

## Rapport annuel 2020

On parle aujourd'hui beaucoup de développement durable. A ce concept se rattachent les circuits économiques courts. La maîtrise de notre Coopérative par les producteurs de fromage d'alpage en est un exemple patent que des visionnaires ont mis sur rail il y aura bientôt un quart de siècle.

Mais vu la part restreinte de nos fromages d'alpage AOP sur l'ensemble du marché indigène, il est essentiel que tous les producteurs d'alpage soient membres de la Coopérative. A terme, cela contribuerait à renforcer notre segment sur un marché soumis à une grande concurrence.

Ces visionnaires auxquels je faisais allusion ont notamment pour noms André Remy et René Kolly, qui ont fondé et développé la Coopérative dans ses structures actuelles. Ils ont donné leur savoir avec enthousiasme et sans compter leurs heures. Qu'ils soient vivement remerciés pour leur engagement et pour la confiance qu'ils m'ont témoignée en me demandant de reprendre les rênes de notre entreprise.

La pandémie n'a pas trop altéré les comptes de nos caves. Si la vente aux restaurants a fortement diminué, la consommation de fromage à domicile a crû de façon naturelle et réjouissante.

Nos armaillis ont pu produire des fromages très tôt, puisque les premiers sont arrivés le 6 mai déjà aux caves de la Tzintre, 3 semaines plus tôt qu'en 2019 !

La saison d'alpage a été magnifique, la pluie tombait quand cela était nécessaire, l'herbe n'a ainsi jamais manqué. La fin de saison a été marquée par la neige le dernier week-end de septembre, obligeant tout de même quelques troupeaux à regagner la plaine plus tôt que prévu.

L'ensemble de la production Gruyère d'alpage AOP du Pays de Fribourg s'élève à 173'277 kilos sans les réserves locales, avec une moyenne pondérée de 19.08 points. Quant à la production de Vacherin fribourgeois AOP d'alpage, la quantité produite en 2020 par tous les fabricants s'est montée à 87'918 kg, avec une moyenne pondérée de 19.01 points.

Durant l'année 2020, aucun concours n'a eu lieu en raison des règles sanitaires liées à la pandémie. Toutefois, l'interprofession du Vacherin fribourgeois a remis les prix pour les meilleurs fabricants durant les 3 dernières années, à savoir pour les années 2017-2018-2019. Nos félicitations s'adressent aux médaillés, Messieurs Nicolas et Laurent Brodard de l'alpage La Guignarda pour l'obtention de la médaille d'or avec 19,856 points, Monsieur Stefan König de l'alpage La Vathia pour l'obtention de la médaille d'argent avec 19,648 points et Messieurs Joël et René Gachet de l'alpage La Progena pour l'obtention de la médaille de bronze avec 19,570 points. Nos félicitations s'adressent également à tous les producteurs de Vacherin fribourgeois AOP d'alpage qui ont obtenu une distinction. Il s'agit de Messieurs Christophe Liaudat avec 19,333 points, Pierre-André Barras avec 19,296 points, Jacques Ruffieux avec 19,260 points, Pascal et Raymond Andrey avec 19,187 points, Steve Andrey avec 19,096 points, Maurice Bapst avec 19,081 points, Philippe et Samuel Dupasquier avec 19,061 points, Christian Bourquenoud avec 19,011 points. De même, trois producteurs ont reçu les félicitations de l'IPVF pour leur production 2020 ; il s'agit de Messieurs Bruno et Christian Charrière avec 20 points, Nicolas et Laurent Brodard avec 19,863 points et Maurice Bapst avec 19,648 points. Bravo à tous.

Malgré la pandémie, les consommateurs n'ont cessé de se tourner vers des produits authentiques, fabriqués selon les méthodes ancestrales. Cette attractivité, on la doit à nos armaillis et à leurs familles qui nous livrent des fromages de très haute qualité. Qu'ils soient remerciés d'être les acteurs de la réputation très haute qu'ont aujourd'hui les Gruyères d'alpage AOP et les Vacherins fribourgeois AOP d'alpage.

Je ne saurais clôturer ce rapport sans exprimer ma gratitude à mes collègues du comité et à notre équipe d'exploitation de la Tzintre qui soigne les fromages de façon irréprochable. Le capital humain est la meilleure garantie de nos succès !

Dominique de Buman  
Président de la Coopérative fribourgeoise  
des producteurs de fromage d'alpage

16 mars 2021