

Intensités

N°51
Mai 2026





Sommaire

Inhaltsverzeichnis

6

Alain
Jungo



12

Olivier
Ruprecht



16

Tobie
Genoud



4 edito

Faire face aux défis sans perdre le cap
Auf Herausforderungen reagieren, ohne vom Kurs abzuweichen

6 à la découverte de nos membres

Prix du Conseil d'État 2026, Alain Jungo, Fromagerie Struss
Staatsratspreis 2026, Alain Jungo, Käserei Struss

10 à la découverte de nos membres

Quelques questions à Philippe Demierre, Président du Conseil d'État
Fragen an Staatsratspräsident Philippe Demierre

12 reportage

Des vaches heureuses et des producteurs bienveillants
Von glücklichen Kühen und fürsorglichen Landwirten

16 portrait

Tobie Genoud, Fromagerie Vuarmarens & environs
Tobie Genoud, Käserei Vuarmarens & Umgebung

20 interview

Jérôme Raemy, nouveau directeur commercial chez Huguenin Fromages
Interview mit Jérôme Raemy, dem neuen Vertriebsleiter bei Huguenin Fromages

impressum

Editeur : Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Rédaction : Fédération Patronale et Économique

Traduction : wTMC sàrl

Graphisme : Parallele.ch

Photo : Parallele.ch, Dominique Savary, SCM Benelux

Impression : media f imprimerie SA Bulle

Tirage : 1550 exemplaires

20

Jérôme
Huguenin



edito

Faire face aux défis sans perdre le cap

Auf Herausforderungen reagieren, ohne vom Kurs abzuweichen



Urs Schwaller
Président | Präsident

Si le climat économique et géopolitique tendu apporte son lot de difficultés, il n'est pas si déstabilisant pour le Vacherin Fribourgeois AOP.

En plus de 600 ans d'histoire, notre célèbre produit a déjà connu des périodes très compliquées, jusqu'à une interdiction de production durant la Seconde Guerre mondiale. Nous allons donc traverser 2026 avec engagement et conviction en comptant sur tous les acteurs de la filière pour maintenir la confiance des consommateurs.



Romain Castella
Directeur | Direktor

Nous devons toutefois admettre que l'actualité ne joue pas en notre faveur. Avec un franc toujours plus fort, nous devons redoubler d'efforts pour consolider notre position sur les marchés européens, sans oublier l'impact des guerres sur les prix de l'énergie et des engrais. Autant de pressions qui pèsent, une fois de plus, sur le travail quotidien de nos membres. Dans un tel contexte, tout le monde est d'accord pour dire que la réadaptation des prix serait un exercice difficile.

Malgré tout, la dynamique est là. Vraisemblablement, en 2026, nous produirons plus de 3'000 tonnes de Vacherin Fribourgeois AOP, et pour y arriver, nous avons besoin de tout le monde. Dans cette édition, nous mettons à l'honneur des producteurs de lait passionnés, engagés pour garantir une qualité irréprochable, ainsi que de jeunes fromagers qui s'investissent dans des fromageries modernisées, rendues possibles grâce à des investissements importants.

Obwohl die gegenwärtige wirtschaftliche und geopolitische Lage mit ihren zahlreichen Herausforderungen eine gewisse Instabilität mit sich bringt, stellt dies für den Vacherin

Fribourgeois AOP keine allzu grosse Bedrohung dar. In seiner über 600-jährigen Geschichte hat das berühmte Produkt bereits schwierigere Zeiten durchlebt, darunter ein Produktionsverbot während des Zweiten Weltkriegs. 2026 soll daher mit Engagement und Überzeugung gemeistert werden, wobei auf alle Branchenakteure gesetzt wird, damit das Konsumentenvertrauen erhalten bleibt.

Dennoch müssen wir eingestehen, dass die jüngsten Entwicklungen uns nicht entgegenkommen. Angesichts des starken Frankens müssen wir umso mehr Anstrengungen unternehmen, um unsere Position auf den europäischen Märkten stabil zu halten, von den Auswirkungen der Kriege auf die Energie- und Düngemittelpreise ganz zu schweigen. All diese Faktoren lasten auf dem Alltag unserer Mitglieder. Dass eine Preisanpassung unter diesen Umständen kaum umzusetzen wäre, darüber sind sich alle einig.

Dennoch spüren wir eine gewisse Dynamik. Voraussichtlich werden wir im Jahr 2026 über 3000 Tonnen Vacherin Fribourgeois AOP produzieren, und diese Zielsetzung können wir nur mit der Unterstützung aller erreichen. Mit Stolz stellen wir in dieser Ausgabe Milchproduzenten vor, die ihre Arbeit voller Leidenschaft betreiben, um qualitativ hochwertige Milch zu liefern, sowie junge Käser, die sich in modernisierten Käsereien engagieren, die unter anderem dank bedeutender Investitionen entstehen konnten.



On ne peut que remercier et saluer l'effort des personnes qui ont contribué à ces succès et qui mettent en valeur le lait de toute une région. Même constat du côté des affineurs : la relève est bien présente, et la continuité se construit dans de bonnes conditions. Nous avons besoin des affineurs et maisons de commerce pour développer les activités de vente du Vacherin Fribourgeois AOP afin de sécuriser la filière.

Certes, les membres de la filière jouent un rôle essentiel pour atteindre les objectifs fixés en matière de qualité, de régularité, de traçabilité et d'authenticité. Toutefois, nous avons aussi besoin d'autres appuis pour y arriver. À cet égard, le lien avec le Conseil d'État fribourgeois, qui prend chaque année le temps de déguster le Vacherin Fribourgeois AOP, de mettre en avant une fromagerie et de venir à la rencontre des lauréats, est précieux. Ce soutien compte aussi pour faire avancer notre Interprofession.

Unser Dank gilt jenen Menschen, die zu diesen Erfolgen beigetragen haben und die Milch einer ganzen Region hervorheben. Ihre Bemühungen verdienen unsere Würdigung. Gleiches gilt für die Affineure: Der Nachwuchs ist zahlreich vertreten und gewährleistet die Kontinuität. Wir benötigen die Affineure und Handelspartner, um die Verkaufsaktivitäten des Vacherin Fribourgeois AOP auszubauen und somit die Zukunft der Branche zu sichern.

