

Intensités

N°48
Mai 2025





Sommaire

Inhaltsverzeichnis

7
Pascal
Siegenthaler



16
Pierre-Alain
Uldry



20
Steve
Dupasquier



4 edito

Une Interprofession plus vivante que jamais
Eine Branchenorganisation, so vital wie nie zuvor

7 à la découverte de nos membres

Pascal Siegenthaler, Producteur de lait
Pascal Siegenthaler, Milchproduzent

9 rétrospective

Double jubilé pour le Vacherin Fribourgeois AOP
Doppeltes Jubiläum für den Vacherin Fribourgeois AOP

16 reportage

Prix du Conseil d'État 2025, Pierre-Alain Uldry, Laiterie de Pont-la-Ville
Staatsratspreis 2025, Pierre-Alain Uldry, Laiterie de Pont-la-Ville

20 à la découverte de nos membres

Steve Dupasquier, fromager à Vuisternens-devant-Romont
Steve Dupasquier, Käser in Vuisternens-devant-Romont

impressum

Editeur : Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Rédaction : Fédération Patronale et Économique

Traduction : wTMC sàrl

Graphisme : Parallele.ch

Photo : Parallele.ch | SCM Nordics, Dominique Savary

Impression : media f imprimerie SA Bulle

Tirage : 1550 exemplaires

Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Rue de la Condémine 56 - Case postale - 1630 Bulle

t. 026 919 8756 | info@vacherinfribourgeois-aop.ch

www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

edito

Une Interprofession plus vivante que jamais

Eine Branchenorganisation, so vital wie nie zuvor



Urs Schwaller
Président | Präsident



Romain Castella
Directeur | Direktor

Trente ans après sa création, l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) est toujours aussi importante et plus vivante que jamais. La solidarité face aux difficultés que peuvent rencontrer la branche n'a jamais été aussi essentielle. A l'époque, comme nous l'expliquent certains anciens membres du comité dans cet Intensité, il a fallu convaincre de l'importance de l'IPVF et le chemin vers l'obtention de l'AOP a été long. Après trente ans, certes avec des hauts et des bas, la ligne médiane est largement positive que ce soit en termes de quantités et de valeur ajoutée. Regarder dans le rétroviseur montre que l'on sait comment faire pour l'avenir et que le fait d'être ensemble va encore porter ces fruits.

Au-delà, nous voyons que le Vacherin a lui-même traversé des tempêtes depuis sa création, comme lorsqu'il a été interdit de production par la Confédération en 1917. Mais il est toujours là ! Les jalons qui marquent l'histoire du Vacherin Fribourgeois AOP se sont cependant accélérés dès le moment où il est devenu une marque. Que ce soit en termes d'évolution de la quantité, de prix ou de communication, l'IPVF a su s'adapter aux besoins actuels, comme à l'augmentation de la charge administrative.

Dans cette édition du magazine, nous présentons aussi le maître-fromager Pierre-Alain Uldry, qui a reçu le prix du Conseil d'État récompensant le meilleur Vacherin Fribourgeois AOP pour 2025. C'est avec beaucoup de fierté que l'IPVF peut présenter chaque année une sélection de plu-

Dreissig Jahre nach ihrer Gründung ist Interprofession des Vacherin Fribourgeois (IPVF) so wichtig und dynamisch wie eh und je. Die Solidarität angesichts der Schwierigkeiten, mit denen die Branche konfrontiert werden kann, war noch nie so wichtig. Wie einige ehemalige Vorstandsmitglieder in dieser Ausgabe berichten, musste man damals von der Notwendigkeit der IPVF überzeugt werden, und es war ein langer Weg bis zum Erhalt der AOP. Nach dreissig Jahren mit Höhen und Tiefen ist die Bilanz insgesamt positiv, sowohl was die Menge als auch die Wertschöpfung betrifft. Der Blick in die Vergangenheit zeigt, dass wir wissen, wie wir die Zukunft gestalten können, und dass unsere Zusammenarbeit auch in Zukunft Früchte tragen wird.

Es wird auch deutlich, dass der Vacherin seit seiner Geburt einige Stürme überstanden hat, zum Beispiel als er 1917 vom Bund mit einem Produktionsverbot belegt wurde. Und trotzdem gibt es ihn noch! Die entscheidenden Etappen in der Geschichte des Vacherin Fribourgeois AOP haben sich jedoch beschleunigt, seit er zur Marke geworden ist. Ob es sich nun um die Entwicklung der Mengen, des Preises oder der Kommunikation handelt, die IPVF hat sich an die aktuellen Bedürfnisse und an den gestiegenen Verwaltungsaufwand angepasst.

In dieser Ausgabe stellen wir auch den Maître-Fromager Pierre-Alain Uldry vor, dem der Preis des Staatsrats für den besten Vacherin Fribourgeois AOP des Jahres 2025 verliehen wurde. Die

sieurs Vacherin Fribourgeois AOP d'une qualité irréprochable. Ce lien avec le Conseil d'État permet non seulement un contact privilégié avec les membres du gouvernement mais montre aussi l'attachement du canton de Fribourg à ses deux emblématiques AOP fromagères. Il nous plaît de relever que c'était René Kolly, alors député au Grand Conseil et qui vient de quitter le comité Vaccarinus, qui avait lancé l'idée.

Avant d'approcher le prochain semestre 2025, l'IPVF est confiante pour cette année où nous partons avec des quotas à 100%. Alors que les premiers troupeaux vont bientôt monter à l'alpage, nous sommes heureux d'avoir pu également attribuer 100% des quotas aux alpagistes. Nous nous réjouissons aussi de constater qu'il existe une relève formée et avec de l'expérience qui continue avec motivation dans cette branche, comme c'est le cas pour Pascal Siegenthaler, producteur de lait à Tafers, et Steve Dupasquier, de la Fromagerie Dupatchi à Vuisternens-devant-Romont.

IPVF est stolz darauf, jedes Jahr eine Auswahl von mehreren Vacherin Fribourgeois AOP von einwandfreier Qualität präsentieren zu können. Diese Beziehung zum Staatsrat ermöglicht nicht nur einen privilegierten Kontakt mit den Regierungsmitgliedern, sondern zeigt auch die Verbundenheit des Kantons Freiburg mit seinen beiden emblematischen AOP- Käsesorten. Es sei daran erinnert, dass René Kolly, damals Mitglied des Grossen Rates und seit kurzem nicht mehr Mitglied des Vaccarinus-Komitees, den Anstoss zu dieser Idee gab.

Bevor sich das nächste Halbjahr 2025 ankündigt, blickt die IPVF zuversichtlich auf dieses Jahr, indem wir mit 100% Quoten starten. Während die ersten Herden bald auf die Alpen ziehen, freuen wir uns, dass wir auch den Alpkäsern 100% der Quoten zuteilen konnten. Wir freuen uns ebenfalls darüber, dass eine gut ausgebildete und erfahrene Nachwuchsgeneration mit viel Motivation in unserer Branche weiterwirkt – wie zum Beispiel Pascal Siegenthaler, Milchproduzent in Tafers, und Steve Dupasquier, Käser in Vuisternens-devant-Romont.



