

Intensités

N°52

Septembre 2026





Sommaire

Inhaltsverzeichnis

6

Sébastien Kolly



4 edito

Une filière à l'épreuve de la sécheresse

Eine Branche auf die Probe gestellt durch die Trockenheit

6 à la découverte de nos membres

Une importante rénovation pour la Fromagerie Eichholz

Die Käserei Eichholz in neuem Gewand

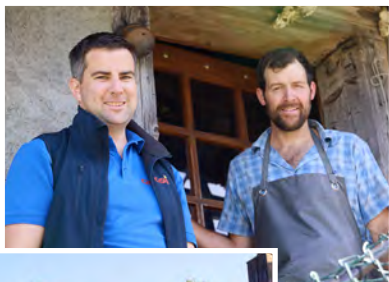
10 portrait

À l'alpage avec CASEi

Auf der Alp mit CASEi

10

Julien Yerly &
Samuel Dupasquier



15 reportage

De la fromagerie à la cave d'affinage

Von der Käserei zum Reifekeller

20 interview

Le Vacherin Fribourgeois AOP cuisiné par PP Clément

Wenn der Vacherin Fribourgeois AOP auf Kreativität trifft



15

Logistique

20
PP Clément



impressum

Editeur : Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Rédaction : Fédération Patronale et Économique

Traduction : wTMC sàrl

Graphisme : Parallele.ch

Photos : Parallele.ch, PP Clément, Dominique Savary

Impression : media f imprimerie SA Bulle

Tirage : 1550 exemplaires

Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Rue de la Condémine 56 - Case postale - 1630 Bulle

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

www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

edito

Une filière à l'épreuve de la sécheresse

Eine Branche auf die Probe gestellt durch die Trockenheit



Urs Schwaller
Président | Präsident



Romain Castella
Directeur | Direktor

A l'heure d'écrire ces quelques lignes et d'entrer dans une période de l'année importante pour le marché du Vacherin Fribourgeois AOP, des fromages et de la fondue en général, nous ne pouvons pas passer à côté de la sécheresse extrême vécue durant l'été 2026. Notre filière a en effet été très largement touchée par ces phénomènes météorologiques. Le manque d'eau et de fourrage, tant en plaine que dans les alpages, a fortement compliqué l'alimentation du bétail, imposant aux éleveurs laitiers un travail supplémentaire dans des conditions particulièrement éprouvantes durant ces longues semaines de sécheresse. À ces difficultés s'ajoutent les effets du stress thermique sur nos vaches laitières, dont les conséquences sur la santé et la production de lait impactent directement l'ensemble des acteurs de la filière.

En parallèle, les températures en-dessus des moyennes depuis le printemps ont eu un impact négatif pour le commerce de fromage et notamment des fondues. Tous ces éléments réunis font malheureusement de 2026 une année difficile pour notre Vacherin Fribourgeois AOP. Nous comprenons et nous impliquons au maximum pour soutenir nos membres afin de faire face à ces difficultés passagères et espérons revoir de meilleures années. Force est de constater que nous devons également réfléchir et mieux anticiper ces phénomènes pour l'avenir.

Face à ces défis, nous constatons que la qualité du Vacherin Fribourgeois AOP est au rendez-vous et que ce succès est dû à de nombreux facteurs. Nous pouvons notamment compter sur des organisations comme CASEi, qui accompagnent et conseillent nos fromagers, dans les villages comme sur les alpages. Nous remarquons

Während wir diese Zeilen schreiben und uns auf die für den Vacherin Fribourgeois AOP, Käse und insbesondere Fondue wichtige Herbstsaison vorbereiten, führt kein Weg an der aussergewöhnlichen Trockenheit des Sommers 2026 vorbei. Unsere gesamte Branche war stark von diesen Wetterextremen betroffen. Der Mangel an Wasser und Futter stellte die Milchproduzierenden sowohl im Talgebiet als auch auf den Alpweiden vor grosse Herausforderungen und bedeutete über viele Wochen hinweg einen erheblichen zusätzlichen Arbeitsaufwand unter schwierigen Bedingungen. Hinzu kamen die Auswirkungen der Hitze auf die Milchkühe, die sich sowohl auf ihre Gesundheit als auch auf die Milchproduktion auswirkten und damit die gesamte Branche direkt betrafen.

Gleichzeitig bremsten die seit dem Frühjahr überdurchschnittlich hohen Temperaturen den Käsekonsum und insbesondere den Absatz von Fondue. All diese Faktoren machen das Jahr 2026 leider zu einem historisch schwierigen Jahr für unseren Vacherin Fribourgeois AOP. Wir setzen alles daran, unsere Mitglieder in dieser anspruchsvollen Zeit zu unterstützen, und hoffen, schon bald wieder auf bessere Jahre blicken zu können. Gleichzeitig wird deutlich, dass wir uns künftig noch intensiver mit solchen Entwicklungen auseinandersetzen und uns besser auf die Folgen extremer Wetterereignisse vorbereiten müssen.

Trotz dieser Herausforderungen gibt es auch Erfreuliches festzuhalten: Die Qualität des Vacherin Fribourgeois AOP überzeugt weiterhin auf ganzer Linie. Dieser Erfolg beruht auf dem Engagement vieler Beteiligter. Dazu gehören Organisationen wie CASEi, die unsere Käsehersteller sowohl in den Dörfern als auch auf den Alpen

également que nos membres sont très attachés à la qualité et ne cessent jamais de se former et d'agrandir l'expérience collective pour que notre AOP garantisse un goût unique.

Pour transformer l'or blanc fribourgeois en une production exceptionnelle, il faut aussi des infrastructures modernes. Nos sociétés de laiterie et nos fromagers investissent des montants importants pour garantir la viabilité et la qualité du travail du lait, telle que la Fromagerie Eichholz.

Notre filière a également besoin de partenaires fiables et efficaces. L'entreprise CFtrans en fait largement partie et transporte nos vacherins depuis 2019, succédant ainsi à J.B. Demierre.

