1^{ère} année. Chaque année, ils produisent un peu moins de 7 tonnes de Vacherin Fribourgeois AOP. Et lorsqu'il n'est pas occupé à la fabrication ou à la gestion de la laiterie, Christophe Lauper aime passer du temps en famille. Il joue aussi du tambour dans la Fanfare l'Echo du Gibloux du Châtelard dont il fait partie depuis 27 ans. Il possède même le titre de vétéran cantonal.

L'avenir nous dira s'il présentera à nouveau un Vacherin Fribourgeois AOP aux prochains Swiss Cheese Awards qui se dérouleront en 2026 à Fribourg. Mais pour l'instant, il doit encore se remettre de ses émotions.

von denen zwei eine Auszeichnung gewannen. Er belegte den 5. Platz mit einem Gruyère AOP und den 3. Platz mit einem Ziegenkäse. «Ich finde es wichtig, an Wettbewerben teilzunehmen. So können wir ein Feedback zu bestimmten Käsesorten erhalten und korrigieren, wo es nötig ist.» Nach den Swiss Cheese Awards freute er sich über die Glückwünsche einiger Kunden, die ihn in der Zeitung gesehen hatten.

In der Käserei arbeiten sechs Personen, darunter eine Berufslernende im ersten Jahr. Jedes Jahr produzieren sie etwas weniger als 7 Tonnen Vacherin Fribourgeois AOP. Wenn er nicht mit der Herstellung oder der Leitung der Käserei beschäftigt ist, verbringt Christophe Lauper gerne Zeit mit seiner Familie. Er spielt auch die Trommel in der Fanfare l'Echo du Gibloux in Le Châtelard, der er seit 27 Jahren angehört. Er hat sogar den Titel eines Veteranen des Kantons.

Es steht noch in den Sternen, ob er bei den nächsten Swiss Cheese Awards, die 2026 in Freiburg stattfinden werden, wieder einen Vacherin Fribourgeois AOP präsentieren wird. Im Moment muss er sich jedoch noch von seinen Emotionen erholen.

ANAËLLE DESCHENAU

LISTE DES LAURÉATS LISTE DER PREISTRÄGER

Nom Name	Prénom Vorname	Fromagerie Käserei	Prix Preis
Lauper	Christophe	Fromagerie Grangettes	Or Gold
Bongard	Olivier	Käserei Schweni	Diplôme Diplom
Raemy	Damien	Fromagerie Corbières	Diplôme Diplom
Piller	Philipp	Chäs-König GmbH	Diplôme Diplom
Yerly	Louis-Alexandre	Käserei Friseneit	Diplôme Diplom
Schafer	Ewald	Käserei Schafer AGT	Diplôme Diplom
Sallin	Blaise	Fromagerie Sallin Sàrl	Diplôme Diplom

Lors des World Cheese Awards 2024 à Viseu, au Portugal, Cremo SA s'est illustrée avec 14 médailles. Parmi 4786 fromages de 47 pays, évalués par 240 experts, le savoir-faire suisse a brillé. Leur Vacherin Fribourgeois AOP a été récompensé avec l'Or pour le Rustic et l'Argent pour le Classic. Ces distinctions témoignent de la passion et de l'expertise des producteurs et affineurs. Félicitations à l'équipe de Cremo pour cette performance exceptionnelle !

Bei den World Cheese Awards in Viseu, Portugal, hat CREMO SA mit 14 Medaillen beeindruckt. Unter 4786 Käsesorten aus 47 Ländern, bewertet von 240 Experten, glänzte das Schweizer Know-how. Ihr Vacherin Fribourgeois AOP wurde mit Gold für den Rustic und Silber für den Classic ausgezeichnet. Diese Erfolge sind ein Beweis für die Leidenschaft und das Fachwissen der Produzenten und Affineure. Glückwunsch an das Team von Cremo zu dieser außergewöhnlichen Leistung!

Michel Geinoz Directeur Holstein Switzerland et swissherdbook

Interview Michel Geinoz Direktor Holstein Switzerland und Swissherdbook

Michel Geinoz occupe la direction d'Holstein Switzerland depuis 2018. Le 1er octobre de cette année, le Gruérien a également repris la direction de swissherdbook. Un rapprochement entre les deux organisations qui leur permettra d'affronter ensemble les nombreux défis actuels et à venir.



Michel Geinoz steht seit 2018 an der Spitze von Holstein Switzerland. Am 1. Oktober dieses Jahres hat der Greyerzer auch die Leitung von Swissherdbook übernommen. Eine Annäherung zwischen den beiden Organisationen, die es ihnen ermöglichen wird, die zahlreichen aktuellen und zukünftigen Herausforderungen gemeinsam anzugehen.

Michel Geinoz, vous assumez conjointement la direction de Holstein Switzerland et de swissherdbook.

Pourquoi ce rapprochement des deux organisations ?

Cela fait maintenant de nombreuses années que des réflexions sont faites sur le sujet. En 2009, une fusion entre les deux coopératives avait échoué. Ce projet a cependant permis de renforcer et de lancer de nombreuses collaborations, qui se sont intensifiées au fil des années. Je pense notamment à la création de Linear SA, un service de description linéaire des vaches. Dans notre petite Suisse, ça ne fait plus tellement de sens d'être meilleur que l'autre. Tout est devenu très politique et affronter les défis ensemble nous rend plus forts l'un l'autre. Lorsque l'ancien directeur de swissherdbook a été nommé ailleurs, Holstein Switzerland a proposé d'avoir un même directeur pour les deux organisations afin de se rapprocher opérationnellement et stratégiquement. Ensuite, tout est allé très vite. En 110 jours, nous avons clôturé l'affaire.

Michel Geinoz, Sie übernehmen gemeinsam die Leitung von Holstein Switzerland und Swissherdbook.

Warum diese Annäherung der beiden Organisationen?

