

n°33 - mai 2020

# Intensities

Nos membres ont du talent  
Unsere Mitglieder haben Talent



**Vacherin® Fribourgeois**

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans

# Sommaire

## Inhaltsverzeichnis

<b>EDITO</b>	<b>3</b>
Une année importante pour notre Interprofession Ein wichtiges Jahr für unsere Branchenorganisation	
<b>ACTUALITÉS IPVF</b>	<b>4</b>
Des activités spéciales pour les 25 ans : Programme de l'année 2020 Spezielle Aktivitäten aus Anlass des 25-Jahr-Jubiläums: Jahresprogramm 2020	
<b>A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES</b>	<b>8</b>
Dominique Savary, Ferme du Grand-Clos, Sâles Dominique Savary, Hof Grand-Clos, Sâles	
<b>PORTRAIT</b>	<b>12</b>
Philippe Pasquier : Prix du Conseil d'Etat 2020 pour le Vacherin Fribourgeois AOP Philippe Pasquier: Auszeichnung des Staatsrats 2020 für den Vacherin Fribourgeois AOP	
<b>REPORTAGE</b>	<b>15</b>
Passer le flambeau à une nouvelle génération : Dominique et Michaël Caille, Romanens Betriebsübergabe an die nächste Generation : Dominique und Michaël Caille, Romanens	
<b>THÉMATIQUE</b>	<b>18</b>
Du Vacherin Fribourgeois AOP, même confinés ! Vacherin Fribourgeois AOP auch in Quarantäne-Zeiten geniessen!	
<b>IMPRESSUM</b>	
EDITEUR : INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS RÉDACTION : FÉDÉRATION PATRONALE ET ECONOMIQUE TRADUCTION : TRAIT D'UNION GRAPHISME : PARALLELE.CH PHOTO : PARALLELE.CH / DOMINIQUE SAVARY IMPRESSION : MEDIA-F, BULLE TIRAGE : 1300 EXEMPLAIRES	INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS RUE DE LA CONDÉMINE 56 - CASE POSTALE - 1630 BULLE T. 026 919 8756 INFO@VACHERINFRIBOURGEOISAOP.CH WWW.VACHERIN-FRIBOURGEOIS-AOP.CH

— ÉDITO —

# Une année importante pour notre Interprofession

## Ein wichtiges Jahr für unsere Branchenorganisation

URS SCHWALLER, PRÉSIDENT | PRÄSIDENT

L'année 2020 est spéciale pour l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois, car elle marque les 25 ans de sa création. L'occasion de jeter un coup d'œil dans le rétroviseur et d'observer le chemin parcouru. Créée en 1995, l'IPVF a réussi à faire accepter l'AOP en 2005, après dix ans de dur labeur. Après beaucoup de travail engagé, et bien que tout n'ait pas toujours été simple, l'objectif a été atteint : fédérer les différents acteurs autour d'un projet ambitieux.

Au sein du comité et des commissions, nous avons toujours pu compter sur des personnes avec beaucoup de compétences et de professionnalisme, ce qui a mené à de nombreux débats entre différents avis bien tranchés. Mais au final, c'est toujours l'intérêt collectif commun qui l'a emporté : le Vacherin Fribourgeois AOP et son succès. Aujourd'hui, nous avons un cahier des charges applicable par tous et, avec les dernières votations cantonales, plus qu'une seule exception territoriale, puisque Clavaleyres va rejoindre le canton de Fribourg.

Fêter cet anniversaire, c'est surtout l'occasion pour l'Interprofession de réunir et de fédérer ses membres, et de les remercier pour leur implication quotidienne. C'est pourquoi la soirée des distinctions, qui aura ensuite lieu tous les trois ans, sera lancée à cette occasion. Des membres qui sont d'ailleurs remplis de talent. Par exemple, vous pouvez retrouver dans cette édition Philippe Pasquier, qui a reçu le Prix du Conseil d'Etat 2020 pour son Vacherin Fribourgeois AOP, Dominique Caille, qui a passé avec brio le flambeau de la fromagerie à son fils Michaël en début d'année, ou encore Dominique Savary, élu Maître-éleveur en 2015 et dont la passion est la photographie.

Et des membres qui, nous le savons, sont également frappés de plein fouet par la crise du coronavirus. Durant cette période difficile, nous saluons vos efforts quotidiens pour apporter un peu de joie aux consommateurs, tout en n'oubliant jamais de bien respecter les mesures de sécurité et d'hygiène. Merci, bravo, et courage !

Das Jahr 2020 ist für die Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois ein besonderes Jahr, denn sie feiert ihr 25-jähriges Bestehen. Wir nutzen die Gelegenheit, um einen Blick zurück zu werfen. Die BOVF wurde 1995 gegründet. Im Jahr 2005, nach zehn Jahren harter Arbeit, erlangte sie die AOP. Es war nicht immer einfach, doch das Ziel, die verschiedenen Akteure in ein ehrgeiziges Projekt mit einzubinden, wurde erreicht.

Innerhalb des Vorstands und der Kommissionen konnten wir immer auf kompetente und professionelle Personen zählen. Wir haben zahlreiche und heftige Diskussionen geführt, aber letzten Endes hat immer das gemeinsame Interesse überwogen, nämlich der Vacherin Fribourgeois AOP und dessen Erfolg. Heute verfügen wir über ein Pflichtenheft, das von allen angewandt wird. Nach den letzten kantonalen Abstimmungen gibt es jetzt nur noch eine einzige Gemeinde, die nicht zum Kanton Freiburg gehört. Clavaleyres wird zum Kanton Freiburg stossen.

Die Branchenorganisation nutzt dieses Jubiläum, um ihre Mitglieder zusammenzuführen und ihnen für ihren täglichen Einsatz zu danken. Daher findet auch erstmals ein Abendanlass zur Verleihung der Auszeichnungen statt, der in der Folge alle drei Jahre wiederholt wird. Wir haben sehr talentierte Mitglieder unter uns. So berichten wir in dieser Ausgabe z. B. über Philippe Pasquier, der für seinen Vacherin Fribourgeois AOP mit dem Preis des Staatsrats 2020 ausgezeichnet wurde, Dominique Caille, der Anfang Jahr seine Käserei an seinen Sohn übergeben hat, oder Dominique Savary, der 2015 zum Meisterzüchter gewählt wurde und dessen Leidenschaft der Fotografie gilt.

Wie wir wissen, sind auch unsere Mitglieder erheblich von der Coronavirus-Krise betroffen. In dieser schwierigen Zeit begrüßen wir Ihre täglichen Bemühungen, um unseren Konsumentinnen und Konsumenten etwas Freude zu schenken, ohne dabei natürlich die nötigen Sicherheits- und Hygienemassnahmen zu vernachlässigen. Wir sagen danke und bravo für Ihre Leistungen und wünschen Ihnen viel Mut.

# Des activités spéciales pour les 25 ans

Programme de l'année 2020

## Spezielle Aktivitäten aus Anlass des 25-Jahr-Jubiläums Jahresprogramm 2020

En 2020, l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois fête ses 25 ans d'existence. Pour marquer ce cap, plusieurs activités extraordinaires se dérouleront tout au long de l'année, toujours dans le but de promouvoir le produit et la filière.