Vous finirez cette lecture d'Intensités par une touche très positive : la dégustation. Pour faire découvrir notre Vacherin Fribourgeois AOP sous d'autres formes, nous avons aussi besoin d'innovation et de chefs comme PP Clément, qui contribue à révéler toute la richesse de notre produit.

begleiten und beraten. Ebenso bemerkenswert ist der Einsatz unserer Mitglieder, die grossen Wert auf Qualität legen, ihr Fachwissen laufend erweitern und ihre Erfahrung miteinander teilen. So bleibt unser AOP-Produkt ein Garant für einzigartigen Geschmack und höchste Qualität.

Damit aus dem «weissen Gold» Freiburgs ein aussergewöhnlicher Käse entstehen kann, braucht es zudem moderne und leistungsfähige Infrastrukturen. Unsere Käsereigenossenschaften und Käsefachpersonen investieren seit Jahrzehnten beträchtliche Mittel, um die Zukunft der Milchverarbeitung und die hohe Qualität ihrer Arbeit zu sichern, wie das Beispiel der Käserei Eichholz eindrücklich zeigt. Ebenso ist unsere Branche auf verlässliche und kompetente Partner angewiesen. Dazu zählt auch das Unternehmen CFtrans, das seit 2019 den Transport unserer Vacherins sicherstellt und damit die Nachfolge von J.B. Demierre übernommen hat.

Zum Abschluss dieser Ausgabe von Intensités erwartet Sie ein besonders genussvolles Thema: die Degustation. Damit unser Vacherin Fribourgeois AOP immer wieder neu entdeckt werden kann, braucht es neben Tradition auch Innovation. Köchinnen und Köche wie PP Clément tragen dazu bei, die Vielfalt und den Reichtum unseres Produkts auf kreative Weise erlebbar zu machen und neue Genussmomente zu schaffen.



à la découverte de nos membres

Une importante rénovation pour la Fromagerie Eichholz

Die Käserei Eichholz in neuem Gewand



Reprise en 2024 par Sébastien Kolly, la Fromagerie Eichholz a connu une importante transformation de ses infrastructures. Le jeune fromager, qui fabrique chaque année une trentaine de tonnes de Vacherin Fribourgeois AOP, nous ouvre les portes de sa fromagerie entièrement modernisée.

Tout a commencé lorsque Thomas Neuhaus, président de la Société de laiterie de Giffers, a contacté Sébastien Kolly pour l'informer que la Fromagerie Eichholz recherchait un nouvel exploitant suite au départ à la retraite d'Erich Wohlhauser. Le jeune fromager, alors chef d'exploitation aux Caves de la Tzintre, décide de se lancer et reprend la fromagerie le 1^{er} avril 2024.

Un projet de rénovation de la fromagerie étant en cours, Sébastien travaille un peu plus d'un an dans les anciens locaux avant le début des travaux. Une période qui lui permet de participer aux séances avec l'architecte et de partager ses idées quant aux transformations prévues, en particulier en ce qui concerne les équipements. Certaines adaptations sont réalisées à sa demande, comme le passage de trois à deux cuves afin de simplifier le travail quotidien.

En mai 2025, le chantier démarre mais la fromagerie peut dans un premier temps continuer à fonctionner. D'août à décembre 2025, la fromagerie ferme ses portes pour le plus gros des travaux. Pendant ce temps-là, le lait des producteurs est transformé dans les fromageries de Tentlingen, Rechthalten, Plaffeien, Bonnefontaine et Le Mouret. Le 15 décembre, les nouvelles machines sont mises en route : « Il a fallu quelques ajustements, comme toujours au début, mais maintenant ça fonctionne bien », explique Sébastien.

Die 2024 von Sébastien Kolly übernommene Käserei Eichholz hat eine umfassende Umgestaltung ihrer Infrastruktur erfahren. Der junge Käser, der jährlich rund 30 Tonnen Vacherin Fribourgeois AOP herstellt, gewährt uns einen Einblick in sein vollständig modernisierte Käserei.

Angefangen hat alles, als Thomas Neuhaus, der Präsident der Milchgenossenschaft Giffers, Sébastien Kolly benachrichtigte, dass die Käserei Eichholz nach der Pensionierung von Erich Wohlhauser einen neuen Betreiber suche. Der junge Käser, der damals als Betriebsleiter bei den Caves de la Tzintre tätig war, beschloss, den Sprung zu wagen, und übernahm die Käserei am 1. April 2024.

Da bereits ein Renovierungsprojekt der Käserei lief, arbeitete Sébastien vor dem Umbau noch etwas mehr als ein Jahr in den bestehenden Einrichtungen. In dieser Zeit konnte er an den Sitzungen mit dem Architekten teilnehmen und seine Ideen zur Umgestaltung einbringen, insbesondere was die Ausstattung betraf. Auf seinen Wunsch hin wurden einige Anpassungen vorgenommen, etwa indem die Anzahl der Kessel von drei auf zwei reduziert wurde, um die tägliche Arbeit einfacher zu gestalten.

Die Bauarbeiten haben im Mai 2025 begonnen, doch die Käserei kann zunächst ihren Betrieb aufrechterhalten. Von August bis Dezember 2025 wird sie für die umfassenden Arbeiten geschlossen. Aufgrund dessen wird die Milch während dieser Zeit in den Käsereien von Tentlingen, Rechthalten, Plaffeien, Bonnefontaine und Le Mouret verarbeitet. Am 15. Dezember werden die neuen Maschinen in Betrieb genommen. Laut Sébastien waren anfangs einige Anpassungen nötig, doch inzwischen laufe alles gut.



La construction de la nouvelle cave d'affinage est probablement l'élément le plus impressionnant du chantier. Construite sur un terrain en pente, les deux tiers de la cave semblent suspendus dans le vide, la différence de niveau entre le point le plus haut et le point le plus bas étant d'environ 10 mètres. « Afin de stabiliser le terrain, des mesures particulières ont été nécessaires comme un système de pieux enfoncés dans la roche située plus en profondeur, » explique le fromager. Au-delà de son architecture, cette nouvelle cave apporte également des améliorations concrètes au quotidien des collaborateurs. Alors que la cave se situait auparavant au sous-sol, elle se trouve désormais de plain-pied, évitant à Sébastien et ses collaborateurs fromagers de devoir descendre les meules avec un palan à chaîne. « Les soins ont également été mécanisés, alors qu'avant tout se faisait à la main », ajoute Sébastien Kolly.

