

Intensités

N°50
Décembre 2025





Vaches Fribourgeoises
DÉGUSTATION

Quelle
A vous
Welche G
Sie haben

DOUX / MILD
INTENSE / KR



Sommaire

Inhaltsverzeichnis



14

Salon Suisse des
Goûts et Terroirs

4 edito

Une année exceptionnelle pour un produit d'exception
Ein hervorragendes Jahr für ein einzigartiges Produkt

6 thématique

Les World Cheese Awards en terres helvétiques
Die World Cheese Awards in der Schweiz

11 thématique

Le Club Vaccarinus a intronisé ses nouveaux membres
Der Vaccarinus-Club hat seine neuen Mitglieder inthronisiert

14 reportage

Hôte d'honneur du Salon Suisse des Goûts et Terroirs
De beaux échanges entre le public et les professionnels de la branche
Ehrengast an der Schweizer Messe «Goûts et Terroirs»:
Angeregte Gespräche zwischen Publikum und Branchenexperten

18 découverte de nos membres

Lauréats Courtemelon
Preisträger in Courtemelon

impressum

Editeur : Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Rédaction : Fédération Patronale et Économique

Traduction : wTMC sàrl

Graphisme : Parallele.ch

Photo : Baptiste Wyssmüller, ©Switzerland Cheese Marketing

© salon des Goûts et Terroir - Jessica Genoud, Alain Wicht,
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@vacherinfribourgeois-aop.ch
www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

edito

Une année exceptionnelle pour un produit d'exception

Ein hervorragendes Jahr für ein einzigartiges Produkt



Urs Schwallier
Président | Präsident



Romain Castella
Directeur | Direktor

L'année écoulée a été marquée par une mobilisation extraordinaire autour du Vacherin Fribourgeois AOP à l'occasion de ses jubilés. Nous sommes profondément reconnaissants envers les 1'000 membres de notre filière, dont l'engagement quotidien garantit la qualité du produit et sa présence sur les marchés suisses et étrangers. Plusieurs d'entre eux ont ouvert alpages, fromageries et exploitations pour accueillir la presse, les vidéastes et autres créateurs de contenu. Ce temps consacré a permis de montrer la réalité de notre branche, ce qui représente un véritable atout pour la promotion du Vacherin Fribourgeois AOP. Un grand merci également à l'équipe de l'IPVF qui a porté une année riche en événements. Les entreprises partenaires, la Fédération Patronale et Économique, Polyconsult, Parallèle et encore Up to you, ont grandement contribué à la réussite de ces jubilés. L'investissement supplémentaire consenti par le comité a porté ses fruits car le Vacherin Fribourgeois AOP a brillé tout au long de l'année, notamment en tant qu'hôte d'honneur au Salon Suisse des Goûts et Terroirs, où les « ateliers fondue » ont rencontré un franc succès, confirmé par des retombées médiatiques dépassant nos attentes.

Notre présence à Berne, à l'occasion des World Cheese Awards, concours organisé pour la première fois en Suisse, a renforcé la visibilité du Vacherin Fribourgeois AOP. Parmi tous les fromages en compétition, 40 Vacherin Fribourgeois AOP étaient représentés et 31 d'entre eux ont obtenu une médaille. L'Interprofession du Vacherin Fribourgeois AOP adresse ses félicitations à tous les lauréats. Le chalet dédié à la Fondue Moitié-Moitié, mis en place en partenariat avec l'Interprofession du Gruyère AOP, ainsi que la

Anlässlich seiner Jubiläen war das vergangene Jahr geprägt von einer ausserordentlichen Mobilisierung rund um den Vacherin Fribourgeois AOP. Unser Dank gilt den 1'000 Mitgliedern unserer Branche, deren tägliches Engagement die Produktqualität und die Präsenz auf den in- und ausländischen Märkten garantiert. Viele von ihnen haben ihre Alpweiden, Käsereien und Betriebe für Presse, Filmteams und andere Content-Ersteller geöffnet. Dadurch konnte die Realität unserer Branche gezeigt werden, was einen echten Gewinn für die Förderung des Vacherin Fribourgeois AOP darstellt.

Ein grosses Dankeschön geht auch an das IPVF-Team, dem es gelungen ist, ein ereignisreiches Jahr zu organisieren. Die Partnerunternehmen, die Fédération Patronale et Économique, Polyconsult, Parallèle und Up to you haben massgeblich zum Erfolg dieser Jubiläen beigetragen. Die zusätzlichen Investitionen des Vorstands haben sich ausgezahlt: Der Vacherin Fribourgeois AOP strahlte das ganze Jahr über – insbesondere als Ehrengast der Schweizer Messe «Goûts et Terroirs», wo die «Fondue-Workshops» ein grosser Erfolg waren. Dies wurde durch die Medienresonanz bestätigt, die unsere Erwartungen übertraf.

Unsere Präsenz in Bern anlässlich der World Cheese Awards, die zum ersten Mal in der Schweiz stattfanden, hat die Sichtbarkeit des Vacherin Fribourgeois AOP gestärkt. Von den 40 Vacherin Fribourgeois AOP, die unter allen am Wettbewerb teilnehmenden Käseprodukten vertreten waren, erhielten 31 eine Medaille. Die Interprofession des Vacherin Fribourgeois AOP gratuliert allen Preisträgern. Grosses Interesse weckten auch das dem Fondue Moitié-Moitié

soirée du Club Vaccarinus et les fondues servies dans les trams historiques ont suscité un grand enthousiasme.

