

n°31 - septembre 2019

Inten- sites

La Désalpe
Alpabzug



 **Vacherin® Fribourgeois**
SWITZERLAND
Goût unique depuis 600 ans

Sommaire

Inhaltsverzeichnis

EDITO	3
Une période importante pour les ventes et la promotion Eine wichtige Phase für den Verkauf und die Verkaufsförderung	
REPORTAGE	4
Quand le fromage se fabrique à l'alpage Wenn der Käse auf der Alp hergestellt wird	
PORTRAIT	8
Les Petites Fromagères de la Gruyère	
A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES	13
Cremo SA	
Cremo AG	
PORTRAIT	16
Pascal Ducrest, producteur de lait et chanteur Pascal Ducrest, Milchproduzent und Sänger	
THÉMATIQUE	18
Au cœur de nos traditions cantonales Freiburger Traditionen im Herzen	

IMPRESSIONS

EDITEUR : INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
RÉDACTION : FÉDÉRATION PATRONALE ET ÉCONOMIQUE
GRAPHISME : PARALLELE.CH
IMPRESSION : GLASSON PRINT, BULLE
TIRAGE : 1300 EXEMPLAIRES

INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
RUE DE LA CONDÉMINE 56 - CP 2175 - 1630 BULLE 2
T. 026 919 8756
INFO@VACHERINFRIBOURGEOSAOP.CH
WWW.VACHERIN-FRIBOURGEOIS-AOP.CH

Une période importante pour les ventes et la promotion

Eine wichtige Phase für den Verkauf und die Verkaufsförderung

URS SCHWALLER, PRÉSIDENT | PRÄSIDENT
ROMAIN CASTELLA, DIRECTEUR | DIREKTOR

L'été est déjà fini et nous voici au début de l'automne, une période toujours bien chargée pour les ventes et la promotion du Vacherin Fribourgeois AOP, avec toutes les variétés présentes pour satisfaire les goûts de tous les consommateurs, de la riche flore d'alpage aux célèbres et traditionnelles fondues. L'Interprofession est fière de présenter ce vaste choix et elle sait qu'elle doit beaucoup à ses prescripteurs qui permettent de faire connaître le produit et de l'embellir. Elle remercie toutes les entreprises et tous les professionnels qui y contribuent car il est important que les acteurs de la branche se sentent investis dans la promotion du produit, y compris à travers un tissu de vente performant composé de connasseurs.

Cet été a été marqué par une manifestation magnifique : la Fête des Vignerons qui a permis à un million de visiteurs de découvrir ou redécouvrir le Vacherin Fribourgeois AOP. L'Interprofession adresse toutes ses félicitations à tous les acteurs et figurants amateurs qui ont participé au spectacle, en particulier aux solistes du Ranz des vaches et aux armaillis qui ont fait rayonner tout le canton de Fribourg. Mais la promotion du produit ne s'arrête pas là et la haute saison des manifestations arrive, avec des animations dans les commerces en Suisse et à l'étranger, une présence dans les grands salons nationaux et dans les événements tels que la Désalpe et la Bénichon.

L'Interprofession a du pain sur la planche pour les mois à venir, et également pour la préparation de l'année 2020 qui s'annonce riche à l'occasion des 25 ans de l'IPVF. Nous nous réjouissons déjà de partager tous ces bons moments en votre compagnie et encourageons tous les membres de la filière à faire rayonner le Vacherin Fribourgeois AOP, car c'est vous nos premiers ambassadeurs.

Der Sommer ist bereits vorbei und im Herbst wartet eine arbeitsreiche Zeit in den Bereichen Verkauf und Verkaufsförderung auf uns. Der Vacherin Fribourgeois AOP wird den Konsumentinnen und Konsumenten in vielfältigen Sorten präsentiert: vom Vacherin Fribourgeois AOP mit dem typischen Geschmack der Alpenflora bis zu den berühmten und traditionellen Fondues. Die Interprofession du Vacherin Fribourgeois AOP ist stolz darauf, dieses breite Sortiment anzubieten und ist sich bewusst, dass sie den Akteuren im Terrain, die das Produkt bekannt machen und veredeln, viel zu verdanken hat. Allen Unternehmen und Fachleuten sei für ihren Einsatz gedankt, denn es ist wichtig, dass sich die Akteure der Branche für die Verkaufsförderung einsetzen. Dazu gehört auch ein professionelles und effizientes Vertriebsnetz.

Der Sommer war durch die wunderbare «Fête des Vignerons» geprägt. Sie bot einer Million Besucherinnen und Besuchern die Gelegenheit, den Vacherin Fribourgeois AOP zu entdecken oder wiederzuentdecken. Die Interprofession gratuliert allen Laienschauspielern und Statisten, die an der Aufführung teilgenommen haben, insbesondere den Solisten des «Ranz des Vaches» (Kuhreihen) und den Sennen, die den Kanton Freiburg weit über die Kantongrenze erstrahlen liessen. Die Produktemporation ist damit jedoch keinesfalls beendet. Die Hochsaison der Anlässe steht noch bevor: Verkaufsförderungsanimationen in Läden in der Schweiz und im Ausland, die Präsenz an den wichtigsten nationalen Messen und an Anlässen wie dem Alpabzug und der Kilbi.

Die Interprofession hat in den kommenden Monaten viel zu tun, auch im Zusammenhang mit der Vorbereitung des 25-jährigen Bestehens der Interprofession du Vacherin Fribourgeois im Jahr 2020. Wir freuen uns bereits jetzt darauf, all die schönen Momente mit Ihnen zu teilen und fordern alle Mitglieder der Wertschöpfungskette dazu auf, den Vacherin Fribourgeois AOP erstrahlen zu lassen, denn Sie sind unsere wichtigsten Botschafterinnen und Botschafter.

REPORTAGE

Quand le fromage se fabrique à l'alpage

Wenn der Käse auf der Alp hergestellt wird

4

La saison alpestre est toujours une bonne occasion de partir à la rencontre des fromagers qui fabriquent du Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage et de découvrir, ou redécouvrir, cette méthode de fabrication traditionnelle et bien différente de celle de plaine. Pour cette édition, rendez-vous avec Steve Andrey, dans son chalet Le Gros Marroz au-dessus de Corbières, en Gruyère.

A notre arrivée, Steve Andrey est déjà bien occupé auprès de la chaudière, en train de remuer ce qui deviendra d'excellents Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage. Nous profitons d'observer pendant quelques instants ses gestes traditionnels, le chauffage du lait au feu de bois dans la chaudière et la récupération du fromage grâce à une toile de chanvre accrochée à une baguette métallique, le tout accompagné de ses explications : « Je passe toujours les instruments que j'utilise dans de l'eau bouillante, car le lait cru est fragile et des bactéries peuvent vite s'y développer. Les méthodes que j'utilise ne sont pas les plus optimales, mais au moins elles me permettent de travailler tout seul. Si j'ajoutais un rail, par exemple, pour sortir le fromage de la chaudière, nous devrions être deux pour réussir à soulever la toile. »

Une fois tout le fromage de la chaudière déposé dans deux moules afin de préparer six Vacherin Fribourgeois AOP, il est temps pour

Die Alpsaison stellt immer eine gute Gelegenheit dar, um Käser zu treffen, die Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage herstellen, und diese herkömmliche Fabrikationsmethode, die stark von derjenigen im Tal abweicht, zu entdecken oder wiederzuentdecken. Für diese Ausgabe haben wir Steve Andrey in seiner Alphütte Le Gros Marroz oberhalb Corbières, im Gruyererland, getroffen.