Obwohl die Branchenmitglieder eine zentrale Rolle bei der Erreichung unserer Ziele in Bezug auf Qualität, Gleichmässigkeit, Rückverfolgbarkeit und Authentizität spielen, sind wir dennoch auf weitere Unterstützung angewiesen. Insbesondere die Verbindung zum Freiburger Staatsrat ist von unschätzbarem Wert. Er nimmt sich jedes Jahr die Zeit, den Vacherin Fribourgeois AOP zu degustieren, eine Käserei vorzustellen und die Preisträger persönlich zu treffen. Diese Unterstützung ist wichtig, um unsere Branchenorganisation weiter voranzubringen.



à la découverte de nos membres

Prix du Conseil d'État 2026, Alain Jungo, Fromagerie Struss

Staatsratspreis 2026, Alain Jungo, Käserei Struss

Depuis 2020, le Conseil d'État sélectionne un Vacherin Fribourgeois AOP et un Gruyère AOP destinés à être servis lors de ses apéritifs officiels. En 2026, c'est Alain Jungo, de la Fromagerie Struss à St-Ours, qui a remporté la distinction du meilleur Vacherin Fribourgeois AOP.

La Fromagerie Struss existe depuis plus de 100 ans. Les parents d'Alain Jungo, Franz et Liliane, l'ont reprise en 1986. Jusque dans les années 90, son père fabriquait de l'Emmental, puis il a changé pour devenir fabricant de Gruyère AOP. En 2013, à la fermeture de la Fromagerie de Wolperswil, le père d'Alain rachète leur lait, dont une partie était destinée à la production de Vacherin Fribourgeois AOP et devient fabricant.

Ayant grandi au-dessus de la fromagerie, devenir fromager était une évidence pour Alain Jungo : « J'ai pour ainsi dire toujours aidé mon père. Dès mes 8 ans, je passais pratiquement tous mes week-ends à la fromagerie. » En 2021, il réalise son rêve d'enfant et reprend les rênes de la fromagerie. Depuis, il a également repris le lait des deux autres fromageries de St-Ours. Au total, il reçoit chaque année 3,5 millions de kilo de lait, dont une partie est transformée en 48 tonnes de Vacherin Fribourgeois AOP. Sa production est en partie commercialisée par l'entreprise Vacherin Fribourgeois SA à Bulle, le reste étant destiné à la vente locale.

Seit 2020 wählt der Staatsrat jedes Jahr einen Vacherin Fribourgeois AOP und einen Gruyère AOP aus, die bei seinen offiziellen Aperitifs serviert werden. In diesem Jahr gewann Alain Jungo der Käserei Struss in St. Ursen den Preis für seinen Vacherin Fribourgeois AOP.

Die Käserei Struss besteht seit über 100 Jahren. Alain Jungos Eltern, Franz und Liliane, übernahmen sie im Jahr 1986. Bis in die 1990er Jahre stellte sein Vater Emmentaler her, dann wechselte er zur Gruyère AOP Produktion. Als die Käserei in Wolperswil 2013 schloss, kaufte Alain Jungos Vater deren Milch auf, von der ein Teil für die Vacherin Fribourgeois AOP Produktion bestimmt war, und wurde selbst Käsehersteller.

Da Alain Jungo über der Käserei aufgewachsen ist, stand für ihn von Anfang an fest, dass er Käser werden möchte: «Ich habe meinem Vater sozusagen immer geholfen. Seit meinem achten Lebensjahr verbrachte ich praktisch jedes Wochenende in der Käserei.» 2021 verwirklichte er seinen Kindheitstraum, indem er dessen Leitung übernahm. Seitdem übernimmt er auch die Milch der beiden anderen Käsereien in St. Ursen. Insgesamt erhält er jährlich 3,5 Millionen Kilogramm Milch, wovon ein Teil zu 48 Tonnen Vacherin Fribourgeois AOP verarbeitet wird. Während ein Teil seiner Produktion von der Vacherin Fribourgeois SA in Bulle vermarktet wird, ist der Rest für den lokalen Verkauf bestimmt.





Chez les Jungo, le métier de fromager est avant tout une histoire de famille. Julien, le frère d'Alain, est lui aussi acheteur de lait et gère la Fromagerie Büel à Planfayon. Les fromageries des frères sont rassemblées sous l'entité Jungo Cheese AG. Leur papa, désormais à la retraite, travaille encore régulièrement à St-Ours. Quant à leur maman, elle gère le magasin de St-Ours. Ils peuvent également toujours compter sur leur sœur pour donner un coup de main.

Quel effet cela fait-il de voir son Vacherin Fribourgeois AOP sacré meilleur de l'année par le Conseil d'État ? « C'est une grande reconnaissance d'avoir gagné ce prix. Le lot de Vacherin Fribourgeois AOP que j'avais sélectionné pour la dégustation du Conseil d'État m'a aussi valu une médaille d'argent au World Cheese Awards. C'est magnifique. » Alain Jungo a beaucoup apprécié sa rencontre avec Philippe Demierre, président du Conseil d'État, venu lui remettre le prix en mains propres : « J'ai fait un petit aller-retour depuis Loèche-les-Bains où j'étais en vacances avec ma femme et mon fils. C'était un moment très agréable. J'en ai profité pour lui faire découvrir la fromagerie ainsi que notre cave d'affinage. »

Bei den Jungos ist das Käserhandwerk eine echte Familienangelegenheit. Julien, der Bruder von Alain, ist ebenfalls Milcheinkäufer und leitet die Käserei Büel in Plaffeien. Die Käsereien der beiden Brüder werden unter dem Dach der Jungo Cheese AG geführt. Auch ihr mittlerweile pensionierter Vater arbeitet noch regelmässig in St. Ursen, während ihre Mutter dort den Laden leitet. Wenn sie Hilfe brauchen, können sie auch immer auf ihre Schwester zählen.