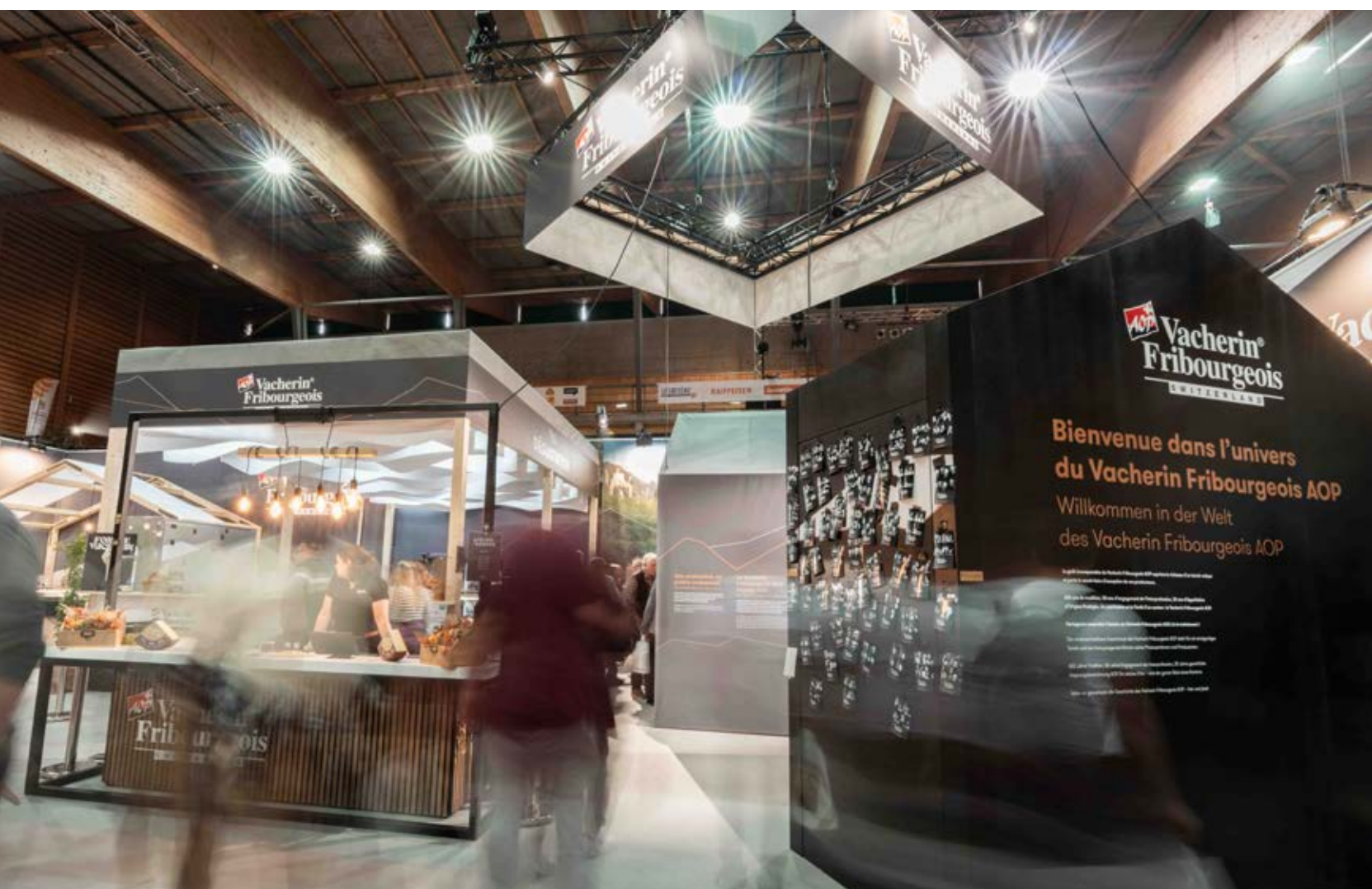
Cette édition d'Intensités présente aussi les lauréats du Concours Suisse des produits du terroir de Courtemelon, rappelant l'importance de participer à ces rendez-vous pour valoriser notre savoir-faire.

À toutes celles et ceux qui ont contribué à cette année exceptionnelle, nous vous transmettons nos remerciements et nos vœux chaleureux pour cette fin d'année.

gewidmete Chalet, das in Zusammenarbeit mit der Sortenorganisation Gruyère AOP eingerichtet wurde, sowie der vom Club Vaccarinus organisierte Abend und natürlich die Fondues, die in historischen Trams serviert wurden.

Diese Intensités-Ausgabe stellt auch die Preisträger des Schweizer Wettbewerbs für regionale Produkte in Courtemelon vor und unterstreicht damit, wie wichtig es ist, an solchen Veranstaltungen teilzunehmen, um unser Können unter Beweis zu stellen.