Bei unserer Ankunft ist Steve Andrey bereits beim Käsekessi mit dem Rühren der Masse beschäftigt, die sich zu hervorragenden Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage wandeln wird. Wir folgen einige Momente den seit Generationen überlieferten Handgriffen: dem Erhitzen der Milch im Kessi über dem Holzfeuer und der Entnahme des Bruchs mit einem an einem Metallstab befestigten Hanftuch. Dabei erklärt uns Steve Andrey Folgendes: « Vor Gebrauch der Gerätschaften sterilisiere ich sie stets in kochendem Wasser, denn Rohmilch ist anfällig und Bakterien können sich schnell darin entwickeln. Meine Methoden sind zwar nicht die optimalsten, aber sie ermöglichen mir, alleine zu arbeiten. Würde ich z. B. eine Schiene installieren, um den Bruch mit dem Tuch aus dem Kessi zu heben, müssten wir zu zweit sein. »

Ist die gesamte Bruchmasse vom Kessi in zwei Formen gefüllt, um daraus sechs Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage herzustellen,



Steve Andrey de s'arrêter un instant et de nous présenter son métier et son exploitation. C'est que son parcours n'est pas forcément des plus traditionnels. Après un premier apprentissage en tant que boucher, Steve Andrey décide de changer de voie et commence un nouveau CFC dans l'agriculture à Grangeneuve. C'est à la fin de sa formation que tout s'accélère pour lui: « Je travaillais chez l'ancien propriétaire de mon exploitation pour me faire un peu d'argent. Il est malheureusement décédé pendant cette période et l'avenir de la ferme était incertain. Finalement, il a été décidé de la mettre en vente et je l'ai achetée. A l'époque, il y avait l'exploitation de plaine et un alpage. C'était difficile au début, notamment financièrement, car j'avais 22 ans, je sortais tout juste de formation et je manquais d'expérience. Mais 14 ans après, je suis bien ici, donc je pense avoir pris la bonne décision. »

L'ancien propriétaire ne fabriquait pas de fromage, c'est Steve Andrey qui en a eu envie, son père étant fromager de base. Il a commencé par le Vacherin Fribourgeois AOP, pour lequel il a obtenu un premier quota. Quelques années plus tard, il en a également obtenu un pour le Gruyère AOP et il fabrique maintenant la même quantité des deux fromages, soit trois tonnes et demi chacun. Il a également eu l'opportunité d'agrandir son

« Je ne pourrais pas faire paysan sans la vie alpestre. »

kann Steve Andrey kurz innehalten und uns seinen Beruf und seinen Betrieb vorstellen. Sein Lebenslauf ist nicht unbedingt ein klassischer. Als gelernter Metzger beschliesst Steve Andrey, einen neuen Weg einzuschlagen, und beginnt in Grangeneuve ein EFZ als Landwirt. Gegen Ende der Ausbildung geht alles sehr schnell: «Ich arbeitete beim ehemaligen Eigentümer meines heutigen Betriebs, um etwas Geld zu verdienen, als dieser bedauerlicherweise verstarb. Die Zukunft des Betriebs war ungewiss. Schliesslich wurde beschlossen, den Betrieb zu verkaufen und ich habe ihn übernommen. Zu jenem Zeitpunkt war es ein Talbetrieb mit einer Alp. Zu Beginn war es schwierig, vor allem in finanzieller Hinsicht. Ich war gerade mal 22-jährig, hatte eben erst meine Ausbildung abgeschlossen und noch kaum Erfahrung. Aber jetzt, nach vierzehn Jahren, kann ich sagen, dass ich mich hier wohl fühlle und dass ich den richtigen Entscheid getroffen habe.»

Der frühere Eigentümer stellte keinen Käse her. Es war Steve Andreys Vater, ein Käser, der ihn zu diesem Schritt inspirierte. So begann er, Vacherin Fribourgeois AOP herzustellen, für den er eine erste Produktionsquote erhielt.

Einige Jahre später folgte eine solche für den Gruyère AOP. Heute stellt er von beiden Käsen gleichviel her, nämlich je dreieinhalb

« Ohne ein Leben auf der Alp könnte ich nicht Landwirt sein. »

exploitation: « Le premier alpage que j'ai acheté était assez petit. J'ai ensuite eu la chance que d'autres propriétaires partent à la retraite. J'ai maintenant une nouvelle ferme en plaine, à Corbières,

ainsi que quatre alpages, dont un au-dessus de Grandvillard où je n'ai que des génisses. J'y vais trois fois par semaine et c'est un vrai plaisir, c'est mon moyen de m'échapper et de me ressourcer. »

Pour l'aider à gérer tout cela, il peut compter sur sa femme, qui a quitté son métier d'infirmière pour travailler à 100% sur l'exploitation, et sur son père qui vient l'épauler les étés à l'alpage.

Pour Steve Andrey, une chose est sûre, il ne pourrait pas se contenter de sa ferme de plaine: « Je ne pourrais pas faire paysan sans la vie alpestre. La vie de chalet, c'est vraiment mon truc, c'est ça que j'aime. Mes parents n'étaient pas agriculteurs mais j'ai été garçon de chalet et j'allais souvent aider les paysans. Le travail

Tonnen. Zudem konnte er seinen Betrieb vergrössern: « Die erste Alp, die ich gekauft habe, war ziemlich klein. Dann hatte ich das Glück, dass andere Eigentümer in den Ruhestand getreten sind. Heute habe ich einen neu-

«Die Arbeit mit den Tieren, das Melken und die Käseherstellung gefallen mir am besten.»

en Betrieb im Tal, in Corbières, sowie vier Alpen. Eine davon befindet sich oberhalb Grandvillard, wo ich nur Rinder sömmere. Ich gehe drei Mal pro Woche hinauf. Das ist eine wahre Freude für mich, denn dann kann ich «abschalten» und Energie tanken. » Seine Frau, die früher als Krankenschwester tätig war, unterstützt ihn heute zu hundert Prozent auf dem Betrieb und auch sein Vater hilft während der Alpsaison mit.

Eines ist für Steve Andrey klar: Nur mit seinem Talbetrieb wäre er nicht zufrieden. « Ohne ein Leben auf der Alp könnte ich nicht Landwirt sein. Das Alpleben, das ist wirklich mein Dring, das ist es, was ich liebe. Meine Eltern waren nicht Landwirte, aber





avec les bêtes, la traite et la fabrication du fromage, c'est ce qui me plaît le plus. En plaine, on utilise plus de machines, pour faire la fanaison par exemple, et ça me passionne moins. » Mais la vie en alpage est également exigeante et Steve Andrey confie que la plus grande difficulté est de gérer la fatigue sur le long terme, car les journées sont longues : il commence à 4h30 sur son alpage pour la traite et la fabrication du fromage, puis descend en plaine en début d'après-midi pour continuer le travail jusqu'à la traite du soir. Cela va tout de même un peu mieux depuis que sa femme l'a rejoint. Il est vrai que le travail alpestre est difficile, ce qui explique qu'il est de plus en plus compliqué de trouver de la main d'œuvre et de la garder.

