

Intensités

N°49
Septembre 2025





Sommaire

Inhaltsverzeichnis

4 edito

Le Vacherin Fribourgeois AOP, un succès collectif
Der Vacherin Fribourgeois AOP, ein gemeinsamer Erfolg

6 thématique

Une année de célébrations pour le Vacherin Fribourgeois AOP
Ein ereignisreiches Jahr für den Vacherin Fribourgeois AOP

14 interview

André Brodard, Directeur de la Fédération
des sociétés fribourgeoises de laiterie
André Brodard, Direktor des Freiburgischen Milchverbands

18 reportage

Un Train Fondue Moitié-Moitié pour faire rayonner le label
et sa recette authentique
Ein Fondue-Moitié-Moitié-Zug, um das Label
und seine authentische Rezeptur erstrahlen zu lassen

20 reportage

La Fromagerie Moléson fête ses 60 ans
Die Fromagerie Moléson feiert ihren 60. Geburtstag

24 portrait

Florence Hagron, Directrice de Fromages et détail de 1983 à 2017
Florence Hagron, von 1983 bis 2017 Direktorin von Fromages et détail



14

André Brodard

impressum

Editeur : Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Rédaction : Fédération Patronale et Économique

Traduction : wTMC sàrl

Graphisme : Parallele.ch

Photo : © Etienne Francey | Le Gruyère AOP, Pascal Tritten
Dominique Savary, SCM Nordics et Parallele.ch

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@vacherinfribourgeoisaop.ch

www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

edito

Le Vacherin Fribourgeois AOP, un succès collectif

Der Vacherin Fribourgeois AOP, ein gemeinsamer Erfolg



Urs Schwaller
Président | Präsident



Romain Castella
Directeur | Direktor

Même si le Vacherin Fribourgeois AOP a plus de 600 ans, nous pouvons constater que les 30 dernières années ont une importance toute particulière pour notre produit et les membres de la filière. Bien entendu, la qualité du produit a évolué positivement grâce au professionnalisme de nos membres et à l'engagement de l'IPVF notamment. Mais l'on constate surtout que les moyens sont réunis pour promouvoir le Vacherin Fribourgeois AOP et qu'un engagement fort sur le terrain, en Suisse comme à l'étranger, porte ses fruits.

Vous remarquerez au travers de cette édition qu'il s'agit tout de même d'un travail de longue haleine. Les exemples ne manquent pas. D'une part, des personnalités comme Florence Hagron en France démontrent bien que les liens tissés il y a plusieurs décennies bénéficient pleinement à l'expansion du Vacherin Fribourgeois AOP. D'autre part, le dynamisme de nos membres tels que la Fromagerie Moléson – qui vient de fêter son 60e anniversaire – fait avancer le produit et permet de le positionner au mieux.

Pour qu'une Interprofession fonctionne, il faut que toutes les parties prenantes collaborent et regardent dans la même direction. Comme le mentionne André Brodard à l'aube de sa retraite bien méritée, il est important de garder la même ligne. Gageons que les prochaines décennies, portées par une nouvelle génération engagée à défendre les intérêts de notre produit, permettront de perpétuer cet héritage dans le même esprit collectif que celui de ses prédécesseurs.

Auch wenn es den Vacherin Fribourgeois AOP bereits seit über 600 Jahren gibt, stellen wir fest, dass insbesondere die letzten 30 Jahre für unser Produkt und die Branche von entscheidender Bedeutung sind. Dank der Professionalität unserer Mitglieder und der engagierten Arbeit der IPVF hat sich die Produktqualität kontinuierlich verbessert. Vor allem aber stellen wir fest, dass ausreichend Mittel zur Förderung des Vacherin Fribourgeois AOP vorhanden sind und die starke Vor-Ort-Präsenz, sowohl in der Schweiz als auch im Ausland, ihre Wirkung entfaltet.

Im Laufe dieser Ausgabe werden Sie feststellen, dass es sich um eine langwierige Arbeit handelt und es zahlreiche Beispiele dafür gibt. Einerseits zeigen Persönlichkeiten wie Florence Hagron in Frankreich, dass die vor mehreren Jahrzehnten geknüpften Beziehungen der Verbreitung des Vacherin Fribourgeois AOP sehr zuträglich sind. Andererseits treiben unsere dynamischen Mitglieder, wie die Fromagerie Moléson, die ihr 60-jähriges Bestehen gefeiert hat, das Produkt voran und ermöglichen eine optimale Positionierung.

Damit eine Branchenorganisation erfolgreich ist, müssen alle Beteiligten zusammenarbeiten und an einem Strang ziehen. Wie André Brodard zu Beginn seines wohlverdienten Ruhestands erwähnte, ist es wichtig, denselben Kurs beizubehalten. Wir können davon ausgehen, dass eine neue Generation, die sich für die Interessen unseres Produkts einsetzt, es in den nächsten Jahrzehnten ermöglichen wird, dieses Erbe im gleichen Gemeinschaftsgeist wie seine Vorgänger fortzuführen.

Cette année d'anniversaires est avant tout l'occasion de mettre en avant le Vacherin Fribourgeois AOP. Cet été, nous avons eu le plaisir de lire de nombreux articles sur notre emblématique produit fribourgeois dans les médias. Nous profitons de ces quelques lignes pour remercier la Fédération Patronale et Économique, par l'intermédiaire d'Anaëlle Deschenaux, ainsi que nos attachés de presse Pierre Jenny et Susi Schildknecht, pour leur soutien dans cet exercice. Nous aurons également une présence importante en tant qu'invité d'honneur lors du Salon Suisse des Goûts et Terroirs où la fondue 100% Vacherin sera au centre de l'intérêt. Nous serons aussi bien présents à Berne jusqu'à la fin de l'année.

Dieser Geburtstag ist natürlich eine hervorragende Gelegenheit, den Vacherin Fribourgeois AOP ins Rampenlicht zu rücken. Diesen Frühling und Sommer konnten wir uns über zahlreiche Artikel rund um unser Freiburger Aushängeschild in den Medien freuen. Wir möchten diese Zeilen nutzen, um der Fédération Patronale et Économique, vertreten durch Anaëlle Deschenaux, sowie unseren Medienbeauftragten Pierre Jenny und Susi Schildknecht für ihre Unterstützung bei diesem Vorhaben zu danken. Ausserdem treten wir als Ehrengast am Salon Suisse des Goûts et Terroirs auf – mit dem Fondue aus 100 % Vacherin Fribourgeois AOP als zentralem Highlight. Auch in Bern werden wir bis zum Jahresende mit unserer Präsenz sichtbar sein.



thématique

Une année de célébrations pour le Vacherin Fribourgeois AOP

Ein ereignisreiches Jahr für des Vacherin Fribourgeois AOP



L'année 2025 marque les 20 ans de l'obtention de l'AOP et les 30 ans de l'IPVF. A cette occasion, plusieurs actions de promotions spéciales ont été mises en place afin de renforcer la notoriété du Vacherin Fribourgeois AOP.