à la découverte de nos membres

Pascal Siegenthaler, Producteur de lait

Pascal Siegenthaler, Milchproduzent

Dans la ferme familiale à Tavel, Pascal Siegenthaler élève un troupeau d'une centaine de bovins, dont 40 produisent du lait livré chez Cremo pour la fabrication de Vacherin Fribourgeois AOP. Activement engagé dans la filière, il fait partie du comité de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) depuis 2020.

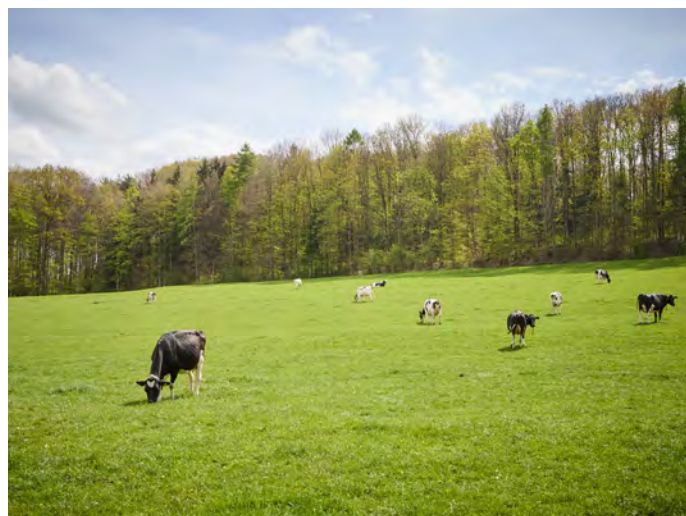
A l'entrée du village de Tavel se trouve la ferme de la famille Siegenthaler et ses 45 hectares de surface agricole utile. La ferme appartient à la famille depuis 1933, année où l'arrière-arrière-grand-père de Pascal Siegenthaler, alors fromager dans l'Emmental, l'a achetée. Après avoir été louée quelques années, son grand-père a repris la gestion de l'exploitation en 1963, puis son père. Depuis 2017, Pascal et son père assurent la gestion conjointement.

Les quarante vaches Holstein de l'exploitation laitière de Pascal Siegenthaler ont regagné le pâturage le 25 mars dernier, quelques jours plus tôt que d'accoutumée. Ce moment fait partie des meilleurs jours de l'année pour l'agriculteur : « C'est toujours quelque chose de spécial de les voir retourner au pré. On ressent à quel point elles sont heureuses de brouter à nouveau de l'herbe fraîche. » Le retour des vaches au pâturage allège la charge de travail des deux agriculteurs pour ce qui est de l'affouragement. « Il faut un certain temps aux vaches pour s'adapter au nouvel affouragement mais hormis une légère différence dans la couleur du lait, nous constatons peu de changements », explique Pascal.

Auf dem Familienbetrieb in Tavers zieht Pascal Siegenthaler eine rund 100-köpfige Rinderherde auf, wovon 40 Tiere Milch produzieren, die zur Herstellung von Vacherin Fribourgeois AOP an die Cremo geliefert wird. Er ist seit 2020 Vorstandsmitglied der Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) und engagiert sich aktiv in der Branche.

Der Hof der Familie Siegenthaler mit seinen 45 Hektaren landwirtschaftlicher Nutzfläche liegt am Dorfeingang von Tavers. Der Hof ist seit 1933 im Familienbesitz, als der Urgrossvater von Pascal Siegenthaler, damals Käser im Emmental, den Hof kaufte. Zuerst wurde der Betrieb einige Jahre verpachtet, 1963 übernahm sein Grossvater den Betrieb, später sein Vater. Seit 2017 führen Pascal und sein Vater den Betrieb gemeinsam.

Am 25. März, ein paar Tage früher als sonst, kehrten die vierzig Holsteinkühe des Milchviehbetriebs von Pascal Siegenthaler auf die Weide zurück, für den Landwirt einer der schönsten Tage im Jahr: «Es ist immer etwas Besonderes, wenn die Kühe wieder auf die Weide kommen. Man spürt, wie glücklich sie sind, wieder frisches Gras zu fressen.» Die Rückkehr der Kühe auf die Weide entlastet die beiden Landwirte bei der Fütterung. «Es dauert eine Weile, bis sich die Kühe ans neue Futter gewöhnt haben, aber bis auf einen kleinen Unterschied in der Milchfarbe sehen wir kaum Veränderungen», erklärt Pascal.





La totalité du lait produit sur l'exploitation familiale est livré chez Cremo SA depuis 1984. « Lorsque la fromagerie de Tavel a fermé, nous avons commencé à livrer chez Cremo SA, d'abord pour le lait de fromagerie, puis nous sommes rapidement devenus producteurs uniquement pour le Vacherin Fribourgeois AOP. » En plus de la production laitière, l'agriculteur possède 55 animaux pour l'élevage et produit des céréales pour la sélection des grains et du maïs pour l'affouragement. Et bien évidemment du foin pour nourrir les vaches pendant l'hiver. « L'année dernière, la récolte du foin a été très compliquée à cause de la météo », explique Pascal.

Dès le mois d'août, ils formeront pour la première fois un apprenti : « Cela fait quelques années que nous y réfléchissons. Et nous avons trouvé quelqu'un bien plus vite que nous l'avions imaginé. » Pour être reconnu en tant que formateur, Pascal, déjà au bénéfice d'un diplôme d'agrotechnicien, a dû suivre certains cours à Grangeneuve.

Papa d'une petite fille de trois ans, il a réduit ses activités sportives pour passer une plus grande partie de son temps libre avec sa famille. Conscient des difficultés de sa profession, notamment dû aux prescriptions toujours plus nombreuses, il fait partie de plusieurs comités dans le milieu. Il est président du groupe de négociation pour le non-ensilage chez Cremo et représente les producteurs de lait au sein de l'IPVF. Il fait également partie du comité de l'Association d'élevage de Benewil.

Seit 1984 wird die gesamte Milch des Familienbetriebs an die Cremo SA geliefert. « Als die Käserei in Tafers geschlossen wurde, begannen wir, die Cremo SA zu beliefern. Zuerst mit Käseimilch, dann wurden wir bald zum reinen Produzenten für Vacherin Fribourgeois AOP. » Neben der Milchproduktion hält der Landwirt 55 Tiere für die Viehzucht und produziert Getreide für die Körnerselektion sowie Mais für die Fütterung. Und natürlich Heu für die Winterfütterung der Kühe. « Letztes Jahr war die Heuernte wetterbedingt sehr kompliziert », sagt Pascal.

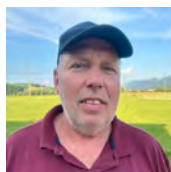
Ab August werden sie zum ersten Mal einen Lehrling ausbilden: « Wir denken schon seit einigen Jahren darüber nach. Und wir haben viel schneller jemanden gefunden, als wir dachten. » Um als Ausbilder anerkannt zu werden, musste Pascal, der bereits einen Abschluss als Agrotechniker hat, verschiedene Kurse in Grangeneuve besuchen.