Qui dit alpage, dit également désalpe. A Corbières, elle est relativement courte, car les alpages sont proches de la ferme, et c'est plutôt lors de la montée, qui dure environ deux heures, que les vaches portent des clochettes. Mais pour Steve Andrey, c'est une tradition qu'il est important de conserver, tout en respectant

« J'aime faire des fromages AOP et j'aime les fabriquer en alpage. »

l'ordre des choses : « J'aime beaucoup les traditions mais pas le folklore. Si nous pouvons descendre à la désalpe car il y a encore de l'herbe à l'alpage, tant

mieux, mais c'est la météo qui décide s'il faut descendre avant. » Pour le futur, le souhait de Steve Andrey est de pouvoir maintenir ce qu'il a et préserver le patrimoine, tout en améliorant toujours sa fabrication : « J'aime faire des fromages AOP et j'aime les fabriquer en alpage. »

ich war Küherbub und half den Landwirten oft. Die Arbeit mit den Tieren, das Melken und die Käseherstellung gefallen mir am besten. Im Talgebiet setzen wir mehr Maschinen ein, zum Beispiel bei der Heuernte, und das gefällt mir weniger. » Das Leben auf der Alp ist aber auch anspruchsvoll. Die grösste Schwierigkeit ist, gegen die langfristige Ermüdung anzukämpfen, denn die Tage sind lang. » Die Arbeit beginnt um 4.30 Uhr auf der Alp mit dem Melken und der Käseherstellung. Dann geht Steve Andrey Anfang Nachmittag ins Tal, um seine Arbeit bis zum abendlichen Melken fortzusetzen. Seit ihn seine Frau unterstützt, geht es aber etwas besser. Die Arbeit auf der Alp ist wirklich anstrengend. Deshalb wird es auch immer schwieriger, Arbeitskräfte zu finden, die bleiben.

Keine Alp ohne Alpabzug. In Corbières ist der Alpabzug relativ kurz, denn die Alpen sind in der Nähe der Betriebe. Die Kühe tragen die Glocken eher beim Alpaufzug, der rund zwei Stunden dauert. Für Steve Andrey ist es eine Tradition, die es zu pflegen gilt, die aber auch einer gewissen Ordnung unterstellt ist. « Traditionen mag ich sehr, jedoch keine Folklore. Wenn wir bis zum Alpabzug oben bleiben können, weil es noch genügend Gras hat, umso besser. Aber das Wetter entscheidet, ob wir vorher herunterkommen müssen. » Für die Zukunft wünscht sich Steve Andrey, weiterzuführen, was er aufgebaut hat, das alpwirtschaftliche Kulturerbe zu erhalten und die Käseherstellung kontinuierlich zu verbessern. « Ich mag es, AOP-Käse herzustellen, und ich liebe es, dies auf der Alp zu tun. »

— LE PORTRAIT —

Les Petites Fromagères de la Gruyère

8 Les Petites Fromagères de la Gruyère, c'est le beau défi que se sont lancé deux collègues, Brigitte Wyssmüller et Isabelle Egger. Après plusieurs années dans la vente en fromagerie, elles ont eu envie de devenir indépendantes et de sillonnner les marchés à bord de leur joli camion blanc, afin de faire partager aux clients leur passion commune pour le fromage. Rencontre, après quelques mois d'activité.

Elles n'étaient pas vraiment destinées à travailler dans une fromagerie, ni même ensemble. Isabelle Egger a fait une formation d'assistante en pharmacie et Brigitte Wyssmüller de gestionnaire de vente chez Migros. C'est en 2016 qu'elles se rencontrent, cette dernière ayant l'occasion d'aller travailler à la boutique de son frère à La Tour-de-Trême et de pouvoir refaire toute l'équipe de vente. Elle engage alors Isabelle Egger, qui devient vite sa seconde : « Nous avons tout de suite eu une très bonne cohésion et une grande complémentarité. Nous travaillions comme si c'était notre magasin. Cela fonctionnait tellement bien entre nous que nous avons parlé plusieurs fois de se lancer ensemble, en tant qu'indépendantes. »

Elles franchissent finalement le pas en 2018, en signant la commande de leur camion le 5 novembre. Elles avaient également déjà commencé à entreprendre les démarches pour trouver des places sur les marchés et pour contacter leurs fournisseurs, qu'elles connaissaient déjà grâce à leur expérience dans la boutique

Les Petites Fromagères de la Gruyère – dieser Herausforderung haben sich die beiden Kolleginnen, Brigitte Wyssmüller und Isabelle Egger, gestellt. Nach mehrjähriger Verkaufstätigkeit in einer Käserei suchten sie die Selbstständigkeit und planten, mit ihrem schönen weissen LKW auf verschiedenen Märkten ihre Leidenschaft für den Käse mit Konsumenten zu teilen. Wir haben die beiden Frauen einige Monate nach Aufnahme ihrer Tätigkeit getroffen.

Eigentlich schien es ihnen nicht bestimmt zu sein, dass sie in einer Käserei arbeiten würden, und auch nicht, dass sie dies zusammen taten. Isabelle Egger ist gelernte Pharmaassistentin und Brigitte Wyssmüller Detailhandelsangestellte bei der Migros. 2016 hatte Brigitte Wyssmüller die Gelegenheit, im Laden ihres Bruders in La Tour-de-Trême ein Verkaufsteam zusammenzustellen. Sie engagierte Isabelle Egger, die rasch ihre rechte Hand wurde. «Wir haben sofort gut zusammengearbeitet und uns bestens ergänzt. Wir haben so gearbeitet, als sei es unser eigenes Geschäft. Es funktionierte zwischen uns so gut, dass wir mehrmals darüber gesprochen haben, uns selbstständig zu machen.»

2018 wagten sie schliesslich den Schritt. Am 5. November unterschrieben sie den Kaufvertrag für ihren LKW. Bereits im Vorfeld suchten sie nach Plätzen auf den Märkten und Kontakten zu ihren Lieferanten, die sie dank ihrer Erfahrung im Laden Wyssmüller



Wyssmüller. Mais pourquoi choisir les marchés plutôt que de reprendre un magasin? « Nous avons d'abord regardé pour des locaux, puis nous sommes allées quelque fois sur les marchés avec Christophe Gremaud et ça nous a beaucoup plu. Il y a des frais et des contraintes en moins, et ça nous convient très bien. Nous sommes plutôt matinales et en plus le contact avec les clients est différent, toujours très sympathique. » Christophe Gremaud a d'ailleurs joué un grand rôle dans leur lancement, leur louant des chambres froides et des locaux pour leur camion, mais aussi en allant sélectionner certains de leurs meilleurs produits pour leur assortiment, notamment le Vacherin Fribourgeois AOP.

«Nous sommes plutôt matinales et en plus le contact avec les clients est différent, toujours très sympathique.»