Besonders beeindruckend ist der Bau des neuen Reifekellers. Da er an einem Hang errichtet wurde, scheinen zwei Drittel des Kellers förmlich in der Luft zu schweben. Der Höhenunterschied zwischen dem höchsten und dem tiefsten Punkt beträgt etwa 10 Meter. Der Käser erklärt: «Zur Bodenstabilisierung waren besondere Massnahmen erforderlich, etwa ein System aus Pfählen, die tief in den Felsen gerammt wurden.» Abgesehen von der Architektur bringt der neue Reifekeller auch konkrete Verbesserungen für den Arbeitsalltag der Mitarbeitenden mit sich. Während der Reifekeller sich früher im Untergeschoss befand, liegt er nun auf Bodenhöhe. Somit müssen Sébastien Kolly und seine Käserkollegen die Käselaike nicht mehr mit einem Kettenzug hinunterlassen. «Auch die Pflege wurde mechanisiert, während früher alles von Hand erledigt wurde», fügt Sébastien Kolly hinzu.



Sébastien et sa compagne Alyssia. A côté de son travail d'enseignante, elle vient régulièrement donner un coup-de-main à la fromagerie.

Sébastien und seine Partnerin Alyssia. Neben ihrer Tätigkeit als Lehrerin kommt sie regelmäßig vorbei, um in der Käserei mitzuhelfen.

La rénovation a aussi permis d'importants progrès sur le plan énergétique. Alors que les installations fonctionnaient auparavant exclusivement au mazout, la fromagerie utilise aujourd'hui essentiellement un système hybride combinant pompe à chaleur et panneaux solaires. La chaleur du petit-lait est récupérée afin de préchauffer l'eau utilisée dans le processus, tandis que celle produite par les installations frigorifiques est également valorisée. La fromagerie compte également deux boilers isolés pouvant contenir 15'000 litres d'eau. L'eau elle-même est utilisée à deux reprises, une première fois pour le nettoyage puis une seconde fois pour le pré-nettoyage des installations suivantes. Si la fromagerie a fortement réduit sa dépendance au mazout, celui-ci reste encore indispensable pour alimenter le générateur de vapeur servant à la fabrication du sérac : « la pompe à chaleur ne peut pas produire une eau suffisamment chaude pour cela », explique Sébastien.

La modernisation ne se limite toutefois pas à la production. Depuis avril dernier, la fromagerie dispose également d'un magasin ouvert six soirs par semaine ainsi que d'un automate accessible en permanence. Sébastien y vend du Vacherin Fribourgeois AOP, un fromage avec lequel il a grandi et qu'il a toujours produit, mais aussi d'autres spécialités comme de la crème double, de la tomme fraîche de chèvre ou encore de l'Aergera, un petit Mutschli déjà produit par l'ancien fromager et faisant référence à la Gérine en allemand.

Die Renovierung hat auch zu erheblichen Fortschritten im Bereich der Energieeffizienz geführt. Während die Anlagen früher ausschliesslich mit Heizöl betrieben wurden, nutzt die Käserei heute primär ein Hybridsystem aus Wärmepumpe und Sonnenkollektoren. Die zurückgewonnene Molkenwärme wird genutzt, um das in der Herstellung verwendete Wasser vorzuwärmen, und auch die von den Kühlanlagen erzeugte Wärme wird genutzt. Zudem verfügt die Käserei über zwei Boiler mit einem Fassungsvermögen von jeweils 15 000 Litern Wasser. Das Wasser wird zweimal verwendet: Zunächst dient es zur Reinigung und anschliessend zur Vorreinigung der nachfolgenden Anlagen. Die Käserei hat ihre Abhängigkeit von Heizöl zwar stark reduziert, doch für den Betrieb des Dampferzeugers, der für die Herstellung des Zigers benötigt wird, ist es nach wie vor unverzichtbar: «Die Wärmepumpe kann dafür nicht genug heisses Wasser erzeugen», erklärt Sébastien.

Die Modernisierung umfasst jedoch nicht nur die Produktion. Seit April letzten Jahres verfügt die Käserei über einen an sechs Abenden pro Woche geöffneten Laden sowie einen rund um die Uhr zugänglichen Verkaufsautomaten. Sébastien verkauft dort nicht nur Vacherin Fribourgeois AOP, ein Käse, mit dem er aufgewachsen ist und den er schon immer hergestellt hat, sondern auch andere Spezialitäten wie Doppelrahm, frischer Ziegen-Tomme oder den Aergera, ein Mutschli, das bereits vom früheren Käser hergestellt wurde und dessen Name dem deutschen Wort «Gérine» entspricht.

Anaëlle Deschenaux



portrait

À l'alpage avec CASEi

Auf der Alp mit CASEi

La saison d'alpage 2026 touche à sa fin. Les fromagers des Alpes fribourgeoises ont passé des mois intenses au-dessus de leurs cuves à fromage. Jour après jour, ils ont transformé le lait de leurs troupeaux en fromages d'alpage de caractère, parmi lesquels le Vacherin Fribourgeois AOP. Cette année, la saison a été marquée en de nombreux endroits par la sécheresse, ce qui a une nouvelle fois exigé des producteurs un grand savoir-faire et une forte capacité d'adaptation. Sur l'alpage « Le Lily », nous avons rencontré Julien Yerly, directeur et conseiller chez CASEi, en visite chez Samuel Dumasquier.

Tout au long de la saison d'alpage, les conseillers de CASEi se rendent à deux reprises dans chacun des 47 alpages qu'ils accompagnent. En ce matin de juillet, Julien Yerly, directeur de CASEi et conseiller, effectue l'une de ses visites à l'alpage Le Lily, au-dessus de Lessoc. Sur place, Samuel Dumasquier y fabrique plusieurs spécialités, dont du Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage.