Le Vacherin Fribourgeois AOP, hôte d'honneur du Salon Suisse des Goûts et Terroirs

Du 29 octobre au 2 novembre 2025, les visiteurs pourront plonger au cœur de l'univers du Vacherin Fribourgeois AOP au Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Le stand, d'une surface de 300 m², accueillera un espace informatif sur les acteurs de la filière, des ateliers, des dégustations et bien d'autres surprises : « Nous souhaitons offrir aux visiteurs une expérience immersive mettant en valeur l'ensemble de la filière », explique Noam Gremaud, responsable sponsoring et événements à l'IPVF.

Lors des ateliers, accessibles sur réservation, les visiteurs s'installeront autour d'une planchette de dégustation composée de plusieurs sortes de Vacherin Fribourgeois AOP. Coachés par un fromager, ils composeront et prépareront leur propre fondue pur Vacherin avec la quantité souhaitée de chaque Vacherin Fribourgeois AOP. Comment bien équilibrer les saveurs ? A quelle température préparer la fondue ? Autant de questions abordées autour de la table avec les fromagers, qui partageront leurs astuces et montreront combien il est facile de préparer soi-même une fondue pur Vacherin.

2025 feiern wir 20 Jahre AOP und 30 Jahre IPVF. Um den Bekanntheitsgrad des Vacherin Fribourgeois AOP zu steigern, wurden hierzu mehrere Sonderaktionen ins Leben gerufen.

Der Vacherin Fribourgeois AOP, Ehrengast am Salon Suisse des Goûts et Terroirs

Vom 29. Oktober bis zum 2. November 2025 können die Besucherinnen und Besucher am Salon Suisse des Goûts et Terroirs direkt ins Vacherin Fribourgeois AOP-Universum eintauchen. Am 300 m² grossen Messestand gibt es Informationen zu den Branchenvertretern, Workshops, Degustationen und viele weitere Überraschungen. «Wir wollen den Besuchern ein Erlebnis bieten, welches sie voll in die Branche eintauchen lässt», sagt Noam Gremaud, der bei der IPVF für Sponsoring und Events zuständig ist.

Anlässlich der Workshops, für die eine Anmeldung erforderlich ist, nehmen die Besucher an einem Degustationstisch Platz, auf dem verschiedene Vacherin Fribourgeois AOP-Sorten bereitstehen. Unter fachkundiger Anleitung eines Käasers kreieren sie ihr persönliches, aus reinem Vacherin bestehendes Fondue und bereiten es zu. Wie erzielt man ein ausgewogenes Geschmackserlebnis? Bei welcher Temperatur sollte das Fondue zubereitet werden? All diese Fragen werden am Tisch mit den Käasern erörtert, die ihre Tipps weitergeben und zeigen, wie einfach es sein kann, ein reines Vacherin-Fondue selbst zuzubereiten.

Pour une expérience gourmande complète, les visiteurs pourront accorder leur fondue avec un vin suisse proposé par des exposants présents au salon. En plus des visiteurs du salon, ces ateliers seront ouverts aux entreprises qui souhaitent passer un moment convivial et instructif avec leurs collaborateurs ou clients.

Sur le reste du stand, un espace cinéma, un photomaton ou encore une reconstitution d'une cave d'affinage raviront les visiteurs. Le Vacherin Fribourgeois AOP sera également mis en valeur à travers différentes animations au sein du salon.

A l'École du Goût, espace réservé aux enfants de 6 à 12 ans, ces derniers pourront cuisiner leur fondue pur Vacherin, comme les grands. Le cuisinier fribourgeois PP Clément proposera lui une version de la fondue pur Vacherin agrémentée avec différents toppings dans l'espace Amuse-Bouche le vendredi 31 octobre à 14h00.

Die Besucher können ihr Fondue auch mit einem Schweizer Wein kombinieren, der von den Messe ausstellern angeboten wird, um ein rundum kulinarisches Erlebnis zu geniessen. Diese Workshops stehen neben den Messebesuchern auch Unternehmen offen, die einen geselligen und erlebnisreichen Moment mit ihren Mitarbeitern oder Kunden verbringen möchten.

Inscrivez-vous
à l'Atelier fondue

Hier geht's zur
Anmeldung für den
Fondue-Workshop



Ausserdem gibt's am Stand noch einen Kino-raum, einen Fotoautomaten und eine Nachbildung eines Reifekellers, die das Publikum begeistern werden. Der Vacherin Fribourgeois AOP wird auch durch verschiedene weitere Aktivitäten auf der Messe präsentiert.

In der École du Goût, einem Bereich für Kinder von 6 bis 12 Jahren, können die Kleinen, genau wie die Grossen, ihr reines Vacherin-Fondue zubereiten. Der Freiburger Koch PP Clément wird am Freitag, 31. Oktober, um 14 Uhr in der «Amuse-Bouche» seine Version des Fondues aus reinem Vacherin mit verschiedenen Toppings anbieten.

29 OCT. –
02 NOV. 2025
ESPACE GRUYÈRE



goutsetterroirs
GOUTS-ET-TERROIRS.CH

LE SALON AUTHENTIQUE

Gouts & Terroirs

BULLE 25 ANS

LA QUALITÉ DES TERROIRS, UN GOÛT D'EXCELLENCE



Une visibilité accentuée dans la capitale helvétique

Du 13 au 15 novembre, la ville de Berne accueillera les World Cheese Awards, le concours fromager le plus renommé au monde. À cette occasion, le Vacherin Fribourgeois AOP bénéficiera d'une présence forte au cœur de l'événement.

Parmi les actions phares : un ancien tram bernois, composé de trois wagons et d'une capacité de 44 places, sera habillé aux couleurs du Vacherin Fribourgeois AOP. Ce tram pas comme les autres offrira aux visiteurs une expérience gourmande unique : la dégustation d'une fondue 100 % Vacherin Fribourgeois AOP, dans une ambiance chaleureuse et authentique. Le tram fondue accueillera trois services par jour, une expérience unique dont les places seront proposées en collaboration avec la plateforme de vente en ligne Qoqa. Cette collaboration permettra aux Vacherin Fribourgeois AOP de toucher un grand nombre de personnes hors du canton de Fribourg.

Pendant l'événement, les visiteurs auront aussi la possibilité de manger une Fondue Moitié-Moitié dans un chalet aux couleurs du label sur l'esplanade du stade de Wankdorf. Des stands de dégustation et de vente seront également présents dans l'enceinte de la manifestation, au Swiss Fine Food Market et au cœur du Cheese Festival.

De plus, une quinzaine autour du Vacherin Fribourgeois AOP se tiendra au restaurant du Lötschberg du 10 au 23 novembre. Le 24 novembre, ce sera la raclette au Vacherin Fribourgeois AOP qui sera à l'honneur au traditionnel Marché aux Oignons de la capitale.

Erhöhte Präsenz in der Bundesstadt

Vom 13. bis 15. November finden in Bern die World Cheese Awards, der weltweit renommierteste Käsewettbewerb, statt. Bei dieser Gelegenheit steht der Vacherin Fribourgeois AOP im Mittelpunkt des Geschehens.

Einen Höhepunkt ist ein altes Berner Tram mit drei Wagen und einer Kapazität von 44 Plätzen, das in den Farben des Vacherin Fribourgeois AOP gestaltet sein wird. Dieses Tram der besonderen Art bietet den Besuchern ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis: Sie können ein Fondue aus 100% Vacherin Fribourgeois AOP in gemütlicher und authentischer Atmosphäre geniessen. Die Fondue-Tram wird drei Fahrten pro Tag anbieten – ein einzigartiges Erlebnis, dessen Plätze in Zusammenarbeit mit der Online-Verkaufsplattform Qoqa angeboten werden. Durch diese Kooperation erreicht der Vacherin Fribourgeois AOP auch viele Menschen ausserhalb des Kantons Freiburg.