Die Überlegungen zu diesem Thema wurden bereits seit vielen Jahren angestellt. Im Jahr 2009 scheiterte eine Fusion zwischen den beiden Genossenschaften. Dieses Projekt ermöglichte es jedoch, zahlreiche Kooperationen zu stärken und zu initiieren, die sich im Laufe der Jahre intensiviert haben. Ich denke dabei insbesondere an die Gründung der Linear AG, einem Dienst zur linearen Beschreibung von Kühen. In unserer kleinen Schweiz macht es nicht mehr wirklich Sinn, die Konkurrenz übertrumpfen zu wollen. Alles ist sehr politisch geworden und die Herausforderungen gemeinsam anzugehen, macht uns gegenseitig stärker. Als der ehemalige Direktor von Swissherdbook an einen anderen Ort versetzt wurde, schlug Holstein Switzerland vor, einen gemeinsamen Direktor für beide Organisationen zu haben, um operativ und strategisch näher zusammenzurücken. Dann ging alles sehr schnell. Innerhalb von 110 Tagen hatten wir das Ganze abgeschlossen.

Une partie importante de votre nomination est le lancement du projet Alliance. De quoi s'agit-il ?

Le but est d'analyser comment est-ce que l'on peut se rapprocher à deux ou même à plusieurs. Nous avons ouvert la porte à d'autres organisations si elles souhaitent prendre part au projet. Pour le moment, nous avons déjà fixé quelques points importants, comme le maintien des deux sites, à Zollikofen et Grangeneuve. Tous deux ont une identité très forte. Pour le reste, je pars vraiment avec une page blanche. Si une vision est partagée, le chemin pour y arriver doit encore être défini.

Que représentent ces deux coopératives pour le cheptel fribourgeois ?

Pour Holstein Switzerland, le canton de Fribourg est bien sûr le berceau. Plus de 20% de nos membres et 30% des bêtes sont fribourgeois. Pour swissherdbook, nous sommes à environ 9% des exploitations et 12% des bêtes. Au total, il y a cependant plus de holstein et red holstein fribourgeoises chez swissherdbook, mais cela se comprend car c'est une organisation plus importante d'un point de vue taille.

Voyez-vous des différences entre les cantons ?

Nous voyons beaucoup de différences entre les cantons, notamment d'un point de vue politique. Dans le canton de Fribourg, où il y a une très forte représentativité des éleveurs, les politiques jouent le jeu. Ils sont vraiment toujours là pour nous soutenir, on voit qu'il y a une certaine reconnaissance politique. Dans d'autres cantons, le soutien à l'agriculture est plus difficile à obtenir. Par contre, des éleveurs motivés on en trouve partout, et cela pour toutes les races dont j'ai la responsabilité. C'est très important pour nous de les soutenir et de leur offrir les meilleures prestations possibles.

Que peuvent faire les producteurs pour toujours améliorer la qualité du lait pour un produit comme le Vacherin Fribourgeois AOP ?

Avoir des animaux en bonne santé évidemment, car une vache en bonne santé produit du lait sain. Les producteurs peuvent ensuite faire des choix d'accouplements en fonction de caractéristiques spécifiques du lait, adaptées à la production du Vacherin Fribourgeois AOP. Il y a aussi la question de l'affouragement, même si là on joue aussi avec la météo, qui était d'ailleurs compliquée cette année. C'est vraiment une question de management qui est de la totale compétence de l'éleveur.

Ein wichtiger Teil Ihrer Ernennung war der Start des Alliance-Projekts. Worum geht es dabei ?

Das Ziel ist es, zu analysieren, wie man sich zu zweit oder sogar zu mehreren untereinander annähern kann. Wir haben die Tür für andere Organisationen geöffnet, wenn sie sich an dem Projekt beteiligen möchten. Zum jetzigen Zeitpunkt haben wir bereits einige wichtige Punkte festgelegt, wie z.B. die Beibehaltung der beiden Standorte Zollikofen und Grangeneuve. Beide haben eine sehr starke Identität. Was den Rest betrifft, so beginne ich wirklich mit einem unbeschriebenen Blatt. Es gibt zwar eine gemeinsame Vision, aber der Weg dorthin muss noch festgelegt werden.

Was bedeuten diese beiden Genossenschaften für den Freiburger Viehbestand ?

Für Holstein Switzerland bedeutet der Kanton Freiburg natürlich die Wiege. Mehr als 20% unserer Mitglieder und 30% der Tiere kommen aus dem Kanton Freiburg. Bei Swissherdbook liegen wir bei etwa 9% der Betriebe und 12% der Tiere. Insgesamt gibt es jedoch mehr Freiburger Holstein und Red Holstein bei Swissherdbook, aber das ist verständlich, da Swissherdbook eine grössenmässig bedeutendere Organisation ist.

Sehen Sie Unterschiede zwischen den Kantonen ?

Wir bemerken viele Unterschiede zwischen den Kantonen, insbesondere aus politischer Sicht. Im Kanton Freiburg, wo die Züchter sehr stark vertreten sind, spielen die Politiker das Spiel mit. Sie sind wirklich immer da, um uns zu unterstützen, man sieht, dass es eine gewisse politische Anerkennung gibt. In anderen Kantonen ist es schwieriger, Unterstützung für die Landwirtschaft zu erhalten. Aber motivierte Züchter findet man überall, und das gilt für alle Rassen, für die ich verantwortlich bin. Es ist sehr wichtig für uns, sie zu unterstützen und ihnen die bestmöglichen Leistungen zu bieten.

Was können die Milchproduzenten tun, um die Milchqualität für ein Produkt wie den Vacherin Fribourgeois AOP immer weiter zu verbessern ?

Natürlich gesunde Tiere haben, denn eine gesunde Kuh produziert gesunde Milch. Die Produzenten können dann die Wahl der Anpaarung auf der Grundlage spezifischer Eigenschaften der Milch treffen, die für die Produktion von Vacherin Fribourgeois AOP geeignet sind. Auch die Fütterung spielt eine Rolle, obwohl diese natürlich wetterabhängig ist, was in diesem Jahr übrigens einige Schwierigkeiten bereitete. Dies ist wirklich eine Frage des Managements, die in die volle Zuständigkeit des Züchters fällt.