Wie fühlt es sich an, wenn der eigene Vacherin Fribourgeois AOP vom Staatsrat als bester des Jahres ausgezeichnet wird? « Diese Auszeichnung ist eine grosse Ehre. Zudem brachte mir die Auswahl, die ich für die Degustation im Staatsrat zusammengestellt hatte, eine Silbermedaille bei den World Cheese Awards ein. Das fühlt sich grossartig an. » Alain Jungo hat das Treffen mit Staatsratspräsident Philippe Demierre, der ihm den Preis persönlich überreicht hat, sehr genossen, und sagte dazu: « Ich habe einen kleinen Abstecher von Leukerbad gemacht, wo ich mit meiner Frau und meinem Sohn im Urlaub war. Es war ein sehr angenehmer Moment. Ich habe die Gelegenheit genutzt, ihm unsere Käserei und unseren Reifekeller zu zeigen. »

En dehors de son travail, Alain passe beaucoup de temps avec sa famille. Il s'est aussi découvert un attrait pour le golf : « J'ai commencé avec un collègue en 2022 lorsque nous avons rénové la fromagerie. C'est un très beau sport où on peut aussi profiter d'être à l'extérieur. J'y vais environ trois fois par semaine. » Le fromager y voit d'ailleurs de nombreux parallèles avec son métier : « Comme lorsque je fais du fromage, chaque geste compte. En respectant les étapes, on gagne en régularité et en qualité. »

Neben seiner Arbeit verbringt Alain viel Zeit mit seiner Familie. Zudem hat er Gefallen am Golfspielen gefunden: « Als wir 2022 die Käseerei renovierten, habe ich zusammen mit einem Kollegen damit angefangen. Es ist ein wunderschöner Sport, bei dem man auch die Zeit im Freien genießen kann. Ich spiele etwa dreimal pro Woche. » Der Käser sieht darin übrigens viele Parallelen zu seinem Beruf: « Genau wie bei der Käseherstellung zählt jede Bewegung. Wenn man die einzelnen Schritte beachtet, gewinnt man an Beständigkeit und Qualität. »

Anaëlle Deschenaux



Les trois derniers lauréats du Prix du Conseil d'État pour le Vacherin Fribourgeois AOP sont :
Die drei letzten Preisträger des Staatsratspreises für den Vacherin Fribourgeois AOP sind :

2025 : Pierre-Alain Uldry, Laiterie de Pont-la-Ville
2024 : Stéphane Schneuwly, Laiterie d'Arconciel
2023 : Pierre-André Barras, Alpage Le 3^e des Groin

à la découverte de nos membres

Quelques questions à Philippe Demierre, Président du Conseil d'État

Fragen an Staatsratspräsident Philippe Demierre



Philippe Demierre
Président du Conseil
d'État / Präsident des
Staatsrates

Monsieur le Président du Conseil d'État, le canton de Fribourg compte 6 produits AOP. Quelle importance revêtent-ils pour le canton ?

C'est une reconnaissance de la qualité du travail des artisans fribourgeois qui apporte une véritable plus-value au canton et nous offre une reconnaissance intercantonale voire internationale. C'est quelque chose qui me rend très fier. C'est important que l'on puisse aussi vendre notre canton par le biais de ces produits-là. L'automne dernier, au Concours Suisse des produits du terroir dans le Jura, j'ai été impressionné par le sandwich fait avec nos 6 AOP, c'était magnifique.

Le Conseil d'État remet les distinctions pour le meilleur Vacherin Fribourgeois AOP et le meilleur Gruyère AOP depuis 2020. Quel est l'objectif principal de ces prix ?

Ce sont des distinctions très importantes : elles permettent de récompenser des fabricants pour la qualité exceptionnelle de leurs produits, tout en mettant en lumière l'excellence du canton de Fribourg. Je sais que beaucoup de fromagers attendent ce moment. C'est une belle reconnaissance pour un producteur de savoir que pendant une année son produit sera servi lors des réceptions du Conseil d'État.

Herr Staatsratspräsident, der Kanton Freiburg verfügt über sechs AOP-Produkte. Welche Bedeutung haben diese für den Kanton?

Dieses Qualitätslabel ist eine Anerkennung für die Arbeit der Freiburger Handwerker, die dem Kanton einen echten Mehrwert verschafft und uns interkantonale, ja sogar internationale Bedeutung verschafft. Darauf bin ich sehr stolz. Daher ist es wichtig, dass wir unseren Kanton auch über diese Produkte vermarkten können. Beim Schweizer Wettbewerb für regionale Produkte im Jura letzten Herbst war ich vom Sandwich, das mit unseren sechs AOP-Produkten zubereitet wurde, beeindruckt – es war grandios.

Seit 2020 verleiht der Staatsrat die Auszeichnungen für den besten Vacherin Fribourgeois AOP und den besten Gruyère AOP. Was ist das Hauptziel dieses Preises?

Es handelt sich um äusserst bedeutsame Auszeichnungen: Damit können Hersteller für die aussergewöhnliche Produktqualität gewürdigt und gleichzeitig die Exzellenz des Kantons Freiburg hervorgehoben werden. Ich weiss, dass viele Käsehersteller diesem Moment gespannt entgegensehen. Für einen Produzenten ist es eine schöne Anerkennung, zu wissen, dass sein Produkt ein Jahr lang bei den Empfängen des Staatsrats serviert wird.



Au nom du Conseil d'État, c'est vous qui êtes allé remettre ces distinctions. Qu'est-ce qui vous a plu dans cette expérience ?

De voir la fierté des fromagers et l'amour qu'ils portent à leurs produits et à leur profession. Monsieur Jungo était tellement fier de me montrer ses installations ainsi que sa cave d'affinage. C'est toujours un moment spécial quand on se retrouve dans l'ancre des laiteries, en particulier dans les caves. Ces distinctions offrent également de la visibilité aux gagnants. C'est important pour nous de pouvoir participer à la promotion de ces produits.

Quelles caractéristiques du Vacherin Fribourgeois AOP d'Alain Jungo vous ont marqué lors de la dégustation ?

Son Vacherin Fribourgeois AOP développait tous les sens lors de la dégustation. C'était impressionnant. L'arôme et le goût m'ont évidemment marqué, mais aussi la texture très onctueuse de la pâte qui donne immédiatement envie d'y goûter. Sa couleur représentait aussi pour moi la couleur typique d'un Vacherin Fribourgeois AOP qu'on attend sur une table. C'était vraiment un produit remarquable.

Comment préférez-vous déguster le Vacherin Fribourgeois AOP ?

