

Le Guide LES MÉDAILLÉS

1^{er} prix Cat. Vacherin fribourgeois AOC

► Philippe et Jean-Daniel Ruffieux

Etat civil Philippe (photo), 46 ans, marié, quatre garçons, Jean-Daniel, 44 ans, marié, une fille et deux garçons.
Exploitation Ferme laitière avec alpage créée en 2002 par les deux frères associés, aidés d'un fils de Philippe, Michael, et des parents pour l'estivage.

Adresse Philippe Ruffieux, Au Village 14, Villarbeney (FR), tél. 026 921 39 08.

Production annuelle 3,2 tonnes de vacherin AOC, 7,2 tonnes de Gruyère d'alpage AOC et diverses petites spécialités. Commercialisation par l'intermédiaire de la coopérative de Charney et en vente directe (30%).

Autres récompenses Diplôme de l'Interprofession du Gruyère (moyenne de taxation sur cinq ans).

Horaires de travail De 5 à 19 h (22 h en été), 7/7.

Vacances Abstinence...

Le + du métier «Le travail avec les saisons, très varié, au grand air, et la fabrication à l'alpage, l'été.»

Le - du métier «Toute cette bureaucratie pour obtenir des subventions...»

Où le trouver?

A la ferme ou sur l'alpage de la Varvalannaz



1^{er} prix Cat. Fromages frais

► Prario SA

Etat civil Pierluigi Torre (à gauche), 66 ans, marié, trois filles, et Antonio Torre, célibataire, un fils.

Exploitation Magasin de traiteur ouvert en 1967 à Lausanne, fabrique de jambons crus et de ricotta fondée en 1986 à Penthaz.

Adresse Prario SA, chemin de Praz-Riond, Penthaz (VD), tél. 021 862 71 16.

Production annuelle 60 000 kilos de ricotta produits à partir de 300 000 litres de lait entier livré par des producteurs vaudois.
Horaires de travail De 7 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h, 5/7.

Vacances Cinq semaines par an à tour de rôle.

Le + du métier «Le plaisir de s'améliorer au fil des années. Au début, on était un peu des bricoleurs et on a fini par devenir de vrais professionnels.»

Le - du métier «Les mauvais payeurs...»

Où le trouver?

A la Migros, chez Manor et dans de nombreux commerces de la région.

1^{er} prix Cat. Vacherin Mont-d'Or AOC

► Patrick Hauser

Etat civil Marié, deux filles.

Exploitation Fromagerie familiale depuis deux générations, reprise par son père en 1982. Société anonyme Hauser SA employant six salariés durant la période de production du gruyère et 18 pour celle du vacherin.

Adresse Fromagerie Hauser L'Authentique, Les Terreaux 8, Le Lieu, tél. 021 841 11 40, www.hauser-authentique.ch

Production annuelle 140 tonnes de Vacherin Mont-d'Or AOC, 90 tonnes de Gruyère AOC, 6 tonnes de fromage mi-dur et divers produits laitiers; 15% de la production de vacherin destinée à l'exportation.

Autres récompenses Médaille d'or au Swiss Cheese Awards en 2002 et 2006.

Horaires de travail De 3 à 12 h et de 14 h 30 à 19 h, 7/7.

Vacances Deux fois dix jours dans l'année.

Le + du métier «L'indépendance, de l'entrepreneur, et donc la possibilité de développer de nouveaux produits intéressants.»

Le - du métier «Pas facile de gérer autant de personnel, même si j'ai la chance d'avoir des collaborateurs sympathiques et compétents.»

Où le trouver?

A l'épicerie du Lieu, au Paradis du Fromage (centre commercial du Crosset, à Ecublens, et rue du Simplon 25, à Lausanne), à la Migros et à la Coop.



1^{er} prix Cat. Tête de Moine AOC

► Cédric et Florian Spielhofer

Etat civil Cédric, 25 ans, célibataire, et Florian, 28 ans, célibataire.

Exploitation Entreprise familiale privée produisant de la Tête de Moine depuis 1982. Nouveau bâtiment inauguré en 2003, 22 employés dont sept membres de la famille: Josef Spielhofer et son épouse, Cédric, Florian, la grande sœur Nadine et deux cousins.

Adresse Fromagerie Spielhofer SA, rue de l'Envers 16, Saint-Imier, tél. 032 940 17 44, www.fromagesspielhofer.ch

Production annuelle 220 tonnes de Tête de Moine (dont 2 tonnes de bio), en tout 1000 pièces par jour en moyenne. Plus 410 tonnes de divers fromages à pâte dure ou moelle et du beurre de montagne. 80% de la production de Tête de Moine est destinée au marché étranger, en particulier l'Allemagne.
Autres récompenses Sept diplômes aux Swiss Cheese Awards et une médaille d'argent au Concours suisse des produits du terroir en 2007.

Horaires de travail De 7 à 17 h, 7/7.

Vacances Une ou deux semaines par an.

Le + du métier «Travailler en famille un produit vivant.»

Le - du métier «Les fluctuations récentes de l'euro...»

Où le trouver?

Directement à la fromagerie.