

## Fournisseurs de lait et beurre fribourgeois (classés par ordre alpha des localités)

Nom de l'entreprise	Personne de contact	Adresse 1	NPA	Localité	Mail	Tél.	Portable	Lait fribourgeois	Beurre	Revendeur
Laiterie-Fromagerie d'Arconciel	Schneuwly & Cie	Au Village 50	1732	Arconciel	<a href="mailto:info@laiterie-arconciel.ch">info@laiterie-arconciel.ch</a>	026 413 11 95	079 280 80 07	Lait pasteurisé en vrac ou en litre	Beurre pasteurisé acidifié	
Fromagerie d'Autigny	Jérôme Raemy	Ruelle Forge 3	1742	Autigny	<a href="mailto:jeromeraemy@bluewin.ch">jeromeraemy@bluewin.ch</a>	026 477 11 84	079 882 96 67	Lait cru ou pasteurisé, homogénéisé ou non, tout volume ou emballage disponible	-	
Laiterie de Belfaux	Michel Eggertswyler	Rte Centre 30	1782	Belfaux	<a href="mailto:michel.eggertswyler@bluewin.ch">michel.eggertswyler@bluewin.ch</a>		079 691 44 10	Lait entier cru ou pasteurisé de Belfaux (conditionnement selon besoins)	Beurre de crème de lait cru de Belfaux (conditionnement selon besoins)	
Laiterie-Fromagerie Bouloz-Porsel	Anthony Pittet	Imp. Le Marteray 2	1699	Bouloz	<a href="mailto:anthony_pittet@hotmail.com">anthony_pittet@hotmail.com</a>	021 907 11 26	078 716 19 79	Lait cru ou pasteurisé, conditionnement à choix	Beurre de crème de lait et de petit-lait, pasteurisé et acidifié en plaque de 1kg ou 10kg	
Bon Fromage GmbH	Olivier Bongard	Käsereistrasse 1	3186	Düdingen	<a href="mailto:olivier.bongard@bluewin.ch">olivier.bongard@bluewin.ch</a>	026 493 11 39	078 678 58 37	Milch aus Düdingen, Rohmilch, Pastmilch, in Liferflaschen	Käsereibutter, Backbutter, Pasteurisierter Rahm aus Düdingen	
Fromagerie d'Echarlens	Frédéric Pasquier	Rte Montilier 5	1646	Echarlens	<a href="mailto:info@fromagerie-echarlens.ch">info@fromagerie-echarlens.ch</a>	026 915 12 82		Lait pasteurisé en litre	Beurre de fromagerie obtenu à base de crème de lait et crème de petit-lait pasteurisé	
Fromagerie	Marc Müller	Rte Bry 7	1726	Farvagny	<a href="mailto:fromagerie.muller@bluewin.ch">fromagerie.muller@bluewin.ch</a>	026 411 11 29	079 503 67 06	Lait pasteurisé en litre	Beurre de fromagerie pasteurisé	Froval SA, Laiterie Moderne, Bulle
CFD SA	Christophe Marmy	Daillettes 17	1700	Fribourg	<a href="mailto:christophe.marmy@culturefood.ch">christophe.marmy@culturefood.ch</a>	021 966 44 69		Lait entier pasteurisé "Terroir Fribourg"	Beurre de cuisine à la crème "Terroir Fribourg"	
Laiterie de Grandvillard	Laurent Python	Ch. Fruitière 11	1666	Grandvillard	<a href="mailto:laiterie.grandvillard@bluewin.ch">laiterie.grandvillard@bluewin.ch</a>	026 928 11 40	079 285 37 89	Lait pasteurisé ou non	-	
Fromagerie de Grangettes	Christophe Lauper	Centre Village 4	1686	Grangettes			079 412 43 04	Lait cru ou pasteurisé, conditionnement à choix	Beurre de fromagerie, pasteurisé, conditionnement à choix	
Fromagerie Gumefens-Avry	Grégory Maisonneuve	Vers la Chapelle 2	1643	Gumefens	<a href="mailto:gregory.maisonneuve@gmail.com">gregory.maisonneuve@gmail.com</a>			Lait pasteurisé en sachet avec bouchon (Bio ou Trad)	Beurre Bio ou Trad en mottes	
Käserei	Adrian Scheidegger	Niedermuhren 171	1714	Heitenried	<a href="mailto:a.scheidegger@sensemail.ch">a.scheidegger@sensemail.ch</a>	026 495 25 95		Pastmilch nicht homogenisiert (Verpackung une Menge nach Wunsch)	-	
Käserei Schweni	Serge Bongard	Schweni 48	1714	Heitenried	<a href="mailto:serge.bongard@bluewin.ch">serge.bongard@bluewin.ch</a>	026 495 19 84	079 249 90 23	Offen-Milch oder Past-Milch (Menge nach Wahl)	Freiburger Butter von 100 gr bis 1 kg nach Wahl	
Laiterie-Fromagerie Ecoffey	Eric Ecoffey	Rte Montborget 3	1697	La Joux	<a href="mailto:eric.ecoffey@laiterie-fromagerie.ch">eric.ecoffey@laiterie-fromagerie.ch</a>	026 655 14 13	079 440 04 56	-	Beurre de fromagerie pasteurisé, texturé en blocs de 1 et 10 kg, en feuilles de 1kg	Pistor AG, Rothenburg
Fromagerie de La Roche	Émile Brodard		1634	La Roche	<a href="mailto:emile.brodard@websud.ch">emile.brodard@websud.ch</a>		079 467 02 20	Lait entier pasteurisé, homogénéisé	Beurre de fromagerie fabriqué à partir de crème de lait et petit-lait pasteurisés	
Fromagerie du Châtelard	Raphaël Papaux	Rte Bourga 5	1689	Le Châtelard	<a href="mailto:papaux.raphael@bluewin.ch">papaux.raphael@bluewin.ch</a>		079 436 91 69	Lait entier cru ou pasteurisé (conditionné selon besoins)	Beurre de fromagerie conditionné en 200 gr ou 1 kg	
Laiterie-Fromagerie	Jean-Marie Dunand	Rue Eglise 56	1611	Le Crêt	<a href="mailto:jmdunand@bluewin.ch">jmdunand@bluewin.ch</a>	026 918 51 64	079 271 62 60	Lait pasteurisé en vrac	Beurre de fromagerie pasteurisé acidifié (crème de lait et de petit lait)	
Fromagerie de Marsens-Vuippens	Marc-Henri Horner	Rte Bugnon 2	1633	Marsens	<a href="mailto:info@fromagerie-de-marsens.ch">info@fromagerie-de-marsens.ch</a>		079 299 96 03	Lait pasteurisé ou cru, en vrac ou en litres	Beurre de fromagerie, pasteurisé	
Aligro-Demaurex & Cie SA	Cédric Schaer	Ch. Cornache 1	1753	Matran	<a href="mailto:cedric.schaer@aligro.ch">cedric.schaer@aligro.ch</a>	021 633 36 46		Lait frais de la Gruyère ou de Montagne entier ou drink	Beurre de Tradition Milco	
Fromagerie de Mézières	Nicolas Schmoutz	Rte Villariaz 1	1684	Mézières	<a href="mailto:info@fromagerie-mezieres.ch; nicolas">info@fromagerie-mezieres.ch; nicolas</a>	026 652 42 00		Lait pasteurisé en bouteilles ou bidons	Beurre de fromagerie, crème acidifiée	
Fromagerie de Misery	Grégoire Kern	Rte Courtion 27	1721	Misery	<a href="mailto:gregoire.kern@bluewin.ch">gregoire.kern@bluewin.ch</a>		079 486 32 18	Lait pasteurisé (conditionnement selon besoins)	Beurre fribourgeois en plaques, kg ou feuilles	
Fromagerie Delacombaz	Marc Delacombaz	Ch. Recards 18	1669	Montbovon	<a href="mailto:info@fromagerie-montbovon.ch">info@fromagerie-montbovon.ch</a>		079 668 33 90	Lait entier pasteurisé	Beurre de crème de petit-lait et de crème de lait pasteurisé	
Laiterie-Fromagerie	Philippe Pasquier	Rte Puits 2	1740	Neyruz	<a href="mailto:laiterie.pasquier@bluewin.ch">laiterie.pasquier@bluewin.ch</a>		079 387 21 49	Lait pasteurisé (conditionnement selon besoins)	Beurre fribourgeois à base de base de crème de lait et petit-lait (pasteurisé)	

## Fournisseurs de lait et beurre fribourgeois (classés par ordre alpha des localités)

Fromagerie-école de Grangeneuve	Gaël Niquille	Rte Grangeneuve 45	1725	Posieux	<a href="mailto:gael.niquille@fr.ch">gael.niquille@fr.ch</a>	026 305 57 25		Lait pasteurisé, homogénéisé ou pas, sans standardisation de la matière grasse	Beurre de fromagerie avec crème de lait ou/et petit-lait acidifié	
Fromagerie de démonstration	Jacques et Nicolas Ecoffey	Pl. Gare 3	1663	Pringy	<a href="mailto:laiterie@lamaisondugruyere.ch">laiterie@lamaisondugruyere.ch</a>	026 921 84 06		Lait cru ou pasteurisé (en bidon)	Beurre pasteurisé	
Fromagerie Caille Sàrl	Dominique Caille	Rte Rueyres 3	1626	Romanens	<a href="mailto:fromageriecaille@gmail.com">fromageriecaille@gmail.com</a>	026 917 81 06		Lait frais entier ou pasteurisé	Beurre de fromagerie à partir de crème de petit-lait pasteurisé	
Fromagerie Romontoise	Thierry Ecoffey	Imp. Maladaire 2	1680	Romont	<a href="mailto:thieryeco@bluewin.ch">thieryeco@bluewin.ch</a>	026 652 21 12	079 247 48 47	Lait cru ou pasteurisé en bouteilles ou bidons	-	
Pistor AG	Jelle Hofma	Hasenmoosstr. 31	6023	Rothenburg	<a href="mailto:info@pistor.ch">info@pistor.ch</a>	024 447 37 37		-	Beurre de fromagerie de la Laiterie Ecoffey de La Joux	
Fromagerie de Rueyres-Treyfayes	Vincent Gapany	Rte Treyfayes 12	1626	Rueyres-Treyfayes	<a href="mailto:vincent.gapany@bluewin.ch">vincent.gapany@bluewin.ch</a>		079 729 95 18	Lait pasteurisé ou thermisé (conditionnement selon besoins)	Beurre de fromagerie artisanal, à la crème de lait et de petit-lait acidifiée	
Laiterie de la Sionge	Jean-Paul Favre	Rte Sionge 31	1625	Sâles	<a href="mailto:favre.jean-paul@bluewin.ch">favre.jean-paul@bluewin.ch</a>	026 917 81 05	079 841 82 55	Lait entier pasteurisé, producteurs de La Sionge, en boille de 40 l.	Beurre de fromagerie, crème de lait et crème de petit-lait	
Fromagerie/Käserei Friesenheid	Louis-Alexandre Yerly	Frisenheid	3185	Schmitten	<a href="mailto:louis-a.yerly@bluewin.ch">louis-a.yerly@bluewin.ch</a>	026 496 00 33		Lait cru ou pasteurisé en vrac (Label Terroir Fribourg)	Beurre crème de lait ou crème de petit lait (Label Terroir Fribourg)	
Laiterie-Fromagerie	Erich Hunkeler	Rte Mottex	1688	Sommentier	<a href="mailto:laiterie.sommentier@gmail.com">laiterie.sommentier@gmail.com</a>	026 655 12 07	076 568 22 07	Lait frais entier ou pasteurisé (en boilles de 40 l)	Beurre de fromagerie (crème de petit-lait)	
Milco SA	Guillaume Laroyenne	Rte Principale 122	1642	Sorens	<a href="mailto:guillaume.laroyenne@milco.ch">guillaume.laroyenne@milco.ch</a>	026 915 90 17		Lait gras pasteurisé conventionnel / Bio	Beurre de choix, produit en baratte, 100% crème de lait	Petit Crémier, Fribourg
Käserei Olympica	Urs Kolly	Obermontenstr. 5	1713	St-Antoni	<a href="mailto:urskolly@sensemail.ch">urskolly@sensemail.ch</a>		079 230 72 57	Roh oder Past	Käsereibutter, angesäuert oder süss	
Käserei Aergera Tentlingen	Manfred Lauper	Käsereistrasse 3	1734	Tentlingen	<a href="mailto:kaeserei-aergera@sensemail.ch">kaeserei-aergera@sensemail.ch</a>	026 418 19 54	079 548 15 18	Vollmilch mind 3.7% Fett, Pasteurisiert	Käsereibutter Pasteurisiert	
Fromagerie de Vaulruz	Philippe Favre	Rue Gare du Sud 1	1627	Vaulruz	<a href="mailto:fromagerie-de-vaulruz@bluewin.ch">fromagerie-de-vaulruz@bluewin.ch</a>	026 913 83 13		Lait cru ou pasteurisé	Beurre de fromagerie pasteurisé acidifié	
Crema SA	Michel Cuenod	Ch. Moncor 6	1752	Villars-sur-Glâne	<a href="mailto:michel.cuenod@crema.ch">michel.cuenod@crema.ch</a>	026 407 21 11	079 213 03 94	-	Beurre de choix 100% naturel fabriqué à partir de pure crème de lait pasteurisée, acidifiée, sans additif	Petit Crémier, Fribourg
Petit Crémier		Rte Moncor 6	1752	Villars-sur-Glâne	<a href="mailto:info@fr.petitcremier.ch">info@fr.petitcremier.ch</a>	026 407 76 00	079 509 87 39	Conventionnel ou bio, selon annonce de Milco	Conventionnel, selon annonce de Crema et Milco	
Fromagerie Dénervaud	Philippe Dénervaud	Rte Fuyens 14	1690	Villaz-St-Pierre	<a href="mailto:philodénervaud@bluewin.ch">philodénervaud@bluewin.ch</a>	026 653 11 41	078 687 67 82	Lait cru ou pasteurisé, éventuellement homogénéisé	Beurre de fromagerie obtenu avec de la crème de lait et de petit-lait issue de la fabrication du Gruyère AOP	