Allen, die zu diesem aussergewöhnlichen Jahr beigetragen haben, sprechen wir unseren Dank aus und wünschen Ihnen einen guten Rutsch ins neue Jahr.



thématique

Les World Cheese Awards en terres helvétiques

Die World Cheese Awards in der Schweiz



Pour la première fois de leur histoire, les World Cheese Awards ont eu lieu en Suisse, plus précisément dans la ville de Berne, désignée « Capital of Cheese » pour l'occasion. Pendant trois jours, 5'244 fromages provenant de 46 pays ont été présentés au jury et au public. Parmi tous les fromages en compétition, 40 Vacherin Fribourgeois AOP étaient représentés et 31 d'entre eux ont obtenu une médaille. L'un d'eux, affiné par Martin Rauber de l'Alpage Grossen Tossen, a décroché une Super Gold, le plaçant parmi les 107 meilleurs fromages du monde. S'ajoutent à cela deux médailles d'Or, neuf d'Argent et dix-neuf de Bronze. Ce palmarès exceptionnel met en lumière l'excellence de toute une filière, du travail des productrices et producteurs de lait jusqu'au savoir-faire des affineurs.

Zum ersten Mal in ihrer Geschichte fanden die World Cheese Awards in der Schweiz, genauer gesagt in Bern, statt. Für die Dauer der Veranstaltung wurde Bern zur «Käse-Hauptstadt» ernannt. Drei Tage lang wurden der Jury und dem Publikum 5244 Käsesorten aus 46 Ländern präsentiert, darunter 40 Vacherin Fribourgeois AOP, von denen 31 mit einer Medaille ausgezeichnet wurden. Jener, der von Martin Rauber von der Alp Grossen Tossen veredelt wurde, gewann eine Super-Gold-Medaille und gehört somit zu den 107 besten Käsesorten der Welt. Hinzu kommen zwei Goldmedaillen, neun Silbermedaillen und neunzehn Bronzemedaillen. Diese aussergewöhnliche Erfolgsbilanz unterstreicht die Exzellenz einer ganzen Branche – von der Leistung der Milchproduzenten bis zum Know-how der Affineure.





Les producteurs de Vacherin Fribourgeois AOP primés ***Die ausgezeichneten Vacherin Fribourgeois AOP-Hersteller***

SUPER OR SUPER GOLD

Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage - Martin Rauber, Alp Grossen Tossen

OR GOLD

Vacherin Fribourgeois AOP Classic - Tobie Genoud, Fromagerie Vuarmarens

Vacherin Fribourgeois AOP Rustic - Cremo SA, Villars-sur-Glâne

ARGENT SILBER

Vacherin Fribourgeois AOP Classic - Alain Jungo, Käserei Struss – St. Ursen

Vacherin Fribourgeois AOP Classic - Gregory Maisonneuve, Fromagerie Gumeffens

Vacherin Fribourgeois AOP - Käsereigenossenschaft Heitenried, Heitenried

Vacherin Fribourgeois AOP - Manfred Lauper, Käserei Tentlingen

Vacherin Fribourgeois AOP - Markus Wohlhauser, Käserei Lurtigen

Vacherin Fribourgeois AOP - Stéphane Schneuwly, Fromagerie Arconciel

Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage - Clément Donatien, Alpage Les Audèches

Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage - Stefan König, Alpage La Vathia

Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage - Laurent Gachet, Alpage Hauta Chia

BRONZE BRONZE

Vacherin Fribourgeois AOP - Gabriel Moura, Fromagerie La Roche

Vacherin Fribourgeois AOP - Nicolas Schmoutz, Fromagerie Mézières

Vacherin Fribourgeois AOP sanglé à l'ancienne - Marc Mesot, Fromagerie Châtonnaye

Vacherin Fribourgeois AOP - Cédric Descloux, Fromagerie de Vuadens

Vacherin Fribourgeois AOP - Benoît Kolly, Laiterie du Mouret SA

Vacherin Fribourgeois AOP - Cédric Descloux, Fromagerie de Vuadens

Vacherin Fribourgeois AOP - Fromagerie-Ecole Grangeneuve

Vacherin Fribourgeois AOP - Alain Jungo, Käserei Struss – St. Ursen

Vacherin Fribourgeois AOP - Louis-Alexandre Yerly, Fromagerie Friseneit

Vacherin Fribourgeois AOP - Fromagerie Moléson SA, Orsonnens

Vacherin Fribourgeois AOP - Nicolas Schmoutz, Fromagerie Mézières

Vacherin Fribourgeois AOP - Cremo SA, Villars-sur-Glâne

Vacherin Fribourgeois AOP Bio - Ewald Schafer, Käserei Cressier

Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage - Joël Gachet, Alpage La Progena

Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage - Philippe et Marc Pasquier, Alpage Jeux de Quilles

Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage - Ruffieux Philippe et Michaël, Alpage Varvalanna

Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage - Steve Andrey, Alpage Gros Marro

Vacherin Fribourgeois AOP Extra - Fromagerie Moléson SA, Orsonnens

Vacherin Fribourgeois AOP Rustic frisé - Fromagerie Moléson SA, Orsonnens

L'Interprofession du Vacherin Fribourgeois AOP adresse ses félicitations à tous les lauréats.

Ces distinctions témoignent de la passion et de l'expertise des producteurs et affineurs.

Die Interprofession des Vacherin Fribourgeois AOP gratuliert allen Preisträgern.

Diese Auszeichnungen zeugen von der Leidenschaft und der Expertise der Produzenten und Veredler.

Comment s'est passé le processus de délibération ?

