

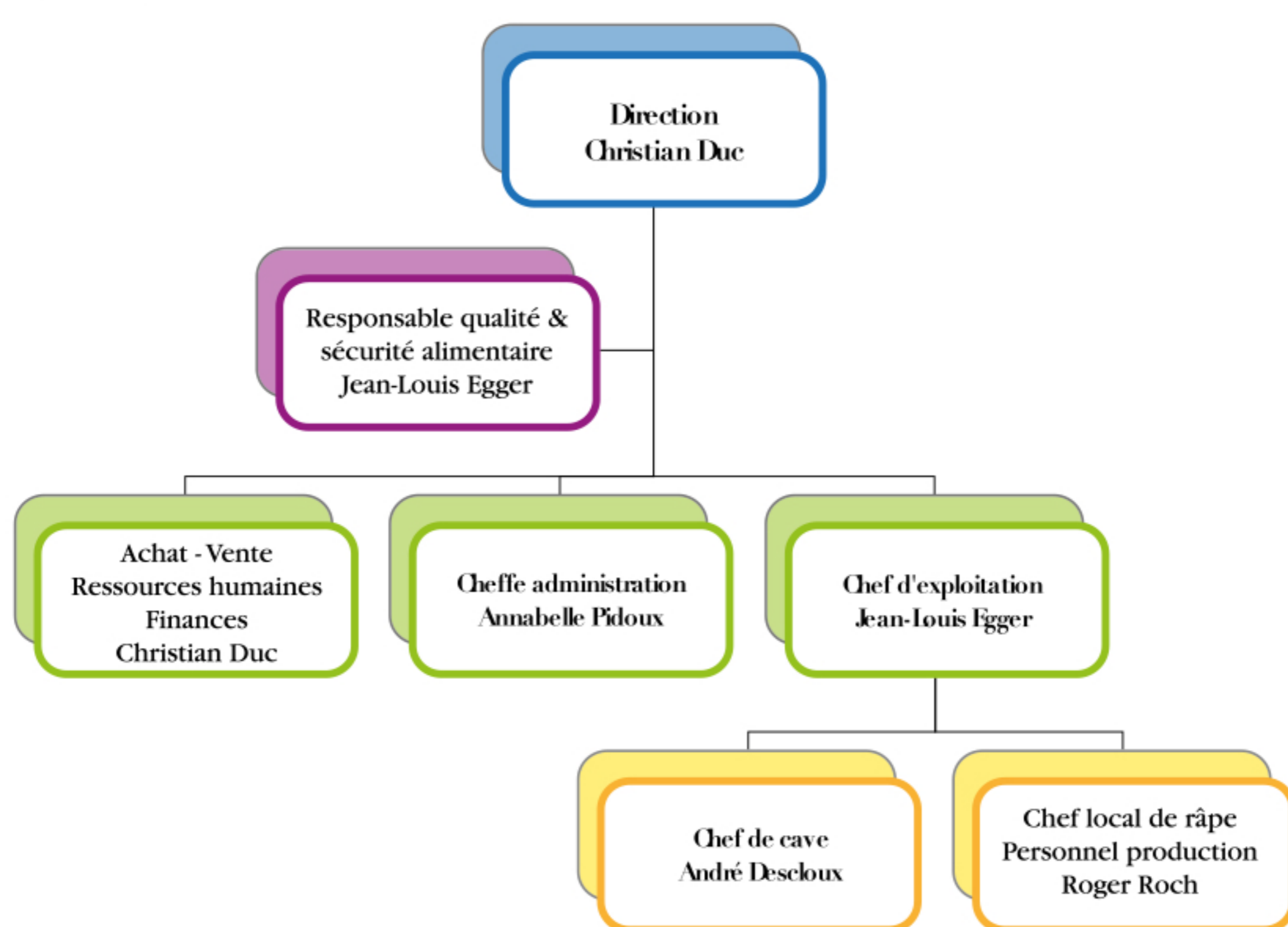


Vacherin Fribourgeois SA

AFFINEUR DE FROMAGE SUISSE

DIRECTION ET PERSONNEL

En fournissant plus de la moitié du Vacherin Fribourgeois AOP., notre entreprise est composée de 13 à 20 personnes selon la saison. Notre organigramme à ce jour.



POLITIQUE QUALITE & SECURITE ALIMENTAIRE

La satisfaction de nos clients et des consommateurs, à l'égard de nos produits et prestations de service, est l'objectif prioritaire de notre politique d'entreprise.

Pour satisfaire aux attentes et aux exigences placées en nos produits, nous prenons des mesures spécifiques dans tous les domaines, allant de l'image du produit au savoir faire et à la rigueur que nous mettons à l'affinage de nos Vacherins Fribourgeois AOP et à la préparation de nos fondues.

Voici les valeurs qui nous tiennent particulièrement à cœur et nous permettent d'atteindre les exigences que nous nous sommes fixées.

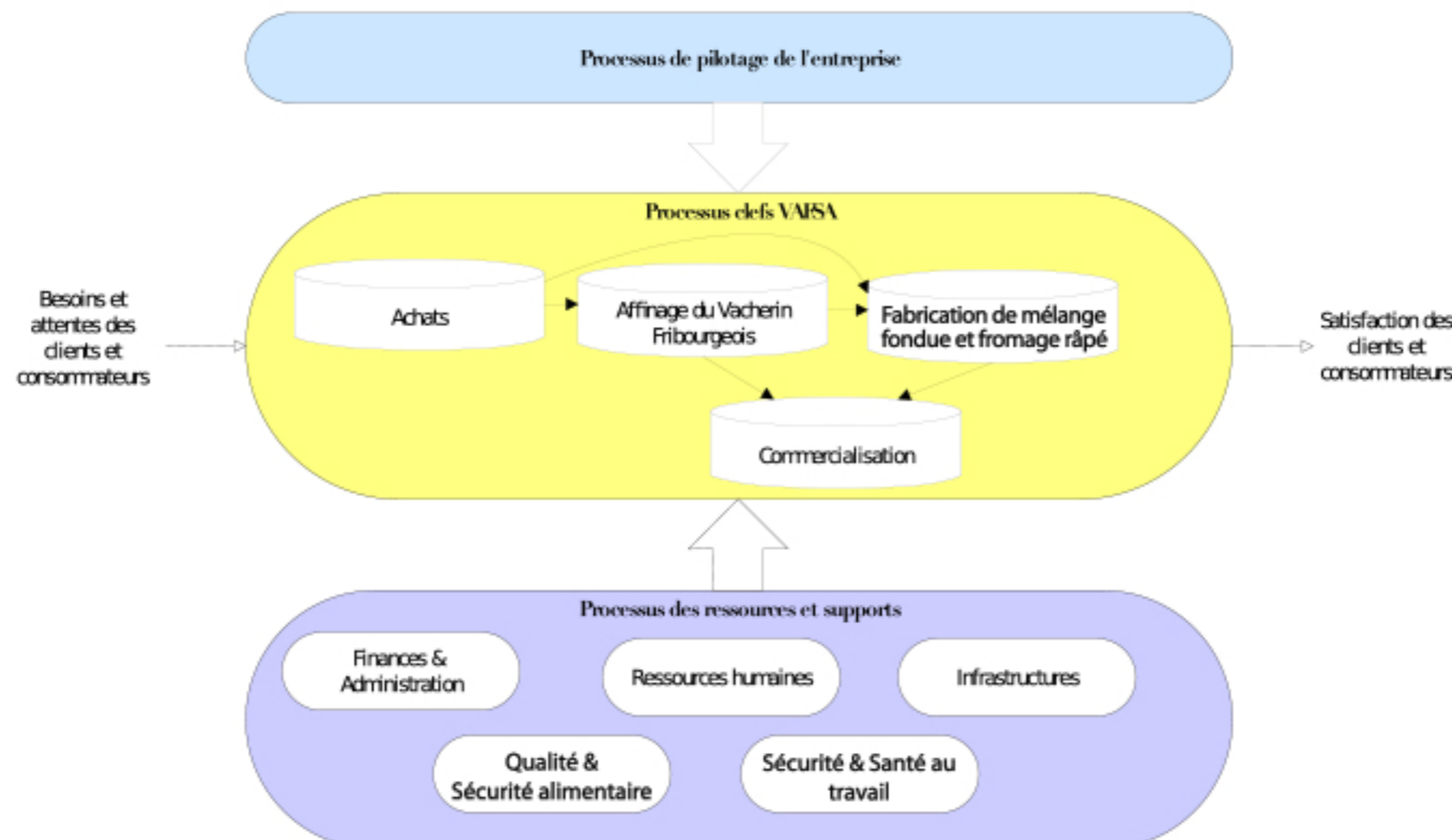
- Les Vacherins Fribourgeois AOP que nous affinons sont issus de fromageries artisanales sélectionnées. Le savoir faire des fromagers, la tradition ancrée dans l'histoire de la Gruyère et du canton de Fribourg et la richesse de notre terroir donnent au final un fromage unique et apprécié des fins gourmets.
- L'appellation d'origine contrôlée (AOP) obtenue en 2005, garantie au consommateur d'avoir sur sa table un fromage répondant à des critères bien particuliers. Ainsi, la production du lait, les critères de fabrication ainsi que les conditions d'affinage sont définis dans un cahier des charges très précis. Quand à l'aire géographique de production, elle se limite au seul canton de Fribourg. Seuls les fromages répondant à ces critères peuvent prétendre à l'appellation Vacherin Fribourgeois AOP.
- Chaque lot de Vacherin Fribourgeois AOP est évalué avant sa libération pour la mise sur le marché. Les points suivant sont examinés : l'ouverture, la pâte, le goût et l'aspect extérieur. Chaque meule sortant des caves de Vacherin Fribourgeois SA répond aux critères de qualité fixés par la commission indépendante de taxation.
- Nos Vacherins Fribourgeois AOP sont mis en valeur dans nos ateliers, dans des préparations de fondues artisanales respectant des recettes ancestrales.
- Retrouvez un peu de terroir Fribourgeois dans votre assiette !

Afin de maintenir notre entreprise dans la voie du succès, nous sommes conscients de l'importance des compétences et de la responsabilisation des collaborateurs. Pour ce faire Vacherin Fribourgeois SA compte sur une équipe motivée, consciencieuse et expérimentée, orientée sur l'amélioration continue des prestations et des produits.

Pour conclure, nous voulons au travers de plusieurs certifications officielles (ISO 9001 et 22000, BIO, montagne et alpage), prouver à notre clientèle, l'aptitude de notre entreprise à assurer la qualité et la sécurité alimentaire de nos produits, dans le strict respect des exigences légales et réglementaires.

ORGANISATION

Les flux des processus principaux, tels que décrits ci-dessous, sont organisés afin de réaliser les besoins et attentes des clients en obtenant leur satisfaction dans le respect des exigences en matière de qualité, de sécurité alimentaire et de protection de l'environnement



Chaque processus dispose d'une fiche décrivant les objectifs, les responsabilités, les documents rattachés, ainsi que les indicateurs de mesure et de surveillance. Le système de management de la qualité, conformément à ISO 9001 et de la sécurité des denrées alimentaires, selon ISO 22000 couvre toutes les activités de la société.

PRODUITS VAFSA