Le Vacherin Fribourgeois AOP fait partie de mon assortiment de base. J'en ai tout le temps dans mon frigo. Le dimanche soir, je fais souvent café-complet et j'aime bien en manger avec de la confiture et du pain ou de la Cuchaule AOP. Et pour ce qui est de la fondue, chez moi, je mange plutôt de la Fondue Moitié-Moitié tandis qu'au restaurant je commande toujours une pur Vacherin.

Sie haben diese Auszeichnungen im Namen des Staatsrats überreicht. Was hat Ihnen an dieser Erfahrung besonders gefallen?

Ich habe den Stolz und die Liebe der Käsehersteller zu ihren Produkten und ihrem Beruf gespürt. Herr Jungo hat mir seine Anlagen und seinen Reifekeller gezeigt und dabei seinen Stolz nicht verhehlt. Es ist immer ein besonderer Moment, sich in den Tiefen der Käsereien, insbesondere in den Kellern, zu befinden. Solche Auszeichnungen verschaffen den Gewinnern zudem mehr Sichtbarkeit. Uns ist es auch wichtig, zur Förderung dieser Produkte beitragen zu können.

Was hat Sie bei der Kostprobe des Vacherin Fribourgeois AOP von Alain Jungo besonders beeindruckt?

Bei der Degustation hat sein Vacherin Fribourgeois AOP alle Sinne angesprochen. Das war beeindruckend. Natürlich haben mich das Aroma und der Geschmack fasziniert, aber auch die sehr cremige Konsistenz der Masse, die sofort zum Probieren verführt. Auch die Farbe entsprach genau der typischen Farbe eines Vacherin Fribourgeois AOP, wie man ihn auf dem Tisch erwartet. Es war wirklich ein ausgezeichnetes Produkt.

Wie geniessen Sie den Vacherin Fribourgeois AOP am liebsten?

Der Vacherin Fribourgeois AOP zählt zu meinem Standardsortiment und ist immer in meinem Kühlschrank zu finden. Am Sonntagabend bereite ich oft ein Café complet zu und esse den Käse gerne mit Konfitüre und Brot oder Cuchaule AOP. Was das Fondue angeht, esse ich zu Hause eher Moitié-Moitié, während ich im Restaurant immer ein reines Vacherin Fondue bestelle.

Anaëlle Deschenaux



reportage

Des vaches heureuses et des producteurs bienveillants

*Von glücklichen Kühen
und fürsorglichen Landwirten*



C'est dans le hameau d'Heitiwil, sur la commune de Guin, que je rencontre Olivier Ruprecht. Avec son frère Ramon, ils ont repris l'exploitation familiale en 2022. Alors que son frère gère principalement les cultures, Olivier s'occupe du bétail, avec un troupeau de quelque 120 têtes, dont 60 vaches laitières.

Ich treffe Olivier Ruprecht im Weiler Heitiwil in der Gemeinde Düringen. Zusammen mit seinem Bruder Ramon hat er 2022 den Familienbetrieb übernommen. Während sein Bruder hauptsächlich für den Ackerbau zuständig ist, kümmert sich Olivier um den Viehbestand, der aus rund 120 Tieren besteht, wovon 60 Milchkühe sind.

À mon arrivée, difficile de ne pas être charmée par les veaux prenant le soleil à côté de petits igloos. Une scène qui ne laisse pas non plus les passants indifférents : installés en bordure de chemin, ils attirent régulièrement le regard des promeneurs du dimanche. Soucieux de réduire les risques de pneumonie et de diarrhée, deux maladies courantes chez les veaux, les deux frères ont fait le choix de les élever à l'extérieur pour leurs premiers mois de vie, une pratique reconnue pour ses effets bénéfiques sur leur santé.

Kaum angekommen, kann man sich dem Charme der Kälber, die sich neben kleinen Hütten sonnen, kaum entziehen. Ein Anblick, der auch Passanten nicht gleichgültig lässt. Da sie am Wegrand stehen, ziehen sie regelmässig die Blicke der Spaziergänger auf sich. Um das Risiko von Lungenentzündung und Durchfall, zwei bei Kälbern häufig auftretenden Krankheiten, zu verringern, haben die beiden Brüder sich dafür entschieden, die Kälber in den ersten Lebensmonaten im Freien aufzuziehen. Diese Praxis ist für ihre positiven Auswirkungen auf die Gesundheit der Tiere bekannt.

Leurs veaux sont principalement nourris au lait cru plutôt qu'au lait en poudre, avec une distribution à volonté. « Je plaisante toujours en disant que nos veaux ne boivent pas n'importe quel lait, ils reçoivent du lait destiné à la production de Vacherin Fribourgeois AOP et de Gruyère AOP. Ce n'est pas n'importe quoi », me raconte Olivier.

Zudem werden ihre Kälber hauptsächlich mit Rohmilch statt mit Milchpulver gefüttert und dürfen nach Belieben trinken. «Ich scherze immer, dass unsere Kälber nicht irgendeine Milch trinken, sondern Milch, die eigentlich für die Herstellung von Vacherin Fribourgeois AOP und Gruyère AOP bestimmt ist. Das ist durchaus etwas Besonderes», erzählt mir Olivier.

Et jusqu'à quand leurs veaux boivent-ils du lait ? « Jusqu'à 3 mois et demi environ, cela peut différer en fonction de leur poids. » Entre 5 et 8 mois environ, vient le moment pour les jeunes bovins de rester quelques temps à l'intérieur, avec un accès régulier à l'extérieur, à raison d'au minimum 13 sorties par mois. Puis, pendant l'été, les désormais génisses rejoignent l'alpage dans la région du lac noir.

Und wie lange trinken die Kälber eigentlich noch Milch? «Bis zu etwa dreieinhalb Monaten, das variiert je nach Gewicht.» Im Alter von etwa fünf bis acht Monaten bleiben die Tiere für eine Weile im Stall, haben aber regelmässigen Zugang ins Freie, mindestens 13-mal pro Monat. Danach, im Sommer, ziehen die mittlerweile zu Jungrindern herangewachsenen Tiere auf die Alp in der Schwarzseeregion.

Se pose alors la question de la première insémination : « Nous les inséminons pour la première fois autour des 15-16 mois. C'est donc à un peu plus de 2 ans que nos vaches vélent pour la première fois et donnent du lait », m'explique Olivier.