Tous les fromages soumis ont été dégustés à l'aveugle par un jury international composé de 265 personnes. Le jury était constitué d'éminents experts en fromage (cuisiniers, acheteurs, vendeurs, journalistes, créateurs, etc.). Répartis en petites équipes, le jury a décidé, pour chaque produit, s'il méritait une distinction (Bronze, Argent, Or, voire Super Or), selon des critères tels que l'aspect de la croûte et de la pâte, l'arôme et la texture du fromage, avec une pondération plus prononcée pour le goût et la sensation en bouche. Pour la catégorie Super Or, chaque équipe de juges a décerné au fromage le plus remarquable de sa table le titre de lauréat Super Or. Ces fromages ont ensuite été réévalués par un superjury de 14 experts internationaux, qui a sélectionné les finalistes. Chaque membre du jury a choisi son favori à titre personnel et lui a permis de rejoindre la finale. Finalement, les 14 fromages ont à nouveau été dégustés par le superjury et notés de 1 à 7, devant le public. Cette année, le titre du champion du monde 2025 revient au Gruyère AOP de la fromagerie de montagne de Vorderfultigen (BE) de Pius Hitz.

Nous nous réjouissons que le prix suprême revienne à un fromage de Suisse et félicitons sincèrement le Gruyère AOP et le producteur Pius Hitz.

So wurde bewertet:

Alle eingereichten Käsesorten wurden von einer internationalen Jury aus 265 Personen in einer Blind-Degustation beurteilt. Die Jury bestand aus renommierten Käseexperten (Köchen, Einkäufer, Verkäufer, Journalisten, Designer usw.). Sie wurde in kleine Teams aufgeteilt und entschied für jedes Produkt, ob es eine Auszeichnung (Bronze, Silber, Gold oder sogar Super-Gold) verdient. Dabei wurden Kriterien wie Aussehen der Rinde und der Käsemasse, das Käsearoma und die Konsistenz berücksichtigt, wobei Geschmack und Gaumenfreude stärker gewichtet wurden. In der Kategorie Super Gold kürte jedes Jury-Team den herausragendsten Käse seines Tisches zum «Super Gold-Gewinner». Diese Käsesorten wurden anschliessend von einer Superjury aus 14 internationalen Experten erneut bewertet, die die Finalisten auswählte. Jedes Jurymitglied wählte seinen persönlichen Favoriten aus und ermöglichte ihm damit den Einzug ins Finale. Schliesslich wurden die 14 Käse erneut von der Superjury verkostet und vor Publikum mit Noten von 1 bis 7 bewertet. In diesem Jahr geht der Weltmeistertitel 2025 an den Gruyère AOP aus der Bergkäserei Vorderfultigen (BE) von Pius Hitz.

Wir freuen uns, dass der höchste Preis an einen Käse aus der Schweiz geht, und gratulieren dem Gruyère AOP und dem Produzenten Pius Hitz herzlich.





Bon à savoir

- 948 fromages en compétition venaient de **Suisse**.
- Avec 37 distinctions **Super Gold**, 99 **Gold**, 219 **Silver** et 235 **Bronze**, le fromage suisse a une nouvelle fois démontré de manière éclatante pourquoi il est considéré comme le meilleur fromage du monde.
- Cette édition des World Cheese Awards a été un record en termes de participation. Le nombre de fromages en compétition était **9,13% plus élevé** que lors des derniers World Cheese Awards en 2024 au Portugal.
- Pour la première fois lors des World Cheese Awards, des produits venaient d'**Afghanistan** et du **Panama**.
- Les fromages dégustés proviennent de lait de vache, de brebis, de chèvre et de bufflonne, mais aussi de lait de **chamelle** ou de **jument**.
- Les World Cheese Awards parcourent le monde depuis seulement quelques années. Ils ont déjà eu lieu à **Oviedo** et à **Saint-Sébastien** en Espagne, à **Bergame** en Italie ou encore à **Trondheim** en Norvège.

Schon gewusst?

- 948 der eingereichten Käsesorten stammten aus der Schweiz.
- Mit 37 **Super Gold**, 99 **Gold**, 219 **Silber** und 235 **Bronze-Auszeichnungen** hat der Schweizer Käse erneut eindrucksvoll bewiesen, warum er als der weltbeste Käse gilt.
- Diese Ausgabe der World Cheese Awards war ein Rekord in Sachen Beteiligung. Die Anzahl der eingereichten Käsesorten war **um 9,13 % höher** als bei der letzten Ausgabe in Portugal im Jahr 2024.
- Zum ersten Mal bei den World Cheese Awards wurden Produkte aus **Afghanistan** und **Panama** eingereicht.
- Die degustierten Käsesorten wurden aus Kuh-, Schafs-, Ziegen- und Büffelmilch, aber auch aus **Kamel-** oder **Stutenmilch** hergestellt.
- Die World Cheese Awards finden erst seit wenigen Jahren weltweit statt. Sie wurden bereits in **Oviedo** und **San Sebastián** in Spanien, in **Bergamo** in Italien und in **Trondheim** in Norwegen ausgetragen.

Belle mise en lumière du Vacherin Fribourgeois AOP lors des World Cheese Awards

Durant les trois jours de l'événement, du 13 au 15 novembre dernier, le Vacherin Fribourgeois AOP a bénéficié d'une forte présence dans la « Capital of Cheese ». Parmi les actions phares, le public a notamment pu déguster une fondue pur Vacherin dans un ancien tram bernois, entièrement habillé aux couleurs du Vacherin Fribourgeois AOP. Les billets, proposés en prévente grâce à notre partenariat avec QoQa, se sont écoulés en un temps record. Grâce aux 44 places disponibles par trajet, plus de 350 personnes ont pu vivre cette expérience gourmande et conviviale.