C'est d'ailleurs la raison pour laquelle vous ne trouverez pas Les Petites Fromagères sur les marchés de Bulle ou de Fribourg: « Christophe y est déjà, donc ça ne nous semblait pas correct d'y aller aussi, surtout que nous avons des assortiments similaires. » Elles parcourent donc d'autres places de la Suisse romande: « Nous avons commencé le 8 mars et sommes maintenant le mardi à Yverdon, le mercredi et le samedi à la Place St-François à Lausanne, qui est un nouveau marché ouvert le 6 avril, le jeudi dans un marché de quartier à La Sallaz à Lausanne et le vendredi à Sion. » De quoi faire connaître les spécialités gruériennes bien en dehors des frontières cantonales.

Elles n'exercent cette activité que depuis quelques mois, mais sont déjà très contentes de leur choix et de l'accueil des clients. A refaire, elles ne changeraient rien, et ne regrettent en tout cas pas d'avoir préféré les marchés plutôt que d'ouvrir un magasin.

bereits kannten. Aber wieso entschieden sie sich für Märkte, anstatt einen Laden zu übernehmen? «Zuerst haben wir nach Räumlichkeitengesucht, dann sind wir mit Christophe Gremaud einige Male auf die Märkte gefahren, und das hat uns sehr gut gefallen. Die Kosten und Auflagen sind tiefer und das kommt uns sehr entgegen. Wir sind eher Frühaufsteherinnen und auch der Kundenkontakt ist anders und immer sehr sympathisch.» Christophe Gremaud spielte in der Startphase denn auch eine wichtige Rolle. Er vermietete ihnen Kühlzellen sowie Räumlichkeiten für ihren LKW und wählte gewisse Produkte für ihr Sortiment aus, so z. B. den Vacherin Fribourgeois AOP.

«Wir sind eher Frühaufsteherinnen und auch der Kundenkontakt ist anders und immer sehr sympathisch»

Genau aus diesem Grund sind Les Petites Fromagères weder auf den Märkten von Bulle noch von Freiburg präsent. «Dort ist nämlich bereits Christophe. Es schien uns nicht korrekt, ihn dort zu konkurrieren, da wir ja ähnliche Sortimente haben.» So sind die beiden Frauen an anderen Orten der Westschweiz präsent. «Wir sind am 8. März gestartet. Mittlerweilen sind wir am Dienstag in Yverdon, am Mittwoch und Samstag auf der Place St-François in Lausanne (diesen Markt gibt es seit dem 6. April), am Donnerstag auf einem Markt im Quartier La Sallaz in Lausanne und am Freitag in Sitten.» Somit können wir die Gruyèr-Spezialitäten auch ausserhalb der Kantongrenzen bekannt machen.

Brigitte Wyssmüller und Isabelle Egger sind erst einige Monate selbstständig, doch es läuft sehr gut. Rückblickend würden sie nichts anders machen und bedauern es keinesfalls, die Märkte einem Laden vorgezogen zu haben. Was ihnen am meisten gefällt,

Ce qu'elles préfèrent, c'est la relation avec les clients, pouvoir leur vendre de beaux produits, les conseiller, et leur faire découvrir des spécialités qu'ils ne connaissaient pas. La dégustation fait d'ailleurs partie intégrante de leur présence sur les marchés : « C'est facile, quand nous aimons nos produits, de donner envie aux gens de les goûter et de les acheter. »

Bien entendu, même en étant passionné par son travail, il existe des aspects plus difficiles. L'un d'entre eux est la météo et ses aléas – même si, après coup, les deux associées parlent des tempêtes de neige d'un 5 mai et de la canicule d'un 27 juin en rigolant. L'autre est la fatigue physique qui commence à se faire sentir, après ces premiers mois d'activité où elles sont occupées sept jours sur sept : « Nous avons des marchés du mardi au samedi. Le lundi, nous devons préparer le camion, faire le point sur notre semaine et gérer les commandes. Et, cet été, nous étions tous les dimanches soir à la buvette du camping de Gumeffens pour proposer des cafés complets. » Heureusement, être deux permet de se répartir un peu le travail, comme pour les marchés du mardi et du mercredi qui se déroulent avec une seule personne.

10

Quant au Vacherin Fribourgeois AOP, il fait partie intégrante de leur assortiment, à chaque marché et par tous les temps. Elles proposent trois sortes : celui d'Arconciel, de Marsens, et un corsé dont la provenance dépend toujours un peu. Si les clients ne le connaissent pas encore beaucoup, cela commence à changer, surtout grâce aux dégustations qui les font vite craquer. Et les Petites Fromagères sont de très bonnes ambassadrices : « Nous avons une oriflamme du Vacherin Fribourgeois AOP que nous installons toujours à côté de notre camion. Il fait beaucoup d'effet, les gens le prennent même parfois en photo ! »

ist der Kundenkontakt, der Verkauf ihrer schönen Produkte, die Beratung und das Vorstellen ihrer Spezialitäten. Die Degustation ist denn auch ein fester Bestandteil ihrer Marktpräsenz. «Wir lieben unsere Produkte und wollen deshalb auch unsere Kunden von deren Qualität überzeugen.»

Auch wenn die beiden Frauen mit Leidenschaft bei der Arbeit sind, hat diese auch ihre Schattenseiten. Das eine sind die Launen des Wetters, auch wenn die beiden heute lachend über den Schneesturm vom 5. Mai und die Hitzewelle vom 27. Juni sprechen. Das andere ist die körperliche Erschöpfung, die sich doch spürbar macht. In diesen ersten Monaten standen sie pro Woche sieben Tage voll im Einsatz. «Wir sind von Dienstag bis Samstag auf den Märkten. Am Montag müssen wir den LKW vorbereiten, unsere Woche planen und die Bestellungen abwickeln. Diesen Sommer waren wir zudem jeden Sonntagabend in der Buvette des Campingplatzes in Gumeffens, wo wir Cafés Complets anbieten.» Da sie zu zweit im Einsatz sind, kann die Arbeit zum Glück etwas aufgeteilt werden, wie z. B. auf den Märkten am Dienstag und Mittwoch, wo bloss eine Person anwesend ist.

Was den Vacherin Fribourgeois AOP anbelangt, so bildet er auf jedem Markt und bei jedem Wetter einen festen Bestandteil ihres Sortiments. Sie bieten drei Sorten an: einen aus Arconciel, einen aus Marsens und einen würzigen, der immer von einem anderen Ort kommt. Bisher war der Vacherin Fribourgeois AOP nicht sehr bekannt. Dank den Degustationen ist die Kundschaft aber rasch überzeugt, und ausserdem sind Les Petites Fromagères äusserst gute Botschafterinnen. «Neben unserem LKW hängt immer ein Banner des Vacherin Fribourgeois AOP. Die Wirkung ist gross und die Leute machen manchmal sogar ein Foto davon!»

ANAÏS HENRY



Cremo SA

Entreprise agroalimentaire emblématique du canton de Fribourg, Cremo SA est également le plus grand producteur de Vacherin Fribourgeois AOP, avec 1000 tonnes par année. Même si la taille de l'entreprise est importante, les caractéristiques du Vacherin Fribourgeois AOP sont garanties. Pour en découvrir plus, rencontre avec Thomas Zwald, secrétaire général et Pascal Brasey, responsable du département fromagerie.