Während der Veranstaltung haben die Messebesucher auch die Möglichkeit, in einem mit den Farben des Labels geschmückten Chalet vor dem Wankdorf-Stadion ein Fondue Moitié-Moitié zu geniessen. Degustations- und Verkaufsstände sind auf dem Veranstaltungsgelände, auf dem Swiss Fine Food Market und auf dem Cheese Festival zu finden.

Zudem findet vom 10. bis 23. November im Restaurant Lötschberg eine zweiwöchige Veranstaltung rund um den Vacherin Fribourgeois AOP statt. Am 24. November steht schliesslich Raclette mit Vacherin Fribourgeois AOP im Mittelpunkt des traditionellen Berner Zibelemärit.





Revue médiatique – Le Vacherin Fribourgeois AOP dans la presse

En parallèle aux activités liées au jubilé, le Vacherin Fribourgeois AOP a régulièrement fait parler de lui tout au long de l'année. Que ce soit dans l'émission Basik sur la RTS, dans le Migros-Magazine, la Bauernzeitung, Le Temps ou sur des plateformes telles que FRAPP, Food Aktuell ou Nau.ch – notre marque a été mise en avant, dégustée et valorisée dans des contextes variés.

Cette présence médiatique ciblée a été développée en collaboration avec les attachés de presse Pierre Jenny (Suisse romande) et Susi Schildknecht (Suisse alémanique) à l'occasion de cette année anniversaire, dans le but de renforcer encore la visibilité et la notoriété du Vacherin Fribourgeois AOP.

Vous trouverez sur cette page une sélection d'articles de presse et de reportages TV parus jusqu'à présent, témoignant de l'intérêt croissant porté à notre fromage AOP.

Et l'aventure médiatique continue – restez à l'écoute !

Découvrez
nos reportages TV

Entdecken Sie
unsere TV-Reportagen



La Télé



Basik



Couleurs locales





Medienecho – Der Vacherin Fribourgeois AOP in der Presse

Begleitend zu den Jubiläumsaktivitäten war der Vacherin Fribourgeois AOP im Laufe des Jahres immer wieder Thema in der Öffentlichkeit. Ob in der Fernsehsendung Basik auf RTS, im Migros-Magazin, in der BauernZeitung, im Le Temps oder auf Plattformen wie FRAPP, Food Aktuell oder Nau.ch – unsere Marke wurde porträtiert, verkostet und in vielfältigen Kontexten beleuchtet.

Diese gezielte Medienpräsenz wurde in Zusammenarbeit mit den beiden Presseattachés Pierre Jenny (Westschweiz) und Susi Schildknecht (Deutschschweiz) in diesem Jubiläumsjahr aufgebaut – mit dem Ziel, die Sichtbarkeit und Bekanntheit des Vacherin Fribourgeois AOP weiter zu stärken.

Auf dieser Seite finden Sie eine Auswahl der bisher erschienenen Presseartikel und TV-Beiträge, die das wachsende öffentliche Interesse an unserem AOP-Käse widerspiegeln.

Und die Medienreise geht weiter – bleiben Sie gespannt!

Découvrez une sélection de nos articles print et en ligne

Entdecken Sie eine Auswahl der Print- und Online-Berichte



Le Temps



Bauernzeitung



Food aktuell



Migros-Magazin
ab S. 22

**Vache. Fromage. Campagne.
Le Vacherin Fribourgeois AOP
revient sur le devant de la scène**

Après le succès de la campagne fondue et raclette de l'année dernière, l'histoire continue. Les retours des consommatrices et consommateurs ont été largement positifs – l'objectif de capter l'attention au point de vente a clairement été atteint. C'est dans cette continuité que la nouvelle campagne a été lancée : dès le 9 septembre, elle est entrée dans une nouvelle phase – d'abord en version digitale, avec un nouvel élan et toujours en collaboration avec l'agence Polyconsult.

Le message ? Clair, charmant et avec une touche d'humour. Des slogans comme « La vache, die Kuh. Le Vacherin, der Käse » ou « Nos vaches, notre Vacherin » vont droit au but – avec humour, mais aussi avec fierté.

Au centre de la communication : l'essentiel. Un vrai fromage, un vrai savoir-faire, de vraies valeurs. Une mise en scène épurée, de haute qualité et forte en caractère. Depuis le 22 septembre, la campagne est également visible dans des lieux très fréquentés – notamment dans les gares – en digital out-of-home. L'objectif n'est plus seulement la visibilité au point de vente, mais au cœur du quotidien pour renforcer la notoriété du Vacherin Fribourgeois AOP de manière large et percutante.

Et le meilleur dans tout ça : cette nouvelle campagne s'intègre parfaitement à la communication fondue et raclette existante – surtout en hiver, quand le fromage fondu est à son apogée.

**Kuh. Käse. Campagne.
Der Vacherin Fribourgeois AOP
zeigt wieder Präsenz.**

Nach dem Erfolg der letztjährigen Fondue- und Raclette-Kampagne geht die Geschichte weiter. Die Rückmeldungen der Konsument:innen waren durchweg positiv – das Ziel, am POS für Aufmerksamkeit zu sorgen, wurde definitiv erreicht. Genau daran knüpft die neue Kampagne an: Ab dem 9. September startete sie in die nächste Runde – zunächst digital, mit frischem Elan und erneut in Zusammenarbeit mit der Agentur Polyconsult.

Die Botschaft? Klar, charmant und mit einem Augenzwinkern. Slogans wie «La vache, die Kuh. Le Vacherin, der Käse» oder «Nos vaches, notre Vacherin» bringen das Produkt auf den Punkt – mit Witz, aber auch mit Stolz.

Im Mittelpunkt bleibt, was zählt: echter Käse, echtes Handwerk, echte Werte. Hochwertig inszeniert, reduziert im Stil, dafür umso ausdrucksstärker. Seit dem 22. September ist die Kampagne auch an stark frequentierten Orten – etwa an Bahnhöfen – im digitalen Out-of-Home sichtbar. Nicht mehr nur am Verkaufspunkt, sondern mitten im Alltag, um die Bekanntheit des Vacherin Fribourgeois AOP breit und wirkungsvoll zu stärken.

Und das Beste: Die neue Kampagne fügt sich nahtlos in die bisherige Fondue- und Raclette-Kommunikation ein – besonders in der kalten Jahreszeit, wenn geschmolzener Käse wieder Hochsaison hat.



Nos vaches,
notre Vacherin.



 **Vacherin®**
Fribourgeois
SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans

portrait

André Brodard, Directeur de la Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie

*André Brodard,
Direktor des Freiburgischen Milchverbands*

Après près de dix ans passés à la tête de la Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie (FSFL), André Brodard prendra sa retraite à la fin de l'année. Cet amateur de fondue pur Vacherin Fribourgeois AOP revient sur son parcours professionnel riche et évoque les défis actuels de la filière laitière.