Les visiteurs ont également eu l'opportunité de déguster une Fondue Moitié-Moitié dans l'icône chalet YB. Des stands de dégustation et de vente étaient également présents dans l'enceinte de la manifestation, au Swiss Fine Food Market et au cœur du Cheese Festival.

Der Vacherin Fribourgeois AOP im Rampenlicht bei den World Cheese Awards

Vom 13. bis 15. November war der Vacherin Fribourgeois AOP während der dreitägigen Veranstaltung in der «Capital of Cheese» stark vertreten. Besonders beeindruckend war ein Vacherin-Fondue-Plausch in einem historischen Berner Tram, das vollständig in den Farben des Vacherin Fribourgeois AOP gestaltet war. Die im Vorverkauf erhältlichen Tickets, die wir dank unserer Partnerschaft mit QoQa anbieten konnten, waren schnell ausverkauft. Dank der 44 verfügbaren Plätze pro Fahrt konnten mehr als 350 Personen dieses kulinarische und gesellige Erlebnis geniessen.

Die Besucher hatten zudem die Gelegenheit, im legendären YB-Chalet ein Fondue Moitié-Moitié zu probieren. Ausserdem gab es auf dem Veranstaltungsgelände, im Swiss Fine Food Market und im Herzen des Cheese Festivals weitere Degustations- und Verkaufsstände.



thématique

Le Club Vaccarinus a intronisé ses nouveaux membres

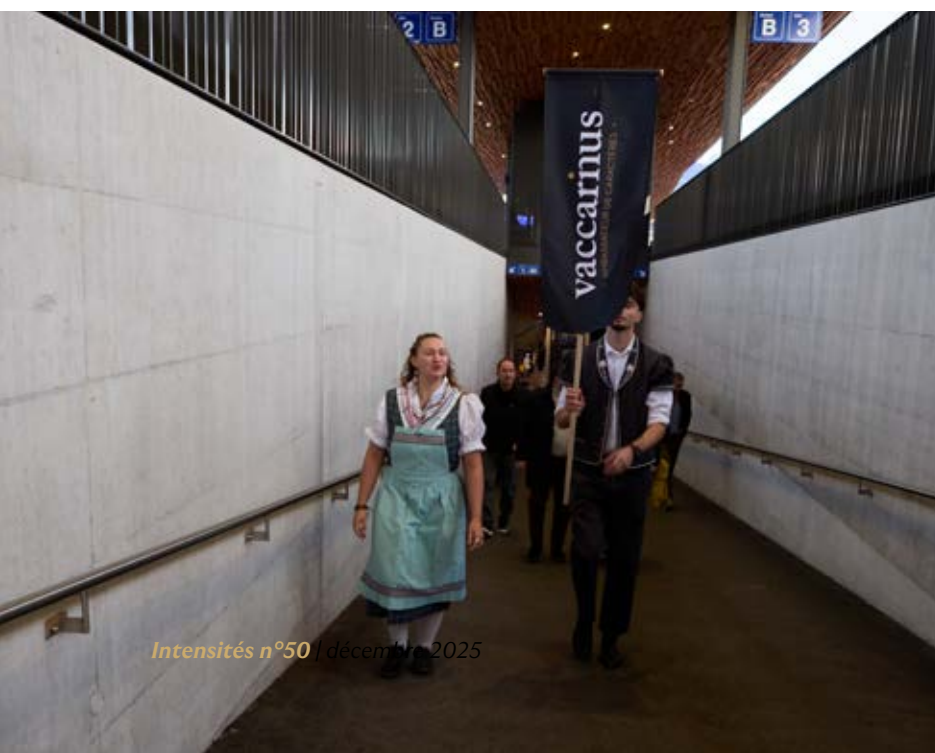
Der Vaccarinus-Club hat seine neuen Mitglieder inthronisiert

Cette année, les ambassadrices et ambassadeurs du Vacherin Fribourgeois AOP se sont rendus à Berne, ville hôte des World Cheese Awards, pour participer à la traditionnelle soirée du Club Vaccarinus. Un trajet pas comme les autres, puisqu'ils ont embarqué dans le train Label Fondue Moitié-Moitié, spécialement affrété pour l'occasion. A leur arrivée sur l'esplanade du stade de Wankdorf, les invités ont partagé une Fondue Moitié-Moitié au sein du mythique YB Chalet. La rencontre a été ponctuée d'interventions diverses, avec en particulier celle de Zoë Më, représentante de la Suisse au dernier concours de l'Eurovision.

Et comme le veut la tradition, le Président du Club Vaccarinus, Alain Lunghi, a eu le plaisir d'introniser 11 nouvelles personnes durant la soirée, portant le Club à un total de 184 membres.

Dieses Jahr reisten die Botschafterinnen und Botschafter des Vacherin Fribourgeois AOP nach Bern, der Gastgeberstadt der World Cheese Awards, um am traditionellen Abend des Vaccarinus-Clubs teilzunehmen. Es war eine Reise der besonderen Art, denn sie stiegen in den speziell für diesen Anlass gecharterten Fondue-Moitié-Moitié-Zug ein. Nach ihrer Ankunft auf der Esplanade des Wankdorf-Stadions genossen die Gäste im legendären YB-Chalet ein Fondue Moitié-Moitié. Das Treffen wurde von verschiedenen Darbietungen begleitet, darunter insbesondere jene von Zoë Më, der Vertreterin der Schweiz beim letzten Eurovision Song Contest.