Après un apprentissage de fromager dans l'artisanat à Botterens et à Mézières, et une maîtrise laitière chez Orlait, Pascal Brasey s'est vite tourné vers le monde de l'industrie en allant travailler pendant quinze ans chez ELSA, où il était responsable de la recherche et développement de nouveaux produits. Après trois autres années passées en biotechnologie chez Merck, cela fait maintenant sept ans qu'il a rejoint l'équipe de Cremo, d'abord comme responsable de site à Lucens, puis, depuis deux ans, à Villars-sur-Glâne en tant que responsable du département fromagerie.

Faire sa carrière en industrie après un apprentissage dans l'artisanat a été un choix personnel pour Pascal Brasey: «A l'époque, je ne me voyais pas travailler dans une petite fromagerie de deux ou trois personnes. S'il y avait déjà eu de plus grandes structures comme c'est le cas aujourd'hui, peut-être que j'aurais pu m'y intéresser. Mais l'industrie m'attirait plus, car je pense que si nous voulons

Die Cremo AG ist ein symbolträgliches Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft des Kantons Freiburg und mit einer Produktion von 1000 Tonnen zugleich die grösste Herstellerin von Vacherin Fribourgeois AOP. Auch wenn es sich um einen grossen Betrieb handelt, sind die Eigenschaften des Vacherin Fribourgeois AOP gewährleistet. Im Gespräch mit dem Generalsekretär Thomas Zwald und dem Betriebsleiter Pascal Brasey haben wir mehr erfahren.

Nach einer Käserlehre in gewerblichen Käsereien in Botterens und Mézières und einer Molkereimeisterprüfung bei Orlait wandte sich Pascal Brasey schnell der Industrie zu. Während fünfzehn Jahren war er bei ELSA für die Forschung und Entwicklung neuer Produkte verantwortlich. Es folgten drei Jahre in der Biotechnologie bei Merck, bevor er vor sieben Jahren zur Cremo wechselte. Zuerst arbeitete er als Standortverantwortlicher in Lucens und wurde zwei Jahre später zum Betriebsleiter in Villars-sur-Glâne ernannt.

Nach einer Lehre in einem Kleinbetrieb Karriere in der Industrie zu machen, war für Pascal Brasey eine persönliche Entscheidung: «Damals konnte ich mir nicht vorstellen, in einer kleinen Käserei mit zwei oder drei Personen zu arbeiten. Hätte es damals grössere gewerbliche Strukturen gegeben, wie dies heute der Fall ist, so hätte es mich interessieren können. Aber die Industrie reizte mich



avoir certaines ambitions – comme l'exportation, par exemple – nous n'avons pas le choix, il faut optimiser les processus. » Ses différentes expériences lui ont aussi donné la chance de toucher à de nombreux produits, comme chez ELSA où, à l'époque, ils fabriquaient encore des sauces à salade et du vinaigre. Une opportunité qu'il n'aurait pas pu avoir dans une petite structure.

12

« Je pense que si nous voulons avoir certaines ambitions - comme l'exportation, par exemple - nous n'avons pas le choix, il faut optimiser les processus. »

En plus de sa fonction dans les locaux de Villars-sur-Glâne, Pascal Brasey s'occupe d'une petite fromagerie à Kriechenwil, ainsi que d'une laiterie en construction à Lyss qui lui prend beaucoup de temps. Comme tous les fromagers, son travail commence tôt le matin : « Je passe toujours dans le secteur afin de savoir ce qu'il se

passe, s'il y a des éventuels problèmes à régler. Ensuite, une partie importante de mon travail est la surveillance de l'affinage. En été, c'est toujours assez compliqué

car nous sommes à notre pic de fabrication et nos caves sont pleines, avec environ 130'000 pièces de Vacherin Fribourgeois AOP, de Gruyère AOP et de fromages à raclette. D'une année à l'autre, nous ne savons jamais quand la saison va commencer car tout dépend de la météo du mois d'août. Gérer les stocks et éviter que les fromages ne vieillissent trop ressemble ainsi un peu à un gymkhana. » Car pour respecter ses quotas, Cremo doit produire

« Gérer les stocks et éviter que les fromages ne vieillissent trop ressemble ainsi un peu à un gymkhana. »

mehr, denn wenn wir gewisse Ambitionen haben wie beispielsweise den Export, dann haben wir keine Wahl: Die Prozesse müssen optimiert werden. » In seiner beruflichen Laufbahn kam er mit allerlei Produkten in Berührung, so z. B. mit Salatsaucen oder Essig, die damals bei ELSA produziert wurden. Solche Erfahrungen hätte er in einem Kleinbetrieb nie sammeln können.

« Aber die Industrie reizte mich mehr, denn wenn wir gewisse Ambitionen haben wie beispielsweise den Export, dann haben wir keine Wahl: Die Prozesse müssen optimiert werden. »

Zusätzlich zu seinen Aufgaben in Villars-sur-Glâne ist Pascal Brasey für eine kleine Käserei in Kriechenwil sowie für eine Molkerei im Bau in Lyss zuständig, was viel Zeit in Anspruch nimmt. Wie bei allen Käsern beginnt seine Arbeit früh am Morgen: « Ich schaue immer wieder vorbei, um mich darüber zu informieren, was läuft

« Die Lagerbewirtschaftung und die Vermeidung der übermässigen Reifung der Käse kommen fast einem Gymkhana gleich. »

und ob Probleme anstehen. Ein wichtiger Teil meiner Arbeit ist die Überwachung des Reifungsprozesses. Im Sommer ist es immer

recht kompliziert, weil dann die Produktion ihren Höhepunkt erreicht und unsere Keller mit etwa 130 000 Laiben Vacherin Fribourgeois AOP, Gruyère AOP und Raclettekäse voll sind. Von einem Jahr zum anderen wissen wir nie, wann die Saison beginnt, denn alles hängt vom Wetter im August ab. Die Lagerbewirtschaftung und die Vermeidung der übermässigen Reifung der Käse kommen fast einem Gymkhana gleich. » Denn um die Quoten zu

en continu. Pascal Brasey ne peut de ce fait agir que sur les ventes, et non pas sur la production, pour faire de la place dans les caves.

Une autre particularité pour une entreprise comme Cremo est la gestion des clients, qui est bien différente des petites fromageries : « Nous produisons tous les Vacherin Fribourgeois AOP

« Nos fromages doivent plaire au plus grand nombre de consommateurs, dont le goût tend à s'uniformiser et à se standardiser. »

industriels pour les fondues, que nous vendons ensuite à de grands groupes qui ont des standards de qualité bien précis. » C'est la raison pour laquelle ils ont pour mission de fabriquer des produits les plus réguliers possible et qu'il n'y a pas de place pour des Vacherin Fribourgeois AOP plus originaux, plissés, trop mûrs ou trop jeunes, par exemple : « Nos fromages doivent plaire au plus grand nombre de consommateurs, dont le goût tend à s'uniformiser et à se standardiser. Nous n'avons malheureusement pas de clients pour des produits de niche, plus originaux. » D'autant plus qu'avec de grands clients, les réclamations sont plus difficiles à gérer et demandent beaucoup de temps. Si c'est un avantage d'avoir la main sur tout le processus – production, affinage et ventes – cela signifie aussi plus de soucis et de responsabilités, d'où l'importance de la qualité et de la régularité des produits.

erfüllen, muss Cremo kontinuierlich produzieren. Pascal Brasey kann daher nur über den Verkauf und nicht über die Produktion Platz in den Kellern schaffen.