Dann stellt sich die Frage der ersten Besamung. Olivier erklärt mir: «Wir besamen sie erstmals im

Ensuite, Olivier laisse généralement passer 3 mois avant de les réinséminer. Mais ce n'est pas systématique : « Grâce aux progrès génétiques et à des lois d'élevage plus strictes, les vaches restent en meilleure santé et peuvent produire du lait plus longtemps. » En moyenne, chacune de leurs vaches donne 9'000 litres de lait par année.

Dans la partie de l'exploitation destinée aux vaches laitières, les 60 bêtes évoluent librement entre l'intérieur et l'extérieur, jour et nuit. En hiver, les vaches se nourrissent de fourrage et d'aliments complémentaires. Dès le printemps, généralement dans le courant du mois d'avril, elles vont quotidiennement au pâturage. Olivier maintient toutefois un apport en fourrage sec durant l'été : « Nous avons constaté qu'une alimentation stable est bénéfique pour la panse et réduit les problèmes digestifs. »

C'est qu'Olivier prend grand soin de ses bêtes. Caméras pour surveiller les vaches en chaleur, système de détection de vêlage à fixer sur la queue des vaches lorsque le terme approche. Il tient à être présent, ou alors son frère, pour que chaque vêlage se passe au mieux. Chaque année, environ 90 veaux naissent dans la ferme familiale me dit la maman d'Olivier, qui s'occupe des veaux. Tous les veaux ne restent cependant pas chez eux et sont vendus à d'autres agriculteurs. Passionnés d'élevage, Olivier et Ramon participent régulièrement à des expos régionales, voire nationales. Olivier s'investit également en dehors de l'exploitation. Avec un groupe d'amis, il a fondé une petite société active dans ce domaine. Plusieurs de ses taureaux ont d'ailleurs été sélectionnés par Swissgenetics ou Select Star pour la production de semence.

Alter von etwa 15 bis 16 Monaten. Unsere Kühe kalben also zum ersten Mal mit etwas mehr als zwei Jahren und geben Milch.» Danach wartet er normalerweise drei Monate, bevor er sie erneut besamen lässt. Das ist jedoch nicht immer der Fall: «Dank genetischer Fortschritte und strenger Zuchtvorschriften bleiben die Kühe gesünder und können länger Milch geben.» Im Durchschnitt gibt jede Kuh 9'000 Liter Milch pro Jahr.

Der für die Milchkühe vorgesehene Betriebsteil ist so gestaltet, dass sich die 60 Tiere dort Tag und Nacht frei zwischen Innen- und Aussenbereich bewegen können. Im Winter ernähren sie sich von Heu und Ergänzungsfutter. Ab dem Frühjahr, meist im Laufe des Aprils, gehen sie täglich auf die Weide. Olivier sorgt jedoch auch im Sommer für eine Zufuhr an Trockenfutter: «Wir haben festgestellt, dass eine gleichbleibende Ernährung dem Pansen guttut und Verdauungsprobleme verringert.»

Oliver kümmert sich intensiv um seine Tiere. Er nutzt Kameras zur Überwachung der brünstigen Kühe und ein Kalbungserkennungssystem, das am Schwanz der Kühe angebracht wird, wenn der Geburtstermin näher rückt. Sie sind bei jedem Kalben dabei, damit es so reibungslos wie möglich verläuft. Oliviers Mutter, die sich um die Kälber kümmert, erzählt mir, dass im Familienbetrieb jedes Jahr etwa 90 Kälber zur Welt kommen. Allerdings bleiben nicht alle Kälber auf dem Hof, sondern werden an andere Landwirte verkauft. Olivier und Ramon sind begeisterte Züchter und nehmen regelmässig an regionalen und sogar nationalen Ausstellungen teil. Olivier engagiert sich auch ausserhalb des Betriebs. Mit einer Gruppe von Freunden hat er diesbezüglich eine kleine Firma gegründet. Mehrere seiner Bullen wurden übrigens von Swissgenetics oder Select Star für die Spermaproduktion ausgewählt.





Après avoir rencontré les vaches laitières, je me retrouve dans un petit bureau attenant où je vois la liste des noms des vaches avec, entre autres, leurs dates de naissance. Une question m'intrigue. Comment choisissent-ils les noms ? « Pour une même lignée maternelle, nous attribuons une lettre, et tous les veaux portent un nom commençant par celle-ci. » A quelques exceptions près, car de temps en temps, Olivier aime bien déroger à sa propre règle et s'amuser un peu. Il y a par exemple Merry Xmas, né un jour de Noël ou encore Octobre, fille de Novembre.

Et où va tout le lait produit chez les deux frères ? « Je livre le lait deux fois par jour à la Fromagerie de Guin. C'est là-bas qu'il sera alors transformé en Vacherin Fribourgeois AOP notamment. » Une chose est sûre : avec un tel savoir-faire et des animaux élevés avec soin, le lait produit sur l'exploitation a tout pour donner un Vacherin Fribourgeois AOP d'excellente qualité.

Nachdem ich die Milchkühe kennengelernt habe, befinden wir uns in einem kleinen Nebenbüro. Dort sehe ich eine Liste mit den Namen der Kühe sowie ihren Geburtsdaten. Eine Frage beschäftigt mich. Wie wählen sie die Namen aus? Olivier erklärt mir: «Für dieselbe mütterliche Linie vergeben wir einen Buchstaben, und alle Kälber tragen einen Namen, der mit diesem beginnt.» Sporadisch weicht Olivier jedoch von seiner eigenen Regel ab und gönnt sich einige Freiheiten. So gibt es zum Beispiel Merry Xmas, die an einem Weihnachtstag geboren wurde, oder auch Octobre, die Tochter von Novembre.

Und wohin fließt die Milchproduktion der beiden Brüder? «Ich liefere die Milch zweimal pro Tag an die Käserei in Düdingen.» Dort wird sie unter anderem zu Vacherin Fribourgeois AOP verarbeitet. Eines ist sicher: Mit solch einem Know-how und sorgfältig aufgezogenen Tieren, hat die auf dem Hof produzierte Milch alles, was es braucht, um einen Vacherin Fribourgeois AOP erstklassiger Qualität hervorzubringen.