### SOIRÉE DES 25 ANS ET LANCEMENT DE LA SOIRÉE DES DISTINCTIONS

Les festivités devaient débiter le mercredi 13 mai, avec la soirée des 25 ans à la Halle des Fêtes de Fribourg. Les acteurs de la filière, membres et partenaires seraient invités à cette fête pour partager un apéritif, suivi d'un souper de gala. Ce serait l'occasion de parler du Vacherin Fribourgeois AOP, avec l'intervention d'acteurs importants pour la filière, et également à travers plusieurs activités interactives.

**En raison des événements liés aux Coronavirus, la soirée prévue initialement le 13 mai sera repoussée ultérieurement.**

Le but étant de fêter la filière, cette soirée des 25 ans marquera également le lancement de la première cérémonie de remise des distinctions, qui se déroulera ensuite tous les trois ans. Ces prix auront pour but de mettre en avant les membres et se baseront sur les résultats des taxations des trois dernières années.

Im Jahr 2020 feiert die Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois ihr 25-jähriges Bestehen. Um diesen Meilenstein zu markieren, finden im Laufe des Jahres mehrere aussergewöhnliche Aktivitäten statt, immer mit dem Ziel, das Produkt und die Wertschöpfungskette zu fördern.

### ABENDANLASS ZUM 25-JÄHRIGEN JUBILÄUM UND LANCIERUNG DER PRÄMIERUNGEN

Die Feierlichkeiten beginnen am Mittwoch, den 13. Mai, mit der Feier zum 25-jährigen Bestehen in der Festhalle in Freiburg. Akteure der Wertschöpfungskette, Mitglieder und Partner sind zu dieser Feier und zum Apéro mit anschliessendem Gala-Dinner eingeladen: Eine tolle Gelegenheit, um über den Vacherin Fribourgeois AOP zu sprechen. Geplant sind Vorträge wichtiger Akteure der Wertschöpfungskette, aber auch mehrere interaktive Aktivitäten.

**Im Zusammenhang mit den Ereignissen rund um das Coronavirus wird die ursprünglich auf den 13. Mai geplante Abendveranstaltung auf einen späteren Zeitpunkt verschoben.**

Da es das erklärte Ziel ist, die gesamte Wertschöpfungskette an diesem Abend des 25-Jahr-Jubiläums zu feiern, wird auch die erste Preisverleihung eingeleitet, die dann alle drei Jahre stattfinden wird. Diese Auszeichnungen sollen die Mitglieder mit den besten Ergebnissen der Taxationen der vergangenen drei Jahre in den Fokus stellen.

### IDENTIFICATION DES MEMBRES ET PARTENAIRES

Tout au long de l'année, les membres et partenaires seront mis à l'honneur et cela passe aussi par une nouvelle identification. Ainsi, les membres de la filière recevront de nouvelles plaques à accrocher, qui remplaceront les anciennes sur le long terme. Des grandes bâches seront accrochées sur une sélection de fermes de producteurs de lait pour célébrer les 25 ans, puis retirées à la fin de l'année 2020. Enfin, un nouveau catalogue de matériel à l'attention des membres sera élaboré.

### IDENTIFIKATION DER MITGLIEDER UND PARTNER

Im Laufe des Jahres werden Mitglieder und Partner geehrt, was auch eine neue Identifizierung schafft. So erhalten die Mitglieder der Wertschöpfungskette neue Schilder zum Aufhängen, die langfristig die alten ersetzen werden. An ausgewählten Milchviehbetrieben werden zur Feier des 25-jährigen Jubiläums grosse Planen aufgehängt und Ende 2020 wieder entfernt. Schliesslich wird ein neuer Materialkatalog für Mitglieder entwickelt.



**DÉSALPE DE CHARMEY**

Après la soirée des 25 ans, le deuxième événement important de l'année sera la Désalpe de Charmey qui aura lieu le samedi 26 septembre et dont l'IPVF est l'un des partenaires. À cette occasion, l'Interprofession va lancer la première journée internationale du Vacherin Fribourgeois AOP. La Désalpe marquera également le lancement de la grande campagne de communication, notamment à travers de la publicité à la télévision, ainsi que l'utilisation des réseaux sociaux, ou encore des affichages, dégustations et un grand concours dans les centres commerciaux.

Concernant ce dernier point, l'un des objectifs de l'IPVF pour 2020 est de se rapprocher de la grande distribution, et ce sur l'ensemble du territoire Suisse. Il est ainsi prévu de démarcher les centres commerciaux, afin de leur proposer des concepts d'animations avec des stands et roll-ups, permettant de promouvoir le Vacherin Fribourgeois AOP à l'échelle nationale. Finalement, des leporellos (pastille) seront collés sur tous les emballages de fondue qui comprennent au minimum 50% de Vacherin Fribourgeois AOP.

**ALPABZUG VON CHARMEY**

Nach dem Abend zum 25-jährigen Jubiläum findet das zweite grosse Ereignis des Jahres statt, nämlich der Alpabzug von Charmey, an dem die Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois als Partnerin beteiligt ist. Er findet am Samstag, den 26. September statt. Bei dieser Gelegenheit wird die Branchenorganisation den ersten Internationalen Tag des Vacherin Fribourgeois AOP einleiten. Der Alpabzug läutet auch die Lancierung der grossen Kommunikationskampagne ein, insbesondere durch Fernsehwerbung, Nutzung sozialer Netzwerke, Plakate, Degustationen und einen grossen Wettbewerb in den Einkaufszentren.

In Bezug auf diesen letzten Punkt hat sich die Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois für 2020 das Ziel gesetzt, auf nationaler Ebene stärker mit den Grossverteilern zusammenzuarbeiten. Geplant ist, in den Einkaufszentren vorstellig zu werden, um ihnen zur Förderung des Vacherin Fribourgeois AOP auf nationaler Stufe Konzepte für Darbietungen mit Ständen und Roll-ups anzubieten. Schliesslich werden Leporellos auf alle Fondueverpackungen geklebt, die mindestens 50% Vacherin Fribourgeois AOP enthalten.

**SUISSE FONDUE FESTIVAL**

Le « Suisse Fondue Festival » est un nouvel événement qui se déroulera du 26 au 29 novembre à Fribourg. L'un des buts étant de promouvoir la fondue auprès du grand public. Cette manifestation sera importante pour la notoriété du produit, c'est pourquoi l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois en est l'un des partenaires principaux.

À cette occasion, l'IPVF va lancer le Club Vaccharinus qui réunira des ambassadeurs du produit. Les membres fondateurs sont les délégués de l'Assemblée Générale de l'IPVF et chacun d'entre eux intronisera deux personnes dans le club. Le rite de passage étant la réalisation d'une fondue pur Vacherin Fribourgeois AOP. L'objectif sera de réunir 100 membres au sein de ce Club. Par la suite, le Club s'organisera indépendamment de l'IPVF mais toujours autour du Vacherin Fribourgeois AOP.