Rien ne prédestinait André Brodard à terminer sa carrière à la FSFL. Titulaire d'une maîtrise fédérale de droguiste, il a commencé son parcours professionnel dans la pharmacutique et la chimie. En 1996, il décide de changer de voie et rejoint la coopérative agricole fenaco.

Nach fast zehn Jahren an der Spitze des Freiburgischen Milchverbands (FSFL) wird André Brodard zum Jahresende pensioniert. Der Fondueliebhaber, mit einer Vorliebe für Vacherin Fribourgeois AOP, blickt auf seine erfolgreiche Berufslaufbahn zurück und spricht über die aktuellen Herausforderungen der Milchwirtschaft.

Nichts deutete darauf hin, dass André Brodard seine Karriere bei der FSFL beenden würde, denn er begann seine berufliche Laufbahn mit einem eidgenössischen Drogistenabschluss in der Pharma- und Chemieindustrie. 1996 beschloss er, einen neuen Weg einzuschlagen, und trat der landwirtschaftlichen Genossenschaft fenaco bei.





Quelques années plus tard, il devient chef de vente aux sources minérales à Henniez. Puis, c'est à la direction nationale des ventes du secteur laitier des Laiteries Réunies Genève qu'il poursuit sa carrière.

En 2016, il reprend la direction de la FSFL. Un parcours riche, marqué par l'apprentissage du suisse-allemand, une compétence qui lui a ouvert de nombreuses portes : « Je l'ai appris à Thoune où j'ai travaillé pendant deux ans. Depuis, je l'ai toujours utilisé. En tant que directeur de la FSFL, je siège aussi à l'échelon national. Quand je dois m'exprimer, je le fais en suisse-allemand, comme ça on m'écoute. »

Son travail à la FSFL est très varié. En plus de fédérer tous les membres sous une même bannière et de s'occuper de la gestion des quantités de lait de l'ensemble des producteurs, la Fédération propose de nombreux services : « Nous conseillons les sociétés de laiterie sur divers sujets, lorsqu'il y a un changement d'acheteur de lait pour la recherche d'un nouveau fromager ou encore des modifications de statuts. Nous avons beaucoup de questions d'ordre juridique, plus que lorsque j'ai commencé il y a dix ans. »

Einige Jahre später wurde er Verkaufsleiter für Mineralwasser bei Henniez, bevor er seine Karriere in der nationalen Vertriebsleitung des Milchsektors der Laiteries Réunies Genève fortsetzte. 2016 übernahm er die Leitung der FSFL.

Eine reichhaltige Laufbahn, geprägt vom Eintauchen in und Erlernen des Schweizerdeutschen Dialekts – eine Kompetenz, die ihm viele Türen geöffnet hat: «Ich habe den Dialekt in Thun gelernt, wo ich zwei Jahre lang gearbeitet habe. Seitdem habe ich ihn immer benutzt. Als Direktor der FSFL bin ich auch auf nationaler Ebene tätig. Wenn ich mich äussern muss, spreche ich Schweizerdeutsch, damit man mir zuhört.»

Seine Arbeit bei der FSFL ist sehr vielfältig. Neben der Zusammenführung aller Mitglieder unter einem Dach und der Verwaltung der Milchmengen aller Produzenten bietet der Verband zahlreiche Dienstleistungen an. «Wir beraten Molkereien zu verschiedenen Themen, beispielsweise wenn es einen Wechsel beim Milchlieferant gibt, um einen neuen Käsehersteller zu finden oder bei Statutenänderungen. Wir erhalten viele juristisch geprägte Anfragen, mehr als noch vor zehn Jahren, als ich angefangen habe.» Auch Investitionsprojekte der

Les projets d'investissement dans les fromageries sont aussi des sujets récurrents. André accompagne les sociétés dans l'élaboration des budgets pour faire les demandes de subvention : « Aujourd'hui ce sont des processus très longs et les coûts sont chaque année plus élevés. Quand je suis arrivé, on calculait 1 centime par kilo de de centrale, j'accompagne les comités de producteurs de Cremo, Milco, Nestlé et Elsa. Je suis aussi membre invité au sein de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois où j'ai une voix consultative. » Pour André, tous nos fromages sont importants. Mais il avoue volontiers que son fromage préféré est le Vacherin Fribourgeois AOP : « Avec son ancrage 100% fribourgeois, nous devons en être fiers. »

A quelques mois de prendre sa retraite anticipée, il tire un bilan positif de ses presque dix ans au sein de la FSFL : « J'ai le sentiment d'avoir donné le meilleur de moi-même et d'avoir su garder la même ligne.

C'est important pour fédérer. » L'état actuel de la filière laitière reste néanmoins délicat selon le directeur : « Je dirais même qu'il est alarmant. Aujourd'hui, le lait est toujours aussi demandé en Suisse mais l'on couvre seulement le 104% des besoins. » Il faut dire que le nombre d'exploitations laitières a diminué de près de 26% en Suisse entre 2014 et 2024 : « Le métier devient de plus en plus difficile. Entre des revenus trop bas, la multiplication des contraintes et des normes et le manque de temps libre, beaucoup de producteurs s'essoufflent et arrêtent. Ça a beau être une passion pour bon nombre d'entre eux, elle doit aussi permettre de vivre. »

Käsereien sind ein Dauerthema. André unterstützt die Unternehmen bei der Budgetplanung für Förderanträge: «Heute sind das sehr langwierige Prozesse, und die Kosten steigen jedes Jahr. Als ich angefangen habe, berechneten wir 1 Rappen pro Kilogramm Milch für den Unterhalt, heute sind es mehr als 2 Rappen.»

Daneben unterstützt er die Produzenten bei allen Preisverhandlungen: «Für die Milch aus der Molkerei begleite ich die Produzentenvorstände von Cremo, Milco, Nestlé und Elsa. Ich bin auch Gastmitglied der Interprofession des Vacherin Fribourgeois, wo ich eine beratende Stimme habe.»

Für André sind alle unsere Käsesorten wichtig. Er gibt jedoch gerne zu, dass sein Lieblingskäse der Vacherin Fribourgeois AOP ist: «Mit seiner 100-prozentigen Freiburger Herkunft dürfen wir darauf stolz sein.»

*Avec son ancrage
100% fribourgeois,
nous devons en être fiers*





Die Idee ist, unbeschwert zu leben

Et qu'a-t-il prévu pour sa retraite ? « L'idée est vraiment de vivre sans contraintes. » Sa femme, infirmière de profession, prendra, elle aussi, sa retraite en 2026. Passionné de chant depuis tout petit, André continuera évidemment de chanter au sein du Chœur des armaillis de la Gruyère ainsi que dans le groupe Le Galipet' Quintet, créé il y a près de trente ans avec quatre copains.