Que font les deux coopératives en matière de durabilité?

Nous nous engageons pour la promotion de la santé des animaux. Je suis d'ailleurs moi-même président de l'Association Santé Animaux de Rente Suisse (NTGS) jusqu'à la fin de l'année. Cette organisation a été créée en 2020 pour rapprocher les mondes agricoles et vétérinaires. Ensemble, nous développons différents outils que nous mettons à la disposition de nos éleveurs pour améliorer le suivi du troupeau. Et bien sûr, tout ce qu'on sous-entend dans le terme durabilité est pris en considération dans la création de ces outils. Je pense notamment aux critères fonctionnels qui deviennent de plus en plus importants, comme le fait de faire vèler une vache régulièrement. Nous menons également des travaux sur les émissions de méthane des vaches laitières dans le cadre du plan climat du canton de Fribourg et d'un projet national au sein de la Communauté de travail des éleveurs bovins suisses (CTEBS).

Pouvez-vous nous en dire plus sur ces projets?

Nous essayons de relever les émissions de méthane sur les vaches afin de voir si celles-ci sont liées à certaines caractéristiques génétiques des vaches. Si c'est le cas, l'idée serait d'essayer de développer une valeur d'élevage méthane pour que nous puissions orienter les choix de sélection vers des vaches qui émettent peut-être moins de méthane.

Quels sont les défis actuels pour les éleveurs de races laitières?

Il y a tout d'abord le défi de la performance et de la robustesse de la race. Et je pense qu'un autre défi actuel, mais qui dure depuis plusieurs années déjà, c'est celui de la reconnaissance du travail effectué par les éleveurs. Et à ce niveau-là, ce que font des Interprofessions comme la vôtre est très important. Vous êtes là pour promouvoir le Vacherin Fribourgeois AOP mais aussi le travail qu'il y a derrière. Et ce message est essentiel, car j'ai l'impression que l'on a un peu perdu la notion du producteur derrière le fromage. Le lait ne provient pas du berlingot mais bien de la vache, qu'il faut garder et nourrir et qui produit des excréments qu'il faut épandre. C'est une réalité et il faut le rappeler aux gens.

Was tun die beiden Genossenschaften im Bereich Nachhaltigkeit?

Wir engagieren uns für die Förderung der Tiergesundheit. Ich selbst bin übrigens noch bis Ende des Jahres Vorsitzender der Vereinigung Nutztiergesundheit Schweiz (NTGS). Diese Organisation wurde 2020 gegründet, um Landwirtschaft und Veterinärmedizin zusammenzubringen. Gemeinsam entwickeln wir verschiedene Tools, die wir unseren Landwirten zur Verfügung stellen, um die Überwachung der Herde zu verbessern. Und natürlich wird bei der Entwicklung dieser Tools alles berücksichtigt, was unter dem Begriff Nachhaltigkeit zu verstehen ist. Ich denke dabei insbesondere an funktionelle Kriterien, die immer wichtiger werden, wie z.B. die Tatsache, dass eine Kuh regelmässig kalbt. Wir führen auch Arbeiten über Methanemissionen von Milchkühen im Rahmen des Klimaplanes des Kantons Freiburg und eines nationalen Projekts innerhalb der Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Rinderzüchter (ASR) durch.

Können Sie uns mehr über diese Projekte erzählen?

Wir versuchen, die Methanemissionen von Kühen zu erfassen, um zu sehen, ob diese mit bestimmten genetischen Eigenschaften der Kühe in Zusammenhang stehen. Wenn dies der Fall ist, wäre die Idee, zu versuchen, einen Methan-Zuchtwert zu entwickeln, so dass wir bei der Zucht die Auswahl auf Kühe lenken können, die vielleicht weniger Methan ausstossen.

Was sind die aktuellen Herausforderungen für Milchviehhalter?

Zunächst einmal ist da die Herausforderung der Leistung und Robustheit der Rasse. Ich denke, eine weitere aktuelle Herausforderung, die jedoch schon seit mehreren Jahren besteht, ist die Anerkennung der von den Züchtern geleisteten Arbeit. Und in dieser Hinsicht ist das, was Branchenverbände wie der Ihre tun, sehr wichtig. Sie sind da, um den Vacherin Fribourgeois AOP zu fördern, aber auch die Arbeit, die dahintersteckt. Und diese Botschaft ist wesentlich, denn ich habe den Eindruck, dass wir den Produzenten hinter dem Käse ein wenig aus den Augen verloren haben. Die Milch kommt nicht aus dem Tetrapack, sondern von der Kuh, die man halten und füttern muss und die Exkremente produziert, die man austreuen muss. Das ist eine Realität und daran muss man die Menschen erinnern.

Et pour vous ?

Outre les défis politiques et sociétaux, il y a les défis digitaux, avec le recours croissant aux robots de traite ou à la traite automatisée. Ces systèmes traitent les vaches de manière satisfaisante mais ils collectent aussi tout un tas de données. Les éleveurs n'auront ainsi plus vraiment besoin des prestations que nos organisations d'élevage offrent puisqu'ils auront toutes les informations à disposition via les installations de traite. Donc qu'est-ce que l'on continue à offrir ? Nous devons gérer ce virage pour nous positionner et redéfinir à quel niveau de prestations nous voulons rester pour continuer à mettre à disposition des services compétents, de qualité et bon marché à nos membres. Cela ne nous sert à rien d'être concurrentiels avec les fournisseurs de systèmes de traite automatiques car ils ont trop de moyens.

Und was bedeutet das für Sie selbst?