Julien a rejoint Samuel au moment où ce dernier emprésuré la chaudière. Il y restera jusqu'au premier retournement des fromages, environ quatre heures plus tard. Au fil de la fabrication du Vacherin Fribourgeois AOP du matin, les deux hommes font le point sur la saison dernière et échangent quant aux défis et attentes de l'alpagiste pour cette saison. « Les conseils que nous apportons varient beaucoup d'un producteur à l'autre. Ce sont eux qui sont tous les jours au bord de leur chaudière et ils possèdent tous une expérience différente », explique Julien Yerly. Les conseillers adaptent ainsi leurs recommandations à la réalité de chaque alpage : « notre rôle est avant tout de transmettre les bonnes pratiques de production et d'hygiène, ainsi que nos connaissances techniques, pour permettre aux producteurs de valoriser au mieux leur lait et d'en faire des fromages d'exception. »

Die Alpsaison 2026 neigt sich dem Ende zu. Hinter den Käseherstellenden auf den Freiburger Alpen liegen intensive Monate am Käsekessel. Tag für Tag verarbeiteten sie die Milch ihrer Herden zu charaktervollen Alpkäsen, darunter auch dem Vacherin Fribourgeois AOP Alpkäse. Die diesjährige Saison war vielerorts von trockenen Bedingungen geprägt und verlangte den Produzierenden einmal mehr grosses Fachwissen und Anpassungsfähigkeit ab. Auf der Alp «Le Lily» oberhalb von Lessoc haben wir Samuel Dumasquier und Julien Yerly, Direktor und Berater bei CASEi, getroffen.

Während der gesamten Alpsaison besuchen die CASEi-Berater jede der 47 Alpen, die sie betreuen, zweimal. An diesem Julivormittag unternimmt Julien Yerly, Direktor und Berater bei CASEi, einen seiner Besuche auf der Alp «Le Lily» oberhalb von Lessoc, wo Samuel Dumasquier verschiedene Spezialitäten herstellt, darunter auch den Vacherin Fribourgeois AOP Alpkäse.

Julien traf Samuel in dem Moment, als dieser die Lab-Mischung in den Kessel gab. Er wird bis zum ersten Wenden des Käses, das etwa vier Stunden später erfolgt, dortbleiben. Während sie am Vormittag den Vacherin Fribourgeois AOP herstellen, lassen die beiden Männer die vergangene Saison Revue passieren und tauschen sich über die Herausforderungen und Erwartungen des Käasers für diese Saison aus. «Die Ratschläge, die wir geben, variieren stark von Produzent zu Produzent. Sie stehen jeden Tag am Kessel und jeder von ihnen bringt andere Erfahrungen mit», erklärt Julien Yerly. Die Berater passen ihre Empfehlungen daher an die Gegebenheiten jeder einzelnen Alp an. «Unsere Aufgabe besteht in erster Linie darin, bewährte Verfahren in der Herstellung und Hygiene sowie unser technisches Wissen weiterzugeben, damit die Produzenten ihre Milch bestmöglich verwerten und daraus aussergewöhnliche Käsesorten herstellen können».





Durant la matinée, Julien effectue également plusieurs analyses et prélèvements. Microscopie des petits-laits, mesure du pH ou encore contrôle de la teneur en eau des fromages : ces indicateurs permettent d'évaluer certains paramètres de fabrication et d'identifier d'éventuels ajustements, notamment en lien avec la qualité du lait ou la maîtrise de l'acidification. Ces analyses sont particulièrement précieuses pour la fabrication du Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage : « Comme il est fabriqué au lait cru, une excellente qualité de lait et une grande maîtrise des paramètres de fabrication sont nécessaires. A l'alpage, les variations liées au climat et à la transformation du lait d'un seul troupeau rendent cet accompagnement d'autant plus important. », explique Julien Yerly.

En plus des deux visites par saison à l'alpage, Samuel et les autres alpagistes clients de CASEi ont la possibilité de faire analyser leurs petits-laits régulièrement en se rendant à Villars-sous-Mont, à Charmey ou aux Paccots, où CASEi propose des contrôles chaque semaine durant la saison. « Et au-delà du contrôle lui-même, ces rencontres permettent aux fromagers alpagistes d'échanger entre eux et avec le conseiller », relève Julien.

Les services de CASEi ne s'arrêtent pas à l'alpage. Julien Yerly et ses 7 collaborateurs sont présents sur 5 cantons – Fribourg, Berne, Neuchâtel, Soleure et Jura – et conseillent également les fromageries de plaine ainsi que les producteurs de lait. « Actuellement, nous avons des contrats avec 170 fromageries. Cela correspond à 20 heures de

Im Laufe des Vormittags führt Julien mehrere Analysen und Probeentnahmen durch. Anhand der mikroskopischen Untersuchung der Molke, der Messung des pH-Werts und der Prüfung des Wassergehalts der Käse lassen sich Indikatoren ermitteln, anhand derer sich Anpassungen – insbesondere durch die Milchqualität oder der Steuerung der Säuerung – vornehmen lassen. Diese Analysen sind für die Alp-Produktion des Vacherin Fribourgeois AOP besonders wertvoll: « Da er aus Rohmilch hergestellt wird, sind eine ausgezeichnete Milchqualität und eine genaue Beherrschung der Herstellungsparameter erforderlich. Auf der Alp machen die wetterbedingten Schwankungen und die Verarbeitung der Milch einer einzigen Herde diese Begleitung umso wichtiger », erklärt Julien Yerly.

Zusätzlich zu den zwei Besuchen auf der Alp pro Saison haben Samuel und die anderen von CASEi betreuten Alphernten die Möglichkeit, ihre Molke regelmässig kontrollieren zu lassen. Hierzu fahren sie nach Villars-sous-Mont, Charmey oder Les Paccots, wo CASEi während der Saison wöchentliche Kontrollen anbietet. Diese Treffen ermöglichen den Käseherstellern und Alphernten zudem, sich untereinander und mit dem Berater auszutauschen, betont Julien.

Die Dienstleistungen von CASEi beschränken sich nicht nur auf die Alp. Julien Yerly und seine sieben Mitarbeiter sind in den fünf Kantonen Freiburg, Bern, Neuenburg, Solothurn und Jura tätig und beraten dort auch Käsereien im Tal





conseil par année par fromagerie, ce qui représente environ 11 visites. Un contrôle des présures dans les différentes régions a également lieu chaque mois. En ce qui concerne les producteurs de lait, les conseillers interviennent sur demande. » CASEi joue aussi un rôle important dans la transmission des connaissances et propose des formations continues tout au long de l'année.