Wenige Monate vor seiner Frühpensionierung zieht er eine positive Bilanz seiner fast zehnjährigen Tätigkeit bei der FSFL: «Ich habe das Gefühl, mein Bestes gegeben und meine Linie beibehalten zu haben. Das ist wichtig, wenn alle an einem Strang ziehen sollen.» Die aktuelle Lage der Milchwirtschaft sei jedoch weiterhin schwierig, so der Direktor: «Ich würde sogar sagen, dass sie alarmierend ist. Zwar ist Milch in der Schweiz nach wie vor sehr gefragt, doch decken wir nur 104 % des Bedarfs. Hinzu kommt, dass die Zahl der Milchviehbetriebe in der Schweiz zwischen 2014 und 2024 um fast 26 % zurückgegangen ist. Der Beruf wird immer schwieriger. Angesichts der sinkenden Einkommen, der immer strengeren Auflagen und Normen sowie der geringen Freizeit verlieren viele Produzenten die Motivation und geben auf. Auch wenn es für viele von ihnen eine Leidenschaft ist, muss es ihnen doch auch ihren Lebensunterhalt sichern.»

Und was hat sich André Brodard für seinen Ruhestand vorgenommen? « Die Idee ist, unbeschwert zu leben » .» Seine Frau, von Beruf Krankenschwester, wird ebenfalls 2026 pensioniert. André, der seit seiner Kindheit leidenschaftlich gerne singt, wird natürlich weiterhin im Chor «Chœur des armaillis de la Gruyère» sowie in der Gruppe «Le Galipet' Quintet» singen, die er vor fast dreissig Jahren mit vier Freunden gegründet hat.

Anaëlle Deschenaux

reportage

Un Train Fondue Moitié-Moitié pour faire rayonner le label et sa recette authentique

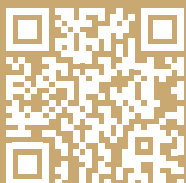
Ein Fondue-Moitié-Moitié-Zug, um das Label und seine authentische Rezeptur erstrahlen zu lassen

Cela fait maintenant plus de deux ans que l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois AOP (IPVF) et l'Interprofession du Gruyère (IPG) se sont associées pour créer le label « Fondue Moitié-Moitié » afin de protéger et promouvoir la recette originale. Désireux d'accroître la notoriété du label, les deux Interprofessions, en collaboration avec la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts (DIAF) et les Transports publics fribourgeois (TPF), ont misé sur le rail.

Pendant quatre ans, un train des TPF aux couleurs du label circulera entre Berne et Broc-Chocolaterie, en passant par Düdingen, Fribourg, Romont, Bulle, La Tour-de-Trême et Broc-Village. Un projet original qui invite les pendulaires et voyageurs à plonger dans l'univers d'un produit fribourgeois emblématique. Une fois à l'intérieur du train, les voyageurs peuvent en apprendre davantage sur la Fondue Moitié-Moitié ou encore participer à des concours. Les premiers passagers ont pu monter à bord de ce Train Fondue Moitié-Moitié le 28 juillet dernier.

Le branding du train, à l'intérieur comme à l'extérieur, a été réalisé par CESA Communication visuelle SA. Un projet techniquement complexe, tenant compte à la fois de la structure particulière d'un train mais aussi d'exigences en termes d'accessibilité. A titre d'exemple, la couleur des portes doit être différente du reste du train afin de garantir une meilleure visibilité pour les personnes malvoyantes.

L'inauguration officielle du train s'est déroulée fin août en présence des Directeurs de l'IPVF et de l'IPG, Romain Castella et Olivier Isler, des Présidents des Interprofessions, Urs Schwaller et Pierre-Ivan Guyot, ainsi que de Serge Collaud, Directeur général des Transports publics fribourgeois (TPF), et Didier Castella, Conseiller d'Etat en charge de la DIAF. L'IPVF remercie chaleureusement toutes les personnes qui ont permis la réalisation de ce projet.



Visitez le site web

Besuchen Sie
die Website



Seit über zwei Jahren arbeiten die Interprofession des Vacherin Fribourgeois AOP (IPVF) und die Interprofession du Gruyère (IPG) gemeinsam daran, das Label „Fondue Moitié-Moitié“ bekannt zu machen – mit dem Ziel, die Originalrezeptur zu schützen und zu fördern. Um die Bekanntheit des Labels weiter zu steigern, setzen die beiden Sortenorganisationen in Zusammenarbeit mit der Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft (ILFD) sowie den Freiburgischen Verkehrsbetrieben (TPF) auf die Schiene.

Vier Jahre lang wird ein TPF-Zug in den Farben des Labels auf der Strecke Bern–Broc-Chocolaterie verkehren und dabei die Orte Düdingen, Freiburg, Romont, Bulle, La Tour-de-Trême und Broc-Village passieren. Ein originelles Projekt, das Pendler und Reisende einlädt, in die Welt eines typischen Freiburger Produkts einzutauchen. Im Zug können die Reisenden mehr über das Fondue Moitié-Moitié erfahren und an Wettbewerben teilnehmen. Die ersten Passagiere sind am 28. Juli dieses Jahres in den «Fondue Moitié-Moitié-Zug» eingestiegen.

Das Branding des Zuges, sowohl innen als auch aussen, wurde von CESA Communication visuelle SA realisiert. Das technisch anspruchsvolle Projekt umfasste die Berücksichtigung sowohl der besonderen Zugstruktur als auch der Anforderungen an die Barrierefreiheit. So muss sich unter anderem die Farbe der Türen vom Rest des Zuges abheben, um eine bessere Sichtbarkeit für sehbehinderte Menschen zu gewährleisten.

Ende August fand in Anwesenheit der Direktoren der IPVF und der IPG, Romain Castella und Olivier Isler, der Präsidenten der Sortenorganisationen, Urs Schwaller und Pierre-Ivan Guyot, sowie von Serge Collaud, Generaldirektor der Freiburger Verkehrsbetriebe (TPF), und Didier Castella, Staatsrat und Leiter der ILFD, die offizielle Einweihung des Zuges statt. Für die Verwirklichung dieses Projekts bedankt sich die IPVF herzlich bei allen Beteiligten.

reportage

La fromagerie Moléson fête ses 60 ans

Die Fromagerie Moléson feiert ihren 60. Geburtstag



La Fromagerie Moléson a parcouru un joli bout de chemin en 60 ans, un anniversaire qu'elle a fêté début septembre. Michel Grossrieder, directeur de l'entreprise, et sa fille, Christelle Waeber, adjointe de direction, évoquent les défis à venir et reviennent sur ces soixante dernières années, desquelles le Vacherin Fribourgeois AOP a étroitement fait partie.

Comment la Fromagerie Moléson SA est-elle née ?

Michel Grossrieder : J'aime bien parler d'une histoire de pure tradition fromagère fribourgeoise. En 1926, mon grand-père est devenu acheteur de lait à Villarsel-le-Gibloux. Ses deux fils ont suivi ses pas et sont devenus fromagers à leur tour. Dans le milieu des années 50, mon père, Gérard, est devenu acheteur de lait à Villarsel, et mon oncle, Pascal, à Villarsiviriaux. En 1964, ils ont repris la laiterie d'Orsonnens et c'est de là qu'est née la société Fromagerie Moléson SA en 1965.

Comment a évolué la Fromagerie Moléson ces 60 dernières années ?

Michel Grossrieder : Avec le rachat du lait d'Orsonnens, nous avions de plus grosses quantités de lait à transformer. Nous avons agrandi et réaménagé nos locaux et avons commencé à fabriquer d'autres produits, comme des yogourts et des tommes. A l'époque, le marché laitier était très dirigé et les spécialités n'étaient pas du ressort des fromageries villageoises qui devaient fabriquer essentiellement du Gruyère. Il fallait un certain esprit entrepreneurial pour se lancer dans d'autres fabrications, dont le financement n'était pas garanti par l'Union Suisse du Fromage.