Traditionsgemäss durfte der Präsident des Vaccarinus-Clubs, Alain Lunghi, im Laufe des Abends elf neue Mitglieder aufnehmen, sodass der Club nun insgesamt 184 Mitglieder zählt.



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

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



Nouveaux membres
Neue Mitglieder

Monsieur Meyer	Pascal	QoQa Services SA
Madame Vionnet	Zoé	Maitre fromagère
Monsieur Vonlanthen	Kevin	Fromage Gruyère SA
Monsieur Menoud	Eric	Économiste
Madame Remy-Ruffieux	Annick	Directrice administrative
Monsieur Meier	Paul	Fromarte
Monsieur Schoenenweid	André	Etablissement cantonal de promotion foncière
Monsieur Biemann	Jean-François	Elsa Group
Madame Casteran	Claire	Cluster Food & Nutrition
Madame Wohlhauser	Sandra	Juge fédérale
Monsieur Roschy	Philippe	GastroFribourg



reportage

Hôte d'honneur du Salon Suisse des Goûts et Terroirs De beaux échanges entre le public et les professionnels de la branche

*Ehrengast an der Schweizer Messe «Goûts et Terroirs»:
Angeregte Gespräche zwischen Publikum
und Branchenexperten*

Du 29 octobre au 2 novembre, le Vacherin Fribourgeois AOP était l'un des hôtes d'honneur de la 25^e édition du Salon Suisse des Goûts et Terroirs aux côtés de la Principauté du Liechtenstein et de ChasseSuisse.

Pensé et créé pour mettre en avant l'ensemble de la filière, le stand du Vacherin Fribourgeois AOP a rencontré un vif succès auprès des visiteurs. Animation phare du stand, les ateliers fondue pur Vacherin ont conquis quelque 1300 personnes. Par tablée de quatre ou de six personnes, les participants étaient invités à sélectionner six fromages parmi une trentaine de morceaux, les déguster, puis en retenir trois pour composer leur propre fondue. Guidés par des fromagers endossant le rôle de coachs, les participants ont découvert que préparer une fondue pur Vacherin est en réalité bien plus simple qu'ils ne l'imaginaient. Température, bons gestes et patience : tant de conseils que les participants pourront mettre en pratique chez eux.

Vom 29. Oktober bis zum 2. November war der Vacherin Fribourgeois AOP neben dem Fürstentum Liechtenstein und JagdSchweiz Ehrengast der 25. Ausgabe der Schweizer Messe «Goûts et Terroirs».

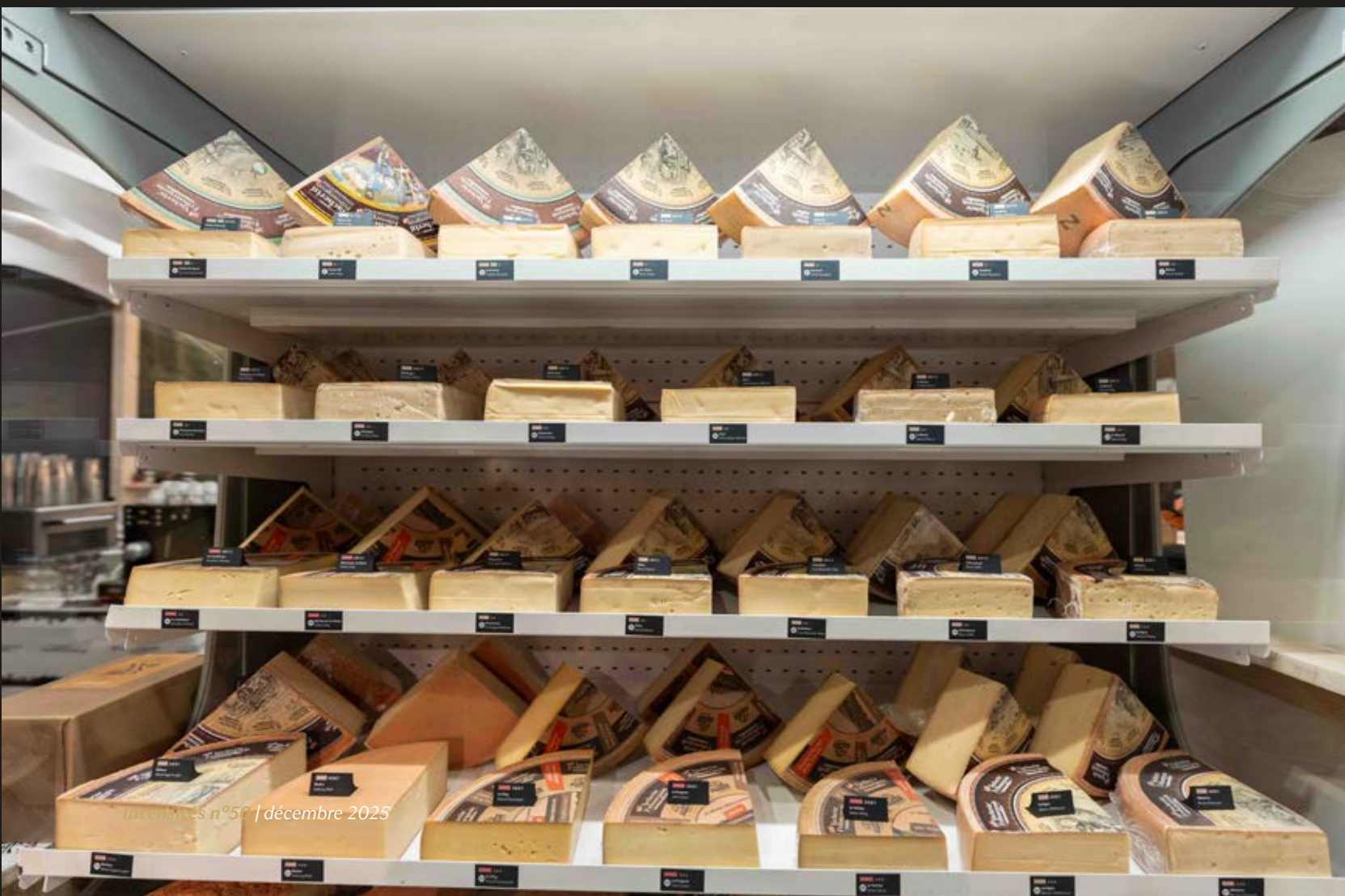
Der Vacherin Fribourgeois AOP-Stand war so konzipiert und gestaltet, dass er die gesamte Branche in den Vordergrund stellte, was bei den Besuchern auf grossen Anklang stiess. Die Fondue-Workshops rund um das Fondue aus 100% Vacherin waren die Hauptattraktion am Stand und begeisterten rund 1300 Personen. In Vierer- oder Sechsergruppen wurden die Teilnehmer gebeten, sechs Vacherin-Varianten aus über dreissig Stücken auszuwählen, diese zu probieren und dann drei davon für ihr eigenes Fondue auszuwählen. Unter Anleitung von erfahrenen Käsern, die als Berater fungierten, stellten die Teilnehmer fest, dass die Zubereitung eines Fondues aus reinem Vacherin viel einfacher ist, als sie gedacht hatten. Temperatur, richtige Handgriffe und Geduld: All diese Tipps können die Teilnehmer nun zu Hause umsetzen.