Anaëlle Deschenaux



portrait

Tobie Genoud, Fromagerie Vuarmarens & environs

Tobie Genoud, Käserei Vuarmarens & Umgebung

Depuis janvier 2025, Tobie Genoud est à la tête de la Fromagerie de Vuarmarens & environs, concrétisant un rêve de longue date. Entre exigences du métier, vie de famille et débuts prometteurs aux World Cheese Awards, il nous raconte son parcours.

Enfant déjà, Tobie Genoud se voyait devenir agriculteur ou fromager. Comme son grand frère a repris la ferme familiale, c'est tout naturellement qu'il s'est dirigé vers le métier de fromager. Après son apprentissage à Chesalles-sur-Oron, Tobie Genoud travaille à la Fromagerie de Vuadens, puis à la Laiterie de Corcelles-le-Jorat, avant de passer huit ans à la Fromagerie de Sommentier. Au fil des années, il a continué à se former en effectuant son brevet et sa maîtrise fédérale.

Le 1er janvier 2025, Tobie prend les rênes de la Fromagerie de Vuarmarens & environs aux côtés de sa compagne Mylène. Une étape importante, après plusieurs années passées à rechercher l'opportunité d'exploiter leur propre fromagerie. Entre la rénovation du site de Vuarmarens, suite à la fusion entre les sociétés d'Auboranges et de Vuarmarens, et l'arrivée de leur deuxième enfant, les débuts sont intenses.

En juillet 2025, le site de production d'Auboranges ferme définitivement, tandis que toute la production et le magasin sont transférés

Seit Januar 2025 leitet Tobie Genoud die Käserei von Vuarmarens & Umgebung und verwirklicht damit einen langgehegten Traum. Zwischen den Anforderungen seines Berufs, dem Familienleben und vielversprechenden ersten Erfolgen bei den World Cheese Awards erzählt er uns von seinem Werdegang.

Schon als Kind sah er sich als Landwirt oder Käser. Da sein älterer Bruder den Familienbetrieb übernommen hatte, war es nur logisch, dass er sich für die Käserausbildung entschied. Nach seiner Lehre in Chesalles-sur-Oron sammelte er Erfahrungen in der Käserei von Vuadens sowie der Käserei von Corcelles-le-Jorat und verbrachte acht Jahre in der Käserei von Sommentier. Parallel dazu hat er sich kontinuierlich weitergebildet und sein Fachdiplom sowie den eidgenössischen Meistertitel erworben.

Am 1. Januar 2025 übernimmt er zusammen mit seiner Partnerin Mylène die Leitung der Käserei Vuarmarens & Umgebung. Nach mehreren Jahren der Suche nach einer Gelegenheit, eine eigene Käserei zu betreiben, ist dies ein wichtiger Schritt für sie. Mit der Renovation des Standorts in Vuarmarens infolge der Fusion der Käsereien von Auboranges und Vuarmarens sowie der Geburt ihres zweiten Kindes beginnt für die beiden eine sehr intensive Zeit.

dans les nouveaux locaux de Vuarmarens Tobie apprend alors à connaître la nouvelle laiterie tout en jonglant avec sa nouvelle casquette de patron : « Au début, ce n'était pas évident, car comme le bâtiment était neuf, on ne pouvait pas se baser sur ce qui avait été fait avant. Je ne pensais pas non plus que les différents contrôles seraient autant astreignants. ».

Désormais bien installés, Tobie, sa compagne et leurs trois employés œuvrent au quotidien pour régaler leur clientèle. Ces derniers ont d'ailleurs accès au magasin en tout temps grâce à un accès en libre-service hors des horaires d'ouverture. Ils peuvent y retrouver leur spécialité L'Aube orange, un fromage à pâte molle au lait pasteurisé à croûte lavée ou encore du Vacherin Fribourgeois AOP, qui a d'ailleurs été récompensé d'une médaille d'or lors des derniers World Cheese Awards à Berne : « Je ne m'y attendais pas du tout. Lorsque Christian Duc, de Vacherin Fribourgeois SA, m'a appelé pour me l'annoncer, j'ai d'abord cru à une blague. Je ne savais même pas qu'il avait envoyé l'un de mes Vacherin Fribourgeois AOP au concours. C'était une belle surprise. »

« J'ai été élevé à la fondue pur Vacherin toute mon enfance. Son onctuosité est sans égal. »

Quand on lui demande sous quelle forme il préfère déguster la Vacherin Fribourgeois AOP, il répond tout de suite : « J'ai été élevé à la fondue pur Vacherin toute mon enfance. Son onctuosité est sans égal. » Et qu'en est-il de ses enfants ? « Mon fils de 16 mois n'est pour l'instant pas un grand fan de fromage. Ma fille de quatre ans, elle, adore. » Elle le rejoint d'ailleurs souvent le matin à la fromagerie : « Elle vient régulièrement nous dire bonjour, parfois très tôt. Elle enfile ses petites bottes, descend et tout à coup, elle est là », raconte-il en souriant.

Im Juli 2025 wird der Produktionsstandort in Auboranges endgültig geschlossen und die gesamte Produktion samt Laden in die neuen Räumlichkeiten nach Vuarmarens verlegt. Tobie lernt nicht nur die neue Käserei kennen, sondern muss sich auch in seiner neuen Rolle als Chef zurechtfinden.

«Am Anfang war es nicht einfach, denn da das Gebäude neu war, konnten wir uns nicht auf frühere Erfahrungen stützen. Ich hätte auch nicht gedacht, dass die verschiedenen Kontrollen so aufwendig sein würden.»

Nachdem er sich gut eingelebt hat, arbeitet Tobie mit seiner Partnerin und ihren drei Mitarbeitern tagtäglich daran, ihre Kundschaft zu verwöhnen. Dank eines Selbstbedienungszugangs haben diese auch ausserhalb der Öffnungszeiten jederzeit Zugang zum Laden. Dort finden sie ihre Spezialität «L'Aube orange», einen Weichkäse aus pasteurisierter Milch mit gewaschener Rinde, sowie den Vacherin Fribourgeois AOP. Letzterer wurde bei den jüngsten World Cheese Awards in Bern mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. «Damit hatte ich überhaupt nicht gerechnet», sagt Tobie. «Als mich Christian Duc von der Vacherin Fribourgeois SA anrief, um mir das mitzuteilen, dachte ich zuerst, es sei ein Scherz. Ich wusste gar nicht, dass er einen meiner Vacherin Fribourgeois AOP zum Wettbewerb eingeschickt hatte. Das war eine grossartige Überraschung.»