Cela a forcé notre jeune entreprise à aller sur le marché et à commencer une activité commerciale. C'est d'ailleurs le début de cette activité commerciale qui nous a permis de faire partie, avec d'autres fromagers, des pionniers du développement du Vacherin Fribourgeois hors du canton de Fribourg.

Anfang September feierte die Fromagerie Moléson ihr 60. Jubiläum. In den vergangenen 60 Jahren hat sie einen langen Weg zurückgelegt. Michel Grossrieder, Firmenleiter, und seine Tochter Christelle Waeber, stellvertretende Firmenleiterin, sprechen über die bevorstehenden Herausforderungen und blicken auf die letzten sechzig Jahre zurück, in denen der Vacherin Fribourgeois AOP eine wichtige Rolle gespielt hat.

Welche Entstehungsgeschichte hat die Fromagerie Moléson SA?

Michel Grossrieder: Ich spreche gerne von einer reinen Freiburger Geschichte der Käsetradition. 1926 wurde mein Grossvater Milchkäufer in Villarsel-le-Gibloux. Seine beiden Söhne übernahmen sein Erbe und wurden ebenfalls Käser. Mitte der 1950er Jahre wurde mein Vater Gérard Milchkäufer in Villarsel und mein Onkel Pascal in Villarsiviriaux. 1964 übernahmen sie die Molkerei in Orsonnens, aus der im Jahr darauf die Fromagerie Moléson SA hervorging.

Wie hat sich die Käserei Moléson in den vergangenen 60 Jahren entwickelt?

Michel Grossrieder: Durch den Milchankauf aus Orsonnens hatten wir deutlich mehr Milch zu verarbeiten. Wir haben unsere Räumlichkeiten vergrössert, umgebaut und begonnen, andere Produkte wie Joghurt und Tommes herzustellen. Damals war der Milchmarkt stark reguliert und die Herstellung von Spezialitäten lag nicht im Zuständigkeitsbereich der Dorfkäsereien, die hauptsächlich Gruyère herstellen mussten. Es erforderte einen gewissen Unternehmmergeist, sich auf andere Produktionen einzulassen, deren Finanzierung durch die Schweizer Käseunion ungewiss war. Somit war unser junges Unternehmen gezwungen, sich auf den Markt zu begeben und eine kommerzielle Tätigkeit aufzunehmen. Dank dieser Expansion gehörten wir übrigens zusammen mit anderen Käseherstellern zu den Pionieren der Vermarktung von Vacherin Fribourgeois ausserhalb des Kantons Freiburg.



***Puis est arrivée la libéralisation du marché
laitier dans les années 90...***

Michel Grossrieder : Oui, c'est dans ces années de grand chamboulement du marché que nous avons regroupé toute l'activité de notre entreprise à Orsonnens avec la création d'une nouvelle fromagerie. A ce moment-là, 5 sociétés de laiterie nous livraient leur lait. L'organisation des structures fromagères s'est accentuée sur les sortes de fromages, donnant naissance à nos deux AOP fortes, le Gruyère AOP en 2001 et le Vacherin Fribourgeois AOP en 2005. De notre côté, dans les années 2000, nous avons augmenté notre assortiment de produits et commencé à transformer du lait de brebis et de chèvre. C'est à cette époque-là également que nous avons créé l'association Fromogroup. Elle regroupe notre septantaine de producteurs de lait et a pour objectif de définir les conditions de livraison et de gérer les quantités de lait attribuées à nos producteurs attitrés.

***Dann kam in den 90er Jahren
die Liberalisierung des Milchmarktes...***

Michel Grossrieder: Das stimmt; in diesen Zeiten starker Markt-veränderungen bündelten wir alle Geschäftstätigkeiten unseres Unternehmens in Orsonnens durch die Gründung einer neuen Käserei. Damals lieferten uns fünf Molkereien ihre Milch. Die zunehmende Konzentration der Käserei-strukturen auf bestimmte Käsesorten führte zur Etablierung unserer beiden starken AOP-Käsesorten: Die Produktion von Gruyère AOP wurde im Jahr 2001 und jene des Vacherin Fribourgeois AOP im Jahr 2005 aufgenommen. In den 2000er Jahren wurde unser Produktsortiment erweitert und wir begannen, Schafs- und Ziegenmilch zu verarbeiten. In dieser Zeit haben wir auch den Verband Fromogroup gegründet. Dieser umfasst rund 70 Milchproduzenten, legt die Lieferbedingungen fest und verwaltet die unseren Vertragspartnern zugeteilten Milchmengen.

***Dieses Jahr feiern Sie Ihr 60-jähriges Bestehen.
Was haben Sie geplant?***

Christelle Waeber: Am ersten Septemberwochenende haben wir ein Jubiläumsfest organisiert. Am Freitagabend haben wir ein Bankett mit unseren wichtigsten Partnern veranstaltet. Am Samstag folgte für Kunden und die Bevölkerung ein Tag der offenen Tür mit Führungen und verschiedenen Aktivitäten für Gross und Klein.

Den Abschluss bildete ein Bénichon-Essen für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie deren Familien. Wir haben auch den Kindern des Schulkreises eine Pausenverpflegung angeboten. Da unser Laden, die Crèmerie du Gibloux, dieses Jahr sein 10. Jubiläum feiert, gibt es jeden 10. des Monats ein Angebot für 10 Franken.



*Et cette année, vous fêtez vos 60 ans.
Qu'avez-vous prévu ?*

Christelle Waeber : Nous avons organisé un week-end de fête début septembre. Le vendredi soir, nous avons organisé un banquet avec nos principaux partenaires. Le samedi, c'était portes ouvertes pour les clients et la population, avec des visites et diverses animations pour petits et grands.

Puis, nous avons terminé le week-end par un repas de Bénichon pour nos collaboratrices et collaborateurs ainsi que leurs familles. Nous avons aussi offert une récré aux enfants du cercle scolaire. Et comme notre magasin, la Crèmerie du Gibloux, fête ses 10 ans cette année, nous proposons chaque 10 du mois une offre à 10 francs à nos clients.

Que représente le Vacherin Fribourgeois AOP pour votre entreprise ?

Michel Grossrieder : C'est un pilier de notre fromagerie, un produit phare qui fait partie de notre identité. Nous en avons toujours produit. Je me rappelle quand, dans mon enfance, je devais tenir la toile car nous faisions encore le Vacherin Fribourgeois AOP à la volée. Depuis que j'ai repris la direction de l'entreprise en 2006, je suis membre du comité de la société des fabricants de Vacherin Fribourgeois AOP ainsi que délégué à l'IPVF. Nous avons également fait partie des premiers à obtenir le label Fondue Moitié-Moitié.

Welche Bedeutung hat der Vacherin Fribourgeois AOP für Ihr Unternehmen?