Als Vater einer dreijährigen Tochter hat Pascal seine sportlichen Aktivitäten reduziert, um mehr Zeit mit seiner Familie verbringen zu können. Er ist sich der Herausforderungen seines Berufes bewusst, vorwiegend der immer zahlreicheren Reglementierungen, und er ist Mitglied verschiedener Branchenkommissionen. Er amtiert als Präsident der Cremo-Verhandlungsgruppe für silofreie Fütterung und vertritt die Milchproduzenten in der IPVF. Ausserdem ist er Vorstandsmitglied des Zuchtvereins Benewil.

rétrospective

Double jubilé pour le Vacherin Fribourgeois AOP

Doppeltes Jubiläum für den Vacherin Fribourgeois AOP



Frédéric Wenger
Producteur de lait pour le Vacherin Fribourgeois AOP à Corjolens. Membre producteur au comité de l'IPVF de 1995 à 2020 / Milchproduzent für den Vacherin Fribourgeois AOP in Corjolens. Mitglied der Produzenten im Vorstand der IPVF von 1995 bis 2020

Le Vacherin Fribourgeois fête cette année les 20 ans de son AOP et les 30 ans de son Interprofession. Qu'est-ce qui a marqué ces trente dernières années ? Rencontre avec plusieurs acteurs majeurs de la filière.

Quel souvenir gardez-vous de l'obtention de l'AOP pour le Vacherin Fribourgeois ?

J'étais très heureux de savoir que les trois collègues pouvaient et devaient dès lors travailler ensemble vers un but commun, soit une qualité au top, le maintien et la gestion des quantités, et des prix qui permettent à toute la filière de vivre. Si les collègues n'avaient pas pu s'entendre pour déposer la demande, l'Interprofession n'y aurait pas survécu et je suis reconnaissant envers les personnes qui étaient autour de la table d'avoir su faire preuve de bon sens et faire un pas les uns envers les autres.

Vous avez vécu toute la procédure pour l'obtention de l'AOP, comment s'est-elle déroulée ?

Comparons l'IPVF à un bateau à rames. Au départ, lors de sa création, les membres qui ont embarqué l'on fait à bord d'un frêle esquif. Nous avons dû apprendre à ramer, à nous connaître et choisir un capitaine. Puis nous avons dû apprendre à ramer de manière coordonnée pour que le bateau avance. Les intérêts des uns et des autres ou des visions différentes ont parfois amené le bateau à ralentir ou à tourner en rond. Le bon sens, le pragmatisme et la persévérance des personnes autour de la table ont toujours permis au bateau de se remettre en ligne et d'avancer, et ce, malgré une mer souvent houleuse. L'obtention de l'AOP a permis de canaliser les forces et les ardeurs de chacun pour nous permettre d'avancer vers un objectif commun, la défense et la promotion de notre Vacherin Fribourgeois et de tous les acteurs de la filière à travers un cahier des charges bien défini.

Der Vacherin Fribourgeois feiert 20 Jahre seiner geschützten Ursprungsbezeichnung AOP und 30 Jahre seiner Branchenorganisation IPVF. Wodurch waren diese drei Jahrzehnte geprägt? Begegnung mit verschiedenen wichtigen Akteuren der Branche.

Welche Erinnerung verbinden Sie mit dem Erlangen der AOP für den Vacherin Fribourgeois?

Ich war sehr glücklich zu wissen, dass die drei Gremien künftig zusammenarbeiten konnten und mussten, um ein gemeinsames Ziel zu erreichen, nämlich eine Topqualität, die Aufrechterhaltung und Verwaltung der Mengen und Preise, sodass die gesamte Branche davon leben kann. Wenn die Gremien sich für die Antragstellung nicht hätten einigen können, hätte die Interprofession nicht überlebt, und ich bin diesen Personen dankbar, dass sie mit gesundem Menschenverstand gehandelt haben und aufeinander zugegangen sind.

Sie haben das gesamte Verfahren zur Erlangung der AOP miterlebt, wie verlief dieses?

Betrachten wir die IPVF als ein Ruderboot. Bei der Gründung des IPVF befanden sich die Mitglieder zunächst auf einem gebrechlichen Boot. Wir mussten lernen, zu rudern und uns kennenzulernen, um einen Kapitän zu wählen. Dann mussten wir lernen, koordiniert zu rudern, um das Boot vorwärtszubringen. Eigene Interessen oder unterschiedliche Visionen führten manchmal dazu, dass das Boot langsamer wurde oder sich im Kreis drehte. Der gesunde Menschenverstand, der Pragmatismus und die Beharrlichkeit der Personen am Verhandlungstisch haben das Boot immer wieder auf Kurs gebracht und es vorangetrieben, und dies, trotz oft stürmischer See. Mit dem Erhalt der AOP konnten die Kräfte und der Eifer jedes Einzelnen kanalisiert werden, damit wir auf ein gemeinsames Ziel hinsteuern konnten: Schutz und Förderung unseres Vacherin Fribourgeois und aller Akteure der Branche durch ein genau definiertes Pflichtenheft.

Vous avez été membre du comité pendant 25 ans, comment a évolué la filière ? En particulier celle de la production laitière pour le Vacherin Fribourgeois AOP ?

En responsabilisant ses acteurs et en améliorant la communication et la compréhension entre les collègues, la filière a évolué d'une manière impressionnante. Et cela a permis d'augmenter la production et de renforcer la notoriété du Vacherin Fribourgeois AOP. Le secteur de la production laitière a aussi beaucoup évolué. Grâce à une excellente formation, les producteurs de lait ont pu assurer une qualité du lait en constante progression ainsi qu'une augmentation de la productivité. Ils ont su répondre aux défis avec résilience. Par manque de temps, les producteurs n'arrivent pas toujours à se préoccuper de ce qui se passe en amont de la filière ou d'autres organisations desquelles ils font partie, d'où l'importance d'une bonne communication.

Sie waren 25 Jahre lang Vorstandsmitglied. Wie hat sich die Branche entwickelt? Insbesondere die der Milchproduktion für den Vacherin Fribourgeois AOP?

Indem die Akteure in die Verantwortung genommen und die Kommunikation und das Verständnis zwischen den Gremien verbessert wurden, hat sich die Branche auf beeindruckende Weise weiterentwickelt. So konnte die Produktion gesteigert und der Bekanntheitsgrad des Vacherin Fribourgeois AOP erhöht werden. Auch die Milchproduktion hat sich stark weiterentwickelt. Dank einer hervorragenden Ausbildung konnten die Milchproduzenten eine stetig steigende Milchqualität und eine höhere Produktivität gewährleisten. Sie waren in der Lage, auf Herausforderungen resilient zu reagieren. Aus Zeitmangel können sich die Produzenten nicht immer darum kümmern, was in den vorgelagerten Bereichen der Wertschöpfungskette oder in anderen Organisationen, denen sie angehören, vor sich geht, weshalb eine gute Kommunikation wichtig ist.





Serge Bongard
Fromagerie de Schweni, Membre fabricant
au comité de l'IPVF
de 2005 à 2017 /
Käserei Schweni,
Mitglied der Hersteller
im IPVF-Vorstand
von 2005 bis 2017

Qu'a apporté l'AOP au Vacherin Fribourgeois selon vous ?

L'AOP a apporté une grande plus-value au Vacherin Fribourgeois. C'est merveilleux qu'on ait pu le protéger et le garder dans le canton. C'est aussi depuis l'obtention de l'appellation qu'on a commencé à taxer les Vacherin Fribourgeois AOP tous les mois, ce qui a contribué à l'amélioration de sa qualité. Auparavant, les taxations étaient moins fréquentes.

Comment la filière a-t-elle évoluée depuis l'obtention de l'AOP ?

Déjà, les quantités produites ont largement augmenté. La qualité s'est aussi améliorée. Avant, nous avions parfois des Vacherin Fribourgeois un peu amers et grâce aux taxations plus régulières nous avons réussi à enlever cette amertume. C'est un aspect qui a pris de l'importance depuis la mise en place des taxations. Un cinquième critère de taxation, la fonte, a été ajouté et permet au Vacherin Fribourgeois AOP de maintenir sa qualité. Avant, notre fromage était aussi majoritairement connu pour la fondue alors que maintenant, les consommateurs le mangent de plus en plus à la coupe ou en raclette. L'AOP a également permis une meilleure valorisation du prix d'achat du lait, et par conséquent, du fromage lui-même.

Que souhaitez-vous pour le Vacherin Fribourgeois AOP ?

Que nous arrivions à garder ce goût typique qui fait le Vacherin Fribourgeois AOP. Nous avons trouvé une bonne solution avec les cultures mais nous avons encore des petits réglages à faire. Je fais partie du groupe de travail du projet et j'espère que nous arriverons à trouver la solution idéale pour perdurer avec les bonnes cultures.

Was hat die AOP dem Vacherin Fribourgeois Ihrer Meinung nach gebracht?

Die AOP hat dem Vacherin Fribourgeois einen grossen Mehrwert gebracht. Es ist grossartig, dass wir ihn schützen und im Kanton behalten konnten. Seit dem Erhalt der Herkunftsbezeichnung wurde auch damit begonnen, den Vacherin Fribourgeois AOP monatlich zu taxieren, was zu seiner Qualitätsverbesserung beigetragen hat. Zuvor wurden die Taxierungen weniger häufig durchgeführt.

Wie hat sich die Branche seit dem Erhalt der AOP entwickelt?

Seither haben die produzierten Mengen stark zugenommen. Auch die Qualität hat sich verbessert. Früher hatten wir manchmal etwas bittere Vacherin Fribourgeois, und dank der regelmässigeren Taxierungen ist es uns gelungen, diese Bitterkeit zu beseitigen. Dies ist ein Aspekt, der seit der Einführung der Taxierungen an Bedeutung gewonnen hat. Ein fünftes Taxierungskriterium, das Schmelzen, wurde hinzugefügt und ermöglicht dem Vacherin Fribourgeois AOP, seine Qualität zu bewahren. Früher war unser Käse mehrheitlich für Fondue bekannt, während ihn die Konsumenten heute immer häufiger geschnitten oder als Raclette essen. Die AOP hat auch zu einer besseren Bewertung des Milcheinkaufspreises und damit auch des Käses selbst geführt.

Was wünschen Sie für den Vacherin Fribourgeois AOP?

Dass wir es schaffen, diesen typischen Cremigkeit beizubehalten, der den Vacherin Fribourgeois AOP ausmacht. Wir haben mit den Kulturen eine gute Lösung gefunden, aber wir müssen noch kleine Anpassungen vornehmen. Ich bin Teil der Arbeitsgruppe dieses Projekts und hoffe, dass es uns gelingt, die ideale Lösung zu finden, um mit den richtigen Kulturen fortzubestehen.



Paul-Albert Nobs
 Directeur de Cremo
 SA de 1995 à 2020.
 Membre affineur au
 comité de l'IPVF de
 1995 à 2020 / Direk-
 tor von Cremo SA
 von 1995 bis 2020.
 Mitglied der Affineure
 im IPVF-Vorstand von
 1995 bis 2020

Quel souvenir gardez-vous de l'obtention de l'AOP pour le Vacherin Fribourgeois ?

Nous étions très contents d'être arrivés au bout car c'était le résultat d'un long travail. J'ai suivi tout le processus, déjà lorsque j'étais membre de la Convention du Vacherin. Les discussions ont été nombreuses jusqu'à ce que toutes les parties prenantes soient d'accord.

Vous avez été membre du comité pendant 25 ans, comment a évolué la filière ? En particulier pour les affineurs ?

Avant l'introduction des quotas, certains avaient parfois l'impression qu'ils progressaient moins vite, mais l'un dans l'autre, je pense que la filière a toujours évolué de manière assez harmonieuse. Je garde un bon souvenir de ces années au sein du comité. Même si nous n'étions pas toujours tous d'accord, nous avons beaucoup de respect les uns pour les autres. C'est le but de l'Interprofession, discuter et trouver le meilleur chemin pour tous. Nous avons su freiner lorsqu'il le fallait mais aussi accélérer.

Que souhaitez-vous pour le Vacherin Fribourgeois AOP ?

C'est un excellent produit, qui apporte une véritable onctuosité, quelle que soit la manière dont on le consomme. Je suis persuadé que cette onctuosité et son goût, ni trop fort, ni trop typé, lui permettront de continuer à se développer, en particulier pour d'autres usages que la fondue. Je pense que l'un des enjeux aujourd'hui est de réussir à diminuer la saisonnalité et d'en faire un produit qui se consomme de manière régulière sur toute l'année.

Welche Erinnerung verbinden Sie mit dem Erlangen der AOP für den Vacherin Fribourgeois?

Wir waren sehr froh, dass wir es geschafft hatten, denn es war das Ergebnis einer langen Arbeit. Ich hatte den gesamten Prozess mitverfolgt, schon als ich noch Mitglied der Vacherin-Konvention war. Es gab viele Diskussionen, bis sich alle Beteiligten einig waren.

Sie waren während 25 Jahren Vorstandsmitglied, wie hat sich die Branche entwickelt? Insbesondere für die Affineure?

Vor der Quotenregelung hatten einige manchmal das Gefühl, dass sie langsamer vorankommen, aber alles in allem denke ich, dass sich der Sektor immer recht harmonisch entwickelt hat. Ich behalte die Jahre im Vorstand in guter Erinnerung. Auch wenn wir nicht immer einer Meinung waren, brachten wir einander viel Respekt entgegen. Das ist der Zweck der Interprofession, zu diskutieren und den besten Weg für alle zu finden. Wir konnten bremsen, wenn es nötig war, aber auch Gas geben.

Was wünschen Sie für den Vacherin Fribourgeois AOP?

Es ist ein hervorragendes Produkt, das eine echte Cremigkeit aufweist, egal, wie man es konsumiert. Ich bin überzeugt, dass diese cremige Konsistenz und sein Geschmack, der weder zu stark noch zu typisch ist, es ihm ermöglichen werden, sich weiterhin zu entwickeln, insbesondere für andere Verwendungszwecke als das Fondue. Ich denke, eine der Herausforderungen besteht heute darin, die Saisonabhängigkeit zu verringern und das Fondue zu einem Produkt zu machen, das das ganze Jahr über regelmässig konsumiert wird.



André Remy
Premier Président
de la Coopérative
fribourgeoise des
producteurs de
fromage d'alpage de
1998 à 2015 | Erster
Präsident der Coopé-
rative fribourgeoise
des producteurs de
fromage d'alpage von
1998 bis 2015

Quel était votre rôle vis-à-vis de l'IPVF ?

Mon rôle consistait à faire le lien entre les producteurs, la coopérative et l'IPVF. Il fallait faire passer le message et convaincre la base, ce qui n'était pas toujours évident.

Quand a été créée la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage ? Et qu'a-t-elle apporté aux alpagistes ?

La coopérative a été créée le 1er décembre 1998 et a terminé la construction des caves en 2012. Elle a beaucoup apporté aux alpagistes, elle a développé le marché et augmenté la production par analogie. En 2000, la coopérative a commercialisé 650 kg de Vacherin Fribourgeois AOP et en 2024 un peu plus de 50'000 kg. D'autre part, elle gère la répartition de la production dans la saison avec une répartition du quota de l'IPVF par mois. C'était et c'est encore important pour réguler le marché.

Quelle était la position des producteurs de fromage d'alpage vis-à-vis de l'AOP ?

Les producteurs ont une bonne impression de l'AOP dans son ensemble. Leur position est favorable. Ils sont conscients, malgré leur esprit parfois critique, que l'AOP a apporté un grand bien au produit et a stimulé la commercialisation sur les marchés. En tant que Président de la coopérative de l'époque, j'étais fermement convaincu de l'AOP.

Qu'a apporté l'AOP pour le Vacherin Fribourgeois d'Alpage ?

Il est indéniable que l'AOP apporte aux fromagers d'alpage une certaine sérénité dans l'avenir du Vacherin Fribourgeois AOP d'Alpage. Sans protection, ce dernier aurait-il autant évolué ? Je pense que non. C'est une garantie pour l'avenir, surtout maintenant qu'il est mieux connu.

Welche Rolle spielten Sie gegenüber der IPVF?

Meine Rolle bestand darin, als Bindeglied zwischen den Produzenten, der Genossenschaft und der IPVF zu fungieren. Man musste die Botschaft vermitteln und die Basis überzeugen, was nicht immer einfach war.

Wann wurde die „Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage“ (Freiburger Genossenschaft der Alpkäseproduzenten) gegründet? Und was hat sie den Älplern gebracht?

Die Genossenschaft wurde am 1. Dezember 1998 gegründet und schloss den Bau der Keller im Jahr 2012 ab. Sie hat den Älplern viel gebracht, indem sie den Markt erweitert und die Produktion entsprechend gesteigert hat. Im Jahr 2000 vermarktete die Genossenschaft 650 kg Vacherin Fribourgeois AOP und im Jahr 2024 etwas mehr als 50'000 kg. Andererseits steuert sie die Produktionsverteilung während der Saison mit einer monatlichen Aufteilung der IPVF-Quote. Das war und ist wichtig, um den Markt zu regulieren.

Wie war die Haltung der Alpkäseproduzenten gegenüber der AOP?

Die Produzenten haben insgesamt einen guten Eindruck von der AOP. Ihre Einstellung ist positiv. Sie sind sich trotz ihres manchmal kritischen Geistes bewusst, dass die AOP dem Produkt viel Gutes gebracht und den Absatz auf den Märkten angekurbelt hat. Als damaliger Präsident der Genossenschaft war ich fest von der AOP überzeugt.

Was hat die AOP für den Vacherin Fribourgeois Alpkäse gebracht?

Es ist unbestreitbar, dass die AOP den Alpkäsern eine gewisse Gelassenheit hinsichtlich der Zukunft des Vacherin Fribourgeois AOP Alpkäse bringt. Hätte sich dieser ohne Schutz so stark weiterentwickelt? Ich glaube nicht. Es ist eine Garantie für die Zukunft, vor allem jetzt, da er bekannter ist.



Urs Schwaller
Président de l'IPVF /
Präsident der IPVF

Vous êtes président de l'IPVF depuis 2016, quel souvenir gardez-vous du jour où l'on vous a sollicité pour la présidence ?

Je me souviens très bien de mon entretien téléphonique avec le Conseiller national et premier Président Jean-Nicolas Philipona que j'ai apprécié. Il m'avait alors dit : il nous faut aussi à l'avenir un Président qui sait écouter et qui veut trouver avec les trois groupes de la filière une stratégie et des solutions dans l'intérêt d'un excellent produit de notre canton. C'est l'unité qui fait la force et la recherche de cette unité exige de l'indépendance, du temps et la volonté de toujours avancer.

Quel regard portez-vous sur ce qui avait été fait avant votre arrivée à la présidence ?

Je pense que l'Interprofession avec ses délégués et membres du Comité, avec ses trois Directeurs Christian Castella, Nadine Gobet et ensuite Romain Castella ont fait du bon travail pour le Vacherin Fribourgeois AOP. Il est aujourd'hui bien positionné et établi dans un marché très concurrentiel. Depuis le début nous avons toujours travaillé et avancé pour rester crédible auprès des consommateurs qui ont le choix et par conséquent le dernier mot.

Quelles évolutions majeures le Vacherin Fribourgeois AOP a-t-il connues ces dix dernières années ?

Ces dix dernières années et sans vouloir être exhaustif, je pense pouvoir affirmer que la qualité du produit, la gestion des quantités, la lutte contre les « copies -Vacherin », l'offre de production de Vacherin Fribourgeois AOP en compensation de la suppression d'autres pâtes mi-dures nous ont beaucoup occupés. Je n'oublie pas la gestion des quantités dans un environnement très concurrentiel et offensif qui a exigé des discussions parfois difficiles entre les trois groupes. Avec la vue tournée sur l'avenir dans nos exploitations agricoles nous avons aussi trouvé une solution pour le robot de traite.

Sie sind seit 2016 Präsident der IPVF. Welche Erinnerung haben Sie an den Tag, an dem Sie für das Präsidentenamt angefragt wurden?

Ich erinnere mich noch gut an mein Telefongespräch mit Jean-Nicolas Philipona, Nationalrat und dem ersten Präsidenten, das mir sehr gut gefallen hat. Er sagte mir damals: Wir benötigen auch in Zukunft einen Präsidenten, der zuhören kann und der mit den drei Branchengruppen, eine Strategie und Lösungen im Interesse eines hervorragenden Produkts aus unserem Kanton finden will. Einheit macht stark, und das Streben nach dieser Einheit erfordert Unabhängigkeit, Zeit und den Willen, immer voranzukommen.

Wie beurteilen Sie das, was vor Ihrer Amtsantritt als Präsident erreicht wurde?

Ich denke, dass die Interprofession mit ihren Delegierten und Vorstandsmitgliedern, mit ihren drei Direktoren Christian Castella, Nadine Gobet und danach Romain Castella hervorragende Arbeit für den Vacherin Fribourgeois AOP geleistet haben. Er ist heute gut positioniert und in einem stark umkämpften Markt etabliert. Wir haben von Anfang an immer gearbeitet und Fortschritte gemacht, um bei den Konsumenten, von denen jeder die Wahl und damit das letzte Wort hat, glaubwürdig zu bleiben.

Welches sind die wichtigsten Entwicklungen, die der Vacherin Fribourgeois AOP in den vergangenen zehn Jahren durchgemacht hat?

In den letzten zehn Jahren und ohne abschliessend sein zu wollen, glaube ich behaupten zu können, dass uns die Produktqualität, die Mengensteuerung, der Kampf gegen die „Vacherin-Kopien“, das Angebot der Vacherin Fribourgeois AOP-Produktion als Kompensation für die Abschaffung anderer Halbhartkäse viel beschäftigt haben. Nicht zu vergessen ist die Mengensteuerung in einem sehr kompetitiven und offensiven Umfeld, das manchmal schwierige Diskussionen zwischen den drei Gruppen erforderte. Mit der Zukunft im Visier auf unsere landwirtschaftlichen Betriebe haben wir auch eine Lösung für den Melkroboter gefunden.



Qu'est-ce que vous aimez le plus dans votre fonction de Président de l'IPVF ?

La fonction de Président exige de l'écoute et la volonté de trouver à la fin – si possible à l'unanimité – des solutions tournées vers l'avenir. C'est l'intérêt du produit qui doit primer sur l'intérêt particulier d'un groupe. Je reste convaincu que du bon chemin a été fait. En plus, nous continuerons à nous investir pour éliminer des copies, c'est-à-dire des produits qui font du tort au Vacherin Fribourgeois AOP et par conséquent à toutes celles et ceux qui respectent les règles de l'Interprofession.

Quels sont, selon vous, les grands défis pour le Vacherin Fribourgeois AOP à moyen-terme ?

Nous voulons contribuer à assurer l'avenir économique de nos membres ce qui exige un excellent produit AOP et une valeur ajoutée pour les trois filières. Nous continuerons à nous battre pour notre Vacherin Fribourgeois AOP qui a de l'avenir si nous tirons tous à la même corde.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Aufgabe als IPVF-Präsident am besten?

Das Präsidium erfordert ein offenes Ohr und den Willen, am Ende – wenn möglich einstimmig – zukunftsorientierte Lösungen zu finden. Das Produktinteresse muss Vorrang vor dem Einzelinteresse einer Gruppe haben. Ich bin nach wie vor davon überzeugt, dass ein guter Weg eingeschlagen wurde. Zudem werden wir uns weiterhin dafür einsetzen, Kopien aus dem Verkehr zu ziehen, d. h. Produkte, die dem Vacherin Fribourgeois AOP schaden und damit all jenen, die sich an die Regeln der Interprofession halten.

Welches sind Ihrer Meinung nach mittelfristig die grossen Herausforderungen für den Vacherin Fribourgeois AOP?

Wir möchten dazu beitragen, die wirtschaftliche Zukunft unserer Mitglieder zu sichern, was ein hervorragendes AOP-Produkt erfordert und einen Mehrwert für alle drei Wertschöpfungsketten darstellt. Wir werden weiterhin für unseren Vacherin Fribourgeois AOP kämpfen, der, wenn wir alle am gleichen Strick ziehen, eine Zukunft hat.

reportage

Prix du Conseil d'État 2025, Pierre-Alain Uldry, Laiterie de Pont-la-Ville

Staatsratspreis 2025, Pierre-Alain Uldry, Laiterie de Pont-la-Ville



Depuis 2020, le Conseil d'État choisit chaque année un Vacherin Fribourgeois AOP et un Gruyère AOP pour être servis lors de ses apéritifs officiels. En 2025, c'est Pierre-Alain Uldry, de la Laiterie de Pont-la-Ville, qui a remporté le Prix pour le Vacherin Fribourgeois AOP. Une belle récompense à une année de transmettre le témoin à son fils Maxime et sa belle-fille Zoé. Depuis le lancement du Prix du Conseil d'État, le Vacherin Fribourgeois AOP fabriqué par Pierre-Alain Uldry et sa famille à Pont-la-Ville a presque toujours été présélectionné grâce à ses excellents résultats aux taxations : « Je dois dire que j'avais toujours ce prix dans un coin de ma tête. Je me disais que ce serait une belle récompense de le recevoir pour notre production de Vacherin Fribourgeois AOP ou de Gruyère AOP avant de passer la main à mon fils et sa compagne. »

Avant de devenir gérant de la Laiterie de Pont-la-Ville, Pierre-Alain effectue son apprentissage de 1983 à 1986. Puis, il passe deux saisons à l'alpage, d'abord au Motélon puis à la Valsainte ! « Se retrouver à 19 ans responsable d'un alpage et de deux employés sans que le patron soit présent, ça t'apprend la vie. Et sans moyen de communication moderne », rigole-t-il. Il se remémore alors les fois où il devait descendre à pied du chalet d'alpage jusqu'à la Pinte du Pralet Motélon juste pour téléphoner. Une véritable école de vie qu'il a adorée et dont il garde de précieux souvenirs, comme ces photos où on le voit autour du chaudron en train de fabriquer du Vacherin Fribourgeois.

Il fait ensuite l'Ecole de laiterie à Grangeneuve, l'équivalent du brevet à l'heure actuelle. Puis, en 1991, il commence à travailler à la Laiterie de Pont-la-Ville, alors tenue par la Famille Friedli. En 1993, il passe sa maîtrise. Et quelques années plus tard, le 1er mai 1996, il reprend les rênes de la laiterie aux côtés de sa femme Chantal avec qui il aura trois enfants. Dans une année, pile trente ans après, ils transmettront le flambeau à leur fils Maxime et sa compagne Zoé, tous deux maîtres fromagers. Comme ils n'auront pas encore officiellement l'âge de la retraite, ils continueront à travailler en tant qu'employés : « Je suis très heureux que la Société de Laiterie ait choisi Maxime et Zoé comme repreneurs et me réjouis de les voir à l'œuvre. »

Quelle belle consécration donc, que son Vacherin Fribourgeois AOP ait été primé par le Conseil d'État. « Quand Philippe Caille, responsable contrôle et qualité de l'IPVF, m'a appelé pour m'annoncer la nouvelle, c'était fabuleux ! » En décembre 2024, la Laiterie reçoit la visite officielle de Jean-François Steiert pour la remise de cette distinction : « Le canton de Fribourg veut être la référence agro-alimentaire en Suisse, et par un geste comme celui-ci, ça se voit qu'il s'en donne les moyens. Cela montre l'attachement de notre canton

au terroir. » Le lauréat a été encore plus touché de voir que c'était le Président du Grand Conseil lui-même qui se déplaçait. Pour célébrer la remise du prix, il a invité le comité de la Société de la Laiterie ainsi qu'une délégation de la commune : « C'est sympa dans un petit village comme le nôtre, tout le monde se sent touché. »

Mais quel est le secret pour produire un Vacherin Fribourgeois AOP d'une telle qualité ? « L'excellente qualité du lait et la rigueur sont bien évidemment des facteurs-clés, mais ce n'est pas tout. Ce qui me parle beaucoup, c'est le respect. Le respect du produit en lui-même, mais aussi le respect mutuel avec nos producteurs de lait ainsi que le respect de nos traditions. Malgré les guerres et les changements dans notre monde, le Vacherin Fribourgeois AOP est toujours là. Il a traversé les temps, a permis et permet toujours à de nombreuses personnes de vivre. Et ça, je pense qu'il ne faut pas l'oublier. » A la laiterie de Pont-la-Ville, la production de Vacherin Fribourgeois AOP est de 10 tonnes par année.

Depuis quelques temps, Pierre-Alain a rejoint les rangs de CASEi, société active dans les domaines du conseil et du contrôle des présures. Il se rend plusieurs fois par année à l'alpage pour conseiller les alpagistes : « Ça me plaît beaucoup. Je me mets en quelques sortes à disposition de ce qui m'a fait vivre jusqu'à aujourd'hui. » Et si ce n'est pas pour le fromage qu'il va à la montagne, c'est pour son plaisir. Lorsqu'il arrive à se libérer, c'est sac au dos et chaussures aux pieds qu'il part crapahuter dans les montagnes gruériennes qu'il connaît par cœur.



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

2024 : Stéphane Schneuwly, Laiterie d'Arconciel
 2023 : Pierre-André Barras, Alpage Le 3e des Groins
 2022 : Olivier Bongard, Fromagerie de Schweni

Der Staatsrat wählt seit 2020 jedes Jahr einen Vacherin Fribourgeois AOP und einen Gruyère AOP aus, die bei seinen offiziellen Aperitifs serviert werden. Im Jahr 2025 gewann Pierre-Alain Uldry von der Käserei Pont-la-Ville diesen Preis für seinen Vacherin Fribourgeois AOP. Eine schöne Auszeichnung ein Jahr vor der Geschäftsübergabe an seinen Sohn Maxime und seine Schwiegertochter Zoé.

Seit der Einführung des Staatsratspreises war der Vacherin Fribourgeois AOP von Pierre-Alain Uldry und seiner Familie in Pont-la-Ville dank seiner ausgezeichneten Ergebnisse bei den Taxierungen fast immer in der engeren Auswahl: «Ich muss sagen, dass ich diesen Preis immer im Hinterkopf hatte. Ich dachte, es wäre eine schöne Belohnung, ihn für unsere Produktion von Vacherin Fribourgeois AOP oder Gruyère AOP zu erhalten, bevor ich die Leitung an meinen Sohn und seine Partnerin übergebe.

Bevor Pierre-Alain die Leitung der Käserei Pont-la-Ville übernahm, absolvierte er von 1983 bis 1986 seine Lehre. Danach verbrachte er zwei Sommer auf der Alp, zuerst in Motélon und dann in La Valsainte: «Mit 19 Jahren plötzlich für eine Alp und zwei Angestellte verantwortlich zu sein,

ohne dass der Chef da ist, das lehrt einem das Leben. Und das ohne moderne Kommunikationsmittel» lacht er. Er erinnert sich an die Zeit, als er von der Alphütte zur Pinte du Pralet Motélon hinuntergehen musste, nur um zu telefonieren. Eine echte Lebensschule, die er liebte und an die er wertvolle Erinnerungen hat, wie die Fotos, die ihn am Kessel bei der Herstellung des Vacherin Fribourgeois zeigen.

Danach absolvierte er die Molkereischule in Grangeneuve, was heute dem Fachausweis entspricht. Anschliessend begann er 1991 in der Käserei von Pont-la-Ville zu arbeiten, die damals von der Familie Friedli geführt wurde. 1993 erlangte er die Meisterprüfung. Einige Jahre später, am 1. Mai 1996, übernahm er die Leitung der Käserei an der Seite seiner Frau Chantal, mit der er drei Kinder hatte. In einem Jahr, genau dreissig Jahre später, werden sie die Zügel an ihren Sohn Maxime und seine Partnerin Zoé übergeben, die beide Käsermeister sind. Da Pierre-Alain und seine Frau das offizielle Rentenalter noch nicht erreicht haben, werden sie als Angestellte weiterarbeiten: «Ich bin sehr glücklich, dass die Société de Laiterie Maxime und Zoé als Nachfolger ausgewählt hat, und freue mich darauf, ihnen bei der Arbeit zuzusehen».

Was für eine schöne Bestätigung, dass sein Vacherin Fribourgeois AOP vom Staatsrat ausgezeichnet wurde. «Der Anruf von Philippe Caille, dem Verantwortlichen für Kontrolle und Qualität der IPVF, der mir die Nachricht überbrachte, war fantastisch!» Im Dezember 2024 erhielt die Molkerei einen offiziellen Besuch von Jean-François Steiert, um die Auszeichnung zu überreichen: «Der Kanton Freiburg will die Referenz für die Land- und Ernährungswirtschaft in der Schweiz sein, und eine Geste wie diese zeigt, dass es die Mittel dafür gibt. Sie zeigt die Verbundenheit unseres Kantons mit dem Terroir». Der Preisträger war besonders gerührt, dass der Staatsratspräsident höchstpersönlich gekommen war. Er lud den Vorstand der Société de la Laiterie und eine Delegation der Gemeinde zur Preisverleihung ein: «Das ist schön in einem kleinen Dorf wie dem unseren, da fühlen sich alle angesprochen».

Aber was ist das Geheimnis, um einen so hochwertigen Vacherin Fribourgeois AOP herzustellen? «Die ausgezeichnete Milchqualität und die Sorgfalt sind natürlich zentral, aber das ist nicht alles. Was mich wirklich anspricht, ist der Respekt. Respekt vor dem Produkt an sich, aber auch gegenseitiger Respekt mit unseren Milchproduzenten und Respekt vor unseren Traditio-





nen. Trotz der Kriege und der Veränderungen in unserer Welt ist der Vacherin Fribourgeois AOP immer noch da. Er hat die Zeiten überdauert, er hat die Existenz vieler Menschen gesichert, und er sichert auch heute noch ihren Lebensunterhalt. Und ich denke, das dürfen wir nicht vergessen». In der Käserei von Pont-la-Ville werden jährlich 10 Tonnen Vacherin Fribourgeois AOP hergestellt.

Seit einiger Zeit arbeitet Pierre-Alain für CASEi, ein Unternehmen, das sich auf die Beratung und Kontrolle von Lab spezialisiert hat. Mehrmals im Jahr geht er auf die Alp, um die Älpler zu beraten: «Das gefällt mir sehr. Ich stelle mich sozusagen in den Dienst dessen, wovon ich bisher gelebt habe.» Und wenn er nicht wegen des Käses in die Berge geht, dann zum Vergnügen. Wenn es ihm gelingt, sich ein wenig Freiraum zu verschaffen, macht er sich mit Rucksack und Bergschuhen auf den Weg in die Greyerzer Berge, die er in- und auswendig kennt.

Anaëlle Deschenaux

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

2024: Stéphane Schneuwly, Laiterie d'Arconciel
 2023: Pierre-André Barras, Alp «Le 3e des Groins»
 2022: Olivier Bongard, Käserei Schweni



à la découverte de nos membres

Steve Dupasquier, fromager à Vuisternens-devant-Romont

Steve Dupasquier, Käser in Vuisternens-devant-Romont

Steve Dupasquier a repris la fromagerie de Vuisternens-devant-Romont, qu'il a renommée Fromagerie Dupatchi, en août 2024. Le fromager y produit de nombreuses spécialités, dont du Vacherin Fribourgeois AOP, qu'il commercialise également dans sa boutique genevoise.

Steve Dupasquier commence à travailler à la fromagerie de Vuisternens-devant-Romont en 2009. Déjà à cette époque, il foisonne d'idées et propose à son patron, Gérard Equey, de développer de nouveaux produits. De la fabrication de yogourts au développement de nouveaux fromages, comme un fromage affiné à la bière de la Brasserie du Dzô, il ne manque pas d'inspiration. En 2013, sous son impulsion, la fromagerie commence également à produire du Vacherin Fribourgeois AOP. « Nous fabriquons principalement du Gruyère AOP, mais la fabrication d'autres fromages ou autres produits laitiers rend le travail plus varié et particulièrement intéressant pour les apprentis. » Un esprit passionné et une énergie débordante qu'il ne met pas seulement à l'épreuve dans le monde fromager, mais aussi dans le monde sportif. Amateur de trail, il vient d'organiser la première édition du Trail des Colombettes.

Steve Dupasquier hat im August 2024 die Käserei in Vuisternens-devant-Romont übernommen, die er in Fromagerie Dupatchi umbenannt hat. Der Käser stellt dort zahlreiche Spezialitäten her, darunter Vacherin Fribourgeois AOP, den er auch in seinem Genfer Geschäft anbietet.

Steve Dupasquier arbeitet seit 2009 in der Käserei von Vuisternens-devant-Romont. Schon damals sprühte er vor Ideen und schlug seinem Chef, Gérard Equey, die Entwicklung neuer Produkte vor. An Inspiration mangelte es ihm nicht, von der Herstellung von Joghurt bis zur Entwicklung neuer Käsesorten, wie einem Käse, der mit dem Bier der Brasserie du Dzô verfeinert wird. Auf seine Initiative hin begann die Käserei 2013 auch mit der Herstellung von Vacherin Fribourgeois AOP. « Wir stellen hauptsächlich Gruyère AOP her, aber auch andere Käsesorten oder Milchprodukte zu produzieren, macht die Arbeit abwechslungsreich und für die Lernenden besonders interessant. » Seine Leidenschaft und seine unbändige Energie kommen nicht nur in der Käsebranche, sondern auch im Sport zum Tragen. So hat er gerade die erste Ausgabe des Trails des Colombettes organisiert.

En 2018, Steve reprend une fromagerie à Genève tout en restant employé à Vuisternens-dt-Romont. Située en face de la Gare Cornavin, elle jouit d'une grande popularité auprès des touristes et des Genevois. Il compte aussi beaucoup de familles originaires du canton de Fribourg dans sa clientèle ! « Ça arrive régulièrement que les clients nous disent qu'un membre de leur famille habite le canton de Fribourg. » Le magasin étant affilié à Terroir Fribourg, il propose également d'autres produits typiquement fribourgeois comme des bricelets, des Poires à Botzi AOP ou, en fin de semaine, de la Cuchaule AOP. « Les produits du terroir sont très recherchés en ville de Genève. La fondue moitié-moitié, en particulier, rencontre un grand succès. »

Il y a un peu moins d'une année, à l'heure du départ à la retraite de Gérard Equey, Steve a repris les rênes de la fromagerie à Vuisternens-dt-Romont. Avec l'ancien patron, qui prête toujours main forte quand Steve en a besoin, ils sont six à travailler à la fromagerie, dont un apprenti AFP en première année. Trois vendeuses complètent l'équipe au magasin. « Nous avons organisé une soirée raclette pour les villageois lorsque j'ai repris la fromagerie. Les habitants du village jouent bien le jeu et le fait de se trouver au bord de la route cantonale nous amène passablement de clients des alentours et du canton de Vaud. »

Comment préfère-t-il déguster le Vacherin Fribourgeois AOP ? « En fondue pur Vacherin ! A l'eau, avec de l'ail et des pommes de terre. Ou alors à la coupe avec un Vacherin Fribourgeois AOP qui commence à tirer sur le corsé. » En 2023, la fromagerie a gagné une médaille d'argent pour son Vacherin Fribourgeois AOP au Concours Suisse des Produits du Terroir à Courtemelon. « C'est une jolie récompense pour la petite production que nous avons. » Pour la fabrication du Vacherin Fribourgeois AOP, le décaillage se fait encore à la main au sein de la fromagerie ! « C'est l'une de choses que je préfère faire. Je voulais garder ça à l'ancienne pour vraiment pouvoir sentir le produit. »

2018 reprend Steve une Käserei in Genf, bleibt aber weiterhin in Vuisternens-dt-Romont angestellt. Die Käserei liegt gegenüber dem Bahnhof Cornavin und ist bei Touristen und Genfern sehr beliebt. Auch viele Familien aus dem Kanton Freiburg zählen zu seinen Kunden: «Es kommt immer wieder vor, dass uns Kunden erzählen, dass ein Familienmitglied im Kanton Freiburg wohnt.» Da der Laden an Terroir Fribourg angeschlossen ist, bietet er auch andere typische Freiburger Produkte wie Brezeli, Büschelibirnen (Poires à Botzi) AOP oder am Wochenende Cuchaule AOP an. «Regionale Produkte sind in der Stadt Genf sehr gefragt. Vor allem das Fondue Moitié-Moitié kommt sehr gut an».

Vor knapp einem Jahr, als Gérard Equey pensioniert wurde, übernahm Steve die Leitung der Käserei in Vuisternens-devant-Romont. Zusammen mit dem ehemaligen Chef, der Steve bei Bedarf immer zur Seite steht, arbeiten sechs Personen in der Käserei, darunter ein EBA-Lehrling im ersten Lehrjahr. Drei Verkäuferinnen komplettieren das Team im Laden. «Als ich die Käserei übernommen habe, haben wir einen Raclette-Abend für die Dorfbewohner organisiert. Die Dorfbewohner spielen gut mit, und da wir an der Kantonsstrasse liegen, erfreuen wir uns auch einer breit gefächerten Laufkundschaft aus der Umgebung und dem Kanton Waadt.»

Wie geniesst er den Vacherin Fribourgeois AOP am liebsten? «Als reines Vacherin-Fondue! Mit Wasser, Knoblauch und Kartoffeln. Oder geschnitten, wenn der Vacherin Fribourgeois AOP würzig wird.» Im Jahr 2023 gewann die Käserei für ihren Vacherin Fribourgeois AOP eine Silbermedaille beim Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte in Courtemelon. «Das ist eine schöne Auszeichnung für unsere kleine Produktion.» Bei der Herstellung des Vacherin Fribourgeois AOP wird der Käsebruch in der Käserei noch von Hand geschnitten: «Das ist eines der Dinge, die ich am liebsten mache. Ich wollte es traditionell halten, damit ich das Produkt wirklich fühlen kann.»

Anaëlle Deschenaux





Vacherin®
Fribourgeois

SWITZERLAND



**Ohne Vacherin
ist's nur Käse.**

Mit ist's unwiderstehlich zartschmelzend und herzhaft.