Samuel Dupasquier souligne l'importance de CASEi pour les alpagistes : « C'est selon moi un organisme primordial. Cela nous permet d'avoir un suivi régulier tout au long de la saison afin de garantir la meilleure des qualités pour notre production. Leurs conseils sont toujours les bienvenus. » Avant de repartir, Julien confie que cette visite a aussi été l'occasion de découvrir d'autres facettes de Samuel, puisqu'ils sont aussi amis dans la vie : « J'ai beaucoup aimé échanger avec lui sur son approche de la fabrication et connaître les défis auxquels il est confronté sur son alpage. »

sowie Milchproduzenten. «Derzeit stehen 170 Käsereien mit uns unter Vertrag. Dies entspricht 20 Beratungsstunden pro Käserei und Jahr, was rund 11 Besuchen entspricht. Zudem findet jeden Monat eine Kontrolle der Labkulturen in den verschiedenen Regionen statt. Was die Milchproduzenten betrifft, so werden die Berater auf Anfrage tätig.» CASEi spielt auch eine wichtige Rolle bei der Weitergabe von Wissen und bietet das ganze Jahr über Weiterbildungen an.

Samuel Dupasquier hebt die Bedeutung von CASEi für die Alpherinnen hervor: «Meiner Meinung nach ist dies eine äusserst wichtige Einrichtung. Sie ermöglicht uns eine regelmässige Begleitung während der gesamten Saison, um die bestmögliche Qualität unserer Produktion zu gewährleisten. Ihre Ratschläge sind immer willkommen.» Bevor er sich wieder auf den Weg macht, verrät Julien, dass dieser Besuch auch eine Gelegenheit war, andere Seiten von Samuel kennenzulernen, da die beiden privat befreundet sind. «Ich habe es sehr genossen, mich mit ihm über seine Herangehensweise bei der Herstellung auszutauschen und zu erfahren, mit welchen Herausforderungen er auf seiner Alp konfrontiert ist.»

Anaëlle Deschenaux



reportage

De la fromagerie à la cave d'affinage

Von der Käserei zum Reifekeller

Chaque lundi, plusieurs centaines de meules de Vacherin Fribourgeois AOP prennent la route de la cave d'affinage VAFSA. Une étape-clé que nous avons suivie aux côtés d'un chauffeur de CFtrans.

Nous sommes lundi et il est cinq heures du matin lorsque je monte à bord du camion d'Alexandre. Au départ de chez Vacherin Fribourgeois SA (VAFSA) à Bulle, nous nous rendons d'abord en Singine dans les Fromageries de Tinterin et de Rechthalten pour récupérer les premiers Vacherin Fribourgeois AOP de la journée. Une fois sur place, les palettes sont déjà remplies : « Nous les déposons le vendredi et les fromagers y chargent l'équivalent de deux semaines de production durant le week-end », m'explique le chauffeur tout en faisant quelques allers-retours pour charger les palettes dans le camion. A ce moment-là, les vacherins ont entre 21 et 28 jours d'affinage.

Il est environ sept heures lorsque nous arrivons à la Laiterie du Mouret pour le prochain chargement. Nous prenons ensuite la route direction la Laiterie d'Arconciel pour un dernier arrêt. J'en profite pour demander à Alexandre comment lui est venue l'envie de devenir chauffeur poids lourd. « J'ai commencé par un apprentissage de maçon qui ne m'a pas plu. Et c'est en voyant arriver les camions sur les chantiers que je me suis dit que c'était ce que je voulais faire comme métier. J'ai donc changé de voie. »

Jeden Montag beginnt für mehrere Hundert Laibe Vacherin Fribourgeois AOP eine entscheidende Etappe ihrer Entwicklung: der Transport von den Freiburger Käsereien in den Reifekeller der VAFSA. Wir haben einen Fahrer von CFtrans auf dieser Tour begleitet.

Es ist Montagmorgen um fünf Uhr, als ich in Alexandres Lkw steige. Von der Vacherin Fribourgeois SA (VAFSA) in Bulle aus fahren wir zunächst ins Sense-Tal zu den Käsereien in Tentlingen und Rechthalten, um die ersten Vacherin Fribourgeois AOP des Tages abzuholen. Vor Ort sind die Paletten bereits gefüllt. « Wir liefern die Paletten am Freitag, und die Käsehersteller beladen sie über das Wochenende. Das entspricht der Produktion von zwei Wochen », erklärt mir der Fahrer, während er die Paletten in den Lkw lädt. Zu diesem Zeitpunkt beträgt die Reifezeit der Vacherin-Käse 21 bis 28 Tage.

Gegen sieben Uhr erreichen wir die Laiterie du Mouret, um die nächste Ladung zu übernehmen. Danach machen wir uns auf den Weg zur Laiterie d'Arconciel, wo wir unseren letzten Stopp einlegen. Ich nutze die Gelegenheit, um Alexandre zu fragen, wie er auf die Idee gekommen ist, Lkw-Fahrer zu werden. « Ich habe zunächst eine Ausbildung zum Maurer begonnen, die mir aber nicht gefallen hat. Als ich dann die Lkws auf den Baustellen ankommen sah, dachte ich mir, dass ich genau diesen Beruf ausüben möchte. Also habe ich mich umorientiert. »

Avant de commencer à travailler pour CFtrans il y a 5 ans, il a notamment travaillé comme chauffeur pour les TPF. « Je préfère la diversité qu'offre le transport de marchandises. Je ne suis pas tout le temps sur les mêmes routes et j'aime beaucoup le contact avec les fromagers », nous raconte le chauffeur de Magnedens. Conduire un camion n'est certainement pas donné à tout le monde. Alors que je me demande comment Alexandre fait pour passer ce virage en-dessous de l'église d'Arconciel, il me glisse que c'est justement cela qu'il aime : « faire des manœuvres, quand il faut calculer pour arriver juste, les petites routes de campagne. »

Du fromage, il en transporte beaucoup. Aujourd'hui, 1368 meules de Vacherin Fribourgeois AOP sont déplacées des fromageries vers la cave d'affinage : « Parfois quand je vois tous ces fromages, j'aimerais bien prendre un couteau et manger un bout. » Alexandre se rappelle encore sa première tournée : « on me faisait goûter du fromage dans toutes les fromageries où j'allais. » Depuis, le chauffeur connaît les habitudes des fromagers et sait à quelle heure se rendre où : « Dans certaines fromageries, je ne peux pas arriver en même temps que le coulage du lait car il n'y a pas assez de place. Je m'adapte et crée donc mon planning du matin en fonction. » Alexandre aime son travail et ça se ressent.