Michel Grossrieder: Er ist ein wichtiger Pfeiler unserer Käserei und ein Vorzeigeprodukt, das Teil unserer Identität ist. Wir produzieren ihn schon seit jeher. Ich erinnere mich noch daran, wie ich als Kind das Tuch halten musste, da der Vacherin Fribourgeois AOP damals noch von Hand hergestellt wurde. Seit ich im Jahr 2006 die Geschäftsleitung übernommen habe, bin ich Vorstandsmitglied des Verbands der Vacherin-Fribourgeois-AOP-Hersteller und Delegierter bei der IPVF. Wir gehörten auch zu den Ersten, die das Label «Fondue Moitié-Moitié» erhielten.

*Nous avons également
fait partie des premiers
à obtenir le label
Fondue Moitié-Moitié*



Vous gérez une entreprise de plus de 110 collaborateurs et avez transformé en 2024 plus de 9000 tonnes de lait.

Comment vous démarquez-vous de la concurrence ?

Michel Grossrieder : Nous pouvons compter sur un personnel compétent et la loyauté d'un noyau solide. Nous proposons un service de vente très personnalisé et maîtrisons toute la chaîne de production jusqu'à la livraison chez les clients. Cela nous permet d'être très réactifs. Notre assortiment de produits régionaux correspond également parfaitement à la demande des grandes surfaces. Grâce à notre atelier de manufacture, nous pouvons proposer nos produits sous de multiples formes. En 2024, 770 tonnes de nos produits y ont été découpés et conditionnés.

Quels sont vos principaux défis pour l'avenir ?

Michel Grossrieder : Sans notre matière première qu'est le lait, nous n'existerions pas. Nous devons donc continuer à assurer notre bassin laitier pour l'approvisionnement en offrant de la perspective aux producteurs. Nous devons aussi perpétuellement adapter la structure de l'entreprise à toutes les évolutions et innover pour rester attractifs. L'amélioration de notre communication, notamment sur les réseaux sociaux fait aussi partie de nos défis actuels. Un gros défi à plus long terme est la décarbonation de la production d'énergie. Cela fait maintenant 3 ans que nous travaillons avec un cabinet d'ingénieurs pour élaborer notre bilan énergétique et identifier les améliorations avec le plus grand potentiel d'énergie. Cet automne, nous souhaitons également mettre sur pied un Conseil d'administration pour pérenniser la gouvernance de l'entreprise.

Ohne den Rohstoff Milch gäbe es uns gar nicht



Sie leiten ein Unternehmen mit mehr als 110 Mitarbeitern und haben 2024 mehr als 9000 Tonnen Milch verarbeitet.

Wodurch setzen Sie sich von der Konkurrenz ab?

Michel Grossrieder: Wir können auf kompetente Mitarbeiter und die Loyalität eines starken Kernteams zählen, bieten einen sehr persönlichen Verkaufsservice und beherrschen die gesamte Produktionskette bis zur Kundenlieferung. Dadurch können wir kurzfristig reagieren. Zudem entspricht unser breit gefächertes Sortiment an regionalen Produkten perfekt der Nachfrage der Grossverteiler. Dank unserer Produktionsstätte können wir eine Vielzahl verschiedener Produkte anbieten. Dort wird ein wichtiger Teil unseres Geschäfts abgewickelt und es ist uns möglich, viele Anfragen zu bearbeiten. 2024 haben wir dort 770 Tonnen unserer Produkte geschnitten und verpackt.

Mit welchen signifikanten Herausforderungen müssen Sie in Zukunft rechnen?

Michel Grossrieder: Ohne den Rohstoff Milch gäbe es uns gar nicht. Deshalb müssen wir unsere Milchversorgung auch weiterhin sichern, indem wir den Erzeugern Perspektiven bieten. Darüber hinaus müssen wir innovativ und attraktiv bleiben und unsere Strukturen ständig allen Entwicklungen anpassen. Dazu zählt auch die Optimierung unserer Kommunikation, insbesondere in den sozialen Netzwerken. Eine bedeutende langfristige Herausforderung ist die Dekarbonisierung der Energieproduktion. Seit mittlerweile drei Jahren arbeiten wir mit einem Ingenieurbüro zusammen, um unsere Energiebilanz zu erstellen und die Optimierungen mit dem grössten Energiepotenzial zu identifizieren. Diesen Herbst möchten wir ausserdem einen Verwaltungsrat einrichten, um die langfristige Sicherung der Unternehmensführung zu sichern.

Anaëlle Deschenaux

portrait

Florence Hagron, Directrice de Fromages et détail de 1983 à 2017

Florence Hagron, von 1983 bis 2017

Direktorin von Fromages et détail



Avec 289 tonnes exportées vers la France en 2024, le pays se classe en tête des destinations à l'export pour le Vacherin Fribourgeois AOP. Une réussite à laquelle Florence Hagron, ancienne directrice de Fromages et détail, a largement contribué en faisant connaître ce fromage d'exception à travers l'Hexagone. Aujourd'hui retraitée, l'histoire d'amour qu'elle a tissée avec le Vacherin Fribourgeois AOP continue.

Florence Hagron a découvert le Vacherin Fribourgeois AOP à Rungis. Mais son histoire avec le Vacherin Fribourgeois AOP a véritablement débuté en 2002 dans l'une des plus belles rues de Paris, Avenue Mozart. C'est là qu'elle rencontre pour la seconde fois Jean-Nicolas Philipona, alors président de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois. « Jean-Nicolas est venu dans l'une de nos boutiques car il voulait absolument que l'on vende de la Fondue Moitié-Moitié. La première fois à Rungis, je n'étais pas certaine que ça puisse fonctionner parce que la fondue était conditionnée dans des sachets en plastique, et nous les Parisiens, on aime le côté traditionnel. Mais cette seconde fois, il m'a convaincue. » Ce jour-là naît non seulement une belle histoire avec le Vacherin Fribourgeois AOP, mais c'est aussi le début d'une longue amitié avec Jean-Nicolas et sa femme Denise.

Florence a beaucoup fait pour la promotion du Vacherin Fribourgeois AOP en France. Directrice de la centrale d'achats Fromages et détail du groupe Odéon jusqu'en 2017, elle gérait 22 boutiques en région parisienne. Elle se rendait aussi aux quatre coins de la France et de la Suisse afin de dénicher des produits de niche pour ses boutiques. C'est d'ailleurs elle qui a fait venir la crème double en France, tout comme les meringues de l'entreprise Rime : « Et tout cela s'est fait en collaboration avec Jean-Nicolas.

Mit einem Ausfuhrvolumen von 289 Tonnen im Jahr 2024 steht Frankreich an erster Stelle der Exportdestinationen für den Vacherin Fribourgeois AOP. Zu diesem Erfolg hat Florence Hagron wesentlich beigetragen. Als Direktorin von Fromages et détail hat sie diesen aussergewöhnlichen Käse in ganz Frankreich bekannt gemacht. Heute ist sie im Ruhestand, doch ihre Liebesgeschichte mit dem Vacherin Fribourgeois AOP geht weiter.

Florence Hagron lernte den Vacherin Fribourgeois AOP in Rungis kennen. Ihre besondere Beziehung zu diesem Käse begann jedoch erst 2002 in einer der schönsten Strassen von Paris, der Avenue Mozart. Dort traf sie zum zweiten Mal auf Jean-Nicolas Philipona, den damaligen Präsidenten der Interprofession du Vacherin Fribourgeois. «Jean-Nicolas kam in eines unserer Geschäfte, weil er unbedingt wollte, dass wir Fondue Moitié-Moitié verkaufen. Beim ersten Mal in Rungis war ich mir nicht sicher, ob das funktionieren würde, denn das Fondue war in Plastiktüten verpackt, und wir Pariser lieben es traditionell. Aber beim zweiten Mal hat er mich überzeugt. An diesem Tag begann nicht nur ein schönes Kapitel mit dem Vacherin Fribourgeois AOP, sondern auch eine langjährige Freundschaft mit Jean-Nicolas und seiner Frau Denise.»

