

# Inventive depuis quarante ans

L'affineur de Vacherin fribourgeois AOP Vafsa multiplie les déclinaisons de fondue et s'attaque à la raclette



«La raclette au Vacherin fribourgeois AOP, j'y crois», dit Christian Duc, directeur de Vafsa.

## STÉPHANE SANCHEZ

**Bulle** La société d'affinage Vacherin fribourgeois SA, alias Vafsa, fête ses quarante ans, sans flonflon ni manifestations: «Nous n'allons pas ameuter toute la république», sourit le directeur de l'entreprise, Christian Duc. Vafsa est pourtant née le 24 novembre 1982 de longues discussions et d'une grosse ambition: réguler le marché du Vacherin fribourgeois, alors dépourvu d'AOP (ex-AOC). Retour sur l'épopée avec Christian Duc, aussi vice-président de l'Interprofession du Vacherin fribourgeois AOP.

### **Avant 1982, c'était la jungle?**

**Christian Duc:** Oui. Il n'y avait pas de gestion de quantité, ni de prix. C'était chacun pour soi. Un bonheur pour les acheteurs. Mais en 1982, toute la filière a adhéré à une convention. Une commission traitait des questions de quantité et de livraisons obligatoires, tandis que Cremo SA et Vafsa SA se chargeaient de la commercialisation. Cremo écoulait sa production, comme aujourd'hui, tandis que Vafsa se chargeait du solde (environ 530 tonnes vendues en 1984) acheté aux fromageries villageoises.

### **A l'époque, Vafsa ne possède même pas de cave. Juste?**

Vafsa, alors présidée par Francis Bérard, a en effet commencé par louer des caves à Fromage Gruyère SA, à Planchy, à Bulle. Il a fallu attendre juillet 1998 pour que nous mettions en service nos propres caves... à côté de celles de Fromage Gruyère SA. Il y avait 50 000 places, comme aujourd'hui. Et un robot: Suzy. La production et la société se sont ensuite développées, malgré la listéria du Vacherin Mont-d'Or en 1987 et des soucis de contrefaçon.

**Vous avez pris vos fonctions le 1er mars 2005, après la démission du précédent directeur, qui avait stocké 40 meules de Gruyère non déclarées, et surtout dans un contexte financier difficile...**

Disons qu'il y avait de gros soucis. Vafsa m'a appelé. J'avais un bon poste chez Emmi. Je n'ai posé qu'une question: le bateau est-il sur l'eau ou sous l'eau? Ils m'ont dit: «Il est sur l'eau, mais avec des gros trous.» Vafsa avait des frais généraux énormes. Et l'Interprofession du Vacherin fribourgeois, née en 1996, s'était démarquée de Vafsa pour pouvoir porter la demande d'AOC (obtenue en décembre 2005, ndlr). Jean-Claude Rossier, toujours président de Vafsa, m'a engagé le vendredi soir même et j'ai commencé le lundi.

### **Vous avez colmaté?**

Nous avons immédiatement discuté avec la BCF, qui a rallongé notre compte courant de 500 000 francs. Nous avons pu regagner la confiance des fromagers. Nous leur avons versé 20 centimes de plus par kilo. Et j'ai dû licencier 4 personnes, en leur laissant le temps de se retourner. En 2005, nous avons aussi séparé Vafsa et Fromage Chaudron SA, achetée en 2001. Depuis, notre chiffre d'affaires a progressé de 30%, de 10 à près de 15 millions de francs. L'équipe est toujours de 12 employés, avec un deuxième robot et des temporaires.

### **Comment avez-vous progressé?**

Grâce à de nouveaux produits, de nouveaux clients et des recapitalisations (de 500 000 fr. à 3 millions). En 2018, nous avons vendu la deuxième moitié de nos parts de Fromage Chaudron aux Laiteries réunies de Genève, pour financer l'agrandissement de notre site en 2020 (3,2 mio de fr.) Ça nous a permis d'optimiser le développement des fondues et des râpés.

En 2021, nous avons écoulé 365 tonnes de fondue, déclinées en 87 sortes – des mélanges avec du Gruyère, du fromage de brebis, de chèvre ou des fromages des clients. Un chef, Carlo Crisci, nous a notamment concocté une fondue 75% Vacherin, 25% vieux Gruyère, à tremper dans une brunoise de gingembre. On exporte 10%, surtout vers la France. Je viens d'attaquer l'Asie, avec la fondue Vacherin – fruits de mer. Et nous allons sortir cet automne la fondue moitié-moitié officielle des deux interprofessions.

### **La concurrence est-elle rude?**

Aujourd'hui, la production annuelle globale dépasse 3000 tonnes. Vafsa achète les fromages des laiteries à 28 jours et les affine. Nous réceptionnons environ 1200 tonnes (contre 800 en 2005). Je me charge de commercialiser ces 146 000 pièces, sous toutes les formes. Cremo est notre principal concurrent. A nous deux, nous avons 80% du marché. Mais Cremo SA fabrique elle-même, alors que nous avons 26 fabricants. C'est cette diversité qui démarque Vafsa. Cela dit, j'ai créé l'an passé la commission des affineurs, pour parler de nos soucis. Preuve qu'on s'entend bien.

### **Comment va la vente?**

Malgré la pression de Coop et Migros, on grignote un peu de marge. Nous avons longtemps baissé nos prix de vente aux grossistes, mais nous les avons augmentés de 1 fr. 70 par kilo ces dix derniers mois, en restituant plus de 75% aux producteurs de lait et aux fromagers. Ça donne du courage à toute la filière.

### **L'avenir?**

Côté achat, il s'agira de consolider notre trésorerie. Côté vente, nous voulons faire passer un message: le Vacherin fribourgeois AOP se cuisine. C'est le Malakoff, les raviolis, des produits Gault & Millau. Il faut aussi réfléchir à la jeunesse qui consomme différemment. Et Vafsa vient de s'équiper pour attaquer le marché de la raclette. La raclette au Vacherin fribourgeois AOP, j'y crois.

### **Le prix de l'électricité et le climat, c'est un souci?**

Nous devons maintenir de gros volumes à 14 °C. Pas le choix. Pour l'instant, je vis sur contrat à trois ans acceptable, mais nous allons ajouter plus de panneaux solaires. En matière d'emballage durable, tous les affineurs se demandent si les clients seront prêts à payer cette durabilité: la commission pourra en débattre. Côté transport, notre sous-traitant essaie de décarboner sa flotte. Ce n'est pas si simple.