



# Liebefeld Kulturen®

La culture suisse

con · avec · mit



Communiqué de presse

## **Liebefeld Kulturen SA débute son activité commerciale**

Le fromage suisse est leader mondial en termes de qualité, ce qui est dû, entre autres, aux cultures microbiennes uniques ainsi qu'à leur reproduction de haut niveau. Les cultures mixtes brutes traditionnelles utilisées en Suisse apportent notamment de gros avantages par rapport aux cultures industrielles employées à l'étranger : elles rendent le fromage suisse unique et moins sensible aux défauts de qualité causés p. ex. par les bactériophages.

Depuis novembre dernier, la collection de souches appartient en commun à la branche et à la Confédération et est entretenue et sauvegardée par les deux partenaires. La Confédération s'occupe de la recherche et du développement, alors que la branche est responsable de la reproduction et de la vente à des fins commerciales. La vente à l'étranger de cultures suisses de la collection de souches est interdite, de sorte que la sauvegarde du patrimoine et de l'ADN du fromage suisse est assurée à long terme.

Selon le président du conseil d'administration de Liebefeld Kulturen SA, Dr. Lorenz Hirt, la vision de la société est la suivante : « Le fromage suisse est fabriqué avec les cultures Liebefeld et la mise en avant de cette caractéristique contribue, au plan national et international, à la réputation du fromage suisse d'être le meilleur fromage du monde et au renforcement de la création de valeur pour toute la branche. »

Après une phase intensive de mise en place, Liebefeld Kulturen SA a débuté son activité commerciale pour le quatrième trimestre de l'année. Dès maintenant, la société aux mains de toute la branche laitière reprend la distribution commerciale des cultures Liebefeld mondialement connues aux plus de 600 clients.

Liebefeld Kulturen SA fait reproduire les cultures par Agroscope dans le cadre d'un partenariat public-privé (PPP). À moyen terme, la reproduction sera effectuée par des collaborateurs d'Agroscope dans les propres locaux et avec l'infrastructure de la société. Depuis le 1<sup>er</sup> octobre, la vente aux clients est assurée par cette dernière et donc ainsi par

la branche. Le PPP garantit le maintien du leadership qualitatif de la reproduction, tout en renforçant au maximum la proximité avec les clients et le lien avec la pratique au niveau de la distribution.

Afin de pouvoir mettre en avant les avantages des denrées alimentaires fabriquées avec les cultures Liebefeld traditionnelles envers le consommateur final, Liebefeld Kulturen SA met un label de qualité à la disposition de ses clients. L'utilisation de ce label est facultative et gratuite. Il peut néanmoins être uniquement apposé sur des produits suisses qui sont effectivement fabriqués avec des cultures Liebefeld.



**Renseignements :**

Dr. Lorenz Hirt, président du conseil d'administration

079 / 685 35 75

2883 caractères (avec espaces)

[www.liebefeld-kulturen.ch](http://www.liebefeld-kulturen.ch)