Eine weitere Besonderheit von Cremo ist die Bewirtschaftung des breiten Kundensegments. Die Kunden kommen insbesondere wegen seiner Produktregelmässigkeit zum Freiburger Unter-

nehmen. « Unsere Käse müssen möglichst vielen Konsumenten gefallen. Leider haben wir keine Kunden für originelle Nischenprodukte. »

nieren. « Unsere Käse müssen möglichst vielen Konsumenten gefallen. Leider haben wir keine Kunden für originelle Nischenprodukte. In diesem Sinne ergänzen wir uns bestens mit den Dorfkäsereien. » Bei Grosskunden sind Reklamationen schwieriger und zeitaufwändiger zu bearbeiten. Auch wenn es von Vorteil ist, den gesamten Prozess von der Produktion über die Reifung bis zum Vertrieb unter Kontrolle zu haben, so ist dies auch mit mehr Sorgen und Verantwortung verbunden. Qualität und Einheitlichkeit der Produkte sind deshalb von zentraler Bedeutung.

Dass die Käse von Cremo standardisiert werden müssen, bedeutet nicht, dass ihr Geschmack und ihre Qualität nicht für Schweizer Know-how stehen, ganz im Gegenteil. Das Unternehmen nimmt



Mais ce n'est pas parce que les fromages de Cremo se doivent d'être standardisés que leur goût et leur qualité ne représentent pas le savoir-faire suisse, bien au contraire. Pour preuve, l'entreprise participe régulièrement aux World Cheese Awards, le plus grand et le plus important concours mondial de fromage. Lors de la dernière édition, en novembre 2018, 21 des 31 variétés déposées par Cremo ont été médaillés. C'est le cas pour leurs deux sortes de Vacherin Fribourgeois AOP, Classic et Rustic, qui ont toutes deux obtenu une médaille d'or.

Pour Thomas Zwald, ce concours est une belle opportunité de faire connaître nos fromages suisses en dehors de notre pays et ainsi de soutenir les exportations, l'un des principaux buts de Cremo, notamment en ce qui concerne les fromages AOP : « Bien entendu, en ce qui concerne le Vacherin Fribourgeois AOP, nous essayons déjà de l'imposer comme fromage incontournable de la fondue en Suisse alémanique, où il y a encore un potentiel de développement. Mais en Suisse, les gens ne vont pas consommer plus de fromage qu'ils ne le font actuellement, ils ne peuvent que changer d'une variété à une autre. La marge de progression est donc plus faible que si nous nous lancions dans l'exportation à l'étranger où il existe des marchés très intéressants. » Mais il existe encore des défis de taille pour le Vacherin Fribourgeois AOP avant de pouvoir être facilement exportable, notamment à cause des normes sanitaires très strictes pour le lait cru. Pascal Brasey estime que ce sera une discussion importante à avoir ces prochaines années : se cantonner au marché suisse ou se donner les moyens d'être plus exportable.

14

regelmässig an den World Cheese Awards teil, dem weltweit grössten und wichtigsten Käsewettbewerb. Bei der letzten Ausgabe im November 2018 wurden 21 der 31 von Cremo eingetragenen Sorten mit Medaillen ausgezeichnet. Ihre beiden Sorten Vacherin Fribourgeois AOP, Classic und Rustic, haben Goldmedaillen gewonnen.

Für Thomas Zwald ist dieser Wettbewerb eine tolle Gelegenheit, unsere Schweizer Käsesorten im Ausland bekannt zu machen und damit den Export zu unterstützen. Dies ist eines der Hauptziele von Cremo, insbesondere was die AOP-Käse anbelangt. «Natürlich versuchen wir, den Vacherin Fribourgeois AOP als unentbehrlichen Fonduekäse in der deutschsprachigen Schweiz zu platzieren. Dort besteht nämlich noch Entwicklungspotenzial. Aber in der Schweiz werden die Leute nicht mehr Käse konsumieren als heute, sie werden einzig von einer Sorte zur anderen wechseln. Die Wachstumsmargin ist daher geringer als beim Export ins Ausland, wo es sehr interessante Märkte gibt.» Aber es gibt noch einige Herausforderungen zu meistern, bevor der Vacherin Fribourgeois AOP problemlos exportiert werden kann, insbesondere aufgrund der sehr strengen Hygienevorschriften für Rohmilch. Gemäss Pascal Brasey wird es in den kommenden Jahren um die Frage gehen, ob man sich auf den Schweizer Markt beschränken will oder ob man gewillt ist, sich die Mittel zu geben, um exportfähiger zu werden.

ANAÏS HENRY



Pascal Ducrest, producteur de lait et chanteur

Pascal Ducrest, Milchproduzent und Sänger

Pour Pascal Ducrest, comme pour bien d'autres agriculteurs, son métier est avant tout une passion et c'est l'amour pour ses vaches qui le fait se lever chaque matin. Et à côté de son travail, ce producteur de lait pour le Vacherin Fribourgeois AOP donne de son temps pour une autre activité qu'il adore : le chant. C'est ainsi que, cet été, il a fait partie des onze solistes interprétant le Ranz des vaches à la célèbre Fête des Vignerons à Vevey. Pour Intensités, il revient sur ces quelques mois bien chargés en répétitions et en spectacles.

Il est encore tôt lorsque Pascal Ducrest commence sa journée : 4h45, pour la traite du matin, un moment qu'il aime particulièrement : « S'occuper des vaches, c'est vraiment mon truc et la traite, que ce soit le matin ou le soir, est l'une des tâches que je préfère.

«S'occuper des vaches, c'est vraiment mon truc et la traite, que ce soit le matin ou le soir, est l'une des tâches que je préfère.»

et un cours de chef d'entreprise, il ait repris l'exploitation de son père à Bouloz, où il vit et travaille encore aujourd'hui, aidé par son fils depuis juin de cette année. Avant cela, il s'était associé avec son cousin en 2009 dont il a repris toutes les parts cette année.

Mais j'adore mon métier en général, que ce soit la machinerie ou le bétail. Les seuls aspects que j'aime un peu moins, ce sont l'administratif et les contrôles. » Ce n'est donc pas un hasard qu'en

1993, après un CFC d'agriculteur

Wie viele andere Landwirte übt auch Pascal Ducrest seinen Beruf mit Leidenschaft aus und steht für seine Kühe morgens sehr gerne auf. Neben seiner Arbeit geht dieser Milchproduzent, dessen Milch zu Vacherin Fribourgeois AOP verarbeitet wird, einer anderen Lieblingsbeschäftigung nach: dem Gesang. So gehörte er diesen Sommer zu den elf Solisten, die an der berühmten Fête des Vignerons in Vevey den «Ranz des vaches», den Kuhreihen, sangen. Für unser Magazin «Intensités» blickt er auf diese reich befrachteten Monate an Proben und Auftritten zurück.