**TOUT AU LONG DE L'ANNÉE**

En dehors des activités extraordinaires des 25 ans, l'IPVF va continuer de développer la notoriété du Vacherin Fribourgeois AOP auprès du grand public. Elle mettra notamment sur pied des campagnes digitales, sur les réseaux sociaux et SEA (recherches sur Google). Elle continuera également d'améliorer le matériel promotionnel ordinaire, à côté de celui spécialement créé pour les journées spéciales d'anniversaire.

Vous l'aurez compris, l'année 2020 de l'Interprofession s'annonce riche afin de fêter ce cap des 25 ans comme il se doit. Les activités mises en place visent à se pérenniser dans le temps afin de ne rien perdre de l'investissement présent. Nous nous réjouissons déjà de vous retrouver lors de ces différentes activités et espérons vous y voir nombreux, afin de promouvoir et soutenir le Vacherin Fribourgeois AOP.

**SCHWEIZER FONDUE-FESTIVAL**

Das « Schweizer Fondue-Festival » findet vom 26. bis 29. November in Freiburg statt. Dabei soll das Fondue in der Öffentlichkeit bekannt gemacht werden. Diese Veranstaltung ist für die Bekanntheit des Produkts von zentraler Bedeutung, weshalb die Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois einer ihrer Hauptpartner ist.

Bei dieser Gelegenheit wird die Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois den « Club Vaccharinus » ins Leben rufen, der die Botschafter des Produkts zusammenbringt. Gründungsmitglieder sind die Delegierten der Generalversammlung der BOVF. Jeder Delegierte bringt zwei Personen in den Club, wobei das Übertrittsritual in der Herstellung eines reinen Fondues Vacherin Fribourgeois AOP besteht. Das Ziel ist es, 100 Mitglieder in den Club zu bringen. Anschliessend organisiert sich der Club unabhängig von der BOVF, aber immer um den Vacherin Fribourgeois AOP herum.

**ÜBER DAS GANZE JAHR HINDURCH AKTIV**

Abgesehen von den aussergewöhnlichen Aktivitäten zum 25-jährigen Jubiläum wird die BOVF die Bekanntheit des Vacherin Fribourgeois AOP in der Öffentlichkeit weiter ausbauen. So wird sie digitale Kampagnen in den sozialen Netzwerken und SEA durchführen. Sie wird auch weiterhin ihr reguläres Werbematerial verbessern, neben jenem, das speziell für die besonderen Jubiläumstage erstellt wird.

Wie Sie sehen, ist das Jahr 2020 der Branchenorganisation reich befrachtet, um dieses 25-Jahr-Jubiläum gebührend zu feiern. Die vorgesehenen Aktivitäten sind so konzipiert, dass sie nachhaltig genutzt werden können, und sich die Investitionen langfristig lohnen. Wir freuen uns schon jetzt auf Ihre Teilnahme an diesen verschiedenen Aktivitäten und hoffen auf Ihr zahlreiches Erscheinen, um den Vacherin Fribourgeois AOP zu fördern und zu unterstützen.



— A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES —

# Dominique Savary, Ferme du Grand-Clos, Sâles

## Dominique Savary, Hof Grand-Clos, Sâles

Pour Dominique Savary, l'agriculture était une évidence depuis tout petit. Associé à son père à la Ferme du Grand-Clos à Sâles depuis 1983, il l'a reprise en 1994 avec la collaboration de sa femme et a reçu le titre de Maître-éleveur Holstein en 2015. Aujourd'hui, il est associé avec son fils Grégoire depuis trois ans. À côté de son métier, Dominique Savary est un passionné de photographie qui aime mettre en valeur le monde de l'agriculture et les animaux.

Dominique Savary a un parcours un peu atypique, ponctué de nombreux voyages. Petit-fils de chef de gare, sa seule envie depuis l'enfance est de devenir agriculteur, comme son père qui avait repris la Ferme du Grand-Clos de son oncle. Après un apprentissage d'agriculteur, Dominique Savary fait plusieurs stages, et notamment en Suisse-allemanique, mais aussi en Allemagne, aux Etats-Unis, ou encore au Canada. Il passe ensuite sa maîtrise fédérale et travaille aux côtés de son père, avec qui il s'associe en 1983. Ses expériences à l'étranger lui apprennent d'autres manières d'exercer ce métier: « Par exemple, dans les années 80, alors que la stabulation libre n'était de loin pas la norme en Suisse, c'était déjà le cas dans de nombreux autres pays. »

L'aspect préféré de l'agriculteur, c'est l'élevage, et il a ainsi vite été impliqué dans plusieurs organisations, comme par exemple Holstein Switzerland, dont il a tenu la présidence pendant onze ans, ainsi que plusieurs commissions liées à l'élevage. En dehors de la gestion des troupeaux, il s'est également toujours beau-

Dominique Savary wollte schon von klein auf Landwirt werden. 1983 schloss er sich mit seinem Vater auf dem Hof Grand-Clos in Sâles zusammen und übernahm ihn dann 1994 zusammen mit seiner Frau. 2015 wurde er zum Holstein-Meisterzüchter ernannt. Nun arbeitet er seit drei Jahren mit seinem Sohn Grégoire zusammen. Neben seinem Beruf ist Dominique Savary leidenschaftlicher Fotograf, der es liebt, die Landwirtschaft und die Tiere in den Fokus zu rücken.

Dominique Savary hat einen etwas atypischen Hintergrund, der sich durch zahlreiche Reisen auszeichnet. Als Enkel eines Bahnhofsvorstands ist sein einziger Wunsch seit seiner Kindheit, Landwirt zu werden, so wie sein Vater, der den Hof Grand-Clos von seinem Onkel übernahm. Nach einer Lehre als Landwirt absolviert Dominique Savary mehrere Praktika, vor allem in der Deutschschweiz, aber auch in Deutschland, den Vereinigten Staaten und Kanada. Er erlangt anschliessend das eidgenössische Meisterdiplom und arbeitet an der Seite seines Vaters, mit dem er sich 1983 zusammenschliesst. Seine Erfahrungen im Ausland lehren ihn, den Beruf auf andere Weise auszuüben. « In den 1980er Jahren zum Beispiel, als der Laufstall in der Schweiz bei weitem nicht die Norm war, war dies in vielen anderen Ländern bereits der Fall. »

Die Zucht ist für Dominique Savary das Highlight, und so engagierte er sich bald in mehreren Organisationen, wie z. B. der Holstein Switzerland, deren Präsident er elf Jahre lang war, sowie in mehreren mit der Viehzucht verbundenen Kommissionen.