Bevor er vor fünf Jahren bei CFtrans anfang, arbeitete er unter anderem als Chauffeur bei den TPF. «Ich schätze die Abwechslung, die der Güterverkehr bietet. Ich fahre nicht immer dieselben Strecken und der Kontakt zu den Käseherstellern gefällt mir sehr gut», erzählt der Fahrer aus Magnedens. Lkw-Fahren ist sicherlich nicht jedermanns Sache. Während ich mich frage, wie Alexandre es schafft, diese Kurve unterhalb der Kirche von Arconciel zu nehmen, flüstert er mir zu, dass es eben genau diese Manöver sind, die er liebt: «Wenn man auf den kleinen Landstrassen treffsicher manövrieren muss, um durchzukommen.»

Er befördert jede Menge Käse. Heute werden 1368 Laibe Vacherin Fribourgeois AOP von den Käsereien in den Reifekeller gebracht. Alexandre erinnert sich noch gut an seine erste Tour: «Manchmal, wenn ich all diesen Käse sehe, würde ich am liebsten ein Messer nehmen und ein Stück davon essen.» Die erste Tour bleibt Alexandre in guter Erinnerung: «In jeder Käserei, in die ich kam, durfte ich Käse probieren.» Inzwischen kennt der Fahrer die Gewohnheiten der Käser und weiss, wann er wo sein muss: «In manchen Käsereien kann ich nicht zum Zeitpunkt der Milchlieferung kommen, weil dort nicht genug Platz ist. Also passe ich mich an und gestalte meinen Morgenplan entsprechend.» Alexandre liebt seine Arbeit und das merkt man.



Kevin Curty, que j'ai rencontré quelques jours avant la tournée, me l'avait dit : « Ils sont deux chauffeurs à s'occuper du transport des Vacherin Fribourgeois AOP vers la cave d'affinage et ils connaissent leur travail par cœur. Ce sont des passionnés ». Le jeune entrepreneur de 34 ans, qui gère CFtrans aux côtés de son papa Fabrice, a rejoint l'entreprise familiale en 2016. Depuis, l'entreprise spécialisée dans le transport frigorifique, n'a cessé de grandir. Ils sont actuellement 25 collaborateurs et possèdent un parc d'une vingtaine de véhicules.

L'histoire entre CFtrans et VAFSA débute en 2019, lorsque l'entreprise moudonnoise reprend J.B. Demierre Transports, alors chargés du transport des Vacherin Fribourgeois AOP vers la cave d'affinage. Lors de la reprise, le nom J.B. Demierre Transports est conservé, tout comme le siège social sur Fribourg. Une décision loin d'être anodine : « Cela nous a permis de garder des plaques fribourgeoises », m'a raconté Kevin. Comme quoi, on ne peut guère faire plus fribourgeois que le Vacherin !

Retour à notre tournée : les dix-sept palettes de la matinée chargées, nous reprenons la route vers VAFSA. A notre arrivée, Alexandre ressort sa cargaison et pèse chaque lot. Avant d'entrer en cave, les meules sont contrôlées visuellement par l'équipe de Jean-Louis Egger, chef d'exploitation chez VAFSA : « Nous contrôlons notamment que la bande de gaz soit bien visible », explique-t-il. Les Vacherin Fribourgeois AOP y poursuivront leur affinage, jusqu'à atteindre au moins neuf semaines. Au fil du temps, ils développeront leur goût caractéristique et leur texture typique, avant d'être commercialisés.

La prochaine tournée de collecte de Vacherin Fribourgeois AOP aura lieu lundi prochain, dans les districts de la Glâne et de la Gruyère cette fois-ci. Je dis alors au revoir à Alexandre qui doit encore s'atteler au nettoyage de son camion avant de prochaines livraisons.



Kevin Curty, den ich einige Tage vor der Tour getroffen hatte, sagte mir: «Es gibt zwei Fahrer, die für den Transport des Vacherin Fribourgeois AOP zum Reifekeller zuständig sind, und sie beherrschen ihre Arbeit in- und auswendig. Sie sind mit Leib und Seele dabei.» Der 34-jährige Jungunternehmer, der das Unternehmen CFtrans gemeinsam mit seinem Vater Fabrice leitet, ist seit 2016 im Familienunternehmen tätig. Seitdem ist das auf Kühltransporte spezialisierte Unternehmen laufend gewachsen. Derzeit beschäftigt es 25 Mitarbeiter und verfügt über einen Fuhrpark von rund zwanzig Fahrzeugen.



Die Geschichte zwischen CFtrans und VAFSA beginnt im Jahr 2019, als die Firma aus Moudon J.B. Demierre Transports übernahm, die damals für den Transport des Vacherin Fribourgeois AOP zum Reifekeller zuständig war. Bei der Übernahme wurde der Name J.B. Demierre Transports beibehalten, ebenso wie der Freiburger Firmensitz. Eine Entscheidung, die keineswegs unbedeutend war: «Dadurch konnten wir die Freiburger Nummernschilder behalten», erzählte mir Kevin. Das zeigt einmal mehr: Es gibt so gut wie nichts, das typischer für Freiburg ist als der Vacherin!

Zurück zu unserer Tour: Nachdem die siebzehn Paletten des Vormittags verladen sind, setzen wir unseren Weg zur VAFSA fort. Bei unserer Ankunft holt Alexandre die Ladung aus dem Lkw und wiegt jede Charge. Bevor sie in den Keller gelangen, unterzieht das Team von Jean-Louis Egger, dem Betriebsleiter der VAFSA, die Laibe einer Sichtprüfung: «Wir prüfen insbesondere, ob das Gazeband sichtbar ist», erklärt er. Hier werden die Vacherin Fribourgeois AOP ihre Reifung fortsetzen, bis sie mindestens neun Wochen alt sind. In den kommenden Wochen entwickeln sie im Reifekeller ihren charakteristischen Geschmack und ihre typische Textur, bevor sie anschliessend vermarktet werden.