Neben den politischen und gesellschaftlichen Herausforderungen gibt es die digitalen Herausforderungen, mit dem zunehmenden Einsatz von Melkrobotern oder automatisiertem Melken. Diese Systeme melken die Kühe nicht nur zufriedenstellend, sondern sammeln auch eine ganze Reihe von Daten. Die Landwirte werden die Dienstleistungen, die unsere Zuchtorganisationen anbieten, nicht mehr wirklich benötigen, da sie alle Informationen über die Melkanlagen zur Verfügung haben. Was bieten wir also weiterhin an? Wir müssen diese Wende bewältigen, um uns zu positionieren und neu zu definieren, auf welchem Leistungsniveau wir bleiben wollen, um unseren Mitgliedern weiterhin kompetente, qualitativ hochwertige und kostengünstige Dienstleistungen zur Verfügung zu stellen. Wir können auf finanzieller Ebene leider nicht mit den Anbietern von automatischen Melksystemen konkurrieren.



Comment appréciez-vous le plus le Vacherin Fribourgeois AOP ?

Je l'aime particulièrement à la coupe mais aussi en fondue bien sûr. Et ces dernières années, j'aime de plus en plus le Vacherin Fribourgeois AOP en raclette. Chaque fois que je fais une raclette, la moitié du fromage que j'achète est du Vacherin Fribourgeois AOP. Il ne fait pas d'huile et a un goût particulier que j'apprécie beaucoup. C'est un vrai plus à la dégustation.

Wie schmeckt Ihnen der Vacherin Fribourgeois AOP am besten?

Ich mag ihn besonders als Schnittkäse, aber natürlich auch als Fondue. Und in den letzten Jahren schätze ich den Vacherin Fribourgeois AOP mehr und mehr als Raclette. Jedes Mal, wenn ich ein Raclette mache, ist die Hälfte des Käses, den ich kaufe, Vacherin Fribourgeois AOP. Er bildet kein Öl und hat einen besonderen Geschmack, den ich sehr schätze. Eine wahre Gaumenfreude.

ANAËLLE DESCHENAUX

Du Vacherin Fribourgeois AOP dans une série RTS avec Netflix

Der Vacherin Fribourgeois AOP in einer RTS-Serie mit Netflix

Cet hiver, le Vacherin Fribourgeois AOP dépassera les plaisirs de la table pour se faire une place sur le petit écran. Il apparaîtra dans la première série RTS en collaboration avec Netflix, produite par Point Prod et Oble: Winter Palace. Une première pour un fromage suisse. Le public pourra regarder la série en exclusivité sur la RTS, SRF et RSI et leurs players dès le 26 décembre avant sa diffusion sur la plateforme Netflix durant l'hiver 2025.

Peignant les débuts du tourisme alpin et inspirée d'événements réels, cette série en huit épisodes, se déroule dans les Alpes suisses au début du 20^e siècle. André Morel, un ambitieux hôtelier suisse, a une vision audacieuse: un hôtel cinq étoiles qui restera ouvert tout au long de la saison d'hiver. Cela n'a jamais été fait auparavant. Son idée risquée peut-elle survivre à des conditions météorologiques extrêmes, à un personnel non formé et à des invités tout aussi extravagants qu'exigeants, le tout saupoudré de curieux mystères à la Sherlock Holmes?

C'est ce que les publics découvriront au fil des épisodes. Mais ce n'est pas tout. Ils découvriront aussi le Vacherin Fribourgeois AOP, avec lequel le chef Voclain, l'un des plus grands chefs de son époque, réglera les convives. Comme lors du premier repas, où un petit événement autour de la fondue va rassembler les hôtes. Une grande première pour les convives plus intrigués que jamais!

In diesem Winter wird der Vacherin Fribourgeois AOP nicht nur Tafelfreuden bereiten, sondern auch auf dem Bildschirm zu sehen sein. Er wird in der ersten RTS-Serie in Zusammenarbeit mit Netflix auftreten, die von Point Prod und Oble produziert wird: Winter Palace. Eine Premiere für einen Schweizer Käse. Das Publikum kann die Serie ab dem 26. Dezember exklusiv auf RTS, SRF und RSI und deren Playern anschauen, bevor sie im Winter 2025 auf der Netflix-Plattform ausgestrahlt wird.

Diese achteilige Serie, die die Anfänge des Alpentourismus schildert und von wahren Begebenheiten inspiriert ist, spielt in den Schweizer Alpen zu Beginn des 20. Jahrhunderts. André Morel, ein ehrgeiziger Schweizer Hotelier, hat eine kühne Vision: ein Fünf-Sterne-Hotel, das die ganze Wintersaison über geöffnet bleibt. Das war nie dagewesen. Kann seine riskante Idee extreme Wetterbedingungen, ungeschultes Personal und ebenso extravagante wie anspruchsvolle Gäste überleben? Das ganze gespickt mit mysteriösen Vorfällen im Stil von Sherlock Holmes.

Dies werden die Zuschauer im Laufe der Folgen erfahren. Aber das ist noch nicht alles. Sie werden auch den Vacherin Fribourgeois AOP entdecken, mit dem Chefkoch Voclain, einer der grössten Köche seiner Zeit, die Gäste verwöhnen wird. Wie bei der ersten Mahlzeit, bei der ein kleines Ereignis die Gäste um ein Fondue zusammenbringen wird. Eine grosse Premiere für die Anwesenden, die nun gespannt sind wie nie zuvor!



12

« Cette série, dont la toile de fond est l'hôtellerie et la gastronomie, convient bien à un produit comme le Vacherin Fribourgeois AOP, d'autant plus qu'une scène entière est consacrée à la fondue. Avec une diffusion sur les trois chaînes nationales, nous visons en premier lieu un accroissement de la visibilité et de la notoriété à l'échelle suisse. Le fait que la série soit également diffusée sur Netflix, est un plus pour nous aussi, puisque nous sommes actifs à l'exportation. Nous espérons que les téléspectateurs percevront le Vacherin Fribourgeois AOP comme le fromage à fondue par excellence », explique Marielle Aeby, responsable marketing de l'IPVF.