**« C'est que les AOP sont importantes pour l'agriculteur, permettant aux producteurs d'avoir une identification et une attache à des produits et donc plus de motivation pour exercer un métier difficile. »**

coup intéressé à la génétique: « C'est un domaine passionnant qui évolue très vite. Je fais partie du Comité de Swissgenetics depuis plusieurs années, et j'en ai repris la présidence il y a cinq ans, lorsque j'ai terminé mon mandat chez Holstein Switzerland. » Ces activités lui ont permis de se forger un grand réseau national et international et de connaître beaucoup de monde dans le milieu de l'élevage. Cela a souvent été utile pour maintenir de très bonnes relations avec les autres Centres d'inséminations à travers le monde. Mais cela demande également beaucoup de temps: « Je cumule les temps partiels et donc je me retrouve plutôt avec un 120% au final. Mais j'aime tout ce que je fais et ce monde de l'élevage me plaît énormément. »

**« Die AOP sind für den Landwirt wichtig, da er sich mit den Produkten identifizieren kann und so stärker motiviert ist, einen schwierigen Beruf auszuüben. »**

Neben dem Herdenmanagement hat er sich auch immer sehr für die Genetik interessiert. « Das ist ein spannendes Gebiet, das sich sehr schnell entwickelt. Ich bin seit mehreren Jahren Mitglied des Vorstands von Swissgenetics und vor fünf Jahren, als mein Mandat bei Holstein Switzerland zu Ende ging, habe ich das Präsidium übernommen. » Dank dieser Aktivitäten konnte er sich ein grosses nationales und internationales Netzwerk aufbauen und viele Menschen im Rahmen der Zucht kennen lernen. Dies war oft hilfreich bei der Pflege der sehr guten Beziehungen zu anderen Besamungsstationen auf der ganzen Welt. Aber dies alles ist sehr zeitintensiv. « Die Teilzeit häuft sich an, und deshalb habe ich am Ende einen 120 % Job. Aber ich liebe alles, was ich tue, und die Zucht gefällt mir sehr gut. »



Giorgio Soldi

Toute son implication dans son travail a payé et Dominique Savary a obtenu le titre de Maître-éleveur en 2015, ce titre prend en compte les performances d'un élevage sur une durée de 16 ans : « C'est une belle reconnaissance car seulement cinq titres sont décernés par année dans toute la Suisse. Ce titre signifie que mes vaches se rapprochent de l'idéal de la race, que ce soit dans leurs performances laitières ou dans les aspects morphologiques du troupeau. » Plus d'une trentaine de vaches ont d'ailleurs été classifiées excellentes avec le préfixe de la ferme : Grand-Clos.

*« J'espère pouvoir contredire un peu les mauvais commentaires faits sur l'agriculture, et au contraire mettre en valeur le travail de l'éleveur et tout l'amour qu'il a pour ses bêtes. »*

Une autre fierté de l'exploitation pour Dominique Savary et sa famille, c'est la présence de trois AOP : la Poire à Botzi AOP qu'ils cultivent sur leur terrain, le Gruyère AOP et le Vacherin Fribourgeois AOP. Ce dernier a toujours fait partie de la vie de la

Sein ganzes Engagement hat sich gelohnt, und Dominique Savary wurde 2015 zum Meisterzüchter ernannt. Dieser Titel berücksichtigt die Zuchtleistungen über einen Zeitraum von 16 Jahren. « Dies ist eine schöne Anerkennung, denn in der ganzen Schweiz werden pro Jahr nur fünf Titel vergeben. Dieser Titel bedeutet, dass meine Kühe dem Ideal der Rasse nahekommen, sowohl aufgrund ihrer Milchleistung als auch der morphologischen Aspekte der Herde. » Mehr als 30 Kühe wurden mit dem Vorsatznamen Grand-Clos als hervorragend eingestuft.

*« Ich hoffe, den schlechten Kommentaren über die Landwirtschaft ein wenig entgegen zu halten und die Arbeit des Züchters und die ganze Hingabe für seine Tiere ins rechte Licht zu rücken. »*

Ein weiterer Stolz des Betriebs von Dominique Savary und seiner Familie sind die drei AOP: die Poire à Botzi AOP, die sie auf ihrem Land anbauen, der Gruyère AOP und der Vacherin Fribourgeois AOP. Letzterer war schon immer Teil des bäuerlichen Lebens, in

ferme, dans l'aspect professionnel bien sûr, mais aussi dans la vie de famille : « Nous avons un morceau tous les matins sur la table du petit-déjeuner. J'ai aussi toujours beaucoup de plaisir à faire découvrir la fondue pur Vacherin Fribourgeois AOP à mes amis étrangers qui ne la connaissent pas. Elle remporte toujours un franc succès ! C'est que les AOP sont importantes pour l'agriculteur, permettant aux producteurs d'avoir une identification et une attache à des produits et donc plus de motivation pour exercer un métier difficile. »

À côté de son métier d'agriculteur, Dominique Savary a une autre passion, la photographie : « J'ai commencé à en faire lors de mes voyages pour la sélection génétique afin de ramener un dossier photos. J'ai rapidement cherché à m'améliorer car je trouvais que mes clichés ne rendaient pas complètement justice aux vaches que je voyais. » Autodidacte, il s'est aidé d'Internet pour apprendre la technique et a su aiguïser son œil avec l'expérience et les années. Depuis six ans, il a investi dans du bon matériel et rempli quelques mandats photographiques. Son domaine de prédilection, c'est sans surprise le monde de l'agriculture et des animaux : « J'aime montrer la poésie des gestes qui se font tous les jours, de la tradition et du terroir. Ma volonté et mon défi sont de constamment trouver le moyen de mettre en valeur les personnes et les animaux que je prends en photo. J'espère pouvoir contredire un peu les mauvais commentaires faits sur l'agriculture, et au contraire mettre en valeur le travail de l'éleveur et tout l'amour qu'il a pour ses bêtes. »

S'il a déjà beaucoup progressé au fil des années, Dominique Savary aimerait encore davantage améliorer sa technique : « C'est un projet pour plus tard, peut-être pour ma retraite, car cela demande énormément de temps et d'entraînement pour devenir bon. Malheureusement, ce n'est pas possible actuellement, le temps me manque. » Et pour l'instant, il ne souhaiterait en tout cas pas tout lâcher pour vivre de la photographie : « J'aime trop le contact avec les animaux et la terre, ça me manquerait. Et puis de toute façon, j'ai toujours eu plusieurs métiers, cela me convient bien. »

beruflicher Hinsicht natürlich, aber auch der Familie: « Wir haben jeden Morgen ein Stück von diesem Käse auf dem Frühstückstisch. Es ist mir auch immer eine grosse Freude, meinen ausländischen Freunden das reine Vacherin Fribourgeois-Fondue AOP anzubieten, das sie noch nicht kennen. Es ist immer ein grosser Erfolg! Die AOP sind für den Landwirt wichtig, da er sich mit den Produkten identifizieren kann und so stärker motiviert ist, einen schwierigen Beruf auszuüben. »

Neben seiner Arbeit als Landwirt hat Dominique Savary noch eine andere Leidenschaft, die Fotografie: « Während meiner Reisen habe ich begonnen, für die genetische Selektion ein Foto-Dossier zusammenzustellen. Ich habe schnell versucht, mich zu verbessern, denn ich stellte fest, dass meine Aufnahmen den Kühen, die ich sah, nicht ganz gerecht wurden. » Als Autodidakt nutzte er das Internet, um die Technik zu erlernen, und schärfte im Laufe der Jahre und mit zunehmender Erfahrung seinen Blick. Vor sechs Jahren investierte er in gutes Material und führt nun einige fotografische Aufträge aus. Seine Lieblingsgebiete sind, wie könnte es anders sein, die Landwirtschaft und die Tiere: « Ich zeige gerne die Poesie der alltäglichen Handgriffe, der Tradition und des Terroirs. Meine Absicht und meine Herausforderung bestehen stets darin, die Menschen und Tiere, die ich fotografiere, in Wert zu setzen. Ich hoffe, den schlechten Kommentaren über die Landwirtschaft ein wenig entgegen zu halten und die Arbeit des Züchters und die ganze Hingabe für seine Tiere ins rechte Licht zu rücken. »

Obwohl er im Laufe der Jahre bereits grosse Fortschritte gemacht hat, möchte Dominique Savary seine Technik weiter verbessern: « Es ist ein Projekt für später, vielleicht für meinen Ruhestand, denn es braucht viel Zeit und Training, um gut zu werden. Leider ist dies jetzt nicht möglich, es fehlt mir die Zeit. » Und im Moment möchte er auf keinen Fall alles aufgeben, um nur von der Fotografie zu leben. « Ich mag den Kontakt mit den Tieren und dem Boden zu sehr, das alles würde mir fehlen. Und ich habe ja immer mehrere Berufe ausgeübt, also passt das gut. »

ANAÏS HENRY

# Philippe Pasquier

## Prix du Conseil d'Etat 2020 pour le Vacherin Fribourgeois AOP

### Auszeichnung des Staatsrats 2020 für den Vacherin Fribourgeois AOP

Pour la première fois, les Interprofessions du Vacherin Fribourgeois et du Gruyère ont organisé le Prix du Conseil d'Etat, permettant aux lauréats de voir leur fromage servi pendant une année lors des apéritifs officiels des Conseillers d'Etat fribourgeois. Pour 2020, c'est Philippe Pasquier de la Fromagerie de Neyruz qui a vu son Vacherin Fribourgeois AOP être primé.

Philippe Pasquier a depuis toujours baigné dans le métier de fromager, ses parents ayant repris la laiterie de Neyruz en 1971. Il ne s'est donc pas posé la question au moment de choisir un apprentissage, qu'il a réalisé dans trois endroits différents afin de découvrir de nouveaux savoir-faire. Il a ensuite continué sa découverte en travaillant une année près de Lucerne pour parfaire son allemand, puis une autre à Büren an der Aare où il a découvert la fabrication d'autres produits, notamment la raclette. Il a finalement rejoint son père à Neyruz en 1994 et, après un brevet et une maîtrise fédérale, a repris l'exploitation de la laiterie en 1997. La transition s'est faite en douceur, les producteurs de lait connaissant déjà Philippe et ses compétences, ils n'ont pas eu besoin de mettre le lait en soumission.

Une étape importante pour la famille Pasquier a eu lieu en 2004, lorsqu'ils sont devenus propriétaires de la fromagerie: «La laiterie était devenue très vétuste et il fallait faire des rénovations. Nous étions en désaccord avec les producteurs de lait à ce sujet et l'un d'eux a proposé que je leur fasse une offre pour racheter la fromagerie.» Les années suivantes ont été rythmées par la réflexion et

Zum ersten Mal haben die Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois und die Interprofession du Gruyère die Preisverleihung des Staatsrats organisiert und damit den Preisträgern die Möglichkeit eröffnet, ein Jahr lang bei den offiziellen Apéros der Freiburger Staatsräte ihren Käse servieren zu lassen. Für das Jahr 2020 wurde der Vacherin Fribourgeois AOP von Philippe Pasquier der Fromagerie de Neyruz prämiert.

Philippe Pasquier war schon immer mit dem Beruf des Käasers vertraut, da seine Eltern 1971 die Käserei in Neyruz übernommen hatten. So stellte sich die Frage nach einer anderen Lehre gar nicht. Er absolvierte die Käserlehre an drei unterschiedlichen Orten, um sich neues Wissen anzueignen. Im Anschluss daran arbeitete er ein Jahr lang in der Nähe von Luzern, um sein Deutsch zu perfektionieren, dann ein weiteres Jahr in Büren an der Aare, wo er die Herstellung anderer Produkte, insbesondere von Raclette, entdeckte. Schliesslich schloss er sich 1994 seinem Vater in Neyruz an und übernahm dann die Käserei im Jahr 1997, nach Erhalt des Fachausweises und des eidgenössischen Meisterdiploms. Der Übergang verlief reibungslos, da die Milchproduzenten Philippe und seine Fähigkeiten bereits kannten und so mussten sie die Milch nicht ausschreiben lassen.

Ein wichtiger Meilenstein für die Familie Pasquier war das Jahr 2004, als sie Eigentümerin der Käserei wurde: «Die Käserei war sehr alt und musste renoviert werden. Wir waren diesbezüglich mit den Milchproduzenten uneinig, und einer von ihnen schlug



la définition précise du projet, les premiers contacts avec un architecte ayant eu lieu en 2008. Un nouveau bâtiment pour la partie fabrication a été construit en 2011, puis l'ancien a été entièrement rénové en 2017: «Le processus entier a été assez long, mais je suis content d'être propriétaire.»

*« Je trouve que ce Prix est une très bonne initiative des Interprofessions, qui permet de valoriser les AOP fribourgeoises. »*

Participer au concours du Prix du Conseil d'Etat n'était pas prévu pour Philippe Pasquier, lui qui n'est généralement pas un grand fan des concours: «J'ai reçu une lettre de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois qui me disait que je faisais partie des 15 meilleurs fabricants selon les taxations des deux dernières années, et qu'il fallait que je m'inscrive si je souhaitais poursuivre l'aventure. J'ai d'abord hésité, mais je me suis finalement dit que c'était une belle occasion de situer la qualité de mon produit par rapport aux autres candidats.» Et il a eu raison, puisqu'il a fait partie des trois premiers lauréats d'une dégustation réalisée par un panel de professionnels et d'amateurs. Le choix final a été fait par les Conseillers d'Etat fribourgeois eux-mêmes et c'est le Vacherin Fribourgeois AOP de Philippe Pasquier qui a été plébiscité.

vor, dass ich ihnen ein Angebot für den Kauf der Käserei unterbreiten sollte.» Die folgenden Jahre waren von Überlegungen und der genauen Definition des Projekts geprägt, wobei erste Kontakte mit einem Architekten im Jahr 2008 stattfanden. 2011 wurde dann ein neues Gebäude für die Fabrikation gebaut, das alte wurde 2017 komplett renoviert: «Der ganze Prozess war ziemlich langwierig, aber ich bin froh, der Eigentümer zu sein.»

*« Ich denke, dass dieser Preis eine sehr gute Initiative der beiden Branchenorganisationen darstellt, die es erlaubt, die Freiburger AOPs zu fördern. »*

Für Philippe Pasquier, der im Allgemeinen kein grosser Fan von Wettbewerben ist, war die Teilnahme an der Preisverleihung des Staatsrats nicht geplant: «Ich habe einen Brief von der Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois erhalten, in dem mir mitgeteilt wurde, dass ich den Taxationen der letzten zwei Jahre zufolge zu den 15 besten Herstellern gehöre und dass ich mich anmelden müsse, sollte ich das Abenteuer fortsetzen wollen. Zuerst zögerte ich, aber schliesslich dachte ich, es sei eine gute Gelegenheit, um die Qualität meines Produkts mit anderen Herstellern zu messen.» Und er hatte Recht, denn er gehörte zu den drei ersten Preisträgern einer Degustation, die von einer Jury aus Profis und Amateuren durchgeführt wurde. Die endgültige Wahl trafen die Freiburger Staatsräte selbst, und die Wahl fiel auf den Vacherin Fribourgeois AOP von Philippe Pasquier.



L'annonce de la nouvelle a été un beau moment pour le fromager de Neyruz et son équipe: « C'était une fierté et une reconnaissance du travail accompli, par nous mais aussi par la société de laiterie et tous les producteurs. Ce Prix représente l'ensemble de notre travail et prouve qu'on est juste dans ce qu'on fait. » Le concours a également été une bonne expérience, apportant de la notoriété non seulement à la laiterie, mais aussi à la commune de Neyruz et au produit en lui-même: « Le journal *La Liberté* a fait un article et les ventes ont été boostées. Je trouve que ce Prix est une très bonne initiative des Interprofessions, qui permet de valoriser les AOP fribourgeoises. »

Comme 2020 est la première année de mise en place de ce concours, Philippe Pasquier n'a pas assez de recul pour estimer si ce Prix lui demande un travail supplémentaire: « Comme les résultats sont tombés après le délai de la demande d'augmentation de quota, je n'ai pas pu en faire une. Mais avec ma production de dix tonnes par année, je devrais en avoir suffisamment pour fournir les apéritifs du Conseil d'Etat. Pour l'instant, je n'ai pas encore été mandaté. » Le règlement du concours stipulant que le lauréat ne peut pas se représenter durant les deux années suivantes, le fromager de Neyruz n'y participera pas pour 2021: « Je trouve que c'est bien, ça permet de faire un tournus entre les fabricants. Ne soyons pas égoïstes et laissons de la place aux autres! »

Die Verkündung des Resultats war ein schöner Moment für den Käser aus Neyruz und sein Team: « Es erfüllte mich mit Stolz und war Ausdruck von Anerkennung für die geleistete Arbeit, nicht nur durch uns, sondern auch durch die Käsergenossenschaft und alle Produzenten. Diese Auszeichnung repräsentiert unsere gesamte Arbeit und beweist, dass wir einen guten Job machen. » Der Wettbewerb war auch eine gute Erfahrung, die nicht nur der Käseerei, sondern auch der Gemeinde Neyruz und dem Produkt selbst zu Bekanntheit verhalf. » Die Zeitung *La Liberté* hat einen Artikel verfasst, und der Verkauf stieg extrem an. Ich denke, dass dieser Preis eine sehr gute Initiative der beiden Branchenorganisationen darstellt, die es erlaubt, die Freiburger AOPs zu fördern. »

Da dieser Wettbewerb 2020 zum ersten Mal durchgeführt wird, kann Philippe Pasquier noch nicht abschätzen, ob dieser Preis zusätzliche Arbeit erfordert: « Da die Resultate nach der Frist für den Antrag auf Quotenerhöhung bekannt wurden, konnte ich keinen Antrag stellen. Aber mit meiner Jahresproduktion von zehn Tonnen sollte ich genug Käse haben, um die Apéros des Freiburger Staatsrats abzudecken. Bisher bin ich noch nicht beauftragt. » Da das Reglement des Wettbewerbs vorsieht, dass der Gewinner in den beiden Folgejahren nicht mehr am Wettbewerb teilnehmen darf, wird der Käser aus Neyruz im Jahr 2021 nicht präsent sein. « Ich finde das gut, es ermöglicht eine Rotation unter den Herstellern. Seien wir nicht egoistisch und geben wir auch anderen eine Chance! »

ANAÏS HENRY

Le Prix du Conseil d'Etat 2020 pour le Gruyère AOP a été attribué à Bernard Oberson de la fromagerie de Billens, également fabricant de Vacherin Fribourgeois AOP. Toutes nos félicitations à lui pour cet excellent travail!

L'Interprofession en profite pour remercier M. René Kolly, initiateur du projet. Elle salue également le Conseil d'Etat et la Chancellerie, ainsi que l'Interprofession du Gruyère, pour l'excellente collaboration.

Die Auszeichnung des Staatsrats 2020 für den Gruyère AOP wurde Bernard Oberson von der Käseerei Billens, ebenfalls Hersteller von Vacherin Fribourgeois AOP, verliehen. Wir gratulieren ihm herzlich für seine ausgezeichnete Arbeit!

Die Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois AOP möchte die Gelegenheit nutzen, um Herrn René Kolly, dem Initiator des Projekts, zu danken. Ebenfalls dankt sie dem Staatsrat und der Kanzlei sowie der Interprofession du Gruyère für die ausgezeichnete Zusammenarbeit.

# Passer le flambeau à une nouvelle génération

## Betriebsübergabe an die nächste Generation

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, Dominique Caille a laissé sa place à son fils Michaël dans l'exploitation de la fromagerie de Romanens, après déjà de nombreuses années de collaboration. Et c'est une histoire de famille, puisque François, le frère de Michaël, travaille à son compte sur les marchés, où il vend uniquement les produits maison de la fromagerie familiale.

Si Dominique et Michaël Caille ont un point commun, c'est que tous deux ne souhaitent pas devenir fromagers. Fils de paysans, c'est dans cette voie-là que Dominique voulait faire sa carrière et il a suivi une école d'agriculture. Mais comme son frère reprenait l'exploitation, il a dû se tourner vers une autre profession: « Par hasard, j'ai entendu qu'une place d'apprenti fromager se libérait à Grandvillard. C'était proche de chez moi, Estavannens, donc je me suis lancé. J'ai fait les deux premières années là-bas, puis la troisième à Romanens. Ça m'a plu, mais je souhaitais toujours retourner à mon premier amour, l'agriculture. »

Il a ensuite passé ses étés à l'alpage avec son oncle qui était fabricant, et ses hivers à faire des remplacements dans différentes fromageries, dont celle de Pont-la-Ville où il a rencontré sa femme, Anne-Marie: « Comme nous souhaitions fonder une famille, j'ai finalement laissé tomber mon envie de devenir paysan et j'ai continué dans ma carrière de fromager. Nous avons repris le lait en soumission de Vuippens en 1982, qui était une petite fromagerie, puis celui de Romanens en 1991 afin de voir plus grand. Nous avons par ailleurs,

Dominique Caille hat während mehreren Jahren mit seinem Sohn Michaël in der Käseerei in Romanens zusammenge- arbeitet. Am 1. Januar 2020 hat er ihm nun seinen Platz im Betrieb überlassen. Das Ganze ist eine Familiengeschichte, denn François, Michaëls Bruder, ist selbstständig und verkauft die hausgemachten Produkte der familiengeführten Käseerei auf den Märkten.

Dominique und Michaël Caille haben eines gemeinsam: Beide wollten nicht Käser werden. Als Bauernsohn wollte Dominique in diesem Bereich Karriere machen und besuchte eine Landwirtschaftsschule. Da aber sein Bruder den Hof übernahm, musste er sich einem anderen Beruf zuwenden. « Durch Zufall erfuhr ich, dass in Grandvillard eine Stelle für einen Käserlehrling frei wird. Die Käseerei war ganz in der Nähe von Estavannens, also habe ich den Schritt gewagt. Die ersten beiden Jahre habe ich dort verbracht, das dritte Jahr dann in Romanens. Ich habe es genossen, aber ich wollte immer zu meiner ersten Leidenschaft zurück, zur Landwirtschaft. »

Die Sommer verbrachte er dann mit seinem Onkel, der Käser war, auf der Alp und die Winter als Stellvertreter in verschiedenen Käseereien, darunter in Pont-la-Ville, wo er seine Frau Anne-Marie kennenlernte: « Da wir eine Familie gründen wollten, gab ich schliesslich meinen Wunsch auf, Landwirt zu werden und setzte meine Karriere als Käser fort. 1982 haben wir die ausgeschriebene



en collaboration avec les producteurs de lait, agrandi et rénové la fromagerie en 2003. »

Quant à Michaël, même s'il aidait déjà à la fromagerie, il ne souhaitait pas non plus se lancer dans cette voie et envisageait plutôt de travailler avec le bois, ayant même trouvé une place d'apprentissage de charpentier. C'est après une semaine de vacances de ses parents et durant laquelle il a dû s'occuper de la fromagerie que Michaël a eu le déclic et a finalement décidé de suivre les traces de son père. Il a ensuite été rejoint par son frère François, qui travaille en tant qu'indépendant et s'occupe de la vente de leurs produits sur les marchés: « Quand j'étais plus jeune, je voulais toujours faire le même métier que François, et finalement c'est l'inverse, c'est lui qui m'a suivi. »

La collaboration entre père et fils s'est toujours très bien passée et ils n'ont jamais eu de problème à travailler en famille: « Nous avons un peu le même caractère, assez calme, ce qui permet qu'on s'entende bien. » Le passage du flambeau, officiel depuis le 1<sup>er</sup> janvier de cette année, s'est donc fait tout naturellement, d'autant plus que les producteurs de lait connaissaient déjà Michaël: « La bonne collaboration et entente avec les paysans est primordiale pour obtenir des produits de qualité. Il faut garder le contact humain. » Dominique et Anne-Marie continuent de donner un coup de main si besoin et pour Michaël, le plus grand changement se trouve dans les responsabilités et le côté administratif: « Au niveau de la fabrication, ça n'a pas beaucoup changé, car je m'en occupais déjà jusqu'à présent. »

Avec la nouvelle génération au sein de la fromagerie, la vente des produits sur les marchés – en plus du magasin villageois – a été lancée et développée par François: « Il souhaitait ne vendre que nos produits maison, donc nous avons augmenté notre gamme

Milch von Vuippens, einer kleinen Käseerei, und 1991 die von Romanens übernommen, um in grösseren Dimensionen zu denken. In Zusammenarbeit mit den Milchproduzenten haben wir ausserdem 2003 die Käseerei erweitert und renoviert. »

Was Michaël betrifft, so wollte er, obwohl er bereits in der Käseerei aushalf, diesen Weg nicht einschlagen und plante stattdessen, mit Holz zu arbeiten. Er hatte sogar eine Lehrstelle als Zimmermann gefunden. Eine Woche Urlaub seiner Eltern, während der er sich um die Käseerei kümmern musste, war schliesslich der Auslöser dafür, dass Michaël beschloss, in die Fussstapfen seines Vaters zu treten. Dann kam sein Bruder François hinzu, der als selbstständig Erwerbender arbeitet und für den Verkauf ihrer Produkte auf den Märkten zuständig ist. « Als ich jünger war, wollte ich immer die gleiche Arbeit wie François machen, und schliesslich war es genau umgekehrt, er folgte mir. »

Die Zusammenarbeit zwischen Vater und Sohn ist immer sehr gut verlaufen, und sie hatten nie Probleme, als Familie zu arbeiten. « Wir haben den ähnlichen Charakter. Wir sind ziemlich ruhig, und wir kommen deshalb gut klar. » Die Übergabe der Käseerei per 1. Januar dieses Jahres erfolgte daher ganz natürlich, umso mehr, als dass die Milchproduzenten Michaël ja bereits kannten. » Eine gute Zusammenarbeit und ein gutes Einvernehmen mit den Bauern ist unerlässlich, um Qualitätsprodukte zu erhalten. Der menschliche Kontakt muss aufrechterhalten werden. « Dominique und Anne-Marie helfen weiterhin, wenn es nötig ist. Die grösste Veränderung liegt für Michaël in den Verantwortlichkeiten und in der Administration. « Auf der Ebene der Herstellung hat sich nicht viel geändert, denn ich habe mich bisher schon darum gekümmert. »

Mit der neuen Generation in der Käseerei wurde der Verkauf von Produkten auf den Märkten - neben dem Dorfladen - von François

pour pouvoir proposer un plus large éventail à nos clients. Cette présence est bénéfique, elle nous apporte une plus grande visibilité et nous permet d'aller à la rencontre des consommateurs qui n'habitent pas à Romanens ou dans les environs. » Quant au Vacherin Fribourgeois AOP, la fromagerie avait obtenu son premier quota en 2003, suite à son agrandissement, et celui-ci a été augmenté en 2020 afin de répondre à la demande des marchés: « Toute notre production de Vacherin Fribourgeois AOP est vendue dans notre magasin de village ou sur les marchés. »

**« Rester capable de s'adapter face à la rapide évolution de la profession et de l'environnement pour faire prospérer la fromagerie familiale. »**

Le but pour Michaël est de continuer sur la voie tracée par son père et de fabriquer des produits de qualité en collaboration avec son frère. La société de laiterie a un projet d'agrandissement, pour gagner de la place, mais aussi pour assurer son existence et sa compétitivité face au regroupement des exploitations. Et sur le long terme? « Rester capable de s'adapter face à la rapide évolution de la profession et de l'environnement pour faire prospérer la fromagerie familiale. »

lanciert und entwickelt. « Er wollte nur unsere hausgemachten Produkte verkaufen, also haben wir unser Angebot erweitert, um unseren Kunden eine grössere Auswahl anbieten zu können. Diese Präsenz wirkt sich günstig aus. Sie verschafft uns eine grössere Sichtbarkeit und ermöglicht uns, auch Konsumenten zu erreichen, die nicht in Romanens oder Umgebung leben. » Was den Vacherin Fribourgeois AOP anbelangt, so erhielt die Käseerei 2003 nach ihrer Erweiterung die erste Quote, die 2020 erhöht wurde, um der Marktnachfrage gerecht zu werden. « Unsere gesamte Produktion von Vacherin Fribourgeois AOP wird in unserem Dorfladen oder auf den Märkten verkauft. »

**« Wir wollen uns den schnellen Veränderungen im Beruf und in der Umwelt anpassen können und die familiengeführte Käseerei weiterhin erfolgreich führen. »**

Michaël's Ziel ist es, den von seinem Vater eingeschlagenen Weg fortzusetzen und in Zusammenarbeit mit seinem Bruder Qualitätsprodukte herzustellen. Die Käseereigenossenschaft hat ein Vergrösserungsprojekt, um Platz zu gewinnen, aber auch, um ihre Existenz und Wettbewerbsfähigkeit angesichts der Betriebszusammenschlüsse zu sichern. Und wie sieht es langfristig aus? « Wir wollen uns den schnellen Veränderungen im Beruf und in der Umwelt anpassen können und die familiengeführte Käseerei weiterhin erfolgreich führen. »



# Du Vacherin Fribourgeois AOP, même confinés !

## Vacherin Fribourgeois AOP auch in Quarantäne-Zeiten geniessen!

Avec les beaux jours qui approchent, l'envie de prendre l'apéritif sur son balcon ou sa terrasse arrive. Et bonne nouvelle: même en période de coronavirus, vous pouvez profiter de ce plaisir, à condition bien entendu de rester à votre domicile et uniquement avec les personnes qui habitent sous le même toit que vous. Si vous souhaitez les épater, et leur faire oublier quelque peu le confinement, remplacez donc les traditionnelles chips par cette recette originale d'apéritif à base de Vacherin Fribourgeois AOP. Frais et onctueux, il sera votre compagnon préféré. Et si vous vivez seul, ça fonctionne aussi, il y en aura juste plus pour vous. Vous pourrez même faire envie à vos amis durant votre apéro en visioconférence.

### RECETTE

#### Les petits cônes multicolores aux saveurs de Vacherin Fribourgeois AOP

Préparation : 20 min

##### Ingrédients

- 1 blanc d'œuf
- 30 g de farine
- 15 g d'huile d'arachide
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café d'encre de seiche en poudre
- 1 cuillère à café de tomates en poudre
- 1 cuillère à café de pesto

Mit den kommenden schönen Tagen kündigt sich auch der Wunsch an, den Apéro auf dem Balkon oder der Terrasse zu geniessen. Die gute Nachricht: Selbst in Zeiten des Coronavirus können Sie dies tun, vorausgesetzt natürlich, Sie bleiben zuhause und teilen den Vacherin Fribourgeois AOP nur mit Personen, die mit Ihnen unter dem gleichen Dach leben. Wollen Sie diese zum Staunen bringen und die Quarantäne etwas vergessen lassen? Dann ersetzen Sie doch die traditionellen Chips durch dieses originelle Apérorézept auf der Basis von Vacherin Fribourgeois AOP. Frisch und cremig wird er bald Ihr Lieblingsbegleiter sein. Und das funktioniert auch, wenn Sie alleine leben – dann haben Sie ihn ganz für sich. Sie können Ihre Freunde sogar über eine Videokonferenz «gluschtig» machen.

### REZEPT

#### Kleine, verschieden farbige Cornets mit Vacherin Fribourgeois AOP

Zubereitung: 20 min

##### Zutaten

- 1 Eiweiss
- 30 g Mehl
- 15 g Erdnussöl
- 1 Prise Salz
- 1 Kaffeelöffel Tintenfisch-Tinte
- 1 Kaffeelöffel Tomatenpulver
- 1 Kaffeelöffel Pesto



##### Garniture

- 100 g de Vacherin Fribourgeois AOP
- 30 g de crème de marron

##### Préparation

1. Versez les ingrédients dans un saladier, puis à l'aide d'un mixeur, malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Séparez la pâte à tuiles dans trois petits bols.
2. Dans le premier bol, ajoutez de l'encre de seiche et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien noire. Dans le deuxième bol, ajoutez la poudre de tomates, puis mélangez. Dans un troisième bol, rajoutez le pesto et mélangez.
3. Préchauffez le four à 180°C.
4. Déposez une petite cuillère de pâte sur une feuille de papier cuisson et étalez avec le dos de la cuillère afin d'obtenir des tuiles très fines. Enfourez et laissez cuire sans coloration. À la sortie du four, confectionnez des petits cônes et laissez refroidir.
5. Parallèlement, à l'aide d'un couteau cuillère, confectionnez des billes dans le Vacherin Fribourgeois AOP.

Déposez les billes de Vacherin Fribourgeois AOP sur les petits cônes multicolores, puis recouvrez d'un léger fil de crème de marrons.

##### Bon appétit!

Nous espérons que cette période difficile ne sera bientôt plus qu'un mauvais souvenir. Quand ce sera le cas, vous pourrez soutenir les bars du canton, et même profiter des apéros fribourgeois tous les premiers jeudis du mois, dont toutes les informations sont disponibles sur [www.apero-fribourgeois.ch](http://www.apero-fribourgeois.ch).

Vivement la fin du confinement !

##### Belag

- 100 g Vacherin Fribourgeois AOP
- 30 g Maronencreme

##### Schritt für Schritt:

1. Eiweiss, Mehl, Erdnussöl und Salz in eine Schüssel geben. Mit einem Mixer zu einem sehr glatten Teig rühren. Cornetteig in drei kleine Schälchen verteilen.
2. Fügen Sie dem ersten Schälchen die Tintenfisch-Tinte zu und mischen Sie alles zu einem tief schwarzen Teig. Wiederholen Sie den gleichen Vorgang mit dem Tomatenpulver und anschließend mit dem Pesto in den beiden anderen Schälchen, so dass Sie drei unterschiedlich farbige Teige erhalten.
3. Ofen auf 180 °C vorheizen.
4. Kleine Löffel voll Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben und mit dem Rücken des Löffels so verteilen, dass sehr dünne Waffeln entstehen. Den Teig nur so lange backen, dass er nicht braun wird. Den noch warmen Teig zu kleinen Tüten formen und auskühlen lassen.
5. Parallel dazu mit einem Löffel Kugeln aus dem Vacherin Fribourgeois AOP formen und in die verschieden farbigen Tüten geben. Dann mit einem feinen Streifen Maronencreme überziehen.

##### Guten Appetit!

Wir hoffen, dass diese schwierige Zeit bald nur noch als schlechte Erinnerung zurückbleibt. Sobald dies der Fall sein wird, können Sie die Bars des Kantons wieder besuchen und sogar jeden ersten Donnerstag im Monat Freiburger Apéros geniessen. Sie finden sämtliche Informationen unter [www.apero-fribourgeois.ch](http://www.apero-fribourgeois.ch).

Hoffen wir, dass die Quarantänezeit bald vorüber ist!

Savourer  
l'instant



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



[vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://vacherin-fribourgeois-aop.ch)