Die nächste Abholrunde von Vacherin Fribourgeois AOP findet am kommenden Montag in den Bezirken Glâne und Gruyère statt. Ich verabschiedete mich von Alexandre, der sich noch um die Reinigung seines Lastwagens kümmern muss, bevor die nächsten Lieferungen anstehen.

Anaëlle Deschenaux



A portrait of a man with short brown hair and a light beard, wearing a white chef's jacket and a green apron with 'CH SR' in yellow. He has tattoos on his forearms and is holding a metal tool in his apron pocket. He is standing in front of a wooden structure with a blurred background.

interview

Le Vacherin Fribourgeois AOP cuisiné par PP Clément

*Wenn der Vacherin Fribourgeois AOP
auf Kreativität trifft*

Durant les Swiss Cheese Awards, la Brasserie Au Chasseur à Fribourg fera honneur au Vacherin Fribourgeois AOP. Des finger food aux desserts, PP Clément proposera des recettes au Vacherin Fribourgeois AOP à travers une carte exclusive. Rencontre avec le chef.

Comment avez-vous imaginé les recettes au Vacherin Fribourgeois AOP qui figureront à la carte ?

Il a d'abord fallu déterminer où la carte serait servie. Comme cela se passera dans la brasserie, l'idée est de proposer des mets simples, en y ajoutant à chaque fois ma touche personnelle. Quand je crée mes cartes, je veux qu'elles parlent directement aux gens. Ils doivent pouvoir se représenter le plat, mais quand ils le dégustent, il doit se passer autre chose. Je voulais faire la même chose pour cette semaine-là. Par exemple, au premier abord, un steak de chou-fleur gratiné au Vacherin ne parlera pas forcément à tout le monde. Mais en y ajoutant une sauce au poivre vert, les gens se font tout de suite une image plus précise du plat. Je veux amener le Vacherin Fribourgeois AOP là où on ne l'attend pas.

Qu'est-ce qui vous plaît particulièrement dans le Vacherin Fribourgeois AOP en tant que chef ?

La texture, la proportionnalité du gras ou encore l'équilibre de ses saveurs. Le Vacherin Fribourgeois AOP est particulièrement intéressant en cuisine : ni trop sec, ni trop liquide, de bonne qualité et avec du goût. On a aussi un fromage qui a différents niveaux d'affinage, où je peux choisir quelque chose de plus doux, comme quelque chose de plus prononcé tout en gardant sa souplesse. Il peut être intégré dans plein de recettes.

Comment choisissez-vous vos Vacherin Fribourgeois AOP ?

On travaille principalement avec Christophe Gremaud qui est un affineur de fromages. Amoureux de la montagne, il connaît tellement bien les producteurs, en particulier ceux des alpages, qu'il se rend chaque année aux Caves



Anlässlich der Swiss Cheese Awards rückt die Brasserie Au Chasseur in Freiburg den Vacherin Fribourgeois AOP ins Rampenlicht. Von Fingerfood bis Dessert präsentiert PP Clément eine exklusive Karte mit Kreationen rund um den Freiburger Traditionskäse. Ein Gespräch mit dem Chefkoch.

Wie sind die Rezepte mit Vacherin Fribourgeois AOP entstanden, die auf der Speisekarte stehen werden?

Zunächst mussten wir festlegen, wo die Karte serviert wird. Da sie in der Brasserie angeboten wird, war die Idee, einfache Gerichte zu kreieren und ihnen jeweils meine persönliche Note zu verleihen. Wenn ich eine Speisekarte zusammenstelle, soll sie die Gäste direkt ansprechen. Sie sollen sich das Gericht vorstellen können, und beim Probieren soll dann noch etwas Überraschendes dazukommen. Genau diesen Ansatz wollte ich auch für diese Woche verfolgen. Ein mit Vacherin überbackenes Blumenkohlsteak zum Beispiel spricht auf den ersten Blick vielleicht nicht alle an. Kombiniert mit einer grünen Pfeffersauce entsteht jedoch sofort ein konkreteres Bild. Mein Ziel ist es, den Vacherin Fribourgeois AOP dort einzusetzen, wo man ihn nicht unbedingt erwartet.



de la Tzintre pour sélectionner les meules qui l'intéressent. Il les réserve, indique la durée d'affinage qu'il souhaite et les vend ensuite au marché où nous nous rendons deux fois par semaine. Avec une petite équipe, nous l'accompagnons aussi une fois par année pour aller rencontrer certains fabricants en montagne. Je suis aussi un très grand fan du Vacherin Fribourgeois AOP au lait cru de la Laiterie de Belfaux.

Est-ce qu'il y a des accords ou associations de saveurs qui fonctionnent particulièrement bien avec le Vacherin Fribourgeois AOP ?

C'est une question complexe car honnêtement il y a tellement de possibilités. Bien sûr qu'il y a des associations qui fonctionnent très bien, je pense notamment au maïs vacherin qui rencontre beaucoup de succès au restaurant. Mais finalement l'association d'un vacherin avec un autre aliment, c'est à 99% une question d'équilibre. Je suis convaincu qu'il y a très peu d'ingrédients qui ne pourraient pas être associés au Vacherin.

Was schätzen Sie als Koch besonders am Vacherin Fribourgeois AOP?

Seine Textur, das ausgewogene Verhältnis von Fett und die Harmonie seiner Aromen. Der Vacherin Fribourgeois AOP ist in der Küche äusserst interessant: Er ist weder zu trocken noch zu flüssig, überzeugt durch seine Qualität und besitzt viel Geschmack. Hinzu kommt, dass er je nach Reifegrad unterschiedliche Charaktere entfaltet. Ich kann eine mildere oder eine kräftigere Variante wählen und gleichzeitig seine geschmeidige Konsistenz bewahren. Dadurch lässt er sich in einer Vielzahl von Rezepten einsetzen

Wie wählen Sie Ihren Vacherin Fribourgeois AOP aus?