Florence hat sich stark für die Beliebtheit des Vacherin Fribourgeois AOP in Frankreich eingesetzt. Als Leiterin von Fromages et détail der Odéon-Gruppe leitete sie bis 2017 22 Fachgeschäfte im Grossraum Paris. Sie reiste durch ganz Frankreich und die Schweiz, um Nischenprodukte für ihre Geschäfte zu finden. Sie war es auch, die den Doppelrahm und die Meringues der Firma Rime nach Frankreich brachte: «All dies geschah in Zusammenarbeit mit Jean-Nicolas.



Oft wurde mir gesagt, ich würde mehr für die Schweiz als für das Unternehmen arbeiten.» Der Vacherin Fribourgeois AOP, dieser cremige und delikate Käse mit unvergleichlichen Aromen, wie Florence ihn beschreibt, hatte für sie schon immer einen besonderen Stellenwert.

Mehrere ihrer Filialleiter hatten die Gelegenheit, den Kanton Freiburg zu besuchen und einen Blick hinter die Kulissen der Vacherin-Fribourgeois-AOP - Produktion zu werfen: «Ich wollte meinen Käsefachleuten zeigen, was dahintersteckt. Die Atmosphäre, die Herzlichkeit – ich wollte, dass sie all das spüren können. Und natürlich den direkten Kontakt zu den Produzenten haben. Bei ihrer Abreise sagten sie mir alle: Ich brauche Vacherin Fribourgeois AOP, um ihn in meiner Boutique zu verkaufen!

On me disait souvent que je travaillais plus pour la Suisse que pour l'entreprise. » Quant au Vacherin Fribourgeois AOP, ce fromage onctueux et délicat aux arômes incomparables, comme elle aime le décrire, il a toujours occupé une place particulière pour elle.

Plusieurs de ses responsables de boutique ont d'ailleurs eu la chance de venir dans le canton de Fribourg pour découvrir les coulisses de la production du Vacherin Fribourgeois AOP : « Je voulais montrer à mes fromagers ce que cela impliquait.

Man hat auch gesehen, dass sie nach ihrer Rückkehr nach Frankreich mit den Kunden darüber gesprochen haben, dass sie das Produkt hervorragend kennen. »

Man spürt ihre Leidenschaft, Florence ist mit Herzblut dabei. 2016 wurde sie zum Chevalier de l'ordre du mérite agricole (Ritter des Ordens für Verdienste um die Landwirtschaft) ernannt, zwei Jahre später zum Offizier. Eine prestigeträchtige Auszeichnung für diese Normannin, die für ihre Arbeit manchmal ihr Privatleben zurückstellen musste. Zwar ist sie mit 68 Jahren pensioniert und nicht mehr als Direktorin für Käse und Einzelhandel tätig, aber sie arbeitet weiterhin, primär für die Schweiz: «Ende Juni war ich auf der Gartenparty der Schweizer Botschaft in Paris, bei der das Freiburger Terroir im Mittelpunkt stand. Ich arbeite weiterhin für Switzerland Cheese Marketing, das mir seine Aktivitäten in Frankreich anvertraut, und ich auch für den Schweizer Käse-Stand an der SIA (Salon international de l'agriculture).»

*L'ambiance, la chaleur,
je voulais qu'ils puissent
ressentir tout cela.*

Ihre Leidenschaft für die Käsewelt hat sie auch an ihre Umgebung weitergegeben: «Mein Sohn Romain ist Käser in Vernon. Er wird meine Nachfolge an der SIA antreten, aber das ist viel Arbeit, weshalb ich ihn weiterhin unterstütze. Auch ihre Neffen Pierre und Alexis Hagron sind in diesem Bereich tätig. Letzterer wurde vor einigen Jahren für seinen Vacherin Fribourgeois AOP am Concours de la Lyre d'Or ausgezeichnet.



L'ambiance, la chaleur, je voulais qu'ils puissent ressentir tout cela. Et bien sûr avoir ce contact direct avec les producteurs. En repartant, ils me disaient tous : « il me faut du Vacherin Fribourgeois AOP pour le vendre dans ma boutique ! » On sentait également dans leur façon d'en parler aux clients à leur retour en France qu'ils connaissaient parfaitement le produit ».

On le ressent à sa manière de parler de son travail, Florence est passionnée. En 2016, elle a été décorée Chevalier de l'ordre du mérite agricole, puis officier deux ans plus tard. Une récompense prestigieuse pour cette Normande qui a parfois dû mettre sa vie entre parenthèses pour son travail. A 68 ans, bien qu'elle soit à la retraite et n'occupe plus le poste de directrice de Fromages et détail, elle continue à travailler, surtout pour la Suisse : « J'étais fin juin à la Garden Party à l'Ambassade de Suisse à Paris où le terroir fribourgeois était à l'honneur. Je travaille encore pour Switzerland Cheese Marketing qui me confie toutes ses opérations en France et je continue également à travailler pour le stand des fromages de Suisse au SIA.»

Sa passion pour le monde du fromage, elle l'a aussi transmise autour d'elle : « Mon fils Romain est fromager à Vernon. C'est lui qui va prendre le relais au SIA, mais c'est beaucoup de travail alors je continue à l'aider. » Ses neveux, Pierre et Alexis Hagron sont également dans le domaine. Ce dernier a été primé au Concours de la Lyre d'Or il y a quelques années avec du Vacherin Fribourgeois AOP.

Et s'il y a un autre domaine qui anime Florence, c'est celui du basketball. Ancienne joueuse, elle a repris en 2018 la gestion d'une équipe de Nationale 3 en difficulté financière et l'a remise sur pied avec succès. Elle a arrêté l'an dernier pour profiter un peu plus de sa retraite : « J'essaie de rattraper toutes les vacances que je n'ai pas prises et de profiter de ma famille. » Cet été, c'est sur l'Île d'Oléron qu'elle a pu savourer de jolis moments en famille, avec toujours son ordinateur sous la main... au cas où.

Anaëlle Deschenaux

Wenn Florence sich für etwas anderes begeistert, dann ist es Basketball. Als ehemalige Spielerin übernahm sie 2018 die Leitung einer finanziell angeschlagenen Mannschaft, der Nationale 3, und brachte sie wieder erfolgreich auf Kurs. Im vergangenen Jahr hat sich zurückgezogen, um ihren Ruhestand in vollen Zügen zu leben: «Ich versuche, all die Urlaube nachzuholen, die ich nicht genommen habe, und meine Familie zu genießen.» Diesen Sommer verbrachte sie mit ihrer Familie wunderschöne Momente auf der Île d'Oléron. Ihren Computer hatte sie dabei immer zur Hand ... für alle Fälle.

Ich wollte meinen Käsefachleuten zeigen, was dahintersteckt



Nos vaches, notre Vacherin.



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans