

n°35 - décembre 2020

Inten- sités

Les lauréats des premières remises de distinctions
Die Gewinner der ersten Preisverleihungen



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans

Sommaire

Inhaltsverzeichnis

EDITO

Une année gravée dans l'histoire du Vacherin Fribourgeois AOP
Ein Jahr, das in die Geschichte des Vacherin Fribourgeois AOP eingeht

3

REPORTAGE

Une Désalpe pas comme les autres
Kein Alpabzug wie die anderen

4

2

A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES

Les lauréats des premières remises de distinctions
Die Gewinner der ersten Preisverleihungen

8

RETOUR SUR L'ANNÉE 2020

Une année 2020 remplie de défis
Ein Jahr 2020 voller Herausforderungen

15

NOS PRODUITS

Des établissements spécialistes de la fondue
Auf Fondu spezialisierte Restaurants

17

IMPRESSIONUM

EDITEUR : INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
RÉDACTION : FÉDÉRATION PATRONALE ET ÉCONOMIQUE
TRADUCTION : TRAIT D'UNION
GRAPHISME : PARALLELE.CH
PHOTO : PARALLELE.CH / DOMINIQUE SAVARY
IMPRESSION : MEDIA-F, BULLE
TIRAGE : 1550 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

Une année gravée dans l'histoire du Vacherin Fribourgeois AOP

Ein Jahr, das in die Geschichte des Vacherin Fribourgeois AOP eingeht

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

Si cette année nous a appris quelque chose, c'est que notre filière est très solide et qu'elle a su faire face à une situation inédite.

Nous avons pu constater qu'il est possible, en toutes circonstances, de poursuivre les contrôles et les taxations. L'équipe de l'IPVF a su s'adapter à toutes les nouvelles annonces et mesures sanitaires, afin de continuer à faire parler de notre produit malgré la situation. Nous faisons d'ailleurs un retour dans ce journal sur ce qui a été mis en place tout au long de l'année. Quant à nos membres, ils ont démontré beaucoup de force et de résilience, pour continuer le travail quotidien, même si cela n'a pas été facile tous les jours.

Un travail qu'ils effectuent d'ailleurs avec brio, comme l'ont prouvé les premières remises des distinctions, attribuées aux fabricants de Vacherin Fribourgeois AOP de plaine et d'alpage sur la base des taxations des trois dernières années. Des diplômes ont été attribués pour les moyennes de 19 points et plus dans trois catégories – traditionnel, alpage et bio – et des prix d'or, d'argent et de bronze répartis pour les meilleurs scores. Un reportage spécial sur ces remises, avec la liste complète des lauréats, ainsi que les interviews des quatre prix d'or, est à découvrir dans cette édition. L'IPVF tient à remercier et féliciter chaleureusement tous les fabricants, mais également tous les autres acteurs de la filière, pour leur excellent travail. Car la qualité du produit repose sur votre implication et votre savoir-faire à tous.

Chers/ères lectrices et lecteurs, nous espérons que vous, votre famille et vos proches, puissiez traverser cette période le plus sereinement possible. Elle nous a en tout cas pour l'instant démontré que nous étions parés pour bien des défis. Bien entendu, nous espérons et souhaitons, comme tout le monde, un retour à la normale le plus rapidement possible, mais il est certain que cette 25^e année de l'IPVF restera inscrite dans la longue histoire du Vacherin Fribourgeois AOP.

Wenn wir dieses Jahr etwas gelernt haben, dann, dass unsere Wertschöpfungskette sehr solide ist und sich einer noch nie dagewesenen Situation gut gestellt hat. Wir haben festgestellt, dass es jederzeit möglich ist, Kontrollen und Taxationen weiter durchzuführen. Das Team der BOVF hat sich gekonnt den neuen Bestimmungen und Gesundheitsschutzmassnahmen angepasst, um das Image unseres Produkts ungeachtet der Lage aufrechtzuerhalten. In dieser Ausgabe blicken wir auf das zurück, was im Verlaufe des Jahrs umgesetzt wurde. Was unsere Mitglieder anbelangt, so haben sie Stärke und Belastbarkeit bewiesen, um die tägliche Arbeit auch dann fortzusetzen, wenn dies nicht immer leicht war.

Dass sie die Arbeit mit Bravour ausführen, haben sie bei der erstmaligen Übergabe der Auszeichnungen bewiesen, die den Herstellern von Vacherin Fribourgeois AOP im Tal- und Alpgebiet aufgrund der Taxationen der vergangenen drei Jahre übergeben wurden. Ausgezeichnet wurde, wer in den letzten drei Jahren durchschnittlich 19 Punkte oder mehr bei der Taxierung erhalten hatte. Alle Gewinner in jeder Kategorie (traditionell, Bio und Alpkäse) erhielten ein Diplom. Die Besten erhielten den Goldpreis, den Silberpreis und den Bronzepreis. In dieser Ausgabe finden Sie eine spezielle Reportage über diese Auszeichnungen mit der kompletten Liste der Gewinner sowie Interviews mit den vier Gewinnern des Goldpreises. Die BOVF dankt und gratuliert allen Herstellern, aber auch den anderen Akteuren der Wertschöpfungskette, ganz herzlich für ihre ausgezeichnete Arbeit. Die Produktqualität beruht auf ihrem Einsatz und ihrem Know-how.

Liebe Leserinnen und Leser, wir hoffen, dass Sie, Ihre Familie und Ihre Angehörigen diese schwierige Zeit so gelassen wie möglich angehen können. Tatsache ist: Wir waren bisher zahlreichen Herausforderungen gewachsen. Natürlich hoffen wir, wie alle, auf eine schnelle Rückkehr zur Normalität. Sicher ist aber, dass dieses 25. Jahr der BOVF in die Geschichte des Vacherin Fribourgeois AOP eingehen wird.

REPORTAGE

Une Désalpe pas comme les autres

Kein Alpabzug wie die anderen

Dans notre canton, les désalpes sont une partie importante de notre tradition, permettant de rythmer les saisons et de présenter les produits du terroir aux nombreux visiteurs qui viennent suivre les cortèges. Ainsi, plusieurs samedis durant les mois de septembre et octobre, les armaillis descendant des alpages de tout le canton, avec leurs troupeaux décorés, fiers et enthousiastes du travail accompli durant l'été, y compris la fabrication du fromage tel que le Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage.

D'ordinaire, ces manifestations attirent des foules de tout le canton, mais également de l'extérieur. C'est là une belle occasion de présenter les produits du terroir à ces visiteurs, et de leur faire découvrir et connaître un peu mieux la tradition des rindyà (patois pour désalpe). Il va sans dire que ces événements sont bénéfiques pour de nombreux secteurs.

Cette année, si une Désalpe en public n'était pas envisageable avec les mesures sanitaires édictées par le Conseil fédéral, il était tout de même clair que les armaillis allaient redescendre des alpages en automne avec leurs troupeaux, afin de regagner leurs exploitations de plaine. Dans ces conditions, les organisateurs de la Désalpe de Charmey se sont demandé comment faire pour ne pas prendre le risque d'être dépassés par la venue de la foule, mais de tout de même offrir un spectacle aux amoureux de cette tradition alpestre.

Un concept a ainsi été mis sur pied sur la base d'une idée proposée par l'IPVF: contacter la RTS afin de diffuser la Désalpe de Charmey en direct sur RTS1 le samedi matin 26 septembre. En plus de donner de la visibilité à la manifestation en l'absence de public, cette diffusion a permis de mettre en valeur le canton, les produits du

In unserem Kanton stellen die Alpabzüge einen wichtigen Teil unserer Tradition dar. Sie bestimmen den Rhythmus der Saisons und ermöglichen es den zahlreichen Besucherinnen und Besuchern, die den Umzügen beiwohnen, regionale Produkte anzubieten. So steigen die Älplerinnen und Älpler an mehreren Samstagen im September und Oktober mit ihrem geschmückten Vieh von den Alpen des ganzen Kantons ins Tal, stolz auf die im Sommer geleistete Arbeit und die Herstellung von Käse wie des Vacherin Fribourgeois d'alpage AOP.

In der Regel ziehen diese Anlässe Zuschauerinnen und Zuschauer aus dem ganzen Kanton, aber auch von ausserhalb an. Alpabzüge bieten eine schöne Gelegenheit, um den Besucherinnen und Besuchern regionale Produkte vorzustellen, ihnen die Tradition der rindyà (Freiburger Patois für Alpabzug) näherzubringen. Es versteht sich von selbst, dass diese Anlässe für zahlreiche Sektoren von Nutzen sind.

Auch wenn in diesem Jahr ein öffentlicher Alpabzug aufgrund der vom Bundesrat verordneten Gesundheitsschutzmassnahmen nicht möglich war, so war es doch klar, dass die Älplerinnen und Älpler im Herbst ihre Herden zurück in den Talbetrieb führen würden. Unter den gegebenen Umständen haben sich die Organisatoren des Alpabzugs von Charmey gefragt, wie den Liebhabern dieser alpwirtschaftlichen Tradition eine Attraktion geboten werden könnte, ohne grosse Menschenansammlungen zu verursachen.

In der Folge wurde ein auf der Idee der BOVF basierendes Konzept erarbeitet: Die RTS (Radio Télévision Suisse) wurde kontaktiert, um den Alpabzug von Charmey am Samstagmorgen, den 26. Septem-



terroir comme le fromage, et l'importance du travail des armaillis qui entretiennent notre patrimoine et protègent la nature et le paysage. Ces images vont perdurer, immortalisant le passage des troupeaux qui illustre tout le travail effectué par les teneurs d'alpage du canton.

L'IPVF étant partie prenante dès le départ dans le partenariat avec la RTS, c'est une grande fierté pour nous que ce projet ait pu aboutir. C'était une belle occasion de proposer sous un autre format, et pour toute la Suisse romande, les valeurs et le savoir-faire de nos armaillis, si chers au Vacherin Fribourgeois AOP. Nous tenons donc vivement à remercier la RTS, mais également les sponsors et la commune de Charmey, l'Association Régionale la Gruyère et l'Etat de Fribourg, avec le soutien de Fribourgissima, qui ont permis la mise sur pied de cette manifestation.

Nous espérons que les téléspectateurs comme les armaillis ont eu du plaisir à participer à la Désalpe de Charmey en direct sur RTS1 le 26 septembre passé. Vous pouvez retrouver ci-dessous le ressenti de Cédric Yerly, Président du comité d'organisation, et de Blaise Piguet, producteur de l'émission pour la RTS.

ber, direkt auszustrahlen. Abgesehen von der Tatsache, dass dieser Veranstaltung trotz abwesenden Publikums mehr Sichtbarkeit verliehen wurde, konnten der Kanton, die regionalen Produkte wie der Käse, die wichtige Arbeit der Älplerinnen und Älpler, die unser Erbe unterhalten und die Natur und Landschaft pflegen, in den Fokus gerückt werden. Diese Bilder werden lebendig bleiben und den Vorbeizug der Herden, der die gesamte Arbeit der Alpbewirtschafterinnen und Alpbewirtschafter des Kantons abbildet, verewigen.

Seit Anbeginn unterhielt die BOVF eine aktive Partnerschaft mit der RTS, und es erfüllt uns mit Stolz, dass dieses Projekt realisiert werden konnte. Welche schöne Gelegenheit, die Werte und das Know-how unserer Älplerinnen und Älpler, die dem Vacherin Fribourgeois AOP so teuer sind, in einem anderen Format und der gesamten Westschweiz vorstellen zu können. Wir möchten deshalb der RTS, aber auch den Sponsoren und der Gemeinde von Charmey, der Association Régionale la Gruyère und dem Kanton Freiburg mit Unterstützung von Fribourgissima für die Durchführung dieser Veranstaltung danken.

Wir hoffen, dass die Zuschauerinnen und Zuschauer wie auch die Älplerinnen und Älpler Freude an diesem am 26. September 2020 auf RTS1 direkt übertragenen Alpabzug hatten. Dazu ein Interview mit Cédric Yerly, Präsident des Organisationskomitees, und Blaise Piguet, Produzent der Sendung für die RTS.



INTERVIEW DE CÉDRIC YERLY, PRÉSIDENT DU COMITÉ DE LA DÉSALPE DE CHARMEY

Intensités : Comment est née l'idée de se tourner vers la RTS pour proposer la Désalpe de Charmey sous une forme différente ?

Cédric Yerly : L'impulsion est venue de l'IPVF, avec le soutien de la Fédération Patronale et Economique, qui trouvait dommage de laisser totalement tomber cette manifestation automnale, d'autant plus que, COVID ou non, les armaillis devaient redescendre des alpages. La première idée était de tourner un film sur la vie à l'alpage, puis l'IPVF a proposé le projet encore plus ambitieux d'un direct sur la RTS. Cette dernière a tout de suite été emballée par le concept, un tel enthousiasme a été une belle surprise nous.

Comment s'est passée la collaboration avec la RTS ?

Très bien. Nous leur avons présenté notre idée de concept, en leur soumettant des propositions d'invités pour animer le plateau entre deux troupes. Ils ont effectué peu de changements, adhérant facilement à notre vision. Nous sommes ensuite allés deux ou trois fois sur place à Charmey pour les questions logistiques et les endroits de tournage. Tout s'est fait très naturellement et nous avons vraiment eu une belle collaboration.

Quels ont été les défis de la mise en place de cette émission ?

Surtout le fait que cela se soit décidé et fait au dernier moment. L'enjeu était que les armaillis adhèrent à cette date et que nous ayons un nombre idéal de troupes pour le direct d'1h30. Tous ceux qui pouvaient descendre ce samedi-là ont joué le jeu et nous les en remercions chaleureusement. Un autre défi a été de trouver le financement et l'émission a pu voir le jour grâce à nos sponsors et aux pouvoirs publics, donc un grand merci à eux. Finalement, la communication a été très importante, pour demander aux gens de suivre l'événement à la télé depuis chez eux et de ne pas venir sur place.

Qu'est-ce qui vous a manqué par rapport à une Désalpe traditionnelle ?

L'ambiance générale bien sûr, nous avons d'habitude un village en fête et ce côté festif nous a beaucoup manqué. Nous sommes contents du résultat de cette année, mais nous nous réjouissons d'organiser à nouveau une Désalpe avec des spectateurs, des buvettes, un marché d'artisans, mais également pour revoir l'ensemble des armaillis et troupes qui participent régulièrement à la fête depuis plus de 41 ans. On se réjouit de l'année prochaine, la Désalpe est toujours un merveilleux moment de communion, d'émotion, de partage et de fierté.

INTERVIEW MIT CÉDRIC YERLY, PRÄSIDENT DES ORGANISATIONSKOMITEES DES ALPABZUGS VON CHARMNEY

Intensités: Wie kam die Idee zustande, sich an die RTS zu wenden, um den Alpabzug von Charmey in einer anderen Form anzubieten?

Cédric Yerly: Der Anstoss kam von der BOVF mit Unterstützung der Fédération Patronale et Economique, die es schade fand, diese Herbstveranstaltung komplett fallen zu lassen, zumal die Älplerinnen und Äpler ungeachtet des COVID-19 ins Tal herunterkommen mussten. Die erste Idee war, einen Film über das Alpleben zu drehen. Dann schlug aber die BOVF das noch ehrgeizigere Projekt vor, den Alpabzug direkt auf RTS zu übertragen. Letztere war vom Konzept sofort begeistert, das war für uns eine tolle Überraschung.

Wie verlief die Zusammenarbeit mit der RTS?

Es lief sehr gut. Wir haben ihnen unsere Konzeptidee vorgestellt und Gäste vorgeschlagen, um zwischen den abziehenden Herden für Animation zu sorgen. Die RTS nahm kaum Änderungen vor und hielt an unserer Vision fest. Dann gingen wir ein paar Mal nach Charmey, um logistische Fragen zu lösen und die Drehorte festzulegen. Alles geschah auf sehr natürliche Weise, die Zusammenarbeit war grossartig.

Welche Herausforderungen waren mit der Umsetzung dieser Sendung verbunden?

Vor allem die Tatsache, dass das Ganze im letzten Moment entschieden und durchgeführt wurde. Die Älplerinnen und Äpler mussten sich an das gewählte Datum halten, und wir hatten eine ideale Anzahl an Herden für die Direktausstrahlung um 13.30 Uhr gewählt. All jene, die am festgelegten Samstag ins Tal ziehen konnten, haben mitgemacht, und dafür danken wir ihnen herzlich. Natürlich war es auch nicht einfach, die Finanzierung sicherzustellen. Dank unseren Sponsoren und der öffentlichen Hand konnte die Sendung aber übertragen werden. Dafür gebührt ihnen ein grosser Dank. Auch die Kommunikation war natürlich sehr wichtig, damit die Leute den Alpabzug bei sich zu Hause am Fernsehen verfolgen konnten, und nicht vor Ort erschienen.

Was hat Ihnen im Vergleich zu einem traditionellen Alpabzug gefehlt?

Natürlich die ganze Atmosphäre. Normalerweise ist das Dorf in Feststimmung, und das hat sehr gefehlt. Wir sind mit dem diesjährigen Ergebnis zufrieden. Aber wir freuen uns darauf, im nächsten Jahr wieder einen Alpabzug mit Zuschauerinnen und Zuschauern, Alpeizlis und einem Markt der handwerklichen Produzenten zu organisieren, und auch sämtliche Älplerinnen und Äpler mit ihren Herden wiederzusehen, die seit über 41 Jahren regelmässig am Fest teilnehmen. Der Alpabzug bleibt ein wunderbarer Moment der Verbundenheit, der Emotionen, des Austauschs und des Stolzes.



INTERVIEW DE BLAISE PIGUET, PRODUCTEUR DE L'ÉMISSION DE LA RTS SUR LA DÉSALPE DE CHARMNEY

Intensités : Comment vous a été présenté le projet de cette émission ?

La direction de la RTS m'a contacté pour me proposer de produire cette émission. Les

délais étaient très courts, il a fallu s'y mettre au pied levé. De mon côté, j'ai de l'expérience dans la production et la réalisation de beaucoup d'émissions différentes, j'aime passer d'un univers à un autre, ce projet m'a donc beaucoup enthousiasmé. Cette émission correspondait bien au mandat de service public de la RTS et à l'ancrage régional recherché. On voit que le public aime les traditions de notre pays, à travers le succès d'émissions comme « Passe-moi les jumelles » par exemple.

Comment s'est passée la collaboration avec les organisateurs ?

La collaboration a été géniale, tout s'est fait sous une bonne étoile et de manière harmonieuse. Les délais étaient très courts, ce qui posait certaines difficultés, et malgré cela l'organisation a été naturelle, facile et rapide.

Comment se prépare une telle émission pour la RTS ?

Il y a le côté éditorial à préparer, il faut se pencher sur le concept et le thème. Penser à comment dynamiser l'émission, retrouver des images d'archives, et préparer la liste d'invités pour structurer les plateaux autour de différents thèmes à développer entre chaque troupeau. Ensuite, il faut gérer la partie technique, afin que les ressources matérielles et humaines soient déployées au bon moment et au bon endroit. Le rôle du producteur est de concilier l'éditorial et la technique, pour que tout s'accorde et corresponde au budget alloué.

Êtes-vous satisfaits des résultats de l'émission et des retours des téléspectateurs ?

Les résultats ont dépassé nos attentes ! Les audiences ont fait un carton, avec 65'000 téléspectateurs en direct et près de 7'000 en replay, ce qui représente 50 % des parts de marché et signifie donc que toutes les régions et tous les segments d'âge ont été touchés. Et les gens sont restés devant leur poste de télévision durant tout le direct. Nous avons également eu beaucoup de retours, tous très positifs, le public a aimé la dynamique de l'émission et le côté humain et naturel des animateurs. On voit que les gens s'intéressent beaucoup aux traditions vivantes, avec un besoin d'authentique.

INTERVIEW MIT BLAISE PIGUET, PRODUZENT DER SENDUNG DER RTS ÜBER DEN ALPABZUG IN CHARMNEY

Intensités: Wie wurde Ihnen das Vorhaben dieser Sendung präsentiert?

Die Direktion der RTS hat mich kontaktiert und mir vorgeschlagen, diese Sendung zu produzieren. Die Fristen waren sehr kurz, alles musste aus dem Stand geschehen. Persönlich habe ich Erfahrung in der Produktion und Realisierung verschiedener Sendungen. Ich mag es, von einem Universum ins andere zu gelangen, und so hat mich dieses Projekt begeistert. Diese Sendung entsprach sehr wohl dem Service public-Auftrag der RTS und der angestrebten regionalen Verankerung. Man weiß, dass die Zuschauerinnen und Zuschauer die Traditionen unseres Landes lieben. Das zeigt sich zum Beispiel bei erfolgreichen Sendungen wie «Passe-moi les jumelles».

Wie verlief die Zusammenarbeit mit den Organisatoren?

Die Zusammenarbeit war genial, alles stand unter einem guten Stern und verlief harmonisch. Die Fristen waren zwar kurz, was zum Teil schwierig war, aber die Organisation verlief dennoch sehr natürlich, unkompliziert und schnell.

Wie wird eine solche Sendung für die RTS vorbereitet?

Zuerst muss der redaktionelle Teil vorbereitet werden. Man muss sich dem Konzept und dem Thema zuwenden, überlegen, wie sich die Sendung beleben lässt. Es müssen Archivbilder gesucht und die Gästeliste vorbereitet werden, um das Studio zwischen den Herden für verschiedene Themen zu gestalten. Dann folgt der technische Teil, damit sowohl materielle als auch menschliche Ressourcen zum richtigen Zeitpunkt und am richtigen Ort eingesetzt werden. Die Rolle des Produzenten besteht darin, den redaktionellen Teil und die Technik miteinander in Einklang zu bringen. Alles muss zusammenpassen und dem bewilligten Budget entsprechen.

Sind Sie mit den Ergebnissen der Sendung und den Feedbacks der Zuschauerinnen und Zuschauer zufrieden?

Die Resultate haben unsere Erwartungen übertroffen! 65'000 Zuschauerinnen und Zuschauer verfolgten den Alpabzug direkt und 7'000 im Replay, was einem Marktanteil von 50 % entspricht und bedeutet, dass sämtliche Regionen und Altersklassen erreicht wurden. Und die Leute blieben während der ganzen Direktübertragung vor dem Fernseher. Die Feedbacks waren zahlreich und allesamt positiv. Die Zuschauerinnen und Zuschauer mochten die Dynamik der Sendung und die menschliche und natürliche Seite der Moderatoren. Man sieht, dass sich die Menschen sehr für gelebte, authentische Traditionen interessieren.

— A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES —

Les lauréats des premières remises de distinctions

Die Gewinner der ersten Preisverleihungen

Pour la première fois, l'IPVF a remis des distinctions aux fabricants de Vacherin Fribourgeois AOP ayant obtenu une moyenne de 19 points ou plus sur 20 lors des taxations des trois dernières années. Pour chaque catégorie (traditionnel, bio et alpage), tous les lauréats ont reçu un diplôme, puis 10% ont reçu le prix d'or, 10% le prix d'argent et 10% le prix de bronze. Le tableau ci-dessous récapitule le nombre de diplômes et de prix remis dans chaque catégorie pour les distinctions 2020 :

Catégorie	Prix d'or	Prix d'argent	Prix de bronze	Diplômes
Traditionnel	2	2	2	20
Bio	1	0	0	1
Alpage	1	1	1	11

La liste complète des lauréats est disponible à la page suivante. L'IPVF remercie et félicite chaleureusement les fabricants pour leurs excellents résultats, qui démontrent le savoir-faire et la qualité constante de la filière.

Parmi ces lauréats, quatre fabricants ont reçu un prix d'or, deux pour le Vacherin Fribourgeois AOP traditionnel, un pour le bio et un pour l'alpage. Pour mieux les connaître, voici leurs portraits et leurs ressentis suite à ces distinctions.

Die BOVF hat erstmals Preise für ihre besten Hersteller von Vacherin Fribourgeois AOP vergeben. Ausgezeichnet wurde, wer in den letzten drei Jahren durchschnittlich 19 Punkte oder mehr bei einem Maximum von 20 Punkten bei der Taxierung erhalten hatte. Alle Gewinner in jeder Kategorie (traditionell, Bio und Alpkäse) erhielten ein Diplom. 10% erhielten den Goldpreis, 10% den Silberpreis und 10% den Bronzepreis. Die nachstehende Tabelle fasst die Anzahl der 2020 vergebenen Diplome und Preise in jeder Kategorie zusammen:

Kategorie	Gold-preis	Silber-preis	Bronze-preis	Diplome
Traditionnell	2	2	2	20
Bio	1	0	0	1
Alpkäse	1	1	1	11

Nachstehend finden Sie die vollständige Liste der Gewinner. Die BOVF dankt den Herstellern herzlich und gratuliert ihnen zu ihren hervorragenden Ergebnissen, die Beweis für das Know-how und die konstante Qualität der Wertschöpfungskette sind.

Unter den Gewinnern haben vier Hersteller einen Goldpreis erhalten, zwei davon für den Vacherin Fribourgeois AOP traditionell, einen für den Bio und einen für den Alpkäse. Damit Sie die Gewinner besser kennenlernen, finden Sie nachstehend ihre Portraits und erfahren, wie sie sich nach diesen Auszeichnungen gefühlt haben.

VACHERIN TRADITIONNEL / TRADITIONNELL

Kern	Grégoire	Misery-Courtion	Médaille d'or
Uldry	Pierre-alain	Pont-la-ville	Médaille d'or
Schneuwly	Stéphane	Arconciel	Médaille d'argent
Delacombaz	André	Montbovon	Médaille d'argent
Yerly	Louis-Alexandre	Friesenheid	Médaille de bronze
Wüthrich	Benedikt	Auboranges	Médaille de bronze
Oberson	Bernard	Billens	Diplôme
Bongard	Olivier	Düdingen	Diplôme
Pittet	Roland	Bouloz	Diplôme
Pasquier	Philippe	Neyruz	Diplôme
Brodard	Emile	La Roche	Diplôme
Jungo	Franz	St. Ursen	Diplôme
Lauper	Joseph	Châtelard-Haut	Diplôme
Schaller	Alexandre	Villarimboud	Diplôme
Hunkeler	Erich	Sommentier	Diplôme
Wohlhauser	Erich	Eichholz	Diplôme
Favre	Jean-Paul	La Sionge	Diplôme
Ecoffey	Eric	La Joux	Diplôme
Philipona	Olivier	Vuadens	Diplôme
Fromagerie Moléson SA		Orsonnens	Diplôme
Institut Agricole de l'Etat de Fribourg		Grangeneuve	Diplôme

VACHERIN BIO

Pasquier	Frédéric	Echarlens	Médaille d'or
----------	----------	-----------	---------------

VACHERIN ALPAGE / ALPKÄSE

Brodard	Laurent et Nicolas	La Guignardaz - la Richerne	Médaille d'or
König	Stefan	La Vattiaz	Médaille d'argent
Gachet	Joël et René	La Progena	Médaille de bronze
Liaudat	Christophe	En Vuipay	Diplôme
Barres	Pierre-André	3ème des Groins	Diplôme
Ruffieux	Jacques	Tissineva	Diplôme
Andrey	Pascal et Raymond	Les Cours Cerniat	Diplôme
Andrey	Steve	Le Gros Marroz	Diplôme
Bapst	Maurice	La Forreyre - Le Lithy - Vacheresse	Diplôme
Dupasquier	Philippe et Samuel	Le Lithy	Diplôme
Bourquenoud	Christian	Le Creux	Diplôme



Prix d'or Vacherin Fribourgeois AOP Traditionnel

PIERRE-ALAIN ET MAXIME ULDRY

PONT-LA-VILLE

Pierre-Alain Uldry travaille à la laiterie de Pont-la-Ville depuis 1991, où il a repris le lait en 1996 après avoir passé sa maîtrise trois ans plus tôt. Son fils Maxime l'a rejoint en 2015, après avoir fait son apprentissage, travaillé dans d'autres fromageries et passé son brevet. Il a également réussi sa maîtrise en 2018, lui qui a été attiré par le monde agricole depuis toujours et fait ses premiers pas dans la laiterie. Les deux hommes collaborent très bien, de plus en plus de responsabilités sont confiées à Maxime, ce qu'il trouve très gratifiant.

Quant au Vacherin Fribourgeois AOP, ils le fabriquent depuis une quinzaine d'années. Si père et fils, ainsi que toute l'équipe, font toujours leur maximum pour que la qualité des produits soit au rendez-vous, les résultats de ces premières distinctions étaient inattendus et une excellente surprise : « Il s'agit d'une belle reconnaissance d'un travail d'équipe, mené par le personnel de la fromagerie, mais aussi les producteurs de lait et la société de laiterie, et la validation que la rigueur et l'exigence demandées au quotidien portent leurs fruits. » C'est aussi une motivation et un beau challenge pour la suite de la production, d'autant plus que ces distinctions récompensent la qualité sur le long terme.

10

Goldpreis Vacherin Fribourgeois AOP traditionell

PIERRE-ALAIN UND MAXIME ULDRY

PONT-LA-VILLE

Pierre-Alain Uldry arbeitet seit 1991 in der Käserei von Pont-la-Ville, wo er die Milch 1996 übernommen hat. Drei Jahre zuvor hat er seine Meisterprüfung abgelegt. Sein Sohn Maxime ist 2015 zu ihm gestossen, nachdem er seine Lehre absolviert hatte, in anderen Käsereien gearbeitet und seinen Fachausweis abgelegt hatte. Sein Interesse galt schon immer der Landwirtschaft, seine ersten Schritte machte er in die Käserei, und es stand für ihn fest, dass er auch das eidgenössische Meisterdiplom machen würde, das er 2018 erlangte. Die beiden Männer arbeiten Hand in Hand, und es geht immer mehr Verantwortung an Maxime über, was ihn sehr freut.

Den Vacherin Fribourgeois AOP stellen sie seit rund fünfzehn Jahren her. Sowohl Vater und Sohn als auch das ganze Team geben immer alles, damit die Qualität stimmt. Die Ergebnisse dieser ersten Auszeichnungen kamen unerwartet und waren eine tolle Überraschung. «Dies ist eine schöne Anerkennung eines Teamworks zwischen dem Käsereipersonal, den Milchproduzenten und der Käsereigenossenschaft, und eine Bestätigung dafür, dass die täglich angewandte Sorgfalt und die Befolgung der Bestimmungen ihre Früchte tragen.» Die Auszeichnung motiviert natürlich auch und stellt eine schöne Herausforderung für die Folgeproduktion dar, umso mehr als dass diese Auszeichnungen die Qualität langfristig belohnen.

La grande fête prévue initialement n'ayant pas pu avoir lieu en raison de la pandémie, c'est en petit comité, au restaurant, que Maxime Uldry et le Président de la société de laiterie ont reçu leur prix. Ils ont apprécié l'ambiance conviviale avec les autres fabricants de la région, tous venus en bretzel sans même s'être concertés : « Le Vacherin Fribourgeois AOP, c'est aussi ça : l'esprit de famille, les traditions et la proximité. »

Prix d'or Vacherin Fribourgeois AOP Traditionnel

GRÉGOIRE KERN MISERY-COURTION

Le 1^{er} janvier 2012, Grégoire Kern a repris la fromagerie de la Société de laiterie de Misery-Courtion et environs. C'est le projet d'une nouvelle fromagerie qui l'a intéressé, lui qui était auparavant dans une plus petite structure, à Chénens. Celle de Misery-Courtion a été agrandie en octobre 2014, avec l'arrivée des producteurs de Montagny-la-Ville, puis de Léchelles une année plus tard. Aujourd'hui, entre la fabrication et le magasin, Grégoire Kern travaille avec une équipe d'environ 10 personnes.

Das grosse ursprünglich geplante Fest konnte aufgrund der Pandemie nicht stattfinden. Deshalb fand die Preisübergabe an Maxime Uldry und den Präsidenten der Käsergenossenschaft im kleinen Rahmen im Restaurant statt. Sie schätzten die gesellige Atmosphäre mit den anderen Herstellern der Region, die allesamt ohne gegenseitige Absprache in der traditionellen Sennenjacke erschienen. « Le Vacherin Fribourgeois AOP bedeutet eben auch Familiensinn, Traditionen und Regionalität. »

Goldpreis Vacherin Fribourgeois AOP traditionell

GRÉGOIRE KERN MISERY-COURTION

Am 1. Januar 2012 hat Grégoire Kern die Käsegenossenschaft Misery-Courtion und Umgebung übernommen. Es war das Projekt einer neuen Käsefabrik, das ihn interessierte, hatte er doch früher in einer kleineren Struktur in Chénens gearbeitet. Die Käsefabrik von Misery-Courtion wurde im Oktober 2014 vergrößert, nachdem die Produzenten von Montagny-la-Ville und jene von Léchelles dazugestossen waren. Heute arbeitet Grégoire Kern zwischen Herstellung und Laden mit einem Team von rund zehn Personen.





Les résultats des distinctions étaient une surprise, lui qui ne s'attendait pas à être si haut dans le classement, mais ils reflètent avant tout un beau travail d'équipe: «Seul, on ne fait rien, la qualité de nos produits résulte de la collaboration entre le personnel de la fromagerie, les producteurs de lait et notre affineur.» Le prix est une belle récompense pour ce travail collectif et apporte de la motivation aux équipes. Mais pour Grégoire Kern, même les fabricants qui ne sont pas distingués font de très bons Vacherin Fribourgeois AOP: «Je trouve que nous avons vraiment une excellente filière, solidaire, tout le monde travaille dans la même direction. Ce qui est important, c'est le produit. Les artisans sont là pour transmettre ce savoir-faire afin qu'il perdure encore pour de nombreux siècles.»

Pour le fromager de Misery-Courtion, qui avait déjà remporté la 2^e place aux Swiss Cheese Awards de 2016, l'avantage de ces distinctions est qu'elles se basent sur le long terme, contrairement aux concours qui jugent un seul produit à un moment donné. Sans compter le poids de l'organe de contrôle et de la filière, qui légitiment encore plus les résultats et donc la qualité du produit. Quant à la remise, si la grande fête prévue aurait été un moment sympathique pour le produit et la filière, Grégoire Kern a tout de même apprécié le moment convivial en petit comité.

Die Ergebnisse der Auszeichnungen kamen überraschend. Er hatte nicht mit einer solch hohen Klassierung gerechnet, doch verdeutlicht diese die tolle Teamarbeit. «Alleine richtet man nichts aus, die Qualität unserer Produkte ist das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen dem Käserpersonal, den Milchproduzenten und unserem Affineur.» Der Preis ist eine wunderbare Belohnung für diese Zusammenarbeit und motiviert alle sehr. Für Grégoire Kern stellen aber auch die Hersteller, die nicht ausgezeichnet wurden, sehr guten Vacherin Fribourgeois AOP her. «Ich finde, wir haben eine hervorragende Wertschöpfungskette, die solidarisch ist, und in welcher alle am gleichen Strick ziehen. Was zählt, ist das Produkt. Die handwerklichen Produzenten sind da, um dieses Know-how weiterzugeben, damit es noch viele Jahrhunderte weiterbesteht.»

Für den Käser von Misery-Courtion, der schon an den Swiss Cheese Awards im Jahr 2016 den zweiten Platz belegte, besteht der Vorteil dieser Auszeichnungen darin, dass sie langfristig ausgerichtet sind, ganz im Gegensatz zu Wettbewerben, die ein einziges Produkt zu einem bestimmten Zeitpunkt beurteilen. Ganz zu schweigen von der Bedeutung des Kontrollorgans und der Wertschöpfungskette, welche die Ergebnisse und die Produktqualität noch stärker legitimieren. Auch wenn für das Produkt und die Wertschöpfungskette ein grosses Fest toll gewesen wäre, konnte Grégoire Kern die Übergabe des Preises auch im kleinen Kreis und in geselligem Beisammensein geniessen.

Prix d'or Vacherin Fribourgeois AOP Bio

FRÉDÉRIC PASQUIER

ECHARLENS

Pour Frédéric Pasquier, la fromagerie d'Echarlens est une histoire de famille, lui qui est devenu acheteur de lait en mai 2009, à la suite de son père, et qui est secondé aujourd'hui par son frère. En 2010, la fromagerie déménage dans de nouveaux locaux et accueille la société de laiterie de Morlon et environs, qui produit du lait bio et qui s'ajoute au lait traditionnel d'Echarlens. Aujourd'hui, la laiterie transforme 2 millions de kilos de lait traditionnel et 1,3 million de kilos de lait bio par année. Quant au Vacherin Fribourgeois AOP, les deux sortes sont fabriquées, mais avec une majorité de bio. D'ailleurs, Frédéric Pasquier sent que de plus en plus de consommateurs sont sensibles à la production bio et la demande est toujours plus conséquente.

Comme pour les autres lauréats, Frédéric Pasquier a été agréablement surpris de recevoir le prix d'or : « Comme il n'y avait pas de distinctions avant cette année, nous ne calculions pas spécialement nos moyennes. Par contre, nous faisions déjà notre maximum pour que la qualité soit au rendez-vous et c'est très gratifiant que cette régularité soit récompensée. » Cette récompense est également une motivation pour le futur, même si le fromager d'Echarlens ne va pas se mettre la pression pour viser le prix d'or : « Nous allons tout mettre en œuvre pour que la qualité soit au top, le reste c'est du bonus. Tellelement de paramètres entrent en compte dans la fabrication qu'il est difficile d'être toujours premiers. »

Mais pour Frédéric Pasquier, qui préfère largement être dans les coulisses que sur le devant de la scène, les félicitations s'adressent surtout à la qualité et au sérieux de ses collaborateurs, des producteurs de lait, de l'affineur et des marchands de fromages : « C'est une récompense pour toute la chaîne. »

Prix d'or Vacherin Fribourgeois AOP Alpage

LAURENT ET NICOLAS BODARD

LA GUIGNARDAZ - LA RICHERNE

Chez les Brodard, la fabrication de fromage en alpage s'est toujours faite en famille. C'est le papa, Laurent, qui a commencé, rejoint ensuite par son fils Nicolas. Quant aux trois enfants de ce dernier, s'ils sont encore jeunes pour envisager leur futur métier, ils se plaignent déjà beaucoup au chalet où ils habitent durant leurs vacances scolaires d'été. La saison d'alpage dure de mi-mai à fin

Goldpreis für den Vacherin Fribourgeois AOP Bio

FRÉDÉRIC PASQUIER

ECHARLENS

Für Frédéric Pasquier ist die Käserei von Echarlens eine Familiengeschichte. Im Mai 2009 folgte er seinem Vater als Milchkäfer. Heute unterstützt ihn sein Bruder. 2010 bezog die Käserei die neuen Räumlichkeiten und nahm die Käsergenossenschaft von Morlon und Umgebung auf, welche Biomilch herstellt und damit zur traditionellen Milch von Echarlens dazukommt. Aktuell verarbeitet die Molkerei jährlich 2 Millionen Kilo traditionelle Milch und 1,3 Millionen Kilo Biomilch. Es werden beide Sorten Vacherin Fribourgeois AOP hergestellt, überwiegend aber Bio. Frédéric Pasquier spürt, dass immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten auf die Bioproduktion ansprechen, und die Nachfrage steigt daher stetig an.

Wie die anderen Gewinner war auch Frédéric Pasquier angenehm überrascht, als er den Goldpreis erhielt. «Da es vor diesem Jahr keine Auszeichnungen gab, haben wir unsere Durchschnitte nicht besonders berechnet. Aber wir haben natürlich alles getan, damit die Qualität stimmt. Dass dies belohnt wurde, ist natürlich eine Genugtuung für uns.» Diese Belohnung motiviert uns natürlich auch für die Zukunft. Dennoch setzt sich der Käser von Echarlens nicht unter Druck, um den Goldpreis anzuvisieren. «Wir werden alles für eine Topqualität tun; der Rest wäre der Bonus obendrauf. Bei der Herstellung spielen so viele Faktoren mit, dass es schwierig ist, immer zu gewinnen.»

Aber für Frédéric Pasquier, der lieber hinter den Kulissen agiert, als auf der Bühne zu stehen, ist die Auszeichnung vor allem Beweis für die Qualität und die seriöse Arbeit seiner Mitarbeiter, der Milchproduzenten, des Affineurs und der Käsehändler. «Es handelt sich um eine Belohnung für die gesamte Wertschöpfungskette.»

Goldpreis Vacherin Fribourgeois AOP Alpage

LAURENT UND NICOLAS BODARD

LA GUIGNARDAZ - LA RICHERNE

Die Familie Brodard hat schon immer Käse hergestellt. Begonnen damit hat der Vater, Laurent, gefolgt von seinem Sohn Nicolas. Die drei Kinder von Nicolas sind zwar noch jung um zu wissen, welchen Beruf sie ergreifen möchten, doch sie fühlen sie sich schon jetzt sehr wohl in der Alphütte, welche sie in den Sommerferien bewohnen. Die Alpsaison dauert von Mitte Mai



septembre, et la particularité de la famille Brodard est de s'occuper de deux montagnes différentes, ce qui les pousse à déménager quatre fois durant l'été afin de suivre l'herbe. Des déménagements qui demandent beaucoup de travail et qui ne pourraient pas se faire sans l'aide essentielle de leurs familles et amis.

Fabriquer du Vacherin Fribourgeois AOP de qualité en alpage n'est pas toujours facile, beaucoup de soin doit être apporté et l'hygiène est fondamentale. Sans compter la rigueur et le suivi : « Il faut toujours être présent pour surveiller la chaudière. Et puis, il y a des facteurs qu'on ne peut pas contrôler et qui ont une influence, comme la météo ou l'herbe, par exemple. » Pour la famille, il est aussi important de pouvoir compter sur le professionnalisme et la compétence des Caves de Charmey, ainsi que sur le suivi des analyses et de leur conseiller : « Il comprend la vie à la montagne et ce qui se passe autour de la fabrication. Si quelque chose ne fonctionne pas comme il faudrait, il sait toujours nous aiguiller et c'est important de l'écouter. »

Ce prix est encourageant et valorisant pour les Brodard, qui ne s'attendaient pas à le recevoir : « Nous n'avions pas fait attention à notre moyenne, nous essayions juste de faire la meilleure qualité possible pour ne pas être déclassés. » Leur envie maintenant est de continuer à garder cette constance dans leur fabrication, ce qui est bien parti au vu de leurs excellentes notes de l'année 2020.

bis Mitte September. Die Besonderheit der Familie Brodard besteht darin, dass sie sich um zwei verschiedene Alpen kümmert, was sie dazu veranlasst, viermal pro Sommer umzuziehen und andere Grasweiden aufzusuchen. Diese Umzüge sind arbeitsintensiv und wären ohne die grosse Unterstützung ihrer Familien und Freunde nicht möglich.

Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage herzustellen ist nicht immer ein leichtes Unterfangen. Die Pflege der Käse und die Hygiene, aber auch Genauigkeit und Kontrolle sind entscheidend. « Man muss immer präsent sein, um das Kessi zu überwachen. Und dann gibt es Faktoren, die man nicht kontrollieren kann, die aber einen Einfluss haben, wie z. B. das Wetter oder das Gras. » Für die Familie ist es auch wichtig, auf Professionalität und Kompetenz der Keller von Charmey sowie die Analysen und ihren Berater zählen zu können. « Er kennt das Alpleben und weiss, was rund um die Herstellung geschieht. Wenn etwas nicht funktioniert, kann er uns immer beraten. Es ist wichtig, auf ihn zu hören. »

Dieser Preis ist für die Familie Brodard ermutigend und honorigerend. Sie hat nicht damit gerechnet, ihn zu erhalten. « Wir haben nicht auf unseren Durchschnitt geachtet, sondern nur auf die beste Qualität hingearbeitet, und wollten natürlich nicht deklassiert werden. » Nun sind die Brodards voll motiviert, diese Konstanz in ihrer Herstellung beizubehalten, und aufgrund ihrer hervorragenden Noten zu Beginn des Jahrs 2020 stehen die Sterne dafür gut.

ANAÏS BOURBIA

Une année 2020 remplie de défis

Ein Jahr 2020 voller Herausforderungen

L'année 2020 avait débuté sur les chapeaux de roues, avec un planning copieux prévu pour fêter les 25 ans de l'Interprofession. La pandémie est venue s'en mêler et a perturbé tous les plans. La situation n'a pas été facile à gérer pour l'équipe de l'IPVF, mais elle a su faire preuve de flexibilité et d'adaptabilité pour annuler et remplacer les événements prévus.

Pour rappel, l'anniversaire de l'IPVF devait être célébré le 13 mai dernier, lors d'une grande soirée de fête avec plusieurs centaines d'invités. La première remise des distinctions, basée sur les taxations des trois dernières années, aurait également dû se dérouler à cette occasion. Si la soirée a été annulée, les prix et diplômes ont tout de même pu être attribués aux lauréats. La fête du jubilé n'a pas été la seule concernée par une annulation, puisque cela a aussi été le cas pour notre assemblée générale de printemps, ou encore pour les festivités prévues autour du lancement du Club Vaccarinus, qui ont dû être repoussées.

Heureusement, d'autres aspects de la promotion ont pu se dérouler presque normalement. Jusqu'au mois de mars, les activités prévues ont pu avoir lieu. Dès avril, l'IPVF a pu réaliser les budgets non-utilisés pour les différents événements annulés dans d'autres projets promotionnels, permettant de continuer à parler du Vacherin Fribourgeois AOP, et surtout à

Das Jahr 2020 hatte mit umfangreichen Planungen für die 25-Jahr-Feier der Branchenorganisation schwungvoll begonnen. Dann aber mischte sich die Pandemie ein und durchkreuzte alle Pläne. Für das Team der BOVF war es nicht einfach, mit der Situation umzugehen, aber es stellte bei der Stornierung und dem Ersatz der vorgesehenen Veranstaltungen Flexibilität und Anpassungsfähigkeit unter Beweis.

Zur Erinnerung: Eigentlich sollte das Jubiläum der BOVF am 13. Mai dieses Jahres bei einem grossen Festabend mit mehreren Hundert Gästen gefeiert werden. Außerdem hätte bei diesem Anlass auch die erste Preisverleihung basierend auf den Taxierungen der letzten drei Jahre erfolgen sollen. Zwar wurde der Abend abgesagt, aber die Auszeichnungen und Diplome konnten trotzdem an die Gewinner vergeben werden. Die Jubiläumsfeier war nicht als Einzige von einer Stornierung betroffen. Auch unsere Frühjahrsgeneralversammlung oder auch die Feierlichkeiten zur Lancierung des Clubs Vaccarinus mussten verschoben werden.

Glücklicherweise konnten andere Aspekte der Verkaufsförderung annähernd normal umgesetzt werden. Bis zum Monat März konnten die geplanten Aktivitäten stattfinden. Ab April konnte die BOVF die ungenutzten Budgets für die verschiedenen abgesagten Veranstaltungen anderen Absatzförderungsprojekten zuweisen,

le vendre. Ainsi, une campagne de communication a été mise sur pied, avec notamment des vidéos de recettes partagées sur les réseaux sociaux. Les membres ont également pu être mis en avant, grâce à des affiches installées sur les fermes, et des nouvelles plaquettes pour les fromageries. Enfin, une action de solidarité avec les buvettes d'alpage et certains restaurants a vu le jour cet été.

En-dehors des événements prévus, la pandémie a également eu des conséquences commerciales, notamment sur les ventes de fondues. Cette diminution est arrivée dans une année où nous avions au contraire décidé d'augmenter la production. Le comité a ainsi dû prendre des décisions importantes pour s'aligner sur la situation du marché, en prenant compte des exportations, des stocks et des mesures sanitaires. Il a donc édicté une restriction de 5% de la quantité 2020, avec 3% de baisse en juin et juillet, ce qui a été appliqué par les membres. Avec un peu de recul, cette décision a été la bonne, puisqu'à fin août les stocks étaient adéquats pour démarrer la meilleure saison pour les ventes. Quant au solde restant de 2%, il n'a pas été activé pour l'instant par le comité, mais nous restons prudents et surveillons l'évolution des ventes et du marché.

Avec les comités annulés en raison de la pandémie durant ce printemps, il n'a pas été facile de poursuivre le travail sur les gros dossiers, notamment le développement de cultures de traçabilité, et celles de certification. Une délégation de l'IPVF et le Président ont rencontré l'équipe de l'Agroscope, qui avance normalement, les budgets étant respectés et les calendriers tenus. Un autre dossier technique important en cours est celui de l'utilisation de robots de traite dans notre filière. Les essais et analyses ont été réalisés, nous attendons encore maintenant les analyses des meules affinées qui seront taxées en fin d'année et qui seront suivies par la commission produits de l'IPVF et par l'Agroscope. Suite à cela, nous disposerons d'un rapport et le comité proposera une solution à appliquer à l'ensemble de la branche, qui sera normalement discutée à l'assemblée générale de printemps 2021. Il est important que l'IPVF puisse aujourd'hui définir les règles de production pour son avenir.

so dass der Vacherin Fribourgeois AOP weiterhin im Gespräch bleiben und vor allem verkauft werden konnte. So wurde eine Kommunikationskampagne insbesondere mit Kochrezept-videos auf die Beine gestellt und in den sozialen Netzen geteilt. Ausserdem konnten die Mitglieder dank an den Bauernhöfen angebrachten Plakaten und neuen Plaketten für die Käsereien in den Vordergrund gestellt werden. Schliesslich wurde in diesem Sommer eine Solidaritätsaktion mit Alpbeizlis und bestimmten Restaurants ins Leben gerufen.

Auch ausserhalb der geplanten Veranstaltungen hatte die Pandemie geschäftliche Konsequenzen, insbesondere für die Fondueverkäufe. Der Rückgang kam in einem Jahr, in dem wir im Gegenteil beschlossen hatten, die Produktion zu erhöhen. So musste der Vorstand wichtige Entscheidungen treffen, um sich unter Berücksichtigung der Exporte, der Lagerbestände und der Gesundheitsschutzmassnahmen der Marktlage anzupassen. Er erliess daher eine Mengeneinschränkung 2020 um 5%, mit einer 3%igen Senkung im Juni und Juli, die von den Mitgliedern umgesetzt wurde. Im Nachhinein war diese Entscheidung richtig, denn Ende August waren die Bestände für den Anlauf der besten Verkaufssaison angemessen. Die verbleibenden 2% wurden bisher vom Vorstand nicht aktiviert, aber wir bleiben vorsichtig und überwachen die Verkaufs- und Marktentwicklung.

Aufgrund der wegen der Pandemie in diesem Frühjahr abgesagten Sitzungen des Vorstands war es nicht einfach, die Arbeit an den grossen Dossiers fortzusetzen, insbesondere an der Entwicklung von Herkunftsachweiskulturen und an der Zertifizierung. Eine Delegation der BOVF und der Präsident haben sich mit einem Team von Agroscope getroffen, das unter Einhaltung von Budgets und Zeitplänen normal vorankommt. Ein weiteres wichtiges technisches Dossier in Bearbeitung betrifft den Einsatz von Melkrobotern in unserer Wertschöpfungskette. Die Versuche und Analysen wurden durchgeführt, und wir erwarten jetzt noch die Analysen der gereiften Käselaibe, die am Jahresende taxiert und von der Produktkommission der BOVF und von Agroscope verfolgt werden. Danach verfügen wir über einen Bericht, und der Vorstand wird eine für die gesamte Branche geltende Lösung vorschlagen, die bei der Frühjahrsgeneralversammlung 2021 wie üblich diskutiert werden wird. Es ist wichtig, dass die BOVF heute schon die Produktionsregeln für ihre Zukunft definieren kann.

Des établissements spécialistes de la fondue

Auf Fondue spezialisierte Restaurants

Dès les premiers jours de froid de l'automne, tout le monde a la même idée en tête : déguster à nouveau une délicieuse fondue, la première d'une longue lignée durant toute la saison. Dans le canton de Fribourg, nous avons bien entendu d'excellentes laiteries et fromageries où aller se fournir en fromage pour la réaliser chez soi. Mais nous avons également la chance de compter sur des établissements de renommée, spécialisés dans la fondue depuis de nombreuses années. Petit aperçu de deux d'entre eux : le Café Tivoli à Châtel-St-Denis et le Café du Midi à Fribourg.

Sarah et Damien Colliard sont frère et sœur et la cinquième génération à tenir le Café Tivoli à Châtel-St-Denis. Si tous les deux ont eu des carrières professionnelles différentes de la restauration, ils sont revenus aux racines après quelques temps, il y a 12 ans pour Sarah et 7 pour Damien. Au Café Tivoli, la fondue est une histoire de famille, dont la recette a été élaborée par l'arrière-grand-mère des deux patrons actuels et qui est restée identique depuis, car il était important pour cette cinquième génération de perpétuer cette tradition, si chère aux clients. Des consommateurs qui viennent principalement des cantons de Vaud et du Valais, les locaux préférant généralement préparer leur fondue à domicile.

De son côté, Pascal Hasler est directeur du Café du Midi à Fribourg depuis 1991, date à laquelle le restaurant et la cuisine ont été agrandis pour accueillir 150 places au lieu des 80 précédemment.

Kaum sind die ersten kalten Herbsttage da, haben alle dieselbe Idee im Kopf: ein herrliches Fondue zu geniessen, das erste einer langen Reihe während der ganzen Saison. Im Kanton Freiburg haben wir natürlich hervorragende Molkereien und Käsereien, bei denen wir den Käse kaufen und das Fondue bei uns zu Hause zubereiten können. Wir haben aber auch das Glück, auf renommierte Restaurants zählen zu können, welche sich seit vielen Jahren auf das Fondue spezialisiert haben. Wir geben Ihnen einen kleinen Einblick in zwei von ihnen: das Café Tivoli in Châtel-St-Denis und das Café du Midi in Freiburg.

Sarah und Damien Colliard sind Geschwister und führen das Café Tivoli in Châtel-St-Denis in der fünften Generation. Auch wenn beide unterschiedliche berufliche Karrieren hinter sich haben, sind sie nach einiger Zeit, d. h. Sarah nach 12 und Damien nach 7 Jahren, zu ihren gastronomischen Wurzeln zurückgekehrt. Im Café Tivoli ist das Fondue eine Familienangelegenheit. Das Rezept wurde von der Urgrossmutter der beiden aktuellen Patrons entwickelt und ist bis heute unverändert geblieben. Die fünfte Generation wollte nämlich diese Tradition, die den Kunden so viel bedeutet, weiterführen. Die Konsumentinnen und Konsumenten kommen vor allem aus den Kantonen Waadt und Wallis. Die Einheimischen ziehen es vor, ihr Fondue zu Hause zuzubereiten.

Pascal Hasler ist seit 1991 Chef des Café du Midi in Freiburg. Damals wurden das Restaurant und die Küche vergrössert, um 150 statt bisher 80 Gästen Platz zu bieten. In seinem Restaurant

Dans son établissement, Pascal Hasler propose la fondue sept jours sur sept, lui qui ne ferme jamais ses portes, et il ne se passe pas un jour sans qu'une fondue soit commandée par les clients, même en été. Et, dès le premier jour de pluie en août, ce qu'il appelle le « Cheese réflexe » opère : les consommateurs se ruent à nouveau sur la fondue, après plusieurs mois de grillades. Dans sa clientèle, il compte aussi bien des touristes, attirés par l'emplacement idéal du restaurant proche de la gare, que des locaux fidèles, avec des périodes de forte affluence, comme lors de la St-Nicolas à Fribourg par exemple.

Au Café du Tivoli, les deux sortes de fondues proposées sont la 100% Vacherin Fribourgeois AOP et la « presque » moitié-moitié, réalisée avec deux tiers de Vacherin Fribourgeois AOP et un tiers de Gruyère AOP pour plus d'onctuosité. Pour les Colliard, il n'y a pas besoin d'étendre l'offre de variétés de fondues, car ce sont ces deux qui sont aimées des clients. Pour les deux puristes, quand on aime le fromage, il est dommage de l'altérer avec d'autres produits, même s'ils ont tout de même proposé une nouveauté durant l'été qui marche très bien : les légumes croquants pour plonger dans la fondue à la place du pain et des pommes de terre.

Du côté de Fribourg, Pascal Hasler a perpétué les fondues proposées avant qu'il ne reprenne le Café du Midi : moitié-moitié, pure Vacherin Fribourgeois AOP, truffes, tomate et Schoeni, du nom d'un commerçant de la rue dans les années 1970 qui commandait toujours une fondue au Vacherin Fribourgeois AOP mais préparée avec du vin blanc à la place de l'eau. Pascal Hasler a ajouté encore deux nouvelles variétés à la carte : la fondue au fromage de chèvre et la moitié-moitié d'alpage.

Les directeurs des deux Cafés sont unanimes : pour une fondue parfaite, il faut avant tout des excellents produits de base, donc la relation avec les fournisseurs est essentielle. Ensuite, c'est la réalisation qui est importante, et, dans les deux établissements, la fondue est préparée caquelon après caquelon, à la minute, ce qui garantit sa fraîcheur et sa qualité. Et même si c'est un mets assez vite prêt, l'astuce d'une fondue parfaite consiste aussi à prendre son temps en la faisant.

bietet Pascal Hasler an sieben Tagen die Woche Fondue an. Sein Restaurant ist immer offen, und es vergeht kein Tag, auch im Sommer nicht, an dem Kunden nicht Fondue bestellen. Und vom ersten Regentag im August an geht dann das los, was er den «Cheese-Reflex» nennt: Die Konsumentinnen und Konsumenten stürzen sich nach monatelangem Grillieren wieder auf das Fondue. Zu seiner Kundenschaft zählen Touristen, welche die ideale Lage nahe des Bahnhofs schätzen, aber auch treue Einheimische. Hochbetrieb herrscht dann an Tagen wie am St. Niklaus-Tag in Freiburg.

Im Café Tivoli werden zwei Fondue-Sorten angeboten: das reine Vacherin Fribourgeois AOP Fondue oder das «beinahe» moitié-moitié, das mit zwei Dritteln Vacherin Fribourgeois AOP und, damit es sämiger wird, mit einem Drittel Gruyère AOP zubereitet wird. Für die Familie Colliard ist es nicht nötig, das Angebot an Fondue-Sorten auszudehnen, da es diese beiden Fonduesorten sind, die von den Kundinnen und Kunden nachgefragt werden. Für die beiden Puristen ist es, wenn man Käse liebt, schade, den Käse mit anderen Produkten zu verfälschen. Dennoch haben sie im Sommer eine Neuheit angeboten, die sehr gut läuft: knackiges Gemüse, das man anstelle von Brot oder Kartoffeln ins Fondue taucht.

In Freiburg hat Pascal Hasler die Fondues beibehalten, die angeboten wurden, bevor er das Café du Midi übernahm. Dazu gehören moitié-moitié, reines Vacherin Fribourgeois AOP, Trüffel, Tomate und Schoeni, benannt nach einem Strassenhändler aus den 70er-Jahren, der immer ein Vacherin Fribourgeois AOP-Fondue bestellte, aber zubereitet mit Weisswein anstelle von Wasser. Pascal Hasler hat noch zwei Neuheiten auf der Menükarte: das Ziegenkäse-Fondue und das moitié-moitié d'alpage.

Die Chefs der beiden Cafés sind sich einig: Für ein perfektes Fondue braucht es vor allem hervorragende Grundprodukte, und dazu ist die Beziehung zu den Lieferanten äußerst wichtig. Dann zählt die Zubereitung. In beiden Einrichtungen wird das Fondue Caquelon nach Caquelon, also à la minute, zubereitet. Das garantiert die Frische und Qualität des Fondues. Auch wenn ein Fondue ziemlich schnell bereit ist, so lautet der Tipp: Man lasse sich beim Zubereiten genügend Zeit.

COVID-19 : LA CONTAMINATION PAR UNE FONDUE AU FROMAGE EST IMPROBABLE

Switzerland Cheese Marketing SA (SCM) s'est penché sur la question des risques de déguster une fondue en temps de COVID-19. Pour ce faire, il a fait appel aux experts d'Agroscope, de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP). Il en est ressorti les conclusions suivantes:

- **Le risque de contracter le COVID-19 en dégustant une fondue avec d'autres est négligeable.**
- **En comparaison au risque d'être contaminé directement par une personne infectée assise à la même table, la probabilité de contamination via la fondue au fromage est plutôt faible.**
- **Jusqu'à présent, aucun élément n'indique que les aliments puissent être une source d'infection et aucune transmission du SARS-CoV-2 via des aliments n'a été attestée.**
- **Il n'existe pas non plus de preuves concluantes de la transmission du virus par contact avec des objets contaminés, une fourchette à fondue, par exemple.**
- **Si une contagion devait se produire, sa cause la plus probable est donc une transmission d'homme à homme par gouttelettes.**

Qu'on soit assis à la même table avec sa famille ou ses amis pour manger un plat quelconque ou une fondue au fromage, le risque de contamination par le COVID-19 est tout aussi faible dans les deux cas. Il faut cependant veiller à organiser la soirée fondue en petit comité en respectant les règles de sécurité et d'hygiène de l'OFSP et il est important que les personnes présentant des symptômes de maladie ne participent pas à la soirée.

COVID-19: EINE ANSTECKUNG DURCH EIN KÄSEFONDUE IST UNWAHRSCHEINLICH

Die Switzerland Cheese Marketing SA (SCM) hat sich der Frage angenommen, ob es riskant ist, in COVID-19-Zeiten ein Käsefondue zu geniessen. Dazu hat sie Experten von Agroscope, der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) und des Bundesamts für Gesundheit (BAG) hinzugezogen. Folgende Schlussfolgerungen wurden gezogen:

- **Das Risiko, sich beim Geniessen eines Käsefondues mit anderen Personen anzustecken, ist unbedeutend.**
- **Im Vergleich zum Risiko, direkt von einer am gleichen Tisch sitzenden und infizierten Person angesteckt zu werden, ist die Ansteckungsgefahr via Käsefondue eher gering.**
- **Bis heute gibt es keinen Beweis dafür, dass Lebensmittel eine Infektionsquelle darstellen, und es wurde keinerlei Übertragung von SARS-CoV-2 über Lebensmittel bestätigt.**
- **Es gibt auch keine schlüssigen Beweise für eine Übertragung des Virus durch Kontakt mit kontaminierten Gegenständen, also beispielsweise einer Fonduegabel.**
- **Sollte es zu einer Ansteckung kommen, so ist die wahrscheinlichste Ursache eher eine Tröpfchenübertragung von Mensch zu Mensch.**

Ganz gleich, ob man mit seiner Familie oder seinen Freunden am gleichen Tisch irgendein Gericht oder ein Käsefondue isst, das Ansteckungsrisiko mit COVID-19 ist in beiden Fällen gleich gering. Es muss jedoch darauf geachtet werden, dass ein Fondue-Abend in kleiner Gesellschaft und unter Einhaltung der Sicherheits- und Hygienevorschriften des BAG organisiert wird. Zudem ist es wichtig, dass Personen mit Krankheitssymptomen nicht an einem solchen Abend teilnehmen.

Savourez l'instant



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Goût unique depuis 600 ans