Wir arbeiten hauptsächlich mit Christophe Gremaud zusammen, einem Käseaffineur mit grosser Leidenschaft für die Bergwelt. Dank seiner engen Beziehungen zu den Produzierenden, insbesondere auf den Alpen, fährt er jedes Jahr zu den Caves de la Tzintre, um die Laibe auszuwählen, die ihn interessieren. Er reserviert sie, legt die gewünschte Reifedauer fest und verkauft sie anschliessend auf dem Markt, den wir zweimal pro Woche besuchen. Einmal pro Jahr begleiten wir ihn zudem mit einem kleinen Team in die Berge, um einige der Käseherstellenden persönlich kennenzulernen. Besonders begeistert bin ich auch vom Rohmilch-Vacherin Fribourgeois AOP der Käserei Belfaux

Gibt es Geschmacksrichtungen oder Kombinationen, die besonders gut mit dem Vacherin Fribourgeois AOP harmonisieren?

Das ist eine schwierige Frage, denn ehrlich gesagt sind die Möglichkeiten beinahe unbegrenzt. Natürlich gibt es Kombinationen, die hervorragend funktionieren. Ich denke dabei insbesondere an den Mais-Vacherin, der im Restaurant grossen Erfolg hat. Letztlich ist die Verbindung eines Vacherins mit einem anderen Lebensmittel jedoch zu 99 Prozent eine Frage des Gleichgewichts. Ich bin überzeugt, dass es nur sehr wenige Zutaten gibt, die sich nicht mit Vacherin kombinieren lassen.



Vous allez proposer un tartare de bœuf avec de la glace Vacherin Fribourgeois AOP. Pourquoi cette association ?

Quand je réfléchis à quelque chose, la question que je me pose souvent c'est « pourquoi pas ? ». Si trois raisons me poussent à dire non, je ne le fais pas, sinon je me lance. C'est exactement ce qu'il s'est passé avec ce plat. Le bœuf et le fromage se marient bien dans de nombreux plats. De mon côté, j'avais envie d'emmener le Vacherin Fribourgeois AOP à 100% dans le monde du froid. Il fallait donc le travailler sous cette forme et, comme j'apprécie particulièrement l'association entre un tartare et une glace, l'idée d'une glace au Vacherin Fribourgeois AOP s'est imposée naturellement.

Si vous deviez résumer le Vacherin Fribourgeois AOP en trois mots, que diriez-vous ?

Je dirais : tradition, histoire et crémeux. Bien sûr, le Vacherin Fribourgeois AOP est un excellent produit, comme beaucoup d'autres. En revanche, ce qui le démarque particulièrement c'est sa magnifique histoire. Il y a derrière lui des siècles de savoir-faire, des producteurs passionnés et rigoureux qui suivent un cahier des charges pour garantir sa qualité. Ce n'est pas pour rien qu'on le protège. Et tout cela, c'est beau. Ça définit aussi le Vacherin Fribourgeois AOP, au-delà de ses qualités gustatives.

Pour terminer, comment préférez-vous déguster le Vacherin Fribourgeois AOP ?

En morceau, le matin au petit déjeuner. C'est là que je sens le mieux le goût du Vacherin. Je me réveille, j'en mange un bout et je ressens tout. Ou encore au marché, également le matin, lorsque l'on déguste les vacherins que nous achetons chez Christophe Gremaud.

Sie werden ein Rindstartar mit Vacherin-Fribourgeois-AOP-Glace anbieten. Wie kam es zu dieser ungewöhnlichen Idee?

Wenn ich über neue Gerichte nachdenke, stelle ich mir oft die Frage: «Warum eigentlich nicht?» Wenn mir drei gute Gründe dagegen einfallen, verwerfe ich die Idee. Ansonsten probiere ich sie aus. Genau so ist dieses Gericht entstanden. Rindfleisch und Käse ergänzen sich in zahlreichen Rezepten hervorragend. Gleichzeitig wollte ich den Vacherin Fribourgeois AOP konsequent in die Welt der kalten Zubereitungen bringen. Deshalb musste ich ihn in dieser Form verarbeiten. Da ich die Kombination von Tatar und Glace besonders schätze, lag die Idee einer Vacherin-Fribourgeois-AOP-Glace für mich nahe

Wenn Sie den Vacherin Fribourgeois AOP mit drei Worten beschreiben müssten, welche wären das?

Tradition, Geschichte und Cremigkeit. Der Vacherin Fribourgeois AOP ist zweifellos ein hervorragendes Produkt, wie viele andere auch. Was ihn jedoch besonders auszeichnet, ist seine beeindruckende Geschichte. Hinter ihm stehen Jahrhunderte an Know-how, engagierte und sorgfältige Produzierende sowie ein strenges Pflichtenheft, das seine Qualität garantiert.

Nicht ohne Grund wird dieses Produkt geschützt. All das macht seine Einzigartigkeit aus und prägt den Vacherin Fribourgeois AOP weit über seine geschmacklichen Qualitäten hinaus.

Zum Schluss: Wie genießen Sie den Vacherin Fribourgeois AOP am liebsten?

Ganz einfach, in einem Stück zum Frühstück. Dann nehme ich seinen Geschmack am intensivsten wahr. Ich stehe auf, esse ein Stück davon und entdecke alle seine Aromen. Oder morgens auf dem Markt, wenn wir die Vacherins degustieren, die wir bei Christophe Gremaud einkaufen.

Anaëlle Deschenaux

Cette carte exclusive est proposée aux dates suivantes :

Mercredi 7 octobre et jeudi 8 octobre, le soir

Vendredi 9 octobre et samedi 10 octobre, à midi et le soir

Dimanche 11 octobre, à midi uniquement

Cette exclusive Karte wird wie folgt angeboten:

Mittwoch, 7.10 und Donnerstag, 8.10 jeweils Abends

Freitag, 9.10 und Samstag, 10.10 mittags und Abends

Sonntag, 11.10 nur mittags



La vache, die Kuh. le Vacherin, der Käse.



 **Vacherin[®]
Fribourgeois**
SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans