

n°30 - mai 2019

Inten- sites

La qualité de notre produit
Die Qualität des Produktes



Vacherin® Fribourgeois
SWITZERLAND

Sommaire

Inhaltsverzeichnis

EDITO	3
Préservons la qualité de notre produit Sichern wir die Qualität unseres Produkts	
RÉTROSPECTIVE 2018	4
La qualité au cœur de nos occupations Die Qualität im Mittelpunkt unseres Bestrebens	
REPORTAGE	6
Formation : la relève si importante pour le Vacherin Fribourgeois AOP Ausbildung : die für den Vacherin Fribourgeois AOP so wichtige Förderung der Nachfolge	
À LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES	10
Olivier Bongard, fromager et formateur Olivier Bongard, Käser und Ausbildner	
PORTRAIT	13
Monika Lüscher Bertocco, membre de la direction à Grangeneuve Monika Lüscher Bertocco, Mitglied des Direktionsrates von Grangeneuve	
INTERVIEW	16
M. le Conseiller d'Etat Didier Castella, Directeur de la DIAF Herr Staatsrat Didier Castella, Direktor der ILFD	
THÉMATIQUE	18
Le compagnon indispensable de vos pique-niques Der unerlässliche Begleiter Ihrer Picknicks	

IMPRESSUM

EDITEUR : INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
RÉDACTION : FÉDÉRATION PATRONALE ET ECONOMIQUE
TRADUCTION ALLEMANDE : TRAIT D'UNION, BERNE
GRAPHISME : PARALLELE.CH
IMPRESSION : GLASSON PRINT, BULLE
TIRAGE : 1300 EXEMPLAIRES

INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
RUE DE LA CONDÉMINE 56 - CP 2175 - 1630 BULLE 2
T. 026 919 87 56
INFO@VACHERINFRIBOURGEOISAOP.CH
WWW.VACHERIN-FRIBOURGEOIS-AOP.CH

Préservons la qualité de notre produit

Sichern wir die Qualität unseres Produkts

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

L'année 2018 a été positive pour le Vacherin Fribourgeois AOP et l'Interprofession. La qualité de notre fromage ne cesse d'augmenter, mais il ne faut pas pour autant se reposer sur nos lauriers. C'est pourquoi nous continuons de travailler sur de nouvelles mesures pour améliorer le produit, et cela passe notamment par la protection de l'AOP. Le développement de cultures traceuses joue un rôle primordial dans ce domaine, mais cela demande du temps et des moyens financiers importants. Nous avons la chance de pouvoir compter sur le précieux soutien de la DIAF dans ce projet, qui s'investit régulièrement pour l'agriculture et le domaine agroalimentaire fribourgeois. Pour en apprendre plus, nous vous encourageons à découvrir l'interview de son directeur, Monsieur le Conseiller d'Etat Didier Castella.

Préserver la qualité de notre produit, cela veut aussi dire assurer la relève de la filière, d'où l'importance cruciale de la formation. Nous avons beaucoup de chance sur ce point dans notre canton, avec Grangeneuve qui offre des formations de base de grande qualité, ainsi qu'une large palette de formations supérieures et continues. Pour cette édition d'Intensités, nous avons ainsi souhaité mettre en avant différents acteurs de ce domaine, en rencontrant un apprenti, un fromager inscrit à la maîtrise fédérale et un maître d'apprentissage. Nous vous proposons également de découvrir le portrait d'une femme essentielle à notre filière: Monika Lüscher Bertocco, directrice du Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire.

Sur ces quelques mots, nous vous souhaitons, chères lectrices et chers lecteurs, un agréable printemps et une magnifique saison d'alpage qui s'approche à grands pas.

Das Jahr 2018 war für den Vacherin Fribourgeois AOP und die Interprofession ein positives Jahr. Die Qualität unseres Käses wird immer besser, doch dürfen wir uns nicht auf den Lorbeeren ausruhen. Daher sind wir daran, weitere Massnahmen zur Verbesserung des Produkts auszuarbeiten. Dies geschieht weitgehend über den Schutz der AOP. Die Entwicklung von Herkunftsnachweiskulturen spielt auf diesem Gebiet eine wichtige Rolle, ist jedoch zeit- und kostenintensiv. Wir haben das Glück, für dieses Projekt auf die wertvolle Unterstützung der ILFD zählen zu können, die sich regelmässig für die Landwirtschaft und die Freiburger Agrar- und Ernährungswirtschaft einsetzt. Für mehr Informationen empfehlen wir Ihnen die Lektüre des Interviews mit ihrem Direktor, Herrn Staatsrat Didier Castella.

Die Sicherung der Qualität unseres Produkts beinhaltet auch die Förderung des Nachwuchses in der Wertschöpfungskette. Die Ausbildung ist deshalb von zentraler Bedeutung. Mit Grangeneuve haben wir in unserem Kanton das grosse Glück, dass qualitativ hochstehende Grundausbildungen aber auch eine breite Auswahl an höheren Ausbildungen und Weiterbildungen angeboten werden. In dieser Ausgabe des «Intensités» wollten wir verschiedene Akteure aus diesem Bereich in den Fokus stellen, so z. B. einen Lernenden, einen Käser in Vorbereitung der Meisterprüfung und einen Lehrmeister. Wir empfehlen Ihnen zudem die Lektüre des Portraits einer wichtigen Frau für unsere Wertschöpfungskette: Frau Monika Lüscher Bertocco, Direktorin des Bildungszentrums für Hauswirtschaft, Milch- und Lebensmitteltechnologie (BHML).

Mit diesen Worten wünschen wir Ihnen, geschätzte Leserinnen und Leser, einen schönen Frühling und alles Gute für die bevorstehende Alpsaison.

RÉTROSPECTIVE 2018

La qualité au cœur de nos occupations

Die Qualität im Mittelpunkt unseres Bestrebens

SÉANCE D'ÉTALONNAGE JANVIER 2019

En début d'année, l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois a organisé une séance d'étalonnage en vue des taxations à venir, suite à une directive de l'OIC, l'Organisme Intercantonal de Certification. Les participants à cette demi-journée de remise à niveau représentent différents organes : la commission de taxation, la commission de recours, CASEI et l'OIC.

Le but de cette séance est de faire en sorte que tous les acteurs impliqués dans les taxations soient sur la même longueur d'ondes et aient la même objectivité dans les notations. Quelques petites différences peuvent apparaître entre les différents membres lors

EICHUNGSSITZUNG JANUAR 2019

Anfang Jahr hat die Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois im Hinblick auf die kommenden Taxationen und aufgrund einer Richtlinie der Interkantonalen Zertifizierungsstelle OIC eine Eichungssitzung organisiert. Die Teilnehmer an dieser halbtägigen Auffrischungssitzung vertreten verschiedene Organe: die Taxationskommission, die Rekurskommission, die CASEI und die OIC.

Ziel dieser Sitzung ist es, sicherzustellen, dass alle an den Taxationen beteiligten Akteure die gleichen Kriterien anwenden und bei den Bewertungen gleich objektiv sind. Bei der Taxation oder bei

IPVF - STATISTIQUES - FABRICANTS DE PLAINE – ANNÉE DE PRODUCTION 2018

Moyenne en % selon nombre de meules taxées	Catégorie	Total meules	% 2018	% 2017
Total des meules	IA	218251	98,75	95,94
Total des meules	IB	2523	1,14	4,00
Total des meules	2ème choix	99	0,04	0,04
Total des meules	3ème choix	130	0,06	0,02
Nbre meules par quinzaine		221003	100,00	100,00

Moyenne IA-IB par critère de fabrication sur 20 points	Ouverture	Pâte	Goût	Extérieur	Total des notes 2018	Total des notes 2017
Moyenne IA	4,85	4,81	4,54	4,74	18,95	18,89
Moyenne IB	4,31	4,65	4,35	4,00	17,31	17,34
					18,87	18,83

Moyenne test fondue sur 5 points	Total notes 2018 (moyenne)	Total notes 2017 (moyenne)
Moyenne plaine	4,96	4,94

de la taxation ou du recours, il est donc essentiel que les critères soient précisés en début d'année.

La séance d'étalonnage s'est déroulée le 9 janvier 2019 chez Vacherin Fribourgeois SA à Bulle. Une taxation ayant eu lieu le jour d'avant, quatre lots de quatre meules chacun, contenant des éléments particuliers, ont été mis de côté. Le but étant de vérifier que chaque personne présente identifiait correctement les particularités des Vacherin Fribourgeois AOP présentés. Après une dégustation et une notation individuelle, les taxateurs ont eu l'occasion de donner à tour de rôle leurs notes et leurs commentaires.

TAXATION 2018

Plaine: La qualité des VFAOP pour 2018 est légèrement supérieure à l'année précédente, avec une moyenne de 18,95 pour les 1A et seulement 1,14% de déclassement en 1B. Les deuxièmes et troisièmes choix ne représentent que 229 meules.

Alpages: Malgré des conditions difficiles en alpage (chaleur, manque d'eau), la qualité des VFAOP d'alpage peut être qualifiée de très bonne (19,05 pour les 1A, la quantité de 1B est un peu supérieure à l'année précédente). La Coopérative, en collaboration avec Monsieur Eugène Dumas, effectue un pré-classement avant la taxation. Ce travail est effectué très consciencieusement.

Rekursen können nämlich kleine Abweichungen zwischen den verschiedenen Mitgliedern auftreten. Daher ist es wichtig, dass die Kriterien zu Beginn des Jahres genau festgelegt werden.

Die Eichungssitzung fand am 9. Januar 2019 bei der Vacherin Fribourgeois SA in Bulle statt. Da am Vortag eine Taxation stattfand, wurden vier Chargen von je vier Käselaiben mit besonderen Merkmalen zurückgestellt. Ziel war es, zu überprüfen, ob jede anwesende Person die Besonderheiten der vorgestellten Vacherin Fribourgeois AOP richtig erkannte. Nach einer Degustation und Einzelbewertung hatten alle Taxateure die Möglichkeit, ihre Bewertungen und Kommentare abzugeben.

TAXATIONSSITZUNG 2018

Talbetriebe: Die Qualität der VFAOP für 2018 ist gegenüber dem Vorjahr leicht gestiegen. Dies mit einem Durchschnitt von 18,95 bei den 1A und nur 1,14 % Herabstufung bei den 1B. Die Anzahl VF von zweiter und dritter Qualität beläuft sich lediglich auf 229 Laibe.

Alpages: Trotz schwieriger Bedingungen (Hitze, Wassermangel), kann die Qualität des VFAOP Alpage als sehr gut bezeichnet werden (19,05 für die 1A, die Anzahl der 1B ist gegenüber dem Vorjahr etwas gestiegen). Die Genossenschaft, unter der Mitarbeit von Herrn Eugène Dumas, führt vor der Taxation eine Vorbewertung durch. Diese Arbeit wird äusserst gewissenhaft erledigt.

IPVF - STATISTIQUES - FABRICANTS D'ALPAGE – ANNÉE DE PRODUCTION 2018

Moyenne en % selon nombre de meules taxées	Catégorie	Total meules	% 2018	% 2017
Total des meules	1A	8074	86,46	87,26
Total des meules	1B	1264	13,54	12,74
Nbre meules par taxées		9338	100,00	100,00

Moyenne 1A-1B par critère de fabrication sur 20 points	Ouverture	Pâte	Goût	Extérieur	Total des notes 2018	Total des notes 2017
Moyenne 1A	4,84	4,72	4,60	4,87	19,02	18,95
Moyenne 1B	4,31	4,50	4,26	4,33	17,40	17,44

Moyenne test fondue sur 5 points	Total notes 2018 (moyenne)	Total notes 2017 (moyenne)
Moyenne plaine	4,86	4,92

REPORTAGE

Formation : la relève si importante pour le Vacherin Fribourgeois AOP

Ausbildung : die für den Vacherin Fribourgeois AOP so wichtige Förderung der Nachfolge

**PIERRICK BERTSCHY,
APPRENTI DE 3^E ANNÉE
À GRANGENEUVE**

Pour Pierrick Bertschy, l'envie de devenir fromager lui est venu très tôt, lors d'une démonstration de fabrication du Gruyère au marché de la Bénichon à Ecuwillens. Amoureux des traditions, il a alors su que ce métier serait fait pour lui. Les stages scolaires en fromagerie n'ont fait que confirmer cette idée et c'est ainsi qu'il a choisi de commencer un apprentissage en technologue du lait, à Grangeneuve : « J'ai choisi de faire ma formation ici car ils fabriquent tous les produits, ce qui n'est pas toujours possible dans des plus petites fromageries. » Actuellement en dernière année, les examens approchent pour Pierrick Bertschy mais il reste confiant : « J'ai réussi à bien m'organiser pour avoir assez de temps et ne pas être trop stressé à la dernière minute. J'ai également choisi des produits et des thèmes sur lesquels je suis à l'aise. » D'ailleurs, le sujet de son TPA est un joli clin d'œil à l'origine de sa passion pour le métier : la Bénichon d'Ecuwillens.

Bientôt arrivé au terme de son apprentissage, Pierrick Bertschy se dit satisfait de sa formation, que ce soit en cours ou au travail : « J'apprécie le fait que nos professeurs savent de quoi ils parlent car ils sont du métier. » En entreprise, ce qu'il préfère, c'est la

**PIERRICK BERTSCHY,
LERNENDER IM DRITTEN
AUSBILDUNGSJAHR IN
GRANGENEUVE**

Für Pierrick Bertschy stand schon sehr früh – nämlich bei einer Vorführung einer Gruyère-Herstellung an der Kilbi in Ecuwillens – fest, dass er Käser werden wollte. Als Liebhaber von Traditionen wusste er, dass dieser Beruf auf ihn zugeschnitten war. Die Schulpraktika in den Käsereien bestärkten dieses Gefühl und deshalb beschloss er, eine Lehre als Milchtechnologe in Grangeneuve zu beginnen. « Ich habe mich entschlossen, die Ausbildung hier zu absolvieren, da an diesem Standort alle Produkte hergestellt werden. In kleineren Käsereien ist dies nicht immer möglich. » Pierrick Bertschy ist nun im dritten Lehrjahr und die Prüfungen rücken näher. Er ist aber zuversichtlich: « Ich habe mich gut organisieren können, um ausreichend Zeit zu haben und nicht im letzten Moment zu gestresst zu sein. Ich habe auch Produkte und Themen gewählt, die mir behagen. » So ist denn auch das Thema seiner IPA (Individuellen praktischen Arbeit) eine hübsche Anspielung auf den Ursprung seiner Leidenschaft zum Beruf: die Kilbi von Ecuwillens.

Pierrick Bertschy ist nun praktisch am Ende seiner Lehrzeit angekommen und ist mit der Ausbildung sowohl in der Schule als auch



Pierrick Bertschy - apprenti 3^e année

fabrication et surtout la création. Un produit qu'il aime produire en particulier ? Il sourit : « Le Vacherin Fribourgeois AOP, et ce n'est pas parce que vous êtes le journal de l'Interprofession que je dis ça. J'aime le fait que ce soit un fromage moins uniforme que le Gruyère AOP par exemple, ça permet à chaque fromager d'apporter sa touche personnelle. » C'est d'ailleurs aussi cette particularité qu'il aime en dégustant du Vacherin Fribourgeois AOP : il sera différent d'une fromagerie à une autre, et même d'un mois à un autre, en fonction du lait.

Pour la suite, Pierrick Bertschy a déjà de beaux projets : « Je veux faire le brevet directement en août, à la suite de mon CFC. J'aimerais ensuite partir un an en Suisse-alémanique. Je souhaiterais également faire la maîtrise plus tard. Mon but final est d'avoir ma propre fromagerie, et même si le brevet suffirait, j'aimerais avoir tous les papiers. » Plein de motivation pour ce métier, l'apprenti

am Arbeitsplatz zufrieden. «Mir gefällt, dass unsere Lehrkräfte wissen, wovon sie sprechen, denn sie sind ausgewiesene Berufsleute.» In der Käserei faszinieren ihn die Käseherstellung und vor allem das kreative Schaffen. Ein Produkt, das er besonders mag? Er lächelt: «Das ist der Vacherin Fribourgeois AOP, und ich sage das nicht etwa, weil dieses Interview für die Zeitschrift der Interprofession bestimmt ist. Der Vacherin Fribourgeois AOP ist eben ein Käse, der weniger einheitlich ist als beispielsweise der Gruyère AOP. Jeder Käser kann ihm seine persönliche Note verleihen.» Genau diese Eigenschaft mag er auch beim Degustieren von Vacherin Fribourgeois AOP, denn der Geschmack variiert von einer Käserei zur anderen, und je nach Milch sogar von einem Monat zum anderen.

Für die Zukunft hat Pierrick Bertschy bereits Projekte: «Direkt nach dem EFZ möchte ich im August den eidgenössischen Fachausweis

a également de bons conseils pour donner envie aux plus jeunes de se lancer dans cette voie : « C'est un travail très varié, il y a la possibilité de créer une multitude de produits avec une seule matière première. Nous avons aussi de belles perspectives d'avenir, avec beaucoup de formations possibles, également dans les autres métiers de l'agroalimentaire. Je dirais enfin qu'il ne faut pas avoir peur de faire plusieurs stages, dans différentes entreprises, car c'est différent dans chaque fromagerie. »

CÉDRIC BRODARD, TITULAIRE D'UN BREVET ET INSCRIT À LA MAÎTRISE FÉDÉRALE

Actuellement employé à la laiterie d'Arconciel, Cédric Brodard a fait son apprentissage à Grangeneuve et Saint-Ours. Il est ensuite parti une année dans le canton de Glaris, où il a non seulement appris l'allemand, mais également la fabrication de leur spécialité : le Schabziger. Près de deux ans après son CFC, Cédric Brodard s'est lancé dans le brevet : « J'ai toujours su que je voulais le faire, car j'avais envie de perfectionner mes connaissances du métier, mais j'avais d'abord besoin de voir et de faire autre chose que l'école pendant quelques temps. » Il faut dire que le brevet n'est pas de tout repos au niveau scolaire, avec neuf mois de cours théoriques et pratiques à plein temps. L'examen est un travail en fromagerie, réalisé sur trois mois. Cédric Brodard l'a passé à la laiterie d'Arconciel, où il travaille toujours, et a créé une nouvelle recette de fromage bleu, qu'il continue de mettre au point aujourd'hui.

Pour le fromager, le plus difficile a probablement été de reprendre le rythme des horaires scolaires, et également la diminution des revenus, bien qu'il ait continué de travailler certains week-ends. Mais l'avantage des cours à plein temps est de pouvoir se concentrer pleinement là-dessus : « J'ai passé l'examen final six mois après la fin des cours, j'avais déjà recommencé à travailler quand j'ai dû reprendre les révisions. C'est plus compliqué d'allier travail et formation que d'être à cent pourcent dans les cours. » C'est d'ailleurs un point qu'il appréhende un peu concernant la maîtrise fédérale, qui se fait en cours d'emploi avec un jour et demi de cours par semaine.

Il reste tout de même très motivé par ce beau défi auquel il est maintenant inscrit : « Je suis, d'une part, très intéressé par l'aspect financier et de gestion d'entreprise de la formation. C'est un excellent complément, après avoir vu les bases de la fabrication en CFC, puis les explications et les différents procédés au brevet. D'autre part, je pense que c'est un diplôme qui permet de nous

faire. » Cédric Brodard a également de bons conseils pour donner envie aux plus jeunes de se lancer dans cette voie : « C'est un travail très varié, il y a la possibilité de créer une multitude de produits avec une seule matière première. Nous avons aussi de belles perspectives d'avenir, avec beaucoup de formations possibles, également dans les autres métiers de l'agroalimentaire. Je dirais enfin qu'il ne faut pas avoir peur de faire plusieurs stages, dans différentes entreprises, car c'est différent dans chaque fromagerie. »

« C'est un travail très varié, il y a la possibilité de créer une multitude de produits avec une seule matière première. Nous avons aussi de belles perspectives d'avenir, avec beaucoup de formations possibles, également dans les autres métiers de l'agroalimentaire. Je dirais enfin qu'il ne faut pas avoir peur de faire plusieurs stages, dans différentes entreprises, car c'est différent dans chaque fromagerie. »

« C'est un travail très varié, il y a la possibilité de créer une multitude de produits avec une seule matière première. Nous avons aussi de belles perspectives d'avenir, avec beaucoup de formations possibles, également dans les autres métiers de l'agroalimentaire. Je dirais enfin qu'il ne faut pas avoir peur de faire plusieurs stages, dans différentes entreprises, car c'est différent dans chaque fromagerie. »

« C'est un travail très varié, il y a la possibilité de créer une multitude de produits avec une seule matière première. Nous avons aussi de belles perspectives d'avenir, avec beaucoup de formations possibles, également dans les autres métiers de l'agroalimentaire. Je dirais enfin qu'il ne faut pas avoir peur de faire plusieurs stages, dans différentes entreprises, car c'est différent dans chaque fromagerie. »

CÉDRIC BRODARD, INHABER DES EIDGENÖSSISCHEN FACHAUSWEISES UND ANWÄRTER AUF DIE MEISTERPRÜFUNG

Cédric Brodard travaille actuellement dans la fromagerie de Arconciel. Son apprentissage a eu lieu à Grangeneuve et Saint-Ours. Il est ensuite parti une année dans le canton de Glaris, où il a non seulement appris l'allemand, mais également la fabrication de leur spécialité : le Schabziger. Près de deux ans après son CFC, Cédric Brodard s'est lancé dans le brevet : « J'ai toujours su que je voulais le faire, car j'avais envie de perfectionner mes connaissances du métier, mais j'avais d'abord besoin de voir et de faire autre chose que l'école pendant quelques temps. » Il faut dire que le brevet n'est pas de tout repos au niveau scolaire, avec neuf mois de cours théoriques et pratiques à plein temps. L'examen est un travail en fromagerie, réalisé sur trois mois. Cédric Brodard l'a passé à la laiterie d'Arconciel, où il travaille toujours, et a créé une nouvelle recette de fromage bleu, qu'il continue de mettre au point aujourd'hui.

Pour le fromager, le plus difficile a probablement été de reprendre le rythme des horaires scolaires, et également la diminution des revenus, bien qu'il ait continué de travailler certains week-ends. Mais l'avantage des cours à plein temps est de pouvoir se concentrer pleinement là-dessus : « J'ai passé l'examen final six mois après la fin des cours, j'avais déjà recommencé à travailler quand j'ai dû reprendre les révisions. C'est plus compliqué d'allier travail et formation que d'être à cent pourcent dans les cours. » C'est d'ailleurs un point qu'il appréhende un peu concernant la maîtrise fédérale, qui se fait en cours d'emploi avec un jour et demi de cours par semaine.

Il reste tout de même très motivé par ce beau défi auquel il est maintenant inscrit : « Je suis, d'une part, très intéressé par l'aspect financier et de gestion d'entreprise de la formation. C'est un excellent complément, après avoir vu les bases de la fabrication en CFC, puis les explications et les différents procédés au brevet. D'autre part, je pense que c'est un diplôme qui permet de nous

Das wohl Schwierigste für ihn war der Wiedereinstieg in den Schulrhythmus und auch das tiefere Einkommen, obwohl er am Wochenende jeweils arbeitete. Der Vollzeitunterricht hat aber den Vorteil, dass man sich hundert Prozent darauf konzentrieren kann. « Ich habe die Schlussprüfung sechs Monate nach Schulende absolviert. Zu diesem Zeitpunkt arbeitete ich bereits und musste den Stoff dann zwecks Prüfungsvorbereitung wiederholen. Es ist komplizierter, Arbeit und Bildung unter einen Hut zu

ouvrir beaucoup de portes, dans le domaine du lait, mais aussi dans d'autres métiers de l'agroalimentaire si on a un jour envie de changer. Et c'est bien d'être formé, au cas où l'opportunité se présenterait de reprendre une fromagerie un jour. » Cédric Brodard encourage en tout cas tous les jeunes fromagers curieux à se lancer dans le brevet, qui permet de mieux comprendre le métier.

Produit préféré à fabriquer : Les glaces

Lieblingsprodukt, das er herstellt: Glaces

Produit préféré à déguster : Le Vacherin Fribourgeois AOP

Lieblingsprodukt, das er genießt: Vacherin Fribourgeois AOP

Variété préférée : Le rustic

Bevorzugte Sorte: Rustic

A la coupe ou fondue : Fondue

Schnittkäse oder Fondue: Fondue

Variété de fondue préférée : Pure Vacherin Fribourgeois AOP

Bevorzugte Fonduesorte: reines Fondue

Vacherin Fribourgeois AOP

bringen, als Vollzeitler zur Schule zu gehen.» Das ist ein Punkt, der ihn betreffend die Meisterprüfung etwas stört: Der Lehrgang wird nämlich berufsbegleitend mit anderthalb Tagen Schule pro Woche durchgeführt.

Er ist nach wie vor hochmotiviert in Bezug auf die Herausforderung, die er angenommen hat. «Bei der Ausbildung interessieren mich einerseits der finanzielle Aspekt und die Betriebsführung. Nach der Grundbildung zur Käseherstellung für das EFZ, den Erklärungen und verschiedenen Verfahren für den Fachausweis ist die Meisterprüfung eine super Ergänzung. Ich denke aber auch, dass uns dieses Diplom viele Möglichkeiten eröffnet. Und zwar nicht bloss im Milchsektor, sondern auch in anderen Berufen der Agar- und Ernährungswirtschaft, falls man sich beruflich verändern möchte. Und eine gute Ausbildung hilft, wenn man plötzlich eines Tages die Möglichkeit hat, eine Käserei zu übernehmen.» Cédric Brodard ermutigt jedenfalls alle jungen Käser dazu, den eidgenössischen Fachausweis zu absolvieren, damit sie ihren Beruf besser verstehen.

ANAÏSHENRY



Cédric Brodard - fromager, laiterie d'Arconciel

A LA DÉCOUVERTE DE NOS MEMBRES

Olivier Bongard, fromager et formateur

Olivier Bongard, Käser und Ausbildner

10

Il est impossible de parler de la formation sans mentionner l'un de ses maillons essentiels : les formateurs. C'est pourquoi la rubrique « A la découverte de nos membres » de cette édition se consacre à un maître d'apprentissage : Olivier Bongard, qui tient une fromagerie à Guin depuis 2013 et qui a également repris tout récemment, en janvier dernier, celle de son père à Schweni. Avec deux apprentis par année, il nous fait part de son expérience en tant que patron et formateur.

Fils d'un père et d'une mère fromagers, Olivier Bongard ne s'est jamais posé trop de questions quant à son choix de métier ; c'était une évidence. Après un apprentissage dans trois établissements différents, au Mouret, à Guin et à Grangeneuve, il travaille dans différentes laiteries avant de passer son brevet et sa maîtrise fédérale. Il travaille ensuite chez Suisselab à Zollikofen avant de saisir l'opportunité de reprendre la fromagerie de Guin en 2013. Et depuis le début de cette année, il s'est lancé un nouveau challenge en reprenant également celle de son père à Schweni, qui y travaille encore à 50%, permettant à Olivier Bongard de trouver une nouvelle organisation et un nouveau rythme : « Je suis tous les lundi et mercredi à Schweni, et les autres jours à Guin. Pour l'instant, j'ai vraiment envie de garder les deux, surtout que j'ai d'excellents ouvriers, donc la tâche n'est pas encore trop difficile. » C'est qu'avoir deux fromageries permet aussi de travailler une plus

Es ist unmöglich, über Bildung zu sprechen, ohne dabei eine ihrer wichtigsten Komponenten zu nennen, nämlich die Auszubildenden. Aus diesem Grund widmet sich die Rubrik «Über unsere Mitglieder» dieser Ausgabe einem Lehrmeister. Olivier Bongard führt in Düringen seit 2013 eine Käseerei und hat zudem erst kürzlich, nämlich vergangenen Januar, die Käseerei seines Vaters in Schweni übernommen. Pro Jahr bildet er zwei Lernende aus. In diesem Artikel berichtet er über seine Erfahrung als Unternehmer und Auszubildender.

Als Kind einer Käsefamilie hat sich Olivier Bongard nie die Frage gestellt, welchen Beruf er erlernen möchte. Der Entscheid lag für ihn auf der Hand. Nach einer Lehre in drei verschiedenen Betrieben in Le Mouret, Düringen und Grangeneuve arbeitet er in mehreren Käseereien, bevor er seinen Fachausweis und sein eidgenössisches Meisterdiplom erwirbt. Anschliessend arbeitet er bei Suisselab in Zollikofen, bevor er 2013 die Käseerei in Düringen übernimmt. Seit Anfang dieses Jahres hat er mit der Übernahme der Käseerei seines Vaters in Schweni eine weitere Herausforderung angenommen. Sein Vater arbeitet noch zu 50 % mit, was es Olivier Bongard erleichtert, sich zu organisieren und den neuen Rhythmus zu finden. «Jeden Montag und Mittwoch bin ich in Schweni und an den übrigen Tagen in Düringen. Im Moment möchte ich beide Käseereien behalten, umso mehr als ich ausgezeichnete Mitarbeiter



Olivier Bongard - fromager et formateur, Schweni / Guin

grande variété de produits, grâce à des installations différentes. A Guin, ce sont plutôt des fromages au lait cru et des produits pasteurisés qui sont fabriqués. Quant au Vacherin Fribourgeois AOP, la production se fait à Schweni, où les installations sont plus adaptées à la thermisation.

Lorsqu'Olivier Bongard a repris la fromagerie de Guin en 2013, il a gardé l'apprenti de l'ancien patron et en a engagé un deuxième. Pour lui, il est important de former les jeunes car ils sont le futur du métier: « Il devient plus difficile de trouver des apprentis, c'est dommage. Moi, par exemple, je n'en ai pas encore trouvé un pour la prochaine rentrée. Mais c'est tout de même important de continuer à les former, car le fromage est l'emblème de la Suisse et il faut continuer à transmettre ce savoir-faire artisanal. De plus, on ne peut pas refuser de prendre des apprentis mais vouloir de bons ouvriers: l'un ne va pas sans l'autre. Si nous voulons du personnel qualifié dans nos fromageries, il faut passer par l'étape de la formation. » Surtout que pour Olivier Bongard, malgré les difficultés, prendre des apprentis comprend beaucoup de bons moments: « Nous rigolons beaucoup avec eux et nous savons même plus de choses sur leur vie que leurs propres parents. Il y a un véritable échange. C'est aussi très beau de voir les progrès qu'ils font durant trois ans. Ils commencent en ne sachant rien du métier, puis ils fabriquent tous les produits seuls, cette évolution est une grande satisfaction. Et puis, nous avons beaucoup de fierté quand ils réussissent leurs examens et obtiennent leur diplôme. C'est très gratifiant. »

Quant aux difficultés rencontrées, elles sont souvent liées à l'âge des apprentis, qui sont dans la difficile étape qu'est l'adolescence. Ils peuvent ainsi avoir tendance à apporter leurs problèmes personnels au travail. D'après Olivier Bongard, l'autre difficulté est de savoir comment agir quand un apprenti a de la peine à l'école: « Il faut trouver le juste équilibre dans ce qu'on va lui dire et ce n'est pas toujours facile. Certains ont besoin de douceur et avec d'autres il faut être un peu plus sec. » Mais pour motiver ses troupes, le fromager de Guin a une méthode imparable: « S'ils font une note en-dessous de 4, ils doivent faire une fois de plus le

habé. Das macht alles sehr viel einfacher. » Zwei Käsereien zu führen, heisst natürlich auch, aufgrund der verschiedenen Anlagen eine grössere Vielfalt an Produkten verarbeiten zu können. In Düdingen stellen wir eher Rohmilchkäse und pasteurisierte Produkte her, in Schweni Vacherin Fribourgeois AOP und diverse Eigenkreationen, weil sich dort die Anlagen eher für die Thermisation eignen.

Bei der Übernahme der Käserei in Düdingen im Jahr 2013 hat Olivier Bongard den Lernenden seines Vorgängers behalten und noch einen zweiten angestellt. Für ihn ist es wichtig, junge Menschen auszubilden, denn sie stellen die Zukunft des Berufsstandes dar. « Es wird immer schwieriger, Lernende zu finden; das ist schade. Ich habe für das nächste Jahr noch niemanden gefunden. Es ist aber wichtig, weiterhin Jugendliche auszubilden, denn der Käse stellt doch das Wahrzeichen der Schweiz dar und das handwerkliche Know-how muss weitergegeben werden. Will man qualifiziertes Personal in unseren Käsereien, dann müssen Jugendliche auch entsprechend ausgebildet werden. Das eine geht nicht ohne das andere. » Olivier Bongard verbringt mit den Lernenden viele schöne Momente. « Wir lachen viel mit ihnen und wissen oft mehr über sie als ihre Eltern. Es findet ein richtiger Austausch statt. Schön ist auch zu sehen, welche Fortschritte sie in drei Jahren machen. Sie fangen als Grünschnäbel an, und am Schluss stellen sie die Produkte selbst her. Das ist für sie eine grosse Genugtuung. Und wenn sie ihre Prüfung bestehen und ihr Diplom erhalten, dann haben wir natürlich grosse Freude und sind sehr stolz auf sie. »

Wenn wir Schwierigkeiten begegnen, dann hängt das oft mit dem Alter der Lernenden zusammen, denn sie stecken mitten in der Pubertät. Es kann dann sein, dass sich ihre persönlichen Probleme auch am Arbeitsplatz auswirken. Nicht ganz unproblematisch ist gemäss Olivier Bongard der Umgang mit Lernenden bei ungenügenden schulischen Leistungen. « Man muss das richtige Gleichgewicht im Gespräch mit ihnen finden, und das ist nicht immer leicht. Einige Lernende müssen mit einer gewissen Milde angegangen werden, bei anderen braucht es etwas mehr Autorität. » Um sein Team zu motivieren, hat der Käser aus Düdingen aber eine super Methode gefunden: « Haben die Lernenden eine Note

coulage du lait à ma place. Et s'ils font 6, c'est l'inverse, c'est moi qui le fais une fois à leur place. Comme ils n'aiment pas beaucoup cette étape, c'est une motivation qui marche assez bien. »

Pour motiver les jeunes à se lancer dans le métier, Olivier Bongard pense que tout le monde a un rôle à jouer, notamment les professionnels qui doivent continuer à transmettre leur amour pour le travail du lait, surtout lors des stages. Mais l'école aussi a une grande responsabilité dans le choix des élèves : « J'ai l'impression que les conseillers d'orientation motivent plutôt à faire des études que des apprentissages. Pourtant, dans notre métier, mais aussi dans d'autres, il existe toute une palette de formations possibles après le CFC pour continuer d'évoluer. Je pense qu'elles ne sont pas assez mises en avant auprès des jeunes et c'est dommage. Il ne faut pas oublier de continuer à valoriser notre si beau métier ! »

unter 4, dann müssen sie an meiner Stelle einmal zusätzlich die Milch annehmen. Haben sie hingegen eine 6, dann erledige ich dies an ihrer Stelle. Da die Lernenden diese Arbeitsetappe nicht so mögen, wirkt das motivierend und es funktioniert ganz gut.»

Olivier Bongard ist überzeugt, dass alle, insbesondere die Fachleute, wichtig sind, um junge Menschen für diesen Beruf zu begeistern. Berufsleute müssen ihre Leidenschaft für die Milchverarbeitung weitergeben. Das geschieht vor allem während der Praktika. Aber auch die Schule trägt eine grosse Verantwortung für die Berufswahl der Schülerinnen und Schüler. «Ich habe den Eindruck, dass die Berufsberater eher dazu neigen, jungen Leuten ein Studium statt eine Lehre zu empfehlen. In unserem Beruf wie auch in vielen anderen kann man sich nach dem EFZ weiterentwickeln. Es gibt ein vielfältiges Weiterbildungsangebot. Ich denke, das wird nicht ausreichend hervorgehoben, was bedauerlich ist. Wir dürfen nicht vergessen, den Wert unseres schönen Berufs hochzuhalten.»

ANAÏSHENRY



Monika Lüscher Bertocco, membre de la direction à Grangeneuve

Monika Lüscher Bertocco, Mitglied des Direktionsrates von Grangeneuve

La formation aux métiers du lait dans le canton de Fribourg est forcément étroitement liée à Grangeneuve. A la tête du Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire, il y a une femme : Monika Lüscher Bertocco. Ingénieure alimentaire de formation, elle travaille à Grangeneuve depuis 1999, d'abord comme cheffe de laboratoire, puis elle succède à Michel Rolle à la direction en 2007. Désormais très familière avec la branche laitière, elle ne souhaiterait la quitter pour rien au monde.

Pour pouvoir s'épanouir dans son travail, Monika Lüscher a besoin qu'il ait du sens, et c'est ce qu'elle a trouvé dans le domaine du lait : « Quand on y réfléchit, c'est très beau tout ce processus de transformer de l'herbe en fromage. Et puis, nous avons besoin de manger et également de trouver des moyens pour conserver le lait. Donc ces métiers ont beaucoup de sens pour moi. » Mais ce qu'elle apprécie le plus dans ce domaine, c'est la très forte collaboration qui existe entre tous les professionnels et qui est rare dans d'autres secteurs : « Dans le monde du lait, tout le monde s'entraide. Un exemple qui m'a beaucoup touchée est lorsque nous avons été confrontés à la maladie d'un professeur. J'ai demandé de l'aide et beaucoup de professionnels m'ont contactée pour proposer

***Dans le monde du lait,
tout le monde s'entraide.***

Die milchwirtschaftliche Ausbildung im Kanton Freiburg ist zwingend eng an Grangeneuve gebunden. An der Spitze des Bildungszentrums für Hauswirtschaft, Milch- und Lebensmitteltechnologie (BHML) steht eine Frau: Monika Lüscher Bertocco, dipl. Lebensmittelingenieurin. Sie arbeitet seit 1999 in Grangeneuve, zuerst als Laborchefin, dann folgt sie 2007 auf Michel Rolle als Direktorin. Sie ist mit der Milchbranche mittlerweile bestens vertraut und möchte sie für nichts auf der Welt verlassen.

Damit sich Monika Lüscher Bertocco in ihrem Job entfalten kann, muss die Arbeit sinnvoll sein. Genau das hat sie in der Milchbranche gefunden. « Wenn man sich das überlegt, dann ist doch dieser Verwertungsprozess von Gras zu Käse genial. Und wir müssen uns ja ernähren und Möglichkeiten finden, um Milch haltbar zu machen. Deshalb sind das für mich wirklich sinnvolle Berufe. » Was sie aber auf diesem Gebiet am meisten schätzt, ist die gute Zusammenarbeit zwischen den Fachleuten, etwas, das in anderen Sektoren kaum anzutreffen ist. « Im Bereich der Milch helfen alle einander. Dazu ein Beispiel, das mich sehr berührt hat: Wir hatten einen Lehrer, der krank geworden war. Ich habe um Hilfe gebeten und viele Fachkräfte haben mich kontaktiert und mir angeboten, die eine oder andere seiner Lektionen zu übernehmen. » Einen Ersatz für abwesende Lehrkräfte zu finden ist nämlich sehr

de remplacer l'un ou l'autre de ses cours. » Il est vrai que trouver des remplaçants pour les enseignants absents est l'une des difficultés du poste de Monika Lüscher, car il est impossible de laisser des mineurs seuls. L'autre difficulté est le bilinguisme de certaines formations et le défi de trouver des professeurs alémaniques.

C'est que les formations proposées dans la filière laitière à Grangeneuve sont nombreuses, offrant une palette de possibilités aux jeunes et aux professionnels. Il s'agit d'ailleurs de la plus grande école de laiterie de Suisse, avec deux classes de CFC et trois autres formations : AFP, brevet et maîtrise : « C'est très intéressant, il arrive régulièrement que des anciens apprentis reviennent pour le brevet et la maîtrise. Puis ils deviennent patrons et ce sont leurs apprentis que nous avons en cours. » En plus de ces quatre formations, il en existe maintenant une pour devenir technicien agroalimentaire, ce qui ouvre de nombreuses portes en industrie. Quant à la formation continue, elle va être développée ces prochaines années pour proposer des cours de courte durée sur différentes thématiques.

Ce n'est pas un hasard si Grangeneuve est si bien développé dans la formation laitière, car c'est en fait tout le canton de Fribourg qui jouit d'un très bon positionnement dans ce domaine : « Nous avons environ 90 fromageries sur 550 en tout dans la Suisse. Cela signifie que près d'une fromagerie sur cinq se situe dans le canton, sans compter nos industries. Ici, c'est un métier très apprécié et les apprentis et professionnels sont sûrs de trouver une place de travail. A Zürich par exemple, d'où je viens, il y a très peu de débouchés dans les métiers du lait et les jeunes ne sont pas encouragés à se tourner vers cette voie. Pour ma part, j'essaie dès que je le peux de

schwierig. Die minderjährigen Schülerinnen und Schüler dürfen nicht alleine gelassen werden. Eine weitere Schwierigkeit liegt in der Zweisprachigkeit bei gewissen Ausbildungen und in der Herausforderung, deutschsprachige Lehrkräfte zu finden.

In Grangeneuve werden zahlreiche milchwirtschaftliche Ausbildungen angeboten, die Jugendlichen und Fachkräften eine Vielfalt an Möglichkeiten bieten. Es handelt sich übrigens um die grösste milchwirtschaftliche Schule in der Schweiz, die zwei EFZ-Klassen und drei weitere Ausbildungen anbietet: EBA, Fachausweis und Meisterprüfung. «Es ist sehr interessant. Regelmässig kommen frühere Lernende für den Fachausweis und die Meisterprüfung zu uns zurück. Dann übernehmen sie einen Betrieb und wir haben dann ihre Lernenden an unserer Schule.» Zusätzlich zu den vier bereits genannten Ausbildungen bieten wir nun auch einen Lehrgang für Lebensmitteltechniker an, der vielfältige Beschäftigungsaussichten in der Industrie eröffnet. Auch die Weiterbildung werden wir in den kommenden Jahren ausbauen und Kurzzeitkurse zu verschiedenen Themen anbieten. Es ist kein Zufall, dass die milchwirtschaftliche Bildung in Grangeneuve so gut entwickelt ist, denn der ganze Kanton Freiburg steht in diesem Bereich sehr gut da. «Von 550 Käsereien in der Schweiz sind 90 in Freiburg angesiedelt. Das heisst, dass praktisch jede fünfte Käserei in unserem Kanton liegt, und dies ohne unsere industriellen Verarbeiter hinzuzurechnen. Bei uns werden milchwirtschaftliche Berufe sehr geschätzt und die Lernenden und Fachkräfte sind sicher, einen Arbeitsplatz zu finden. In Zürich zum Beispiel, wo ich herkomme, gibt es für milchwirtschaftliche Fachkräfte kaum Berufsaussichten und Jugendliche sind daher nicht motiviert, sich für einen solchen Beruf zu entscheiden. Was mich betrifft, so versuche ich, wann immer möglich Werbung für diesen noch zu wenig bekannten Beruf zu machen.» Trotz der guten Positionierung im Kanton bedauert sie, dass es in dieser Branche noch zu wenig Mädchen gibt. Es sind nur ca. 10% gegenüber 25 % in der Deutschschweiz.

Was die Berufsentwicklung in den kommenden zehn Jahren anbelangt, so denkt Monika Lüscher Bertocco, dass die Arbeit noch komplexer wird, insbesondere aufgrund der Entwicklung der Maschinen und Analysen. Es würde sie nicht erstaunen, wenn zunehmend Kompetenzen in der Automatisierung gefordert

Praktisch jede fünfte Käserei liegt in unserem Kanton.

würden, um die Produktionssysteme betreiben zu können. «Ich denke, dass die technischen Belange des Berufs an Bedeutung gewinnen werden, was die Ausbildung noch wichtiger macht, um «à jour» zu bleiben. Auch die Käser werden sich dem Wandel in der Landwirtschaft und den Forderungen der Konsumenten, die immer mehr Labels möchten, anpassen



Monika Lüscher - directrice CFMILA

faire la promotion de ce métier, encore trop peu connu. » Malgré le bon positionnement du canton, elle regrette tout de même un peu qu'il n'y ait pas plus de filles : seulement 10% environ, contre 25% en Suisse alémanique.

Quant à l'évolution du métier dans les dix prochaines années, Monika Lüscher pense que le travail deviendra toujours plus complexe, notamment à cause de l'évolution des machines et des analyses. Elle ne serait pas étonnée qu'il faille de plus en plus de compétences en automatisation pour gérer des systèmes de production : « A mon avis, les parties techniques du métier vont augmenter, ce qui va rendre la formation encore plus importante afin de rester à jour. Le fromager devra également s'adapter aux changements de l'agriculture et aux exigences des consommateurs, qui voudront toujours plus de labels. » Quant à Grangeneuve plus précisément, la directrice se réjouit des projets à venir, comme par exemple l'agrandissement de la halle de technologie.

Avant de terminer cette rencontre, encore quelques mots sur le Vacherin Fribourgeois AOP, dont l'histoire est très liée à celle de Grangeneuve, puisque c'est l'endroit où il a été développé. Monika Lüscher confie que la fondue est son plat préféré et qu'elle en mange environ une dizaine de fois par année. Quant au Vacherin Fribourgeois AOP à la coupe, elle en achète régulièrement dans le magasin de Grangeneuve : « J'aime le fait que ce soit un fromage qui change de goût tous les jours ; il vit. J'ai d'ailleurs une petite préférence pour celui au lait cru. »

müssen.» In Bezug auf Grangeneuve freut sich die Direktorin auf die kommenden Projekte, wie z. B. die Vergrösserung der Technologiehalle.

Ich denke, dass die technischen Belange des Berufs an Bedeutung gewinnen werden, was die Ausbildung noch wichtiger macht, um «à jour» zu bleiben

Bevor wir uns verabschieden, noch ein paar Worte zum Vacherin Fribourgeois AOP, dessen Geschichte sehr eng mit Grangeneuve verknüpft ist. Dort wurde er nämlich entwickelt. Monika Lüscher Bertocco gesteht, dass sie am liebsten Fondue isst, und dass sie dieses etwa zwölf Mal pro Jahr geniesst. Den Vacherin Fribourgeois AOP kauft sie regelmässig im Laden in Grangeneuve. «Ich mag es, dass dieser Käse seinen Geschmack täglich ändert, er lebt. Übrigens: Ich habe ein kleines Faible für den Vacherin Fribourgeois AOP aus Rohmilch.»

ANAÏS HENRY

Monika Lüscher devant le Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire, Grangeneuve



INTERVIEW

M. le Conseiller d'Etat Didier Castella, Directeur de la DIAF

Herr Staatsrat Didier Castella, Direktor der ILFD

Dans le cadre du développement de cultures traceuses de certification pour mieux protéger le Vacherin Fribourgeois AOP, la DIAF (Direction des Institutions, de l'Agriculture et des Forêts) apporte son soutien précieux à l'Interprofession pour une durée de cinq ans. Rencontre avec son directeur, Monsieur le Conseiller d'Etat Didier Castella.

Pourquoi est-ce que l'Etat de Fribourg a été intéressé par ce projet de développement de cultures traceuses ?

La traçabilité est une thématique très actuelle dans l'agroalimentaire. C'est une garantie pour les consommateurs de manger des produits développés dans la région et de qualité. C'est également un gage de sécurité. La traçabilité permet également de valoriser l'origine des produits et les savoir-faire qui leur sont liés. Elle est donc un élément important pour tous les acteurs de la chaîne, du producteur au consommateur.

Pour vous, qu'est-ce que les AOP apportent au canton, et plus particulièrement le Vacherin Fribourgeois AOP ?

C'est tout d'abord une sécurité pour le client, cela veut dire que le produit est de qualité. C'est aussi une plus-value intéressante pour les producteurs et transformateurs car ils peuvent ainsi valoriser le lait et obtenir des prix intéressants. Quant au Vacherin Fribourgeois AOP, c'est un produit emblématique du canton de Fribourg qui permet une promotion intéressante de nos goûts et terroirs.

Quelles mesures de soutien mettez-vous en place pour la promotion des ventes des produits agroalimentaires fribourgeois ? Est-ce qu'elles sont suffisantes ?

Nous avons un budget de 2,1 millions de francs pour soutenir l'agroalimentaire et les produits agricoles dans le canton de Fribourg. Nous sommes aussi très avancés dans la formation, que ce soit dans les cours de base mais aussi dans la formation continue.

Die Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft (ILFD) unterstützt die Interprofession du Vacherin Fribourgeois AOP für eine Dauer von fünf Jahren bei der Entwicklung von Herkunftsnachweiskulturen, die im Rahmen der Zertifizierung einen besseren Schutz des Vacherin Fribourgeois AOP gewährleisten. Wir haben den Direktor der ILFD, Herrn Staatsrat Didier Castella, getroffen.

Weshalb war der Kanton Freiburg an diesem Entwicklungsprojekt von Herkunftsnachweiskulturen interessiert ?

Die Rückverfolgbarkeit ist in der Land- und Ernährungswirtschaft ein sehr aktuelles Thema. Sie garantiert allen Konsumenten, dass die Produkte in der Region hergestellt und hochwertig sind. Die Rückverfolgbarkeit ist eine Sicherheit. Sie erlaubt es auch, die Herkunft der Produkte und das damit einhergehende Know-how in Wert zu setzen. Sie ist somit ein wichtiges Element für alle Akteure der Wertschöpfungskette, vom Produzenten bis zum Konsumenten.

Was bringen Ihrer Ansicht nach die AOP, und insbesondere der Vacherin Fribourgeois AOP, dem Kanton ?

Zunächst einmal bringen sie Sicherheit für den Kunden: Sie garantieren ein hochwertiges Produkt. Ausserdem stellt die AOP einen interessanten Mehrwert für Produzenten und Verarbeiter dar, da sie die Milch aufwerten und interessante Preise erzielen können. Der Vacherin Fribourgeois AOP ist ein Aushängeschild des Kantons Freiburg, das es ermöglicht, unseren Geschmack und unser Terroir bekannt zu machen.

Welche Stützungsmaßnahmen setzen Sie zur Verkaufsförderung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen aus dem Freiburgerland um ? Sind sie ausreichend ?

Unser Budget zur Stützung der Land- und Ernährungswirtschaft und der Landwirtschaftsprodukte im Kanton Freiburg beläuft sich



Nous collaborons également beaucoup avec «Terroir Fribourg» en termes de promotion. Nous pourrions toujours faire plus, mais il faut garder à l'esprit que nous ne sommes pas un canton avec un gros budget. Nous avons toutefois la chance de collaborer avec des partenaires dynamiques, comme l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois. Le canton ne doit pas se substituer à ces partenaires, mais leur apporter un appui concerté et ciblé.

Actuellement, dans quels projets est-ce que l'Etat investit pour aider le renforcement des produits agricoles fribourgeois ?

L'objectif gouvernemental est de positionner le canton de Fribourg comme leader suisse de l'agroalimentaire. En collaboration avec la Direction de l'économie, et avec l'appui d'un mandataire externe, nous allons approfondir cette stratégie d'ici la fin de l'année. Elle englobera l'ensemble de la chaîne : la recherche, la formation, les producteurs, les transformateurs et les distributeurs. Le potentiel d'innovation vient très souvent d'une confrontation d'idées, donc si nous voulons dynamiser ce processus, il faut que tous ces acteurs travaillent ensemble et échangent entre eux.

Quels sont les dossiers importants de la DIAF en ce moment ?

Nous avons déjà beaucoup de projets en cours dans le cadre de cette stratégie. Pour en citer quelques-uns, je pense par exemple au développement du campus de Grangeneuve, dont la nouvelle ferme a été mise à l'enquête en janvier passé. Nous aimerions également accueillir des cultures fromagères sur le site, ce qui voudrait dire la création d'une nouvelle fromagerie. Je peux encore citer le projet de développement du site de St-Aubin, sur lequel nous souhaiterions faire venir des entreprises et des start-ups innovantes dans l'agroalimentaire.

L'Agroscope va prochainement se déplacer à Posieux, qu'est-ce que cela va apporter pour le canton de Fribourg ?

C'est une vraie chance pour Fribourg. Avec l'Agroscope, ce sera 500 collaborateurs en plus à Grangeneuve. Il y aura une dynamique inter-projets très intéressante, sur le campus mais aussi dans tout le canton. Réunir ces deux instituts va donner un élan global au secteur, et contribuera à cette vision intégrée de l'agroalimentaire, de la recherche au consommateur, que défend le Conseil d'Etat.

Quelles sont selon vous les perspectives d'avenir pour les métiers du lait dans le canton, et pour les produits comme le Vacherin Fribourgeois AOP ?

Nous avons la chance d'avoir un lait d'excellente qualité et qui jouit d'une bonne image. L'agriculture est constitutive de l'identité de notre canton. Pendant longtemps, elle a été vue comme une faiblesse. Elle est aujourd'hui, et pour l'avenir, une très grande chance, et une opportunité unique : celle de concilier notre tradition et nos savoir-faire avec un développement important. L'authenticité, la proximité, la tradition et le respect de l'environnement, recherchés par les consommateurs, plaident pour nous. Le Vacherin Fribourgeois AOP est une parfaite illustration de cette rencontre heureuse entre producteurs et consommateurs.

auf 2,1 Millionen Franken. Wir sind auch in der Bildung, sei dies auf Stufe Grund- oder Weiterbildung, sehr fortgeschritten. Wir arbeiten mit der Vereinigung «Terroir Fribourg» im Bereich Verkaufsförderung eng zusammen. Wir könnten immer mehr tun, aber man muss sich bewusst sein, dass unser Kanton nicht über ein grosses Budget verfügt. Dennoch haben wir das Glück, mit dynamischen Partnern wie der Branchenorganisation des Vacherin Fribourgeois zusammenzuarbeiten. Der Kanton darf diese Partner nicht ersetzen, sondern muss sie abgestimmt und gezielt unterstützen.

Bei welchen Projekten zur Stärkung von Agrarprodukten aus dem Freiburgerland engagiert sich der Kanton derzeit?

Ziel der Regierung ist es, den Kanton Freiburg als Schweizer Leader der Land- und Ernährungswirtschaft zu positionieren. Zusammen mit der Volkswirtschaftsdirektion und der Unterstützung eines externen Beauftragten werden wir diese Strategie bis Ende Jahr vertiefen. Sie bezieht sich auf den gesamten Sektor: Forschung, Bildung, Produzenten, Verarbeiter und Verteiler. Das Innovationspotenzial entspringt oft einer Ideenkonfrontation. Wenn wir also diesem Prozess Dynamik verleihen wollen, dann braucht es die Zusammenarbeit und den Austausch zwischen allen Akteuren.

Welches sind zurzeit die wichtigen Dossiers der ILFD?

Wir haben viele laufende Projekte im Rahmen dieser Strategie. Eines davon ist beispielsweise die Entwicklung des Campus in Grangeneuve: Die Pläne für den neuen Landwirtschaftsbetrieb wurden vergangenen Januar aufgelegt. Wir möchten auch Käsekulturen am Standort haben, was bedeutet, dass eine neue Käserei gebaut würde. Nennen möchte ich auch das Ausbauprojekt des Standorts St-Aubin, wo wir Betriebe und innovative Startups im Agrar- und Ernährungsbereich ansiedeln möchten.

Agroscope wird nächstens nach Posieux ziehen. Was bringt das dem Kanton Freiburg?

Das ist eine echte Chance für Freiburg. Agroscope bringt zusätzlich 500 Mitarbeitende nach Grangeneuve. Das schafft eine interessante projektübergreifende Dynamik auf dem Campus, aber auch im ganzen Kanton. Die Zusammenführung beider Institute wird dem Sektor Schwung verleihen und zur integrierten Vision des Agrar- und Ernährungssektors beitragen, die von der Forschung bis zum Konsumenten reicht, und für die der Staatsrat eintritt.

Welches sind Ihrer Meinung nach die Zukunftsperspektiven für die milchwirtschaftlichen Berufe im Kanton Freiburg und für Produkte wie den Vacherin Fribourgeois AOP?

Wir haben das Glück, hochwertige Milch zu haben, die von einem ausgezeichneten Image profitiert. Die Landwirtschaft ist ein Grundbestandteil der Identität unseres Kantons. Während langer Zeit wurde sie als Schwäche betrachtet. Heute, wie auch für die Zukunft, stellt sie eine grosse Chance und einzigartige Gelegenheit dar. Sie ermöglicht uns eine namhafte Entwicklung im Einklang mit unserer Tradition und unserem Know-how. Authentizität, Regionalität, Tradition und Erhalt der Umwelt sind Kriterien, die von den Konsumenten nachgefragt werden und für uns sprechen. Der Vacherin Fribourgeois AOP widerspiegelt in einzigartiger Weise dieses glückliche Zusammenspiel von Produzenten und Konsumenten.

THÉMATIQUE

Le compagnon indispensable de vos pique-niques

Der unerlässliche Begleiter Ihrer Picknicks

En avril, ne te découvre pas d'un fil et en mai, fais ce qu'il te plait, surtout si cela implique de passer un moment privilégié en compagnie du Vacherin Fribourgeois AOP. Avec l'hiver qui laisse petit à petit place aux beaux jours, les envies de fondue sont peut-être un peu moins fréquentes. Mais cela ne veut pas dire qu'il faut renoncer à votre fromage préféré jusqu'en automne, bien au contraire. Les randonnées et pique-niques du printemps et de l'été sont l'occasion idéale de redécouvrir le Vacherin Fribourgeois AOP dans sa forme la plus fraîche et la plus simple : à la coupe.

Rustic, Classic, Extra, Montagne, Alpage et Bio, autant de variétés de fromages à découvrir et redécouvrir, chacune avec ses spécificités, soit dans le degré d'affinage, ou alors dans le mode de production. Tous délicieux à la coupe, nous recommandons toutefois particulièrement les trois dernières variétés pour vous accompagner en randonnée, plus onctueuses et fraîches. Pensez par exemple à l'Alpage, dont la saison approche à grands pas, et qui est produit uniquement avec du lait cru. Il est l'incontournable des plateaux de fromages et indispensable à tout pique-nique.

Vous l'aurez bien compris, le Vacherin Fribourgeois AOP à la coupe a sa place toute trouvée dans votre panier ou votre sac à dos. Et si un plateau de fromages est un peu trop encombrant à transporter pour vous, aucun problème. Il s'accorde aussi à merveille avec

Während der April noch macht, was er will, ist Mitte Mai der Winter vorbei. Dann beginnt die Wanderzeit, am besten mit einem Vacherin Fribourgeois AOP als Proviant. Fondues werden etwas weniger nachgefragt, aber das bedeutet nicht, dass Sie bis zum Herbst auf Ihren Lieblingskäse verzichten müssen, ganz im Gegenteil. Spaziergänge und Wanderungen im Frühling und Sommer sind ideale Momente, um den Vacherin Fribourgeois AOP in seiner frischesten und einfachsten Form, nämlich als Schnittkäse zu geniessen.

Rustic, Classic, Extra, Montagne, Alpage und Bio, all dies sind Käsesorten, die es zu entdecken, wiederzuentdecken gibt. Jede Sorte hat ihre besonderen Eigenschaften bezüglich Reifungsgrad oder Herstellungsart. Sie alle sind herrliche Schnittkäse, doch empfehlen wir Ihnen ganz besonders die drei letzten Sorten als sämige, frische Begleiter auf Ihrer Wanderung. Denken Sie zum Beispiel an den Alpage, der ausschliesslich aus Rohmilch hergestellt wird, denn bald beginnt die Alpsaison. Er darf auf keiner Käseplatte fehlen und sollte bei jedem Picknick dabei sein.

Ja, ein Stück Vacherin Fribourgeois AOP gehört in Ihren Picknickkorb oder Rucksack. Und wenn eine Käseplatte etwas zu sperrig ist, um sie mitzunehmen, dann ist das absolut kein Problem. Der Schnittkäse passt auch perfekt zu ein paar Nüssen,

quelques noix, des grappes de raisin ou du chocolat, est excellent sur du pain frais du boulanger ou encore à l'intérieur d'un sandwich, et sait même apporter de la fraîcheur et du caractère à une délicieuse salade mêlée. Avec toutes ces associations possibles et qui mettent l'eau à la bouche, plus aucune excuse pour ne pas emporter un morceau de Vacherin Fribourgeois AOP avec vous.

Maintenant que votre pique-nique est prêt et que vous avez les meilleurs produits, il ne reste plus qu'à décider de l'endroit de votre randonnée. Bords de lac, campagnes ou forêts, notre pays est rempli d'endroits magnifiques à découvrir. Mais avec l'été qui approche, à l'IPVF, nous avons notre petite préférence : la montagne, et plus particulièrement les alpages. C'est pourquoi nous sommes partenaires depuis plusieurs années des guides de buvettes d'alpage, qui recensent les itinéraires de randonnées et les endroits où faire une pause, partout en Suisse romande ainsi qu'en Suisse alémanique. De quoi vous aider à planifier vos meilleures sorties.

Avec votre itinéraire prévu et votre sac à dos ou panier de pique-nique rempli de délicieux Vacherin Fribourgeois AOP à la coupe, vous êtes dès à présent fin prêts pour la belle saison. Alors n'attendez plus, et sortez savourer l'instant au soleil, en compagnie de vos amis et de votre famille.

Trauben oder Schokolade, schmeckt vorzüglich mit frischem Brot vom Bäcker oder in einem Sandwich und verleiht sogar einem köstlichen gemischten Salat Frische und Charakter. Bei all diesen möglichen und leckeren Kombinationen gibt es keine Entschuldigung mehr: Ein Stück Vacherin Fribourgeois AOP muss immer mit.

Jetzt, da Ihr Picknick fertig ist und Sie die besten Produkte haben, müssen Sie sich nur noch entscheiden, wohin die Wanderung gehen soll. Ob am See, über Feld oder im Wald, unser Land ist voll von schönen Orten, die es zu entdecken gilt. Aber mit dem nahenden Sommer haben wir bei der BOVF unsere kleine Präferenz: die Berge, und insbesondere die Alpen. Deshalb sind wir seit mehreren Jahren Partnerin der «guides de buvettes d'alpages» (Alpbeizli-Führer), die Wanderrouen und Rast-Orte in der gesamten West- und Deutschschweiz auflisten. Sie helfen Ihnen, tolle Ausflüge zu planen.

Mit Ihrer geplanten Reiseroute und Ihrem Rucksack oder Picknickkorb, gefüllt mit köstlichem Vacherin Fribourgeois AOP sind Sie nun für die kommende Schönwettersaison bestens gerüstet. Warten Sie also nicht länger und gehen Sie hinaus und geniessen Sie den Moment in der Sonne, in Gesellschaft Ihrer Freunde und Familie.

VANESSA FRITSCHÉ ET ANAÏS HENRY



Savourez l'instant



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



vacherin-fribourgeois-aop.ch