Avec la série Winter Palace, le Vacherin Fribourgeois AOP deviendra le premier fromage suisse à apparaître dans une production suisse avec Netflix. Et avec les fribourgeois Pierre Monnard, réalisateur de Winter Palace, et Cyril Metzger, acteur principal de la série, le Vacherin Fribourgeois AOP pourrait trouver une jolie place à l'écran.

« Diese Serie, die vor dem Hintergrund von Hotellerie und Gastronomie spielt, ist ein hervorragender Rahmen für ein Produkt wie der Vacherin Fribourgeois AOP, zumal eine ganze Szene dem Fondue gewidmet ist. Mit der Ausstrahlung auf allen drei nationalen Kanälen wollen wir in erster Linie die Sichtbarkeit und den Bekanntheitsgrad auf schweizerischer Ebene erhöhen. Die Tatsache, dass die Serie auch auf Netflix ausgestrahlt wird, ist ein weiterer Pluspunkt für uns, da uns natürlich auch der Export interessiert. Wir hoffen, dass die Fernsehzuschauer den Vacherin Fribourgeois AOP als den Fonduekäse schlechthin wahrnehmen werden », so Marielle Aeby, Marketingleiterin der IPVF.

Mit der Serie Winter Palace wird der Vacherin Fribourgeois AOP der erste Schweizer Käse sein, der in einer Schweizer Produktion mit Netflix auftaucht. Und mit den Freiburger Pierre Monnard, dem Regisseur von Winter Palace, und Cyril Metzger, dem Hauptdarsteller der Serie, wird der Vacherin Fribourgeois AOP sicher eine gute Figur auf der Leinwand abgeben.

Pierre Monnard, Réalisateur de Winter Palace

Pierre Monnard, Regisseur von Winter Palace

La RTS collabore avec Netflix sur cette série.

Qu'a apporté Netflix à cette production ?

Tout d'abord, sans l'apport financier de Netflix, il n'aurait pas été possible de produire cette série. Nous avons également pu profiter de leur expertise. Winter Palace est une série particulière qui trouve son histoire en Suisse mais où de nombreux personnages étrangers font leur apparition comme clients de l'hôtel. Le projet est donc susceptible de plaire à un public très suisse mais aussi au-delà de nos frontières. Depuis une dizaine d'années, Netflix affine ses recherches sur les questions de production de contenus locaux à distribuer à l'échelon international. Ils nous ont fait part de très bonnes idées et nous ont fait de très bons retours sur les scénarios. La collaboration n'était pas du tout interventionniste et ils ont été très respectueux de notre vision artistique.

Qu'est-ce qui vous a inspiré pour transposer le scénario à l'écran ?

Je me suis beaucoup inspiré de l'histoire de l'hôtellerie en Suisse et de la vie de César Ritz. Il fut le premier à développer le marché de l'hôtellerie de luxe et a eu une vie assez dingue. Au fil de son existence, il a parcouru l'Europe et rencontré de nombreuses personnes. C'est à lui qu'on devrait l'adage selon lequel le client est roi. Je me suis aussi inspiré de mon métier de réalisateur. Il y a un parallèle assez intéressant entre le monde de la production et le métier d'hôtelier. Comme nous, l'hôtelier a les idées mais il ne peut pas les concrétiser seul. Nous devons tous deux constituer nos équipes et leur influencer notre vision pour que le projet puisse prendre vie.



Die RTS arbeitet bei dieser Serie mit Netflix zusammen. Was hat Netflix zu dieser Produktion beigetragen?

Zunächst einmal wäre es ohne die finanzielle Unterstützung von Netflix nicht möglich gewesen, diese Serie zu produzieren. Wir konnten zudem von ihrem Fachwissen profitieren. Winter Palace ist eine besondere Serie, die in der Schweiz spielt, in der aber viele ausländische Charaktere als Hotelgäste auftreten. Die Produktion kann daher ein typisch schweizerisches Publikum ansprechen, aber wird ebenso im Ausland Anklang finden. Netflix hat sich in den letzten zehn Jahren intensiv mit der Produktion von lokalen Inhalten für internationale Märkte beschäftigt. Wir erhielten von ihnen ausgezeichnete Ideen und sehr gutes Feedback zu den Drehbüchern. Sie haben uns relativ freie Hand gelassen und unsere künstlerische Vision wurde ziemlich berücksichtigt.

Was hat Sie bei der Umsetzung des Drehbuchs auf die Leinwand inspiriert?

Ich habe mich sehr von der Geschichte der Schweizer Hotellerie und dem Leben von César Ritz inspirieren lassen. Er war der erste, der den Markt für Luxushotels entwickelte und hatte ein ziemlich verrücktes Leben. Im Laufe seines Lebens reiste er durch Europa und lernte viele Menschen kennen. Ihm verdanken wir das Sprichwort, nach dem der Kunde König ist. Ich habe mich ausserdem an meinem Beruf als Regisseur orientiert. Es gibt interessante Parallelen zwischen der Welt der Filmproduktion und dem Beruf des Hoteliers. Wie wir hat der Hotelier die Ideen, aber er kann sie nicht alleine umsetzen.

Comment avez-vous choisi les lieux de tournage ?

C'était un grand défi. Nous avons sillonné la Suisse pour trouver le lieu idéal. Finalement, nous avons tourné à Glion et Caux, en-dessus de Montreux, jusqu'aux confins de la vallée du Rhône dans le Binntal. Pour constituer le Winter Palace, nous avons utilisé cinq décors différents, allant d'hôtels encore en activité à des hôtels fermés depuis longtemps. Les extérieurs de l'hôtel ont été tournés au Simplon, dont les deux premiers étages de l'hospice constituent la façade du Winter Palace tandis que les étages supérieurs et la toiture ont été modifiés par la magie des effets spéciaux.

**Quelle place occupent les produits issus des régions alpines dans Winter Palace ?**

Nous voulions rendre hommage à notre culture helvétique dans la série. Et nous l'avons fait de manière très originale en l'intégrant bien dans l'histoire. Les publics découvriront au fil des épisodes la fondue pur-Vacherin Fribourgeois AOP, le Toblerone ou encore le couteau suisse. Nous avons également mis en avant nos pratiques alpines, comme le ski, l'escalade ou le patinage.

Une séquence est entièrement dédiée à la fondue.**Comment s'est déroulé le tournage de cette scène ?**

On se rappelle tous de scènes de fondue épiques comme dans « Les Bronzés font du ski », par exemple. Notre défi était d'imaginer quelque chose de différent. Il y a ce splendide décor de salle avec des personnages bien habillés qui vont se servir de fondue pur-Vacherin dans un énorme chaudron avec de grandes piques. C'est une scène très drôle qui donne envie. C'est d'ailleurs une des scènes que je préfère dans la série. En tant que fribourgeois, je voulais vraiment rendre hommage à ce plat que j'adore. À Zurich, où je vis maintenant, nous régaloons souvent nos amis avec de la fondue que je commande à la Laiterie de Châtel-St-Denis. Cyril Metzger, qui tient le premier rôle et qui est également fribourgeois, a lui aussi cet amour pour notre terroir. Il était un peu le maître de cérémonie de cette scène, qui a en grande partie été improvisée sur le moment.

Wir müssen beide unsere Teams zusammenstellen und unsere Visionen einfließen lassen, damit das Projekt zum Leben erweckt werden kann.

Wie haben Sie die Drehorte ausgewählt?

Das war eine enorme Herausforderung. Wir reisten durch die ganze Schweiz, um den idealen Ort zu finden. Schliesslich drehten wir in Glion und Caux, oberhalb von Montreux, bis hin zu den Grenzen des Rhonetales im Binntal. Für den Aufbau des Winter Palace wurden fünf verschiedene Kulissen verwendet, von Hotels, die noch in Betrieb sind, bis hin zu Hotels, die schon lange geschlossen sind. Die Aussenaufnahmen des Hotels wurden am Simplonpass gedreht, wo die ersten beiden Etagen des Hospizes die Fassade des Winter Palace bilden, während die oberen Etagen und das Dach durch die Magie der Spezialeffekte verändert wurden.

Welche Rolle spielen die Produkte aus den Alpenregionen in Winter Palace?

Es war uns ein Anliegen, in der Serie unsere schweizerische Kultur in den Vordergrund zu stellen. Und wir haben dies auf sehr originelle Weise getan, indem wir sie in die Handlung eingebunden haben. Die Zuschauer werden im Laufe der Episoden das Fondue aus 100% Vacherin Fribourgeois AOP, die

Toblerone oder das Schweizermesser kennenlernen. Wir haben auch unsere alpinen Traditionen wie Skifahren, Klettern oder Schlittschuhlaufen thematisiert.

In einer Folge geht es hauptsächlich um das Fondue.**Wie wurde diese Szene gedreht?**

Wir alle erinnern uns an epische Fondueszenen wie z. B. in « Les Bronzés font du ski. » Daher mussten wir uns etwas anderes ausdenken. Wir hatten eine herrliche Saalkulisse mit elegant gekleideten Personen, die sich an einem riesigen Kessel mit Fondue aus reinem Vacherin mit grossen Spiessen bedienen. Es ist eine sehr lustige Szene, bei der man wirklich auf den Geschmack kommen kann. Übrigens eine meiner Lieblingsszenen in der Serie. Als Freiburger war es mir wichtig dieses Gericht zu würdigen, das ich liebe. In Zürich, wo ich jetzt lebe, verwöhnen wir unsere Freunde oft mit Fondue, das ich in der Laiterie de Châtel-St-Denis bestelle. Hauptdarsteller Cyril Metzger, ebenfalls ein Freiburger, wollte gleichermassen unsere Region würdigen. Er war ein wenig der Zeremonienmeister dieser Szene, die grösstenteils improvisiert wurde.

ANAËLLE DESCHENAUX

La fondue au Vacherin Fribourgeois AOP à l'honneur à Bruxelles

Brüssel feiert das Fondue mit Vacherin Fribourgeois AOP

SCM BeNeLux a organisé le premier Championnat de Belgique de fondue au Vacherin Fribourgeois AOP en collaboration avec Léo Begin, Premier Fromager de Belgique 2024 et co-gérant de la Fromagerie «La Fruitière» à Bruxelles. Les 19 et 20 octobre derniers, professionnels et amateurs se sont retrouvés pour un week-end placé sous le signe de notre fromage d'exception à la Brasserie de la Senne dans la capitale belge.

Avant de laisser place au concours, une soirée festive a réuni quelque 140 personnes autour de mets au Vacherin Fribourgeois AOP le samedi. Pour les plus gourmands, un menu de quatre plats a été servi. À commencer par une assiette de six sortes de Vacherin Fribourgeois AOP, suivi de croquettes au Vacherin Fribourgeois AOP, puis d'une fondue pur Vacherin, avant de terminer par le traditionnel dessert meringues, crème-double. Au cours de la soirée, Romain Castella, directeur de l'IPVF, en a profité pour conter aux invités l'histoire de ce fromage de tradition.

Le dimanche, l'heure était à la compétition. Ce sont tout d'abord neuf duos de professionnels qui se sont affrontés. Pour tenter de réaliser la meilleure fondue du concours, les seules règles en vigueur consistaient à utiliser au moins 50% de Vacherin Fribourgeois AOP dans la composition et d'y ajouter un maximum de deux autres fromages. Avec deux sortes de Vacherin Fribourgeois AOP, du extra et du sanglé, alliés à deux bières belges de la brasserie Cantillon, une gueuze vieillie en fût de vin jaune et une gueuze macération de poivre du Kivu, ingrédients auxquels ils ont ajouté un peu de vin jaune, ce sont Véronique Socié, Première Fromagère de Belgique en 2016, et Jean Van Roy, de la brasserie Cantillon, qui ont remporté la première place du concours.

SCM BeNeLux organisierte die erste belgische Meisterschaft im Fondue mit Vacherin Fribourgeois AOP in Zusammenarbeit mit Léo Begin, «Premier Fromager de Belgique 2024» und Mitgeschäftsführer der Käseerei «La Fruitière» in Brüssel. Am 19. und 20. Oktober trafen sich Profis und Amateure zu einem Wochenende im Zeichen unseres einzigartigen Käses in der Brasserie de la Senne in der belgischen Hauptstadt.

Bevor der Wettbewerb begann, fand am Samstagabend ein festliches Dinner mit rund 140 Gästen statt, bei dem Gerichte mit Vacherin Fribourgeois AOP serviert wurden. Für die Gourmets wurde ein Vier-Gänge-Menü serviert. Als Entrée gab es eine Käseplatte mit sechs Sorten Vacherin Fribourgeois AOP, gefolgt von Kroketten aus Vacherin Fribourgeois AOP, einem reinem Vacherin-Fondue und dem traditionellen Dessert Meringues mit Crème-Double. Im Laufe des Abends nutzte Romain Castella, Direktor des IPVF, die Gelegenheit, um den Gästen die Geschichte dieses traditionsreichen Käses zu erzählen.

Am Sonntag stand der Wettbewerb auf dem Programm. Zunächst traten neun professionelle Duos gegeneinander an. Die einzigen Regeln für das beste Fondue des Wettbewerbs waren die Verwendung von mindestens 50% Vacherin Fribourgeois AOP und die Zugabe von maximal zwei anderen Käsesorten. Mit der Kombination von zwei Sorten Vacherin Fribourgeois AOP, Extra und Sanglé, und zwei belgischen Bieren der Brauerei Cantillon, einem im Vin jaune-Fass gereiften Gueuze und einem Gueuze mit Kivu-Pfeffer Mazeration, sowie einem Schuss Vin jaune, gewannen Véronique Socié, Première Fromagère de Belgique 2026, und Jean Van Roy von der Brauerei Cantillon den ersten Preis.



Du côté des amateurs, ce sont sept duos qui ont tenté d'épater le jury avec leurs recettes. Ricardo Xavier et Miroslav Marchev, les gagnants, ont proposé une fondue composée de deux sortes de Vacherin Fribourgeois AOP, du classic et de l'extra, et de scamorza fumée. Ils y ont ajouté de la bière de la Brasserie de la Senne, du poivre noir et de la muscade. Chaque duo gagnant a remporté un voyage à Charmey, à l'occasion de la Désalpe 2025 ainsi qu'une cloche, tandis que les autres participants sont repartis avec des caquelons à l'effigie du Vacherin Fribourgeois AOP, une spatule en bois et un diplôme.

In der Kategorie Amateure versuchten sieben Duos, die Jury mit ihren Rezepten zu beeindrucken. Ricardo Xavier und Miroslav Marchev, die Gewinner, überzeugten mit einem Fondue aus zwei Sorten Vacherin Fribourgeois AOP, Classic und Extra, und geräuchertem Scamorza. Weitere Zutaten waren Bier von der Brasserie de la Senne, schwarzer Pfeffer und Muskat. Jedes Gewinnerduo gewann eine Reise nach Charmey zum Alpbzug 2025 sowie eine Kuhglocke, während die anderen Teilnehmer mit Vacherin Fribourgeois AOP-Caquelons, einem Holzspachtel und einem Diplom nach Hause gingen.

Alors que les exportations de Vacherin Fribourgeois AOP sont actuellement en augmentation, en particulier dans les pays de l'Union du BeNeLux, de tels événements sont d'excellents moyens de mettre en lumière notre produit à l'étranger.

Da die Exporte von Vacherin Fribourgeois AOP aktuell zunehmen, insbesondere in die BeNeLux-Länder, bieten derartige Veranstaltungen eine hervorragende Gelegenheit, unser Produkt im Ausland zu präsentieren.

Nous remercions infiniment le Jury, qui était composé de :

Wir bedanken uns ganz herzlich bei der Jury, welche aus folgenden Personen bestand: Vincent Bresmal (SCM BeNeLux), Elodie Hanssen (crèmerie du Herve du Vieux Moulin), Dominique Deslauriers (rédactrice), Philippe Moreau (crèmerie Le Birous et Deuxième Fromager de Belgique 2010), Nathalie Vanhaver (crèmerie Callebaut-Vanhaver Meester Kaasrijpers et Championne du Monde des Fromagers 2017), Christine Doublet (guide Fooding), Sara Amari Bergeron (foodie et comédienne), Matthias Smet (Chef restaurant Frank), Romain Castella et Marielle Aeby de l'IPVF.

Switzerland Cheese Marketing est une organisation qui a pour objectif de rapprocher le fromage suisse des consommateurs. SCM n'est pas seulement actif en Suisse, mais aussi à l'étranger, comme par exemple dans les pays du BeNeLux. Grâce à son expertise et sa connaissance du marché, SCM contribue de manière importante à la promotion positive du fromage suisse auprès des consommateurs et des professionnels. En tant qu'organisation neutre et non commerciale, SCM s'engage pour l'ensemble de la filière fromagère, en étroite collaboration avec les Interprofessions.

Switzerland Cheese Marketing ist eine Organisation, die sich zum Ziel gesetzt hat, Schweizer Käse den Verbrauchern näher zu bringen. SCM ist nicht nur in der Schweiz tätig, sondern auch im Ausland wie beispielsweise den BeNeLux Ländern. Durch ihr Fachwissen und ihre Marktkenntnisse leistet die SCM einen wichtigen Beitrag zur positiven Vermarktung von Schweizer Käse bei Verbrauchern und Fachleuten. Als neutrale und nicht kommerzielle Organisation setzt sich die SCM in enger Zusammenarbeit mit den Branchenverbänden für die gesamte Käse-Produktionskette ein.



— À LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES —

Ô Relait

un restaurant qui met en avant le Vacherin Fribourgeois AOP

Restaurant «Ô Relait», ein Schaufenster
für den Vacherin Fribourgeois AOP



Christian Duc est directeur des caves de Vacherin Fribourgeois SA à Bulle et Sebastian Despond est gérant du restaurant « Ô Paquier ». Ils sont amis dans la vie et désormais associés. Dès janvier 2025, ils reprendront la « Brasserie du Relais à Pringy », avec l'ambition d'en faire une adresse incontournable pour savourer le Vacherin Fribourgeois AOP en raclette ainsi que la fondue 100% Vacherin Fribourgeois AOP.

Avec le départ à la retraite des gérants actuels, Sebastian a trouvé une opportunité idéale pour réaliser son rêve de posséder un restaurant dans cette région. Le lieu se trouve en effet au cœur d'un « triangle d'or » touristique, entre le Moléson, le Château de Gruyère et la Chocolaterie Cailler. « Je me suis approché de Christian avec cette idée et il a tout de suite accepté », confie Sebastian Despond. « Ce qui m'intéresse, c'est le fait que cet endroit soit très touristique ainsi que la possibilité de promouvoir le Vacherin Fribourgeois AOP », précise Christian Duc.

Le restaurant sera renommé « Ô Relait » pour évoquer le lait, tout en conservant l'origine du nom et en faisant également référence au restaurant déjà détenu par Sebastian Despond. Le bâtiment sera personnalisé à l'effigie du Vacherin Fribourgeois AOP, avec une terrasse agrandie et la construction d'un chalet, afin de rendre l'établissement bien visible pour les passants. « Nous voulons que les personnes qui passent voient qu'il y a du Vacherin Fribourgeois AOP ». « Souvent, les gens ne savent pas que c'est le seul fromage 100% fribourgeois et nous voulons donc mettre cela en avant ». Une fois les travaux terminés, le restaurant pourra accueillir 190 personnes, dont 90 à l'intérieur.

À la carte, le Vacherin Fribourgeois AOP sera l'ingrédient phare. Des plats emblématiques tels que la fondue et la raclette, ainsi que des créations originales au Vacherin Fribourgeois AOP comme des glaces, des malakoffs, des raviolis, des cordons bleus, des croûtes au fromage, et même des burgers pourront y être dégustés. Le défi des deux associés sera avant tout de s'adapter aux vagues touristiques qui arrivent et qui repartent, tant la semaine que le week-end. « Nous ne voulons cependant pas oublier les locaux. C'est pourquoi nous envisageons de mettre en place des soirées à thème ».

L'ouverture est prévue le 3 mars 2025 avec un service de cuisine en continu, de 11h30 à 16h30 et une fermeture à 18h00. Christian Duc et Sebastian Despond espèrent faire de leur établissement un endroit de référence pour y déguster une fondue 100% Vacherin Fribourgeois AOP.

Christian Duc ist Direktor der Käsekeller Vacherin Fribourgeois SA in Bulle und Sebastian Despond ist Geschäftsführer des Restaurants « Ô Paquier ». Sie waren bereits im Privaten befreundet und werden jetzt auch Geschäftspartner sein. Ab Januar 2025 werden sie die « Brasserie du Relais à Pringy » übernehmen, mit dem Ziel, sie zu einer unverzichtbaren Adresse zu machen, wo man Vacherin Fribourgeois AOP in Form von Raclette und Fondue aus 100% Vacherin Fribourgeois AOP geniessen kann.

Mit der Pensionierung der derzeitigen Betreiber fand Sebastian eine ideale Gelegenheit, seinen Traum von einem eigenen Restaurant in dieser Region zu verwirklichen. Der Ort liegt im Herzen eines touristischen « goldenen Dreiecks », zwischen dem Moléson, dem Schloss Greyerz und der Chocolaterie Cailler. « Ich kam mit dieser Idee auf Christian zu und er war sofort begeistert », sagte Sebastian Despond. « Ausschlaggebend war für mich, dass diese Gegend sehr touristisch ist und die Möglichkeit, mit dem Vacherin Fribourgeois AOP zu punkten », sagte Christian Duc.

Das Restaurant wird in « Ô Relait » umbenannt, ein Wortspiel mit dem französischen Wort Lait, was Milch bedeutet, was einerseits auf den ursprünglichen Namen und andererseits auf das bestehende Restaurant von Sebastian Despond verweist. Das Gebäude wird mit dem Logo des Vacherin Fribourgeois AOP personalisiert, mit einer vergrösserten Terrasse und dem Bau eines Chalets, um das Restaurant für die Passanten gut sichtbar zu machen. « Wir wollen, dass die Leute, die vorbeikommen, sehen, dass hier Vacherin Fribourgeois AOP angeboten wird ». « Oft wissen die Leute gar nicht, dass dies der einzige 100%ige Freiburger Käse ist und genau das möchten wir betonen ». Nach Abschluss der Bauarbeiten wird das Restaurant 190 Personen Platz bieten, davon 90 im Inneren.

Auf der Karte wird der Vacherin Fribourgeois die Hauptzutat sein. Charakteristische Gerichte wie Fondue und Raclette sowie originelle Kreationen mit Vacherin Fribourgeois AOP wie Eis, Malakoffs, Ravioli, Cordon Bleu, Käseschnitten und sogar Burger werden hier angeboten. Die grösste Herausforderung für die beiden Partner wird vor allem darin bestehen, mit dem Stoss-geschäft der Touristen umzugehen, die sowohl unter der Woche als auch am Wochenende kommen und gehen. « Wir wollen aber ebenso die Einheimischen ansprechen. Daher planen wir, Themenabende einzuführen ».

Geplant ist die Eröffnung am 3. März 2025 mit durchgehendem Küchenbetrieb von 11.30 bis 16.30 Uhr und Schliessung um 18.00 Uhr. Christian Duc und Sebastian Despond hoffen, dass ihr Lokal zu einer Referenz für Fondue aus 100% Vacherin Fribourgeois AOP werden wird.



Vacherin[®] Fribourgeois

SWITZERLAND



**Avec du Vacherin,
c'est vachement bien.**

Irrésistiblement onctueux et savoureux.