Es ist noch früh am Morgen, wenn Pascal Ducrest den Tag beginnt: Um 4.45 Uhr melkt er seine Kühe. Diesen Moment mag er besonders. «Mich um die Kühe zu kümmern, liebe ich ganz

besonders, und das Melken – sei dies am Morgen oder Abend – ist eine meiner Lieblingstätigkeiten. Aber ich mag meinen Beruf ganz allgemein, sei dies die Arbeit mit den Maschinen oder dem Vieh. Was mir etwas weniger zusagt sind die Administration und die Kontrollen.» Daher lag es auf der Hand, dass Pascal Ducrest 1993 nach seiner Ausbildung zum Landwirt mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis und einem Betriebsleiterkurs den Betrieb



Depuis de nombreuses années maintenant, tout le lait produit par Pascal Ducrest est livré chez Cremo, qui vient en chercher tous les jours sur l'exploitation, exclusivement pour la fabrication du Vacherin Fribourgeois AOP.

16

«Lors de la dernière représentation, le public était debout et applaudissait même avant le Lyoba.»

La deuxième passion du producteur de lait c'est le chant, qu'il pratique depuis tout petit. À 6 ans, il allait déjà chanter le 1^{er} mai, et à 16 ans il a rejoint le Chœur mixte de la paroisse de Porsel, dont il fait toujours partie aujourd'hui. Il lui arrive d'ailleurs régulièrement de chanter pour des anniversaires, des mariages et même des enterrements. La Fête des Vignerons, ce n'est pas une nouveauté pour lui, car il avait déjà passé les auditions pour celle de 1999. Il avait terminé dans les viennent-ensuite et avait ainsi pu faire partie des choristes qui accompagnaient les trois solistes. À la fin de la Fête, ses camarades et lui ont formé le Chœur des Armaillis de l'Echo qui se produit encore régulièrement aujourd'hui, par exemple à la Désalpe de Charmey. C'est d'ailleurs grâce à ce groupe que Pascal Ducrest s'est présenté aux auditions pour la Fête de cette année : «D'abord, je ne voulais pas en faire partie, je me disais qu'à cinquante ans, j'étais trop vieux pour ça. Mais nous avons ensuite décidé de tous nous présenter, et finalement nous avons été trois «anciens» à être repris cette année : José Romanens, Vincent Brodard et moi-même.»

Il savait donc à quoi s'attendre et appréhendait tout de même un peu la charge de travail que cette fête lui demanderait : «Au

seins Vaters in Bouloz übernehmen würde. Hier arbeitet er noch heute und wird seit Juni von seinem Sohn unterstützt. Ab 2009 hatte er mit seinem Cousin in einer Betriebsgemeinschaft zusammengearbeitet, hat aber dieses Jahr alle Anteile übernommen. Schon seit vielen Jahren liefert er sämtliche Milch an Cremo, welche sie täglich auf seinem Hof abholt und exklusiv zu Vacherin Fribourgeois AOP verarbeitet.

«Beim letzten Auftritt standen die Leute und klatschten sogar vor dem Lyoba, dem alten Greyerzer Sennenlied.»

Die zweite Leidenschaft des Milchproduzenten ist wie gesagt der Gesang. Und dies schon lange, denn bereits mit sechs Jahren nahm er am Maisingen teil: Mit 16 Jahren trat er dem gemischten Chor der Pfarrei von Porsel bei, dem er noch heute angehört. So kommt es, dass er regelmäßig an Geburtstagen, Hochzeiten oder sogar an Beisetzungen zum Singen kommt. Die Fête des Vignerons ist nichts Neues für ihn, denn bereits 1999 kam er nach dem Vorsingen als Nächstqualifizierter zum Zug und gehörte zu den Chorsängern, welche die drei Solisten begleiteten. Am Ende des Fests bildeten er und seine Kameraden den Chor «Armaillis de l'Echo», der noch heute regelmäßig auftritt, so z. B. am Alpabzug von Charmey. Es ist übrigens dieser Gruppe zu verdanken, dass sich Pascal Ducrest zum Vorsingen für die diesjährige Fête des Vignerons gemeldet hat. «Zuerst wollte ich es nicht tun. Ich habe mir gesagt, ich sei nun mit 50 Jahren zu alt dazu. Dann aber haben wir entschieden, uns alle zum Vorsingen anzumelden und schliesslich wurde das komplette Seniorentrio berücksichtigt: José Romanens, Vincent Brodard und ich.»

début, ça allait, car nous avions deux répétitions par mois à Bulle. Mais depuis le 7 juillet, nous avons dû être tous les jours sur place. Certaines journées ont été bien remplies, comme le 3 août par exemple, où nous avons eu deux spectacles et où j'ai encore eu une représentation avec le Chœur mixte et le défilé des Armaillis. Mais malgré le travail, c'était une magnifique fête. » Le plus émouvant pour lui a été de voir l'attachement des visiteurs pour le Ranz des vaches, certains revenant même en Suisse depuis le Canada pour l'entendre : « Lors de la dernière représentation, le public était debout et applaudissait même avant le Lyoba, c'était très fort comme moment. Il est vrai que plus les spectacles avaient, plus ce chant prenait une aura particulière. » Pour Pascal Ducrest, la Fête des Vignerons est vraiment importante pour faire connaître nos racines, nos traditions et même nos produits du terroir.

« Je suis très fier d'y avoir participé, mais je suis content de retrouver ma vie normale. »

Pendant toute la durée des répétitions et de la Fête, Pascal Ducrest a continué de s'occuper de sa ferme et de ses vaches, ce qui demandait une grande organisation et un rythme de vie bien rempli : « Les horaires me permettaient de pouvoir faire la traite du matin et du soir avant d'aller à Vevey. Et après le spectacle, je ne restais pas trop longtemps sur place, comme il fallait que je me lève tôt le lendemain. » L'avantage d'avoir continué de travailler comme d'habitude est que le retour à la réalité, après la fin de la Fête, n'a pas été trop difficile pour lui : « Je n'ai jamais été entièrement dépayssé car j'ai gardé ma routine. Je pense que c'est plus difficile pour ceux qui sont allés vivre à Vevey pendant ce mois. Pour ma part, je suis très fier d'y avoir participé, mais je suis content de retrouver ma vie normale, avec un peu de sommeil en plus et les repas passés en famille. »

Er wusste, was ihn erwartete und fürchtete den Arbeitsaufwand etwas, den ihm dieses Fest abverlangte. « Zu Beginn ging es, da wir pro Monat nur zwei Proben in Bulle hatten. Aber ab dem 7. Juli mussten wir täglich vor Ort sein. Gewisse Tage waren sehr intensiv, so zum Beispiel der 3. August, wo wir zwei Auftritte hatten und ich noch einen Auftritt mit dem gemischten Chor und dann noch den Umzug der Sennen hatte. Trotz der vielen Arbeit war es aber ein wunderbares Fest. » Der bewegendste Moment für ihn war zu sehen, wie verbunden die Teilnehmer am Fest mit dem Kuhreihen waren. Manche kamen sogar aus Kanada in die Schweiz, um ihn zu hören. « Beim letzten Auftritt standen die Leute und klatschten sogar vor dem Lyoba, dem alten Gruyèrzer Sennenlied. Das war ein sehr emotionaler Moment. Je mehr Auftritte wir hatten, desto einnehmender war die Aura, die vom Gesang ausging. » Für Pascal Ducrest ist die Fête des Vignerons sehr wichtig, um unsere Wurzeln, Traditionen und Produkte des Terroirs bekannt zu machen.