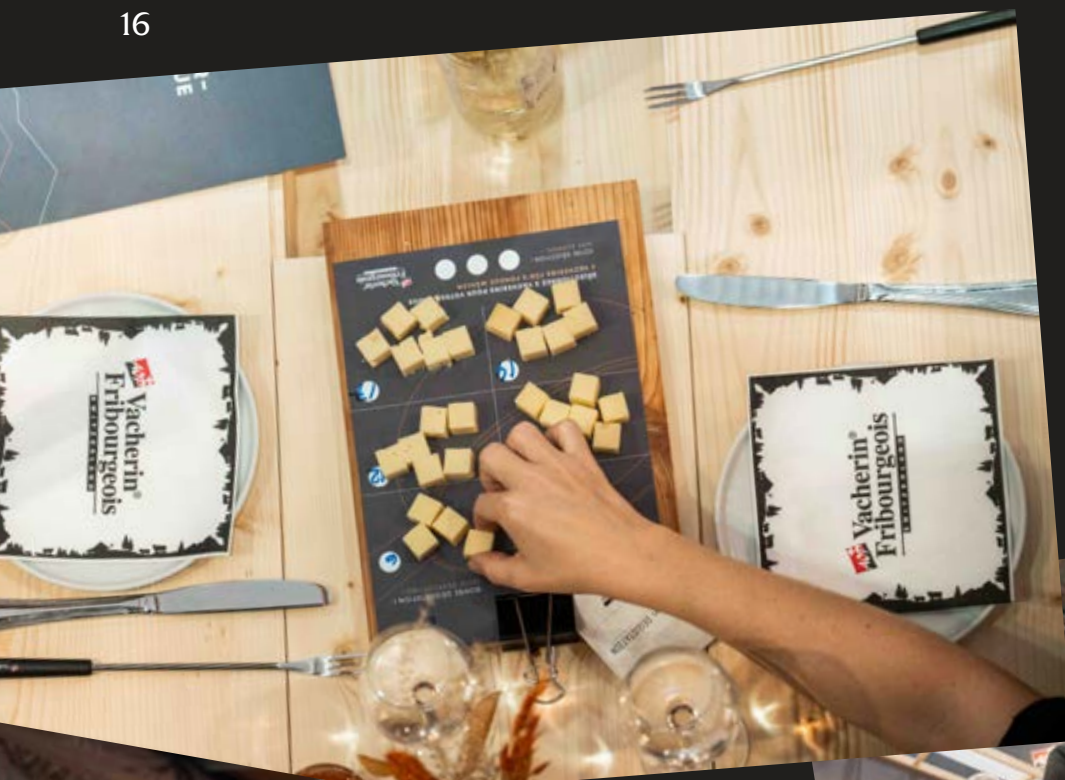
Grâce aux nombreuses animations mais aussi aux nombreux échanges avec les professionnels de la branche, les visiteurs ont découvert toute la richesse de notre produit d'exception. L'IPVF tire un bilan très positif de sa participation au salon et remercie chaleureusement toutes les personnes qui ont œuvré à ce succès.

Nous remercions chaleureusement les organisateurs du Salon suisse des Goûts et Terroirs pour nous avoir invité et offert cette magnifique vitrine.

Dank der zahlreichen Animationen und des regen Austauschs mit Branchenfachleuten konnten die Besucher die ganze Vielfalt unseres aussergewöhnlichen Produkts entdecken. Die IPVF zieht eine sehr positive Bilanz ihrer Teilnahme an der Messe und bedankt sich herzlich bei allen, die zu diesem Erfolg beigetragen haben.

Wir bedanken uns herzlich bei den Organisatoren der Schweizer Messe «Goûts et Terroirs» für die Einladung und diese grossartige Plattform.





Bon à savoir

- 1300 personnes ont participé aux ateliers
- 15 coaches
- 34 Vacherin Fribourgeois AOP à déguster
- 45'000+ visiteurs
- 25 enfants ont fait leur propre fondue à l'École du Goût
- 300 le nombre de m² du stand
- 6 films réalisés pour l'espace cinéma
- 1200 photos prises par les visiteurs au photomaton

Kennzahlen

- 1300 Personen haben an den Workshops teilgenommen,
- 15 Berater,
- 34 Vacherin Fribourgeois AOP zum Degustieren,
- 45'000+ Besucher,
- 25 Kinder stellten in der École du Goût ihr eigenes Fondue her
- 300 m² Standfläche,
- 6 für den Filmbereich gedrehte Filme,
- 1200 von Besuchern im Fotoautomaten geknipste Fotos.



découverte de nos membres

Lauréats Courtemelon

Preisträger in Courtemelon

Le traditionnel Concours Suisse des produits du Terroir s'est déroulé le dernier week-end de septembre à Courtemelon. Lors de cette 11^e édition, 1'170 produits de toute la Suisse étaient en compétition et 367 ont remporté une médaille. Le canton de Fribourg, avec 66 médailles, est le deuxième canton le plus médaillé après celui de Vaud.

Le Vacherin Fribourgeois AOP s'est lui distingué avec 15 médailles, à la coupe ou en fondue. Les artisans primés sont repartis avec 3 médailles d'Or, 10 médailles d'Argent et 2 médailles de Bronze. En plus de sa médaille d'argent pour son Vacherin Fribourgeois AOP Extra, Cédric Descoux, de la Fromagerie de Vuadens, a remporté le prix de Meilleur producteur dans la catégorie des produits laitiers.

Félicitations à tous les artisans fribourgeois qui ont fait briller le Vacherin Fribourgeois AOP et la fondue pur Vacherin ou Moitié-Moitié lors de ce concours.

Der traditionelle Schweizer Wettbewerb für regionale Produkte fand am letzten Septemberwochenende in Courtemelon statt. Bei dieser elften Ausgabe standen 1170 Produkte aus der ganzen Schweiz im Wettbewerb, von denen 367 eine Medaille gewannen. Mit 66 Medaillen ist der Kanton Freiburg nach dem Waadtland der zweitbeste Kanton.

Der Vacherin Fribourgeois AOP wurde mit 15 Medaillen ausgezeichnet – sei es als Schnittkäse oder als Fondue. Die ausgezeichneten Hersteller erhielten drei Gold-, zehn Silber- und zwei Bronzemedailien. Zusätzlich zu seiner Silbermedaille für seinen Vacherin Fribourgeois AOP Extra gewann Cédric Descoux von der Fromagerie de Vuadens den Preis für den besten Hersteller in der Kategorie «Milchprodukte».

Herzlichen Glückwunsch an alle Freiburger Produzenten, die den Vacherin Fribourgeois AOP und das reine Vacherin- oder das Moitié-Moitié-Fondue bei diesem Wettbewerb so hervorragend präsentiert haben.





Producteur Hersteller	Produit Produkt	Médaille Medaille
Marc Delacombaz, Fromagerie Delacombaz, Montbovon	Vacherin Fribourgeois AOP Rustic	Or - Gold
Cremo SA	Vacherin Fribourgeois AOP Classic	Or - Gold
William Wyssmüller, Les Fondues Wyssmüller® SA	Les Fondues Wyssmüller® «Excellence» (Moitié-Moitié)	Or - Gold
	Les Fondues Wyssmüller® La Fondue des Artistes, fondue suisse Moitié-Moitié	Argent - Silber
	Les Fondues Wyssmüller® Fondue Création (Moitié-Moitié)	Bronze - Bronze
Stéphane Marro, Chalet fribourgeois, Villarimboud	Fondue Marro	Argent - Silber
Christophe Lauper, Fromagerie de Grangettes	Vacherin Fribourgeois AOP	Argent - Silber
Famille Uldry, Fromagerie de Pont-la-Ville	Vacherin Fribourgeois AOP	Argent - Silber
Cédric Descloux, Fromagerie de Vuadens	Vacherin Fribourgeois AOP Extra	Argent - Silber
Steve Dupasquier, Fromagerie Dupatchi, Vuisternens-dt-Romont	Fondue Pur Vacherin Fribourgeois AOP	Argent - Silber
	Vacherin Fribourgeois AOP	Bronze - Bronze
Louis-Alexandre Yerly, Fromagerie/Käserei de Friseneit, Schmitten	Fondue Moitié-Moitié certifiée	Argent - Silber
	Fondue Moitié-Moitié	Argent - Silber
Vacherin Fribourgeois SA	Fondue Pur Vacherin Fribourgeois AOP	Argent - Silber
	Fondue Suprême 400g	Argent - Silber



Vacherin[®]
Fribourgeois

SWITZERLAND



**Ohne Vacherin
ist's nur Käse.**