

n°34 - octobre 2020

# Inten- sites

La vie alpestre  
Das Leben auf der Alp



**Vacherin® Fribourgeois**

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans

# Sommaire

## Inhaltsverzeichnis

---

|                                                                                                                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>EDITO</b>                                                                                                                                                             | <b>3</b>  |
| Des difficultés et des opportunités<br>Schwierigkeiten und Chancen                                                                                                       |           |
| <b>REPORTAGE</b>                                                                                                                                                         | <b>4</b>  |
| Agrandissement et modernisation du local de râpe chez Vacherin Fribourgeois SA<br>Erweiterung und Modernisierung des Raums für den Reibkäse der Vacherin Fribourgeois SA |           |
| <b>A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES</b>                                                                                                                                    | <b>8</b>  |
| Olivier et Sonja Moret, Alpage les Portes d'en Haut, Vuadens<br>Olivier und Sonja Moret, Alp les Portes d'en Haut, Vuadens                                               |           |
| <b>ACTION SOLDAIRE</b>                                                                                                                                                   | <b>14</b> |
| Impressions d'une buvette d'alpage<br>Eindrücke aus einem Alpbeizli                                                                                                      |           |
| <b>THÉMATIQUE</b>                                                                                                                                                        | <b>16</b> |
| Marketing et distribution : nouvelle dynamique<br>Marketing und Verkauf: neue Dynamik                                                                                    |           |
| <b>NOS PRODUITS</b>                                                                                                                                                      | <b>18</b> |
| Faites votre choix, selon le degré d'affinage...<br>Wählen Sie Ihren Käse nach Reifegrad...                                                                              |           |

---

### IMPRESSUM

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 : 1450 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



# Des difficultés et des opportunités

## Schwierigkeiten und Chancen

ROMAIN CASTELLA, DIRECTEUR | DIREKTOR

Comme pour bien d'autres secteurs, ces derniers mois ont mis notre branche à rude épreuve. Les restrictions prises dans le cadre de la lutte contre la pandémie ont impacté la consommation de Vacherin Fribourgeois AOP, notamment la fondue. La baisse d'activité des restaurants, ainsi que l'annulation des foires et événements, ont également eu un impact non-négligeable sur la filière. À la lumière de cette situation, l'Interprofession a dû prendre ses responsabilités afin que la situation ne se dégrade pas. Pour l'heure, la production durant les mois de juin et juillet a diminué de 90 tonnes dans les fromageries de plaine.

Durant cette année, toute la filière a démontré une grande solidarité, ce qui permet d'envisager l'avenir avec confiance. D'ailleurs, cette période a également offert de nouvelles opportunités et permis de mettre en place des actions inédites. Cet été par exemple, afin de soutenir la filière et ses membres, nous avons organisé une action de solidarité avec des buvettes d'alpage, ainsi que des restaurants qui proposent de nombreux mets au fromage. Une distribution de 1001kg de Vacherin Fribourgeois AOP ainsi que 1001 fours à raclette pour deux personnes a été faite dans ces établissements.

Malgré les difficultés liées à la pandémie, l'Interprofession reste confiante et positive pour l'avenir. De beaux projets sont en cours de préparation, comme vous pourrez le découvrir dans la partie «Thématique» de ce journal. Sans oublier la résilience et la créativité de nos membres, qui continuent de faire vivre le produit avec passion et dynamisme. Enfin, il est important de noter que grâce à la traçabilité, la sécurité et la qualité du Vacherin Fribourgeois AOP, les consommateurs peuvent avoir une pleine confiance en notre produit et le savourer en toute tranquillité.

Wie so manche andere Sektoren wurde auch unsere Branche in den vergangenen Monaten einer harten Probe unterzogen. Die im Rahmen der Bekämpfung der Pandemie beschlossenen Beschränkungen haben den Konsum von Vacherin Fribourgeois AOP, insbesondere Fondue, stark beeinflusst. Die eingeschränkte Tätigkeit der Restaurants sowie die Annullation von Messen und Veranstaltungen haben sich ebenfalls stark auf die Wertschöpfungskette ausgewirkt. Angesichts dieser Situation musste die Interprofession du Vacherin Fribourgeois ihrer Verantwortung gerecht werden, damit sich die Situation nicht noch weiter verschlechterte. Die Produktion der Talkäsereien ist in den Monaten Juni und Juli bislang um 90 Tonnen zurückgegangen.

Die gesamte Wertschöpfungskette hat dieses Jahr grosse Solidarität gezeigt. Aus diesem Grund dürfen wir zuversichtlich in die Zukunft blicken. In dieser schwierigen Zeit haben sich aber auch neue Chancen eröffnet und es uns erlaubt, noch nie dagewesene Massnahmen zu ergreifen. Diesen Sommer beispielsweise haben wir zur Unterstützung der Wertschöpfungskette und ihrer Mitglieder eine Solidaritätsaktion mit Alpbeizli sowie Restaurants organisiert, die zahlreiche Käsegerichte anbieten. Diese Einrichtungen wurden mit 1001 kg Vacherin Fribourgeois AOP sowie 1001 Racletteöfen für zwei Personen beliefert.

Trotz der Schwierigkeiten im Zusammenhang mit der Pandemie bleibt die Interprofession zuversichtlich und positiv. Zwei schöne Projekte sind in Vorbereitung, wie Sie dies unter der Rubrik «Thématique» dieser Zeitschrift erfahren werden. Vergessen wir auch nicht die Leistungsfähigkeit und Kreativität unserer Mitglieder, welche weiterhin mit Leidenschaft und Dynamik hinter dem Produkt stehen. Schliesslich ist es auch wichtig, darauf hinzuweisen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten dank der Rückverfolgbarkeit, Sicherheit und Qualität des Vacherin Fribourgeois AOP volles Vertrauen in unser Produkt haben und es in aller Ruhe geniessen können.

## REPORTAGE

# Agrandissement et modernisation du local de râpe chez Vacherin Fribourgeois SA

## Erweiterung und Modernisierung des Raums für den Reibkäse der Vacherin Fribourgeois SA

4

Cette année a marqué de grands changements pour Vacherin Fribourgeois SA, avec un agrandissement important des locaux et un investissement dans des nouvelles machines, et notamment une ensacheuse pour la fondue. Petit tour d'horizon des améliorations et des projets à venir avec le directeur de l'entreprise depuis 15 ans, Christian Duc.

Fils de paysan, Christian Duc a travaillé 17 ans dans la fromagerie de Brenles, dont neuf en tant que patron. Il a ensuite été acheteur pendant cinq ans pour Emmi avant de devenir directeur de Vacherin Fribourgeois SA en 2005: « J'ai pu voir les différents rôles et ainsi boucler la boucle ». L'entreprise est active dans deux activités principales: l'affinage de Vacherin Fribourgeois AOP et la fabrication de fondue grâce à leur local de râpe: « Nous faisons de la sous-traitance pour des clients, et fabriquons environ 25 sortes de fondues différentes. Nous mettons également de nouvelles recettes au point en collaboration avec les clients. Par exemple, nous allons prochainement en sortir une avec des Edelweiss séchées et des herbes de montagne. Nous commençons également les tests pour une fondue avec un mélange d'épices utilisé normalement en boucherie, pour l'assaisonnement des saucisses. » Des recettes sont également réalisées en partenariat avec d'autres entreprises et seront sur le marché prochainement, comme par exemple une fondue à la 3G-VODKA, ou encore une à la pépité de truffes noires.

Dieses Jahr erfuhr die Vacherin Fribourgeois SA grosse Veränderungen. Die Räumlichkeiten wurden deutlich vergrössert und es wurde in neue Maschinen investiert, insbesondere in eine Beutelmachine für das Fondue. Christian Duc, seit 15 Jahren Direktor des Unternehmens, gibt uns einen kurzen Überblick über die Verbesserungen und neuen Vorhaben.

Christian Duc, ein Bauernsohn, hat 17 Jahre lang in der Käserei von Brenles gearbeitet, neun davon als Patron. Anschliessend hat er während fünf Jahren als Käsekäufer für Emmi gearbeitet, bevor er im Jahr 2005 Direktor der Vacherin Fribourgeois SA wurde. « Ich konnte die unterschiedlichen Rollen einnehmen und so den Kreis schliessen. » Das Unternehmen verfolgt zwei Stossrichtungen: die Affinage des Vacherin Fribourgeois AOP und die Herstellung von Fondue dank ihres Raums für den Reibkäse. « Wir führen Lohnaufträge für Kunden aus und stellen rund 25 verschiedene Fonduesorten her. Zusammen mit den Kunden entwickeln wir auch neue Rezepte. So kommt beispielsweise nächstens ein Fondue mit getrockneten Edelweiss und Bergkräutern auf den Markt. Zudem testen wir ein Fondue mit einer Gewürzmischung, die üblicherweise von Metzgern zum Würzen der Würste verwendet wird. » Ausserdem werden Rezepte in Zusammenarbeit mit anderen Unternehmen entwickelt und demnächst lanciert, so beispielsweise ein Fondue mit 3G-VODKA, oder auch ein Fondue mit Trüffelstückchen.



**« Nous faisons de la sous-traitance pour des clients, et fabriquons environ 25 sortes de fondues différentes. »**

En quelques années, les quantités de fondue fabriquées par Vacherin Fribourgeois SA pour ses clients ont fortement augmenté, passant de 30 tonnes à 400 : « Nous avons l'ambition d'être des spécialistes, et pour cela il fallait se développer. » Des travaux ont donc été effectués sur le bâtiment, durant une année, afin d'ajouter une nouvelle partie et donc de nouveaux locaux : « Nous avons ainsi pu améliorer la chaîne de fabrication en ayant une meilleure organisation. La chambre froide était trop petite et il y avait trop de va-et-vient pour que la température reste optimale. Avec ces transformations, nous avons une deuxième chambre froide, qui mène ensuite à la chaîne de fabrication. Le suivi du procédé est ainsi plus fluide qu'auparavant. » Une chaîne qui se compose du pesage de la marchandise, de son découpage, râpage, brassage avec de la fécule, et enfin mise en sachet.

Si les premières étapes se réalisent toujours à la main, l'automatisation étant impossible étant donné que chaque client a sa propre

**« Wir führen Lohnaufträge für Kunden aus und stellen rund 25 verschiedene Fonduesorten her. »**

In nur wenigen Jahren sind die von der Vacherin Fribourgeois SA hergestellten Fonduemengen von 30 auf 400 Tonnen angestiegen: « Wir hatten den Ehrgeiz, Spezialisten zu sein, und dafür mussten wir uns entwickeln. » Während eines Jahres wurden deshalb Arbeiten am Gebäude vorgenommen. Es kam ein neuer Teil mit neuen Räumlichkeiten dazu. « Wir konnten so unsere Produktionslinie optimieren. Der Kühlraum war zu klein und es gab ein ständiges Hin und Her, um die Temperatur auf einem optimalen Niveau zu halten. Mit den Anpassungen verfügen wir nun über einen zweiten Kühlraum, der direkt zur Produktionslinie führt. Der Prozessablauf ist damit viel effizienter als vorher. » Die Produktionslinie umfasst sämtliche Etappen vom Wiegen der Ware, über das Schneiden, Reiben, Rühren mit Stärke bis zum Abfüllen in die Beutel.

Jeder Kunde hat sein eigenes Fondurezept. Daher ist eine volle Automatisierung unmöglich, und so erfolgen die ersten Schritte noch manuell, während die letzte Etappe von einer Beutelma-



recette de fondue, la dernière est réalisée par une ensacheuse : « Nous avons investi dans une nouvelle machine cette année, qui n'est présente qu'à quatre ou cinq autres endroits en Suisse pour l'instant. Les anciennes devenaient usées et devaient être renouvelées. La nouvelle est plus informatisée et plus rapide, elle permet de réaliser un paquet de fondue toutes les quatre secondes environ, contre dix secondes pour les anciennes. » Mais l'installation de cette ensacheuse ne s'est pas déroulée comme prévu, la pandémie ayant perturbé les plans : « Nous avons eu de la chance qu'elle ait été fabriquée avant le début de la crise, car certaines parties électroniques viennent de Chine. Elle est ensuite conçue en Italie, puis rapatriée au Tessin car c'est une entreprise suisse qui en est responsable. » La machine a ainsi pu être livrée depuis le Tessin à Bulle en avril, mais les monteurs étant italiens, elle est restée dans les cartons durant deux mois : « Ils ont finalement pu venir l'installer début juin. »

schine erledigt wird. « Wir haben dieses Jahr in eine neue Maschine investiert, die es zurzeit nur an einigen wenigen Standorten in der Schweiz gibt. Die alte Anlage war abgenutzt und musste zwingend erneuert werden. Die neue Maschine ist nun automatisierter und schneller und ermöglicht es, ca. alle vier Sekunden (früher alle zehn Sekunden) einen Fonduebeutel abzapfen. » Aber die Installation dieser Beutelmachine lief nicht wie geplant. Die Pandemie durchkreuzte unsere Pläne. « Wir hatten das Glück, dass die Maschine vor der Krise hergestellt worden war, einige Elektroteile stammen nämlich aus China. Die Maschine wird in Italien entwickelt und kommt dann ins Tessin, wo eine Schweizer Firma anschliessend dafür verantwortlich ist. » So kam die Maschine im April vom Tessin nach Bulle. Die Monteure waren aber Italiener, und so blieb die Maschine aufgrund der Pandemie während zwei Monaten in den Kartons. « Anfang Juni konnten sie die Maschine schliesslich installieren. »





*« Je l'ai déjà vue fonctionner au Tessin, mais je me réjouis que ce soit le cas dans nos locaux. »*

Au moment du reportage, en juillet, la nouvelle ensacheuse ne tournait pas encore : « Deux jours de formation sont nécessaires pour apprendre à l'utiliser et faire les réglages. Il faut donc que cela vaille la peine quand les formateurs viennent, qu'il y ait assez de quantité de fondue à préparer. Or, en été, c'est notre période la plus creuse. » La mise en service est prévue pour mi-août, à l'occasion d'une grande action dans un supermarché, qui nécessitera deux à trois jours de fonctionnement de la machine : « Je l'ai déjà vue fonctionner au Tessin, mais je me réjouis que ce soit le cas dans nos locaux. »

Si les travaux d'agrandissement du bâtiment ont été une étape importante pour Vacherin Fribourgeois SA, les nouveautés ne s'arrêtent pas là et Christian Duc élabore déjà les prochains projets : « Nous sommes en train de mettre au point des QR-Code à ajouter aux emballages de fondue, pour garantir la traçabilité du produit. En les scannant, les consommateurs pourront savoir ce que contient exactement la fondue et d'où vient le fromage utilisé. C'est un signe de qualité du produit et j'espère que les autres fabricants suivront également cette démarche, pour assurer une garantie auprès des clients. » Quant au produit, l'un des buts de Christian Duc est de proposer le Vacherin Fribourgeois AOP sous toutes ses formes, avec notamment la sortie prochaine de malakoffs et flûtes au Vacherin Fribourgeois AOP.



*« Ich habe die Maschine im Tessin im Einsatz gesehen. Nun freue mich aber, wenn dies in unseren Räumlichkeiten der Fall sein wird. »*

Zum Zeitpunkt der Reportage im Juli lief die neue Beutelmachine noch nicht. « Es sind nämlich zwei Ausbildungstage notwendig, um die Einstellungen und die Funktionsweise zu erlernen. Wenn die Ausbilder kommen, muss es sich also lohnen. Es müssen grosse Fonduemengen zur Verfügung stehen. Im Sommer ist aber am wenigsten los. » Die Inbetriebnahme ist aus diesem Grund für Mitte August vorgesehen. Dann ist nämlich eine grosse Aktion in einem Supermarkt geplant, welche die Maschine zwei bis drei Tage lang auslastet. « Ich habe die Maschine im Tessin im Einsatz gesehen. Nun freue mich aber, wenn dies in unseren Räumlichkeiten der Fall sein wird. »

Obwohl die Gebäudeerweiterung für die Vacherin Fribourgeois SA eine wichtige Etappe darstellt, bedeutet dies nicht das Ende der Neuerungen. Christian Duc arbeitet bereits an den nächsten Projekten. « Wir sind aktuell dabei, QR-Codes auf den Fondueverpackungen zu erarbeiten, um die Rückverfolgbarkeit des Produkts zu garantieren. Wird der Code gescannt, kann der Konsument genau sehen, was im Fondue enthalten ist, und woher der verwendete Käse stammt. Dies ist ein Qualitätszeichen des Produkts, und ich hoffe, dass die anderen Hersteller diesem Ansatz folgen werden, um die Qualität zu gewährleisten. » Eines der Ziele von Christian Duc ist es, den Vacherin Fribourgeois AOP in allen seinen Formen anzubieten, und so sollen demnächst Malakoffs und Flûtes mit Vacherin Fribourgeois AOP lanciert werden.



— A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES —

# Olivier et Sonja Moret, Alpage les Portes d'en Haut, Vuadens

## Olivier und Sonja Moret, Alp les Portes d'en Haut, Vuadens

8

En plus de leur exploitation de plaine de 43 hectares à Vuadens, Olivier et Sonja Moret s'occupent tous les étés de l'Alpage les Portes d'en Haut, qu'ils louent à la commune. Cette année, pour la première fois et après deux ans de préparation et d'investissements, ils se sont lancés dans la fabrication de Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage, un travail qu'ils ont eu énormément de plaisir à accomplir. Rencontre avec ce couple qui partage sa passion de l'agriculture et des traditions avec ses six enfants.

Dans leur exploitation, la famille Moret compte de nombreux animaux : des vaches, du jeune bétail, des cochons et des chèvres : « Et, pour les enfants, des lapins et des poules. Chacun d'entre eux a aussi reçu une Jersey en cadeau à leurs cinq ans, sauf notre petite dernière, Adèle, qui a préféré une chèvre. » Sur une année, leurs vaches – des Holstein, Red Holstein et Jersey – produisent 480'000 litres de lait au total, entre la plaine et l'alpage.

La ferme et les animaux sont une histoire de famille pour les Moret, qui partagent leur passion avec leurs six enfants : Emilie, 15 ans, Julie, 13 ans, Nicolas, 12 ans, Nathalie, 10 ans, Mélanie, 8 ans et Adèle, 5 ans. Cet été, à l'alpage, chacun avait ses tâches de prédilection : les deux aînées aidaient Sonja à la fabrication du fromage, Nicolas était en charge de la traite des chèvres et de s'occuper

Zusätzlich zu ihrem 43 Hektar grossen Talbetrieb in Vuadens bewirtschaften Olivier und Sonja Moret jeden Sommer die Alp Les Portes d'en Haut, die sie von der Gemeinde pachten. Dieses Jahr haben sie erstmals, und dies nach zwei Jahren Vorbereitungszeit und Investitionen, die Herstellung des Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage aufgenommen. Diese Arbeit hat ihnen unendliche Freude bereitet. Wir haben dieses Ehepaar getroffen, das seine Leidenschaft für die Landwirtschaft und Traditionen mit seinen sechs Kindern teilt.

Auf dem Betrieb der Familie Moret leben zahlreiche Tiere: Kühe, Jungvieh, Schweine und Ziegen. «Und für die Kinder halten wir Kaninchen und Hühner. Bis auf unsere Jüngste, Adèle, die eine Ziege wollte, haben alle Kinder am fünften Geburtstag eine Jersey erhalten.» Die Holstein-, Red Holstein- und Jersey-Kühe, die im Talgebiet und auf der Alp weiden, geben pro Jahr insgesamt 480'000 Liter Milch.

Der Bauernhof und die Tiere sind für die Morets eine Familiengeschichte, und sie teilen diese Leidenschaft mit ihren sechs Kindern Emilie, 15, Julie, 13, Nicolas, 12, Nathalie, 10, Mélanie, 8, und Adèle, 5. Diesen Sommer hatte jeder auf der Alp seine Lieblingsaufgaben: Die beiden Ältesten halfen Sonja bei der Käseherstellung, Nicolas war für das Melken der Ziegen zuständig und kümmerte sich um





des cochons, Nathalie des poules et des veaux et Mélanie du trempage des trayons, aidée par la benjamine.

Il faut dire que les parents ont initié leurs enfants depuis petits à la vie à la ferme et auprès des animaux : « Nous les prenions avec nous à l'écurie même quand ils étaient encore dans une poussette. » Une acclimatation qui a fait naître des passions : Emilie commencera son apprentissage d'agricultrice l'année prochaine, et Nicolas compte bien en faire de même quand il aura l'âge : « Nous ne les avons jamais poussés dans cette direction, mais ils ont beaucoup de plaisir à le faire. » Quant à Julie, elle se voit plutôt vétérinaire pour les grands animaux, comme Sonja qui exerce sa profession au cabinet vétérinaire des 3 Sapins à Vaulruz, en plus de sa grande implication dans la ferme familiale.

die Schweine, Nathalie um die Hühner und Kälber. Mélanie war für das Dikken zuständig und wurde von der Jüngsten unterstützt.

Es muss gesagt werden, dass die Eltern ihre Kinder schon von klein an auf das Leben auf dem Bauernhof und die Tiere vorbereitet haben. « Wir haben sie schon in den Stall mitgenommen, als sie noch im Kinderwagen saßen. » Dieses Heranführen hat sie sicher positiv geprägt: Emilie beginnt nächstes Jahr ihre Lehre als Bäuerin, und Nicolas plant, dasselbe zu tun, sobald er alt dafür genug ist. « Wir haben sie nie zu diesem Schritt gedrängt, sie lieben diesen Beruf ganz einfach. » Julie hingegen möchte Tierärztin für Grosstiere werden, genauso wie Sonja, welche als Veterinärin in der Tierarztpraxis « 3 Sapins » in Vaulruz arbeitet, und sich zudem stark im Familienbetrieb engagiert.



S'occuper d'une exploitation de plaine et d'alpage et de six enfants requiert une bonne organisation. Jusqu'à l'année passée, durant l'été, une partie des vaches restait en plaine et l'autre montait à l'alpage. La famille Moret dormait la plupart du temps à la maison et devait s'occuper du travail dans les deux endroits. Cette année, ils ont décidé d'essayer une organisation différente : toutes les vaches ont été montées à l'alpage et la famille y a dormi de mi-mai à mi-août : « Pour le travail, cela est plus pratique. Par contre, tant que les enfants avaient encore l'école, il fallait faire les trajets quatre fois par jour pour les amener et aller les chercher, ce n'était pas l'idéal. Il faudra voir si c'est possible d'améliorer ce point l'année prochaine. »

Sich um einen Talbetrieb, eine Alp und sechs Kinder zu kümmern, erfordert eine gute Organisation. Bis im vergangenen Jahr blieb ein Teil der Kühe im Sommer im Tal, der andere Teil ging auf die Alp. Die Familie Moret schlief die meiste Zeit zu Hause und musste die Arbeit an beiden Orten verrichten. Dieses Jahr hat sie beschlossen, sich anders zu organisieren: Sämtliche Kühe stiegen auf die Alp, und die Familie schlief von Mitte Mai bis Mitte August ebenfalls auf der Alp. «Für die Arbeit ist dies praktischer. Als die Kinder noch Schulunterricht hatten, mussten wir sie hingegen vier Mal pro Tag bringen und holen, und das war nicht ideal. Wir müssen schauen, wie wir diesen Punkt nächstes Jahr verbessern können.»







Malgré un programme quotidien déjà bien chargé, Olivier et Sonja ont décidé d'ajouter une corde à leur arc en fabriquant leur propre Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage. Après une demande de quotas déposée auprès de l'Interprofession il y a plusieurs années, et des investissements pour avoir le local et matériel nécessaires, les Moret ont pu fabriquer pour la première fois cet été, de mi-juin à mi-août. Ce souhait de se lancer dans la fabrication a été motivé par plusieurs raisons : « Une partie de notre production est vendue en tant que lait d'industrie, ce qui laisse peu de valeur ajoutée. Nous avons aussi envie de mieux valoriser le lait d'alpage et également de revenir à la tradition, qui est de produire et fabriquer au même endroit. Et puis, il est certain que le développement d'une nouvelle branche de la transformation est motivant. »

Obwohl das Tagesprogramm von Olivier und Sonja bereits recht voll ist, haben sie beschlossen, ein neues Standbein zu entwickeln, nämlich ihren eigenen Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage herzustellen. Nachdem sie vor einigen Jahren bei der Interprofession du Vacherin Fribourgeois Quoten beantragt und in die erforderlichen Räumlichkeiten und das Material investiert hatten, konnte die Familie Moret diesen Sommer von Mitte Juni bis Mitte August erstmals produzieren. Es gibt mehrere Gründe für den Wunsch, in die Käseherstellung einzusteigen: « Ein Teil unserer Produktion wird als Molkereimilch verkauft und generiert kaum Wertschöpfung. Daher hatten wir Lust, die Alpmilch besser zu verwerten und auch die Tradition zu pflegen, wonach Milchproduktion und Käseherstellung am selben Ort erfolgen. Und dann ist natürlich auch die Entwicklung eines neuen Verwertungszweiges motivierend. »





Chez les Moret, c'est Sonja qui gère la fabrication du Vacherin Fribourgeois AOP, aidée d'Emilie et de Julie. Pour l'apprentissage, elle a pu être coachée par François Raemy, un maître fromager à la retraite et également ancien collaborateur de l'IPVF qui habite à Vuadens: « Il a été formidable pour m'apprendre les bases. Nous avons ensuite été bien suivis grâce aux analyses régulières. La fabrication s'est bien passée, nous attendons maintenant avec impatience et un peu d'appréhension les résultats des taxations, afin de connaître la qualité de notre produit. »

Bei den Morets managt Sonja die Herstellung des Vacherin Fribourgeois AOP. Zur Seite stehen ihr dabei Emilie und Julie. Gelernt hat sie das Handwerk von François Raemy, einem pensionierten Käsereimeister und ehemaligem Mitarbeiter der IPVF, der in Vuadens wohnt. «Es war einfach toll, wie er mir die Grundlagen beigebracht hat. Dann wurden wir dank regelmässiger Analysen gut begleitet. Der Herstellungsprozess verlief gut. Nun warten wir ganz gespannt und mit etwas Respekt auf die Ergebnisse der Taxationen, um die Qualität unseres Produkts zu







La fabrication a rythmé tous les matins à l'alpage durant deux mois : « Nous avons livré nos dernières meules de Vacherin Fribourgeois AOP le dimanche 9 août. Cela nous a fait bizarre d'arrêter, nous avions l'impression qu'il manquait quelque chose. On se réjouit de recommencer l'année prochaine ! »

erfahren.» Die Herstellung hat während zwei Monaten jeweils am Vormittag den Takt vorgegeben: «Unsere letzten Laibe Vacherin Fribourgeois AOP haben wir am Sonntag, den 9. August, geliefert. Es war ganz seltsam, wir hatten den Eindruck, dass etwas fehlte. Deshalb freuen wir uns schon auf nächstes Jahr!»

ANAÏS BOURBIA



## — ACTION SOLIDAIRE —

# Impressions d'une buvette d'alpage

## Eindrücke aus einem Alpbeizli

14

Cet été, afin de soutenir la filière touchée par les effets de la pandémie, l'Interprofession a réalisé une action solidaire inédite. Ainsi, dès la fin du mois de juin, 1001 kg de Vacherin Fribourgeois AOP et 1001 fours à raclette pour deux personnes ont été distribués dans les buvettes d'alpage, ainsi que dans des restaurants spécialisés dans les mets au fromage. L'action a remporté un franc succès, les établissements ont été très enthousiastes, ainsi que leurs clients, et une grande partie d'entre eux ont même passé de nouvelles commandes de matériel et de fromage. Retour sur cette expérience avec Béa et René Piller qui tiennent la buvette du Mont-Gibloux à Villarod depuis trois ans.

Afin de pouvoir accueillir leurs clients en toute sécurité cet été, Béa et René Piller ont dû mettre en place plusieurs mesures : désinfection, masques, suppression des linges dans les WC ou encore modification des emplacements de tables. Mais le plus difficile pour eux a été de ne plus pouvoir donner la main à leurs clients : « Nous tenions beaucoup à cet accueil chaleureux, donc cela n'a pas été facile d'y renoncer. Nous avons aussi dû être beaucoup à l'écoute des craintes de notre clientèle et les rassurer. » Si au début de la saison ils craignaient que les visiteurs ne soient pas au rendez-vous à cause de la pandémie, car moins de monde s'aventurait dans le Gibloux, ils sont très reconnaissants envers leurs clients d'avoir été finalement présents.

Um die von den Auswirkungen der Pandemie gebeutelte Wertschöpfungskette zu unterstützen, hat die Interprofession du Vacherin Fribourgeois eine beispiellose Solidaritätsaktion durchgeführt. So hat sie Ende Juni in den Alpbeizlis sowie in den auf Käsegerichte spezialisierten Restaurants 1001 kg Vacherin Fribourgeois AOP und 1001 Racletteöfen für zwei Personen verteilt. Die Aktion war ein voller Erfolg, und die Betriebe und Kunden waren begeistert. Viele unter ihnen haben sogar neue Bestellungen für die Geräte und den Käse aufgegeben. Wir blicken mit Béa und René Piller, die seit drei Jahren das Alpbeizli des Mont-Gibloux in Villarod führen, auf diese Erfahrung zurück.

Um ihre Kunden diesen Sommer unter Einhaltung der Gesundheitsvorschriften empfangen zu können, mussten Béa und René Piller mehrere Massnahmen umsetzen, so z. B. Desinfektion, Masken, Entfernung der Handtücher in den Toiletten und das Auseinanderücken der Tische. Das Schwierigste für sie war aber, den Kunden nicht mehr die Hände schütteln zu dürfen. « Wir legten grossen Wert auf diesen herzlichen Empfang, und deshalb war es für uns schwierig, darauf zu verzichten. Wir hatten auch ein offenes Ohr für die Ängste unserer Kunden und versuchten, sie zu beruhigen. » Obwohl Béa und René Piller zu Beginn der Saison befürchteten, aufgrund der Pandemie einen Kundenrückgang zu verzeichnen, kamen die Gäste doch ins Gibloux, und dafür sind sie ihnen sehr dankbar.



Les tenanciers de la buvette ont été touchés par l'action solidaire et heureux de pouvoir découvrir le Vacherin Fribourgeois AOP en raclette. Ils ont proposé une soirée spéciale un soir où ils n'avaient pas de réservations et elle a rencontré un fort succès: « Le téléphone s'est mis à sonner dès que nous avons publié l'information sur les réseaux sociaux. » Les clients ont beaucoup apprécié le côté convivial des réchauds à la bougie, ainsi que le goût et la texture de la raclette au Vacherin Fribourgeois AOP, plus légère que la traditionnelle. Béa et René Piller vont continuer à la proposer jusqu'à la mi-octobre: « Nous arrêtons malheureusement l'exploitation de la buvette à la fin octobre mais nous continuerons tout de même à faire découvrir cette raclette à nos invités à la maison. »

Die Inhaber des Alpbeizlis waren von der Solidaritätsaktion sehr berührt und glücklich, den Vacherin Fribourgeois AOP als Raclette entdecken zu können. Einmal boten sie einen besonderen Abend an, als keine Reservierungen vorlagen, und hatten grossen Erfolg damit. «Kaum hatten wir die Information in den sozialen Medien verbreitet, lief das Telefon heiss.» Die Kunden schätzten die gesellige Atmosphäre, welche die Racletteöfen mit ihrem Kerzenlicht verströmten, und genossen den Geschmack und die Textur des Raclette mit Vacherin Fribourgeois AOP, das gegenüber dem herkömmlichen viel leichter ist. Béa und René Piller werden das Raclette bis Mitte Oktober weiter anbieten. «Leider stellen wir den Betrieb des Alpbeizlis Ende Oktober ein, aber wir werden unsere Gäste daheim damit überraschen.»

ANAÏS BOURBIA



## THÉMATIQUE

# Marketing et distribution : une nouvelle dynamique

## Marketing und Verkauf: neue Dynamik

L'année 2020 marquant les 25 ans de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois, elle devait normalement être ponctuée de fêtes et d'événements tout au long de l'année. La pandémie de coronavirus est venue perturber tous les plans et nous a forcés à nous adapter aux mesures mises en place, rendant impossible la plupart des activités prévues initialement.

Les premiers mois, il a fallu réagir vite et nous avons mis sur pied une nouvelle campagne de communication spéciale COVID-19. Intitulée « Mille et une façons de savourer l'instant », elle s'est déclinée dès la mi-mai sur différents canaux de communication, avec comme but d'augmenter les ventes et de soutenir la filière. Les consommateurs ont ainsi été incités à se tourner vers les producteurs et commerçants locaux, grâce à leur recensement sur le site internet du Vacherin Fribourgeois AOP. Des recettes en vidéo proposées chaque semaine sur les réseaux sociaux ont également donné envie aux consommateurs de déguster le produit à domicile, de manière originale. Cette campagne sera certainement diffusée à nouveau durant cet automne.

L'image du Vacherin Fribourgeois AOP passe en grande partie par les membres de la filière, grâce à leur expertise et leur savoir-faire. Même avant l'arrivée du coronavirus, l'Interprofession souhaitait mettre cet aspect en avant. Ce printemps, nous avons ainsi installé des grandes affiches sur les fermes et de nouvelles plaquettes « Partenaire agréé » sur les fromageries. Finalement, au début de l'été, afin de soutenir les buvettes d'alpage et les restaurants spécialisés dans les mets au fromage, nous avons lancé une action solidaire inédite, en distribuant 1001 kg de Vacherin Fribourgeois AOP ainsi que 1001 fours à raclette pour deux personnes dans ces établissements.

Das Jahr 2020, das im Zeichen des 25-Jahr-Jubiläums der Interprofession du Vacherin Fribourgeois stand, hätte normalerweise das ganze Jahr über von Festen und Veranstaltungen geprägt sein sollen. Die COVID-19-Pandemie hat aber sämtliche Pläne durchkreuzt und uns gezwungen, den verordneten Massnahmen zu folgen. Dies führte dazu, dass die meisten der ursprünglich geplanten Aktivitäten nicht umgesetzt werden konnten.

In den ersten Monaten mussten wir schnell reagieren und eine neue spezielle COVID-19-Kommunikationskampagne entwickeln. Unter dem Titel « Tausendundeine Möglichkeit, den Augenblick zu geniessen » wurde sie ab Mitte Mai über verschiedene Kommunikationskanäle durchgeführt. Ziel war es, die Verkäufe zu steigern und die Wertschöpfungskette zu unterstützen. Dank der Auflistung der lokalen Produzenten und Händler auf der Website des Vacherin Fribourgeois AOP konnten die Konsumenten an sie verwiesen werden. Auch die wöchentlich in den sozialen Netzwerken aufgeschalteten Videorezepte animierten die Konsumenten dazu, das Produkt zu Hause auf originelle Weise zu geniessen. Diese Kampagne wird sicherlich den ganzen Herbst über aufrechterhalten.

Das Image des Vacherin Fribourgeois AOP wird grösstenteils durch die Mitglieder der Wertschöpfungskette vermittelt, und zwar dank ihrer Expertise und ihres Know-hows. Bereits vor dem Coronavirus wollte die Interprofession dies hervorheben. Diesen Frühling brachten wir deshalb auf den Betrieben grosse Plakaten und in den Käsereien neue Plaketten mit der Aufschrift « Anerkannter Partner » an. Schliesslich starteten wir Anfang Sommer eine einmalige Solidaritätsaktion, um die Alpbeizli und auf Käsegerichte spezialisierte Restaurants zu unterstützen. Dazu lieferten wir 1001 kg Vacherin Fribourgeois AOP und 1001 Racletteöfen für zwei Personen an diese Einrichtungen.



Après la frénésie des premiers temps passée, il a fallu anticiper l'automne et réfléchir aux possibilités en matière de dégustation et promotion du produit. En effet, sans les traditionnelles foires et manifestations qui ponctuent en temps normal la saison entre septembre et décembre, il était important de trouver une alternative pour tout de même mettre en avant le Vacherin Fribourgeois AOP.

Nous avons basé notre réflexion sur l'un de nos objectifs depuis plusieurs années, qui est d'étendre la distribution de Vacherin Fribourgeois AOP dans toute la Suisse. Si le produit est bien présent au sein du canton de Fribourg, une grande marge de progrès est possible et doit être faite dans les autres régions. Comme il est toujours compliqué de se faire une place au sein de la grande distribution, nous avons choisi de plutôt nous concentrer sur les petits commerces et les fromageries, en tout cas dans un premier temps.

Le concept pour cet automne se décline en deux axes : des dégustations dans les fromageries d'une part, et la création d'une charte pour développer les « partenaires agréés » même en-dehors du canton de Fribourg.

Les dégustations devraient avoir lieu dans quelques grandes villes de Suisse, avec des actions promotionnelles à l'attention des consommateurs et des commerçants. Elles dureront environ deux semaines par ville et seront accompagnées d'une campagne de communication au même moment, à travers différents canaux, dans la même veine que ce qui a été réalisé ce printemps durant le semi-confinement. Le but sera de ne pas trop axer la communication sur la fondue, même s'il a été maintenant démontré que cette dernière ne présentait aucun risque dans la transmission du COVID-19, mais plutôt de faire (re)découvrir le Vacherin Fribourgeois AOP sous d'autres formes.

Le deuxième axe du projet est la création d'une charte pour que des commerçants et fromageries en-dehors du canton de Fribourg puissent être considérés comme « partenaires agréés » et arborer la plaquette sur leur établissement. Pour ce faire, ils devront vendre au minimum deux sortes différentes de Vacherin Fribourgeois AOP et bénéficieront en échange des prestations de l'IPVF, dont notamment le soutien dans la commercialisation du produit.

Ces nouveaux concepts de dégustation et promotion du produit font partie d'une réflexion sur le long-terme qu'a l'IPVF depuis plusieurs années, pour se réinventer et dynamiser ces outils, afin que le Vacherin Fribourgeois AOP soit présent autrement. La situation de cette année, avec l'annulation des foires et manifestations, nous a quelque peu forcés à mettre sur pied cette envie, peut-être plus rapidement que prévu. Il n'en demeure pas moins que ce qui sera normalement lancé cet automne vise à se développer sur le long-terme, afin de fidéliser les points de vente et les consommateurs hors du canton de Fribourg.

Nach der Hektik der vergangenen Monate mussten wir uns Gedanken zum Herbstgeschäft machen und über Möglichkeiten für die Degustationen und die Verkaufsförderung nachdenken. Ohne die traditionellen Messen und Veranstaltungen, die üblicherweise zwischen September und Dezember stattfanden, war es nämlich wichtig, Alternativen zu finden, um den Vacherin Fribourgeois AOP trotzdem in den Fokus zu setzen.

Wir haben unsere Überlegungen auf eines unserer langjährigen Ziele ausgerichtet, nämlich die Ausweitung des Verkaufs von Vacherin Fribourgeois AOP auf die ganze Schweiz. Auch wenn das Produkt im Kanton Freiburg gut verankert ist, so besteht in anderen Regionen noch viel Potenzial für Verbesserungen und muss genutzt werden. Da es immer schwierig ist, sich bei den Grossverteilern zu etablieren, haben wir beschlossen, uns in einem ersten Schritt eher auf kleine Läden und die Käsereien zu konzentrieren.

Das Konzept für diesen Herbst umfasst zwei Stossrichtungen: einerseits Degustationen in den Käsereien und andererseits die Entwicklung einer Charta, um die Anzahl der « anerkannten Partner » auch ausserhalb des Kantons Freiburg zu steigern.

Die Degustationen sollten in einigen Grossstädten der Schweiz stattfinden, zusammen mit Verkaufsförderungsaktionen zuhause den Konsumenten und Händler. Sie finden in der jeweiligen Stadt während ca. zwei Wochen statt und werden gleichzeitig von einer Kommunikationskampagne begleitet. Diese findet in Übereinstimmung mit der Frühlingskampagne während der halben Ausgangssperre statt. Ziel ist es, die Kommunikation nicht zu stark auf das Fondue auszurichten, auch wenn nun nachgewiesen wurde, dass dieses kein Risiko für die Übertragung des COVID-19 darstellt. Wir möchten den Vacherin Fribourgeois AOP vielmehr in anderen Formen entdecken und wiederentdecken lassen.

Mit der zweiten Stossrichtung soll eine Charta entwickelt werden, damit Händler und Käsereien ausserhalb des Kantons Freiburg als « anerkannte Partner » betrachtet werden und die Plakette an ihrem Laden anbringen können. Dazu müssen sie mindestens zwei verschiedene Sorten Vacherin Fribourgeois AOP verkaufen und profitieren im Gegenzug von Leistungen der Interprofession du Vacherin Fribourgeois, insbesondere von der Unterstützung beim Vertrieb des Produkts.

Diese neuen Degustations- und Verkaufsförderungskonzepte gehören zum langfristigen Ansatz, den die Interprofession du Vacherin Fribourgeois nunmehr seit mehreren Jahren verfolgt. Sie will sich neu erfinden und ihre Instrumente dynamischer gestalten, um dem Vacherin Fribourgeois AOP einen neuen Auftritt zu verschaffen. Mit der Absage von Messen und Veranstaltungen wurden wir dieses Jahr in gewisser Weise gezwungen, dies schneller als erwartet umzusetzen. Tatsache bleibt, dass das, was normalerweise diesen Herbst lanciert werden wird, langfristig ausgerichtet sein soll, damit mit den Verkaufspunkten und Konsumenten ausserhalb des Kantons Freiburg eine Kundenbindung aufgebaut werden kann.

— NOS PRODUITS —

# Faites votre choix, selon le degré d'affinage...

## Wählen Sie Ihren Käse nach Reifegrad...

### CLASSIC

Onctueux, d'un goût légèrement acidulé. Sa pâte tendre et crémeuse, ses notes fruitées et sa subtile amertume se révèlent pleinement au terme d'un long affinage. Idéal dans une fondue moitié-moitié ou 100 % Vacherin Fribourgeois AOP.

**Affinage: de 9 à 12 semaines**



### CLASSIC

Cremig mit leicht säuerlichem Geschmack und einem weichen, geschmeidigen Teig. Seine fruchtigen Noten und subtile Bitterkeit kommen nach der langen Reifungszeit voll zur Entfaltung. Ideal in einem Fondue moitié-moitié oder rein aus Vacherin Fribourgeois AOP.

**Reifung: von 9 bis 12 Wochen**

### EXTRA

Un caractère franc et puissant, un moelleux incomparable et une longueur en bouche sans pareil font de lui la vedette des plateaux de fromages. Régalaux talents multiples, il s'accorde aussi à merveille avec une assiette de pommes de terre en robe des champs et vous fera fondre avec une fondue 100 % Vacherin Fribourgeois AOP.

**Affinage: 12 semaines minimum**



### EXTRA

Unvergleichlich cremig, mit herzhaft kräftigem Charakter und einem einmalig langen Abgang, der ihn zum Star jeder Käseplatte macht. Als Multitalent schmeckt er genauso köstlich auf einem Teller mit Geschwellten oder in einem Fondue aus 100 % Vacherin Fribourgeois AOP.

**Reifung: Mindestens 12 Wochen**

### RUSTIC

Affiné longuement et avec soin, le Rustic est une ode aux vertes prairies fribourgeoises dont il dévoile les doux parfums fleuris. Sa saveur éminemment intense fait de lui un agrément de choix pour accompagner un carré de chocolat noir ou un vin capiteux.

**Affinage: de 12 semaines à 20-25 semaines**



### RUSTIC

Der ausgereifte, viele Monate lang im Keller gepflegte Rustic ist eine Ode an die sattgrünen Freiburger Weiden, denen er seine blumigen Aromen verdankt. Sein vollmundiger Geschmack macht ihn zum idealen Begleiter einer Ecke schwarzer Schokolade oder zu einem gehaltreichen Wein.

**Reifung: 12 bis 20-25 Wochen**



---

### ALPAGE

Issu du lait cru récolté exclusivement dans les alpages, ce fromage aux arômes complexes et raffinés a su s'emparer de l'atmosphère unique qui règne dans les pâturages des Préalpes fribourgeoises pour en restituer la richesse des herbages. Sauvagement irrésistible, il est un incontournable des plateaux de fromages.

**Affinage: de 12 semaines minimum à 25 semaines**



---

### ALP

Dieser ausschliesslich aus Rohmilch von Alpweiden hergestellte Vacherin bringt mit seinen feinen, komplexen Aromen den einzigartigen Charakter der reichen Freiburger Voralpenflora zum Ausdruck. An seinem ursprünglichen, unwiderstehlichen Geschmack führt auf Käseplatten kein Weg vorbei.

**Reifung: von 12 bis 25 Wochen**

---

### BIO

Elaboré selon un cahier des charges respectant scrupuleusement l'environnement, ce fromage savoureusement fondant célèbre le pays fribourgeois grâce à une délicatesse unique, une agréable acidité, un parfait équilibre en bouche et une fraîcheur bienvenue. Le partenaire gourmand pour tout moment de la journée.

**Affinage: de 9 semaines minimum**



---

### BIO

Dieser nach strengen Umweltregeln hergestellte, köstlich schmelzende Käse zelebriert das Freiburgerland durch seine einzigartige Feinheit, seine angenehm erfrischende Säure und seinen ausgewogenen Geschmack. Der Geheimtipp für Feinschmecker zu jeder Tageszeit.

**Reifung: Mindestens 9 Wochen**

---

### SANGLÉ

Retour aux traditions! Le sanglé tient son nom de la bande d'épicéa entourant son talon, il refait surface après s'être perdu pendant plusieurs décennies. Particulièrement apprécié pour son goût doté d'une légère amertume et acidité, très franc, ainsi que pour sa consistance souple.

**Affinage: de 9 semaines minimum**



---

### MIT HOLZRINDE

Zurück zu den Traditionen! Vacherin Fribourgeois AOP mit Holzrinde erhielt diese Bezeichnung aufgrund des Fichtenreifens, der die Jährseite des Käses umgibt. Ein jahrzehntlang vergessenes und wieder neu entdecktes Verfahren, welches dem Käse eine leicht bitter-säuerliche Note verleiht. Der Gegürtete ist besonders beliebt aufgrund seines reinen Geschmacks und seiner geschmeidigen Konsistenz.

**Reifung: Mindestens 9 Wochen**

---

### MONTAGNE

Né dans les hautes prairies alpines, fruit d'un savoir-faire ancestral, ses nuances délicieusement corsées et fleuries s'associent à une remarquable onctuosité. Savoureux aussi bien jeune que plus âgé, il séduit les gourmets en quête d'authenticité lorsqu'il accompagne des châtaignes, des noix ou des pommes à l'heure du dessert.

**Affinage: de 9 à 25 semaines**



---

### BERG

Seine herrlich würzig-blumigen Noten und cremige Geschmeidigkeit verdankt er den saftigen Freiburger Alpenwiesen und dem altüberlieferten Handwerk der Sennen. Ob jung oder vollreif genossen, passt sein authentischer Geschmack hervorragend zu Kastanien, Nüssen oder einem Apfeldessert.

**Reifung: 9 bis 25 Wochen**

... et selon le mode de production  
... und seiner Herstellungsart

Den Moment  
geniessen



 **Vacherin® Fribourgeois**  
SWITZERLAND  
Einmaliger Geschmack seit 600 Jahren



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