



# Invitation

## Visite



Jeudi 7 novembre 2019, 16h00  
Route du Plattiez 11, 1670 Ursy

### Programme

16h00 accueil

16h15 présentation de la société  
par sa direction

16h45 visite de l'usine

18h00 apéritif

**Délai d'inscription : lundi 4 novembre**

Chers membres,  
Mesdames, Messieurs,

Nous avons le plaisir de vous inviter à notre prochaine rencontre : **jeudi 7 novembre 2019, à 16h00 pour la visite de Mifroma SA, à Ursy**. Vous recevrez ces prochains jours un email avec un code personnel pour vous inscrire par le biais de notre site : [www.gif-vif.ch](http://www.gif-vif.ch). Nous nous réjouissons de vous rencontrer nombreux à cette occasion et vous présentons, Mesdames, Messieurs, nos salutations les meilleures.

François Butty et Philippe Zbinden, co-présidents

## Mifroma SA Ursy



Une falaise surplombant un petit village, une carrière abandonnée où il y a plus d'un siècle s'activaient de nombreux ouvriers qui prélevaient une précieuse roche appelée molasse, voici l'endroit où est née Mifroma en 1964, entreprise spécialisée dans l'affinage et le conditionnement de fromages.

D'affineur de Gruyère à ses débuts, Mifroma s'est très vite imposée comme le spécialiste des fromages pour MIGROS. L'assortiment actuel se compose de plus de 600 sortes de différentes spécialités suisses et étrangères. Depuis plus de 25 ans, elle est active et se développe également sur les marchés internationaux. Souvent pionnière, toujours à l'écoute du marché, l'entreprise a connu un développement harmonieux et continu. Quelques 316'000 portions de fromage sont emballées chaque jour.

La satisfaction des clients, la qualité des produits, l'innovation, la performance industrielle et le développement du savoir-faire sont depuis toujours les préoccupations principales de l'ensemble de ses collaborateurs.

« Et si les évolutions ont été nombreuses durant ces 50 dernières années, nous n'avons jamais renoncé aux valeurs qui font notre métier : l'amour du produit, des saveurs authentiques, le lent travail d'affinage des maîtres fromagers, le respect de ce que la nature nous a donné et du temps qu'il faut aux bons produits pour arriver à maturation. Qu'elle provienne d'un alpage, d'une laiterie villageoise ou industrielle, chaque meule subira à son arrivée à Ursy, un contrôle sévère. Si tous les critères qualitatifs sont remplis, notre fromage sera dirigé dans une cave d'affinage, où il mûrira dans un climat contrôlé de 92 à 95% d'humidité, entre 10 et 14°C selon la variété. En cette année 2019, Mifroma fête les 50 ans de la marque de son fromage à raclette Raccard. »

Eine Klippe, die ein kleines Dorf überragt, ein verlassener Steinbruch, in dem vor über einem Jahrhundert zahlreiche Arbeiter damit beschäftigt waren, einen kostbaren Stein namens Molasse abzubauen; das ist der Ort, an welchem 1964 Mifroma - ein Unternehmen, das sich in der Käseveredlung und -verpackung spezialisiert hat - ins Leben gerufen wurde.

Vom Gruyère-Veredler zu ihren Anfängen hat sich Mifroma schnell zum Käsespezialisten für die MIGROS entwickelt. Das aktuelle Sortiment setzt sich aus mehr als 600 Sorten verschiedener Schweizer und

ausländischer Spezialitäten zusammen. Sie ist seit über 25 Jahren aktiv und entwickelt sich auch auf den internationalen Märkten. Oft eine Pionierin und immer auf den Markt ausgerichtet, hat sie eine harmonische und kontinuierliche Entwicklung erfahren. Täglich werden etwa 316'000 Portionen Käse verpackt.

Die Kundenzufriedenheit, die Qualität der Produkte, die Innovation, die industrielle Leistung sowie die Entwicklung des Know-hows gehören seit jeher zu den Hauptanliegen all ihrer Mitarbeiter.

«Auch wenn die Entwicklungen in den letzten 50 Jahren zahlreich waren, haben wir die Werte, die unsere Arbeit ausmachen, nie aufgegeben: die Liebe zum Produkt, authentische Aromen, die langsame Veredlungsarbeit der Käsemeister, der Respekt der Geschenke der Natur und der Zeit, die erforderlich ist, damit gute Produkte zu ihrer Reife gelangen. Egal ob er von einer Alm, einer Dorf- oder einer industriellen Molkerei

stammt, wird jeder Käselai bei seiner Ankunft in Ursy einer strengen Kontrolle unterzogen. Wenn alle qualitativen Kriterien erfüllt sind, wird unser Käse in einen Reifekeller geschickt, wo er - je nach Sorte - in einem kontrollierten Klima mit 92 bis 95% Luftfeuchtigkeit und zwischen 10 und 14°C reifen wird.» 2019 feiert Mifroma das 50-jährige Bestehen der Marke ihres Raclette-Käses Raccard.





Mifroma SA  
Route du Plattiez 11, 1670 Ursy