

## **Fromagerie Aschwanden, Seelisberg UR**

**La fromagerie de montagne dotée d'un excellent label de qualité**

**De la traditionnelle marmite en cuivre à la boutique en ligne : depuis trois générations déjà, la fromagerie de montagne Aschwanden produit un fromage de grande qualité, avec le lait de 31 paysans de montagne de la région. Aujourd'hui, l'entreprise emploie 14 personnes, dont 11 sont originaires de Seelisberg même.**

Entrer dans le magasin de la fromagerie de montagne Aschwanden à Seelisberg, dans le canton d'Uri, rime avec véritable expérience. Une grande baie vitrée donne sur l'intérieur de la fromagerie. C'est là que le fromage de montagne de la famille Aschwanden est fabriqué et qu'il arrive deux à six mois plus tard, selon la variété, dans la vitrine à fromages, prêt pour la vente. « Miudä », le doux, ou « Wirzigä », l'épicé. Il s'agit de deux des six fromages que la fromagerie Aschwanden produit. Celle-ci est désormais gérée par la troisième génération. En effet, depuis début 2022, Selina Aschwanden, la fille du propriétaire Hans Aschwanden, dirige l'entreprise avec son mari Sämi Raschle. « C'était une sacrée étape de reprendre la fromagerie de mon père. Nous voulons maintenant prouver que nous pourrions continuer à fabriquer des produits de grande qualité », explique Selina.

### **Une qualité constante pour un succès à long terme**

En 1995, Hans a repris la fromagerie de son père. À l'époque, deux personnes travaillaient dans l'entreprise. Aujourd'hui, la fromagerie emploie 14 personnes, dont deux apprentis. Parmi ces dernières, 11 sont originaires de Seelisberg même. Ces places de travail revêtent une grande importance pour la commune : « On ne peut plus imaginer Seelisberg sans sa fromagerie. Elle fait rayonner le nom de Seelisberg dans le monde entier avec son produit de qualité et crée des emplois attrayants pour la population locale », constate la présidente de la commune Judith Durrer. Pour Hans, il a toujours été clair que la qualité et la régionalité représentaient les principaux piliers de la fromagerie de montagne Aschwanden. « Nous voulons fabriquer un produit d'excellente qualité avec des ingrédients locaux. C'est la seule façon de renforcer la région », affirme-t-il. Actuellement, l'entreprise transforme chaque année 1,7 million de kilos de lait cru en fromage. Une opportunité en or pour les 31 paysans de montagne de Seelisberg et des environs. Seppi Truttmann, paysan de montagne de Seelisberg et président des producteurs de lait de montagne régionaux, déclare : « La transformation locale permet de créer de la valeur ajoutée sur place ». Il poursuit : « La fromagerie de montagne Aschwanden contribue ainsi de manière déterminante à assurer un avenir à l'agriculture de la région ».

### **Vente aux enchères de fromages sur Ricardo**

De nombreux aspects dans la production et la commercialisation du fromage se sont désormais adaptées aux conditions modernes. « Nous sommes toujours ouverts à la nouveauté, tant qu'elle n'affecte pas la qualité et la recette traditionnelle de notre fromage », précise Selina Aschwanden. C'est pourquoi Hans a eu l'idée en 2005 de mettre son fromage aux enchères sur Ricardo. Il s'explique : « Seelisberg possède une clientèle occasionnelle faible, nous avons donc dû réfléchir à de nouveaux moyens de

distribution ». L'idée a bien été accueillie, et c'est ainsi que la première boutique de fromages en ligne a vu le jour en 2016. Il est possible de se faire livrer le fromage de la famille Aschwanden à domicile en quelques clics seulement et en toute quiétude. « Nous voulons rendre la boutique de fromages en ligne encore plus conviviale », assure Sämi Raschle, mari de Selina et directeur. En matière de durabilité, la nouvelle génération ne manque pas non plus d'idées. Sämi Raschle ajoute : « Nous produisons déjà une grande partie de l'énergie nécessaire à la fabrication de notre fromage grâce à une installation photovoltaïque. Notre objectif est de nous affranchir le plus rapidement possible des combustibles fossiles ». Par conséquent, les signes sont au vert pour l'avenir de la fromagerie de montagne. Et bien sûr, Hans reste à leurs côtés pour les conseiller et les aider à fabriquer le fromage. « Quand il s'agit de l'avenir de la fromagerie, nous prenons les décisions à trois, cela fonctionne très bien », déclare Selina. Elle confie en souriant : « Les avis de mon père et de Sämi divergent parfois pour la fabrication du fromage. On remarque alors la différence de génération ».

*Beatrice Zanella, membre du jury, témoigne : « Au cours des 27 dernières années, Hans a mis sur pied une fromagerie dont la qualité est plus que convaincante, tout en renforçant la région grâce à la transformation du lait de montagne local. C'est génial que sa fille Selina et son mari Sämi, la troisième génération, reprennent l'entreprise ».*

<b>Fiche d'information</b>	<b>Fromagerie Aschwanden</b>
Lieu :	Seelisberg UR
Responsable :	Selina Aschwanden et Sämi Raschle
Début du projet :	1995
Places de travail :	14 dont deux apprentis
Produits :	fromages de montagne de Seelisberg
Site Internet :	<a href="http://www.bergkaese.ch">www.bergkaese.ch</a>