« Ich für meinen Teil bin sehr stolz darauf, am Fest teilgenommen zu haben, bin aber auch froh, in mein normales Leben zurückzukehren »

Während allen Proben und während des Fests kümmerte sich Pascal Ducrest weiterhin um seinen Betrieb und seine Kühe, was organisatorisch anspruchsvoll war und bedeutete, dass die Tage sehr ausgefüllt waren. « Aufgrund der Einsatzzeiten konnte ich am Morgen und Abend noch melken, bevor ich dann nach Vevey reiste. Und nach dem Auftritt blieb ich nicht allzu lange dort, da ich ja am nächsten Morgen wieder früh aufstehen musste. » Dass er während des Fests seiner gewohnten Tätigkeit nachging, hatte den Vorteil, dass die Zeit nach der Fête für ihn nicht zu hart war. « Ich habe meine Routine beibehalten. Ich denke, für jene, die während des ganzen Monats in Vevey gelebt haben, war die Rückkehr in die Realität härter. Ich für meinen Teil bin sehr stolz darauf, am Fest teilgenommen zu haben, bin aber auch froh, in mein normales Leben zurückzukehren, ein wenig mehr zu schlafen und das Essen mit der Familie zusammen zu genießen. »



— THÉMATIQUE —

Au cœur de nos traditions cantonales

Freiburger Traditionen im Herzen

18

Il existe plusieurs traditions dans le canton de Fribourg auxquelles la population est très attachée. Ces événements sont des moments de partage, qui forgent l'histoire et l'identité de la région, tout en rassemblant ses habitants... un peu comme une bonne fondue un soir d'hiver ! En ce début d'automne, deux traditions importantes et en lien avec le Vacherin Fribourgeois AOP ne sont à pas manquer : la Bénichon et la désalpe, par exemple celle de Charmey en Gruyère qui rencontre chaque année un franc succès auprès du public.

La période de la Bénichon, très appréciée des Fribourgeois, a commencé il y a quelques semaines déjà, notamment avec la Bénichon du Pays de Fribourg à Ecuvillens les 6 et 8 septembre derniers, et va s'étendre encore quelques temps durant cet automne. Autant d'occasions de savourer ce menu traditionnel, bien entendu en n'oubliant pas de garder une place dans l'estomac pour la meilleure partie : le plateau de fromages et son Vacherin Fribourgeois AOP. Que vous alliez déguster la Bénichon chez des amis ou de la famille, ou encore dans l'un des nombreux restaurants qui proposent le menu, nous vous souhaitons un excellent appétit et profitez bien de cette délicieuse tradition.

Quant à la désalpe, elle est l'occasion de rappeler à tous l'importance des alpages pour notre canton et pour notre terroir. C'est un métier difficile, un peu trop souvent oublié au fur et à mesure

Im Kanton Freiburg gibt es mehrere Traditionen, die der Bevölkerung sehr am Herzen liegen. Die Anlässe bieten den Rahmen für Momente des Austausches, welche Geschichte und Identität der Region prägen und die Bevölkerung zusammenführen – genau wie ein gutes Fondue an einem Winterabend! Zu Beginn des Herbstes dürfen zwei wichtige Traditionen im Zusammenhang mit dem Vacherin Fribourgeois AOP nicht versäumt werden: die Kilbi und der Alpabzug, zum Beispiel jener von Charmey im Gruyerland, der jedes Jahr ein grosser Publikumserfolg ist.

Die bei den Freiburgerinnen und Freiburgern sehr beliebte Kilbi-Zeit hat bereits vor einigen Wochen mit der Kilbi vom 6. und 8. September in Ecuvillens begonnen und wird sich bis in den Herbst erstrecken. Während dieser Zeit bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, das traditionelle Kilbi-Menü zu geniessen und dabei den besten Teil nicht zu vergessen: die Käseplatte mit Vacherin Fribourgeois AOP. Ob Sie das Kilbi-Menü mit Freunden, im Familienkreis oder in einem der vielen Restaurants geniessen: Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall guten Appetit und viel Freude bei der Pflege dieser köstlichen Tradition.

Der Alpabzug bietet die Gelegenheit, allen die Bedeutung der Alpen für unseren Kanton und unser Terroir in Erinnerung zu rufen. Die Alpbewirtschaftung ist eine schwierige Aufgabe, was

que la population devient de plus en plus citadine. La désalpe est donc une tradition importante à maintenir, car elle attire toujours plus de visiteurs, comme le prouve celle de Charmey, qui en profitent parfois pour découvrir cette vie bien différente de la plaine. Finalement, c'est également un moment de reconnaissance envers ces agriculteurs qui travaillent dur pour faire vivre les alpages et nous offrir des produits exceptionnels, dont le Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage au lait cru fait partie. Cette tradition permet de mettre en avant et de remercier ces professionnels passionnés et dévoués, ainsi que d'assister à la fierté qu'ils éprouvent de montrer leurs vaches décorées.

Et bien entendu, nous ne pouvons pas terminer cet article sans évoquer une autre tradition culinaire bien propre au Vacherin Fribourgeois AOP : la fondue ! Même si elle est également délicieuse en été, il est évident que les saisons froides sont plus propices à sa consommation. Alors si vous avez un petit coup de blues à cause de la fin de l'été, n'oubliez pas que les mois plus froids à venir ont leur lot d'avantages et remontez-vous le moral en famille ou entre amis autour d'une bonne fondue pur Vacherin Fribourgeois AOP. C'est promis, le coup de blues sera vite oublié !

bei der zunehmend städtischen Bevölkerung mehr und mehr in Vergessenheit gerät. Der Alpabzug ist daher eine wichtige Tradition, die es zu pflegen gilt, denn sie zieht immer mehr Besucher an. Dies zeigt sich am Beispiel von Charmey, wo die Bevölkerung die Gelegenheit nutzt, um diese Realität zu entdecken die sich so sehr von jener im Talgebiet unterscheidet. Schliesslich ist der Anlass auch ein Zeichen der Dankbarkeit gegenüber diesen Landwirtinnen und Landwirten, die hart dafür arbeiten, dass die Alpwirtschaft erhalten bleibt und aussergewöhnliche Produkte wie den Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage aus Rohmilch hervorbringt. Die Tradition des Alpabzugs stellt diese Fachleute, die mit Leidenschaft und Engagement am Werk sind, in den Fokus und bietet die Gelegenheit, ihnen für ihren Einsatz zu danken und am Stolz teilzuhaben, den sie empfinden, wenn sie ihre geschnückten Kühe ins Tal führen.

Natürlich können wir diesen Artikel nicht abschliessen, ohne eine weitere kulinarische, für den Vacherin Fribourgeois AOP besonders typische Tradition zu erwähnen: das Fondue! Obwohl es im Sommer köstlich schmeckt, ist offensichtlich, dass sich die kühleren Jahreszeiten für dessen Genuss besser eignen. Wenn Sie der Spätsommer etwas traurig stimmt, denken Sie daran, dass die kommenden kühleren Monate ihr Gutes haben. Muntern Sie sich mit einem köstlichen Fondue mit Vacherin Fribourgeois AOP im Kreise von Familie oder Freunden auf und Sie werden sehen, dass Ihre trübe Stimmung im Nu verfliegt!

ANAÏS HENRY



Den Moment genießen



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Einmaliger Geschmack seit 600 Jahren