« Ich bin mit reinem Vacherin Fondue aufgewachsen. Seine Cremigkeit ist unübertroffen. »

Auf die Frage, wie er den Vacherin Fribourgeois AOP am liebsten geniesst, antwortet er ohne zu zögern: «Ich bin mit reinem Vacherin Fondue aufgewachsen. Seine Cremigkeit ist unübertroffen.» Und wie sieht es mit seinen Kindern aus? «Mein 16 Monate alter Sohn ist im Moment noch kein grosser Käsefan. Meine vierjährige Tochter hingegen liebt ihn. Sie kommt oft am Morgen in die Käserei: Meist kommt sie schon sehr früh vorbei, um uns Hallo zu sagen. Sie zieht ihre kleinen Stiefel an, kommt die Treppe herunter, und plötzlich steht sie vor uns», erzählt er lächelnd.

Anaëlle Deschenaux



interview

Jérôme Raemy, nouveau directeur commercial chez Huguenin Fromages

Interview mit Jérôme Raemy, dem neuen Vertriebsleiter bei Huguenin Fromages



Jérôme Raemy
Nouveau directeur commercial chez Huguenin Fromages
| Neuer Vertriebsleiter bei Huguenin Fromages

Après 25 ans à la tête de la Fromagerie d'Autigny et également de la Laiterie de Cottens pendant ces 5 dernières années, Jérôme Raemy vient de rejoindre la direction d'Huguenin Fromages, l'un des quatre affineurs de Vacherin Fribourgeois AOP.

Jérôme Raemy, comment êtes-vous devenu directeur commercial chez Huguenin Fromages ?

Lors d'un souper d'anciens élèves maîtres-fromagers auquel mon frère a participé, Antoine Castella, actuel directeur d'Huguenin Fromages, lui a dit qu'ils recherchaient un nouveau directeur commercial. Mon frère m'en a parlé et au début je me suis dit non. Puis, un jour, Antoine est passé à la laiterie et après ça, je me suis dit qu'il faudrait quand même que j'aille discuter avec eux. Et c'est comme ça que ça a démarré. Ensuite, tout s'est fait naturellement. Après 25 ans comme fromager, c'était la transition parfaite.

Nach 25 Jahren an der Spitze der Fromagerie d'Autigny und in den letzten fünf Jahren auch der Laiterie de Cottens ist Jérôme Raemy nun in die Geschäftsleitung von Huguenin Fromages eingetreten. Huguenin Fromages ist einer der vier Reifungsbetriebe für Vacherin Fribourgeois AOP. Unser Gespräch.

Jérôme Raemy, wie sind Sie Vertriebsleiter bei Huguenin Fromages geworden?

Bei einem Abendessen für ehemalige Absolventen der Käsehersteller-Ausbildung, an dem mein Bruder teilnahm, sagte der heutige Direktor von Huguenin Fromages, Antoine Castella zu ihm, dass sie einen neuen Vertriebsleiter suchten. Mein Bruder erzählte mir davon, doch zunächst verwarf ich die Idee. Dann kam Antoine eines Tages in die Käserei und daraufhin dachte ich, dass ich mich vielleicht doch einmal mit ihm unterhalten sollte. Und so hat alles angefangen. Der Rest ergab sich dann ganz natürlich. Nach 25 Jahren als Käser war das der perfekte berufliche Übergang.



Quel est votre rôle au sein de l'entreprise ?

Je gère principalement la partie commerciale. Chez Huguenin, on a la spécificité d'appeler tous nos clients une fois par semaine au minimum pour les commandes. On prend les commandes la veille pour une livraison le lendemain. Deux à trois camions tournent chaque jour dans toute la Suisse romande. Je me déplace également régulièrement chez nos détaillants pour leur présenter de nouveaux produits ou discuter des conditions. Je gère également toute la partie exportation.

Huguenin Fromages affine ses fromages dans les Forts de la Tine. Quelle est la particularité de ce lieu ?

Il s'agit d'anciens forts militaires construits lors de la Seconde Guerre Mondiale que nous avons rachetés à l'armée dans les années 2000. Nous les avons transformés en cave d'affinage et pouvons actuellement y mettre jusqu'à 10'000 fromages. Tout est fait à l'ancienne car il n'est pas possible de mettre de robot. Les fromages comme le Vacherin Fribourgeois AOP sont donc soigneusement frottés à la main. Petite particularité également pour le Vacherin Fribourgeois AOP : la cave a dû être bien délimitée puisque les Forts se trouvent à cheval sur Vaud et Fribourg et que le Vacherin peut uniquement être affiné sur sol fribourgeois.

Qu'apporte ce lieu unique aux fromages ?

Les Forts offrent un climat extraordinaire pour l'affinage avec 100% d'humidité naturelle. Comme il n'y a pas de ventilation, qu'il y a beaucoup d'espace et que la pierre absorbe l'ammoniac, la pâte reste onctueuse, longue et fine jusqu'à la maturité des fromages. Les fromages s'affinent comme nulle part ailleurs et développent un caractère vraiment différent. Je n'y croyais pas avant, mais quand j'ai goûté certains vieux fromages, j'ai tout de suite compris qu'on était sur des produits complètement différents.

Welche Funktion haben Sie im Unternehmen?

Ich kümmere mich hauptsächlich um den Vertrieb. Bei Huguenin haben wir die Besonderheit, dass unsere Kunden hinsichtlich ihrer Bestellungen mindestens einmal pro Woche von uns angerufen werden. Diese nehmen wir am Vortag entgegen, damit sie am nächsten Tag beliefert werden können. Zwei bis drei Lastwagen sind jeden Tag in der gesamten Westschweiz unterwegs. Zudem besuche ich unsere Einzelhändler regelmässig, damit ich ihnen neue Produkte vorstellen oder die Modalitäten besprechen kann. Ausserdem kümmere ich mich um den gesamten Exportbereich.

Huguenin Fromages reift seine Käse in der Festung de la Tine. Was macht diesen Ort so besonders?

Es handelt sich um ehemalige Militärfestungen aus dem Zweiten Weltkrieg, die wir in den 2000er Jahren von der Armee erworben haben. Sie wurden in Reifekeller umgewandelt, in denen derzeit bis zu 10 000 Käse gelagert werden können. Da der Einsatz von Robotern nicht möglich ist, wird alles nach alter Tradition gemacht. Käse wie der Vacherin werden daher sorgfältig von Hand abgerieben. Eine kleine Sonderregelung gibt es auch beim Vacherin Fribourgeois AOP: Der Reifekeller musste genau abgegrenzt werden, da sich die Festungen auf dem Gebiet der Kantone Waadt und Freiburg befinden und der Vacherin Fribourgeois AOP ausschliesslich auf Freiburger Boden reifen darf.

Wie wirkt sich dieser einzigartige Ort auf den Käse aus?

Die Festungen bieten mit einer natürlichen Luftfeuchtigkeit von 100 Prozent ein aussergewöhnliches Klima für die Reifung. Da es keine Belüftung gibt, viel Platz vorhanden ist und der Stein Ammoniak absorbiert, bleibt die Masse bis zur Reifung des Käses cremig und fein. Die Käse reifen hier wie nirgendwo sonst und entwickeln einen ganz eigenen Charakter. Zwar konnte ich es vorher nicht glauben, doch als ich einige alte Käse probierte, wurde mir sofort klar, dass es sich um völlig andere Produkte handelte.

Quel est votre attachement au Vacherin Fribourgeois AOP ?

J'ai toujours eu un pied dans l'Interprofession. J'étais moi-même producteur de Vacherin Fribourgeois AOP et ai été délégué fromager au sein de l'IPVF. Je suis maintenant membre de la commission marketing. Quand je tenais encore la Fromagerie d'Autigny et la Laiterie de Cottens, le Vacherin Fribourgeois AOP était mon produit de référence. Aujourd'hui, avec mon nouveau poste, je découvre les Vacherin Fribourgeois AOP d'autres producteurs. Trente producteurs affinent leurs vacherins chez nous. Il y a vraiment de beaux produits.

Comment préférez-vous déguster le Vacherin Fribourgeois AOP ?

Avec du pain au levain et un petit verre de Cornalin, c'est le paradis.

Quels sont les défis de l'entreprise à l'heure actuelle ?

De rester compétitif et de nous démarquer avec des produits différents de la concurrence. Sur ce point-là, les Forts de la Tine, nos raclettes ou encore nos Vacherin Fribourgeois AOP sont des atouts majeurs. Nous avons aussi notre propre gamme de produits avec des marques propres que nous faisons produire chez nos fromagers partenaires. Nous nous démarquons également dans nos relations avec nos clients et nos fournisseurs. Pour nous, c'est extrêmement important d'être proche d'eux, de garder ce côté humain. On connaît leur histoire, leur famille.

Qu'est-ce qui vous passionne le plus dans votre métier ?

Déjà lorsque je gérais les fromageries d'Autigny et de Cottens, j'attachais particulièrement la partie commerciale. Aujourd'hui, voir la satisfaction d'un client quand il repasse commande et me dit « j'ai adoré ce que tu m'as proposé la semaine dernière, remets-moi ce produit », c'est fantastique.

Inwiefern fühlen Sie sich mit dem Vacherin Fribourgeois AOP verbunden?

Ich war schon immer in der Interprofession aktiv. Als Vacherin Fribourgeois Produzent war ich Käsebeauftragter innerhalb der IPVF. Zurzeit bin ich Mitglied der Marketingkommission. Als ich noch die Fromagerie d'Autigny und die Laiterie de Cottens leitete, war der Vacherin Fribourgeois AOP mein Referenzprodukt. In meiner neuen Funktion entdecke ich den Vacherin Fribourgeois AOP anderer Produzenten. Dreissig Produzenten lassen ihre Vacherins bei uns reifen. Und es entstehen wirklich gute Produkte.

Wie geniessen Sie den Vacherin Fribourgeois AOP am liebsten?

Mit Sauerteigbrot und einem Gläschen Cornalin, einfach himmlisch.

Welche Herausforderungen sieht das Unternehmen derzeit?

Es geht darum, wettbewerbsfähig zu bleiben und uns mit unseren Produkten von der Konkurrenz abzuheben. In dieser Hinsicht sind der Raclette-Käse «Forts de la Tine», der Vacherin Fribourgeois AOP und weitere Produkte wichtige Trümpfe. Wir haben auch unser eigenes Sortiment an Eigenmarken, die wir bei unseren Partnerkäsereien herstellen lassen. Zudem heben wir uns durch unsere Beziehungen zu unseren Kunden und Lieferanten ab. Für uns ist es extrem wichtig, ihnen nahe zu sein und diese menschliche Seite zu bewahren. Wir kennen ihre Geschichte und ihre Familien.

Was fasziniert Sie besonders an Ihrem Beruf?

Schon als ich die Käsereien in Autigny und Cottens leitete, war mir der Verkauf besonders wichtig. Heute ist es fantastisch, die Kundenzufriedenheit zu spüren, etwa wenn ein Kunde erneut bestellt und sagt: «Das, was du mir letzte Woche vorgeschlagen hast, hat mir hervorragend geschmeckt, davon möchte ich noch einmal etwas haben.»



Et qu'est-ce que vous aimez faire pendant votre temps libre ?

Je fais beaucoup de montagne, notamment du ski et de la randonnée. Je chante également dans le chœur de Corserey depuis très longtemps. J'ai arrêté pendant quatre ans lorsque j'ai repris la Laiterie de Cottens car je n'avais plus le temps. Je suis très content d'avoir maintenant pu recommencer.

Und wie verbringen Sie Ihre Freizeit am liebsten?

Ich bin viel in den Bergen unterwegs, vorwiegend zum Skifahren und Wandern. Zudem singe ich schon seit sehr langer Zeit im Chor von Corserey. Als ich die Käserei von Cottens übernommen habe, musste ich vier Jahre pausieren, weil ich keine Zeit mehr hatte. Ich bin sehr froh, dass ich jetzt wieder einsteigen konnte.

Anaëlle Deschenaux

 Vacherin[®]
Fribourgeois

SWITZERLAND



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