Bulle, le 16 avril 2025

Communiqué de presse

Une année de célébrations pour le Vacherin Fribourgeois AOP

Le Vacherin Fribourgeois AOP fête les 20 ans de l'obtention de son AOP ainsi que les 30 ans de son Interprofession. Pour célébrer ces anniversaires, l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) organise des événements mettant à l'honneur ce produit de tradition. Le Vacherin Fribourgeois AOP sera notamment l'hôte d'honneur du Salon Suisse des Goûts et Terroirs qui aura lieu du 29 octobre au 2 novembre 2025 à Bulle.

Des anniversaires étroitement liés

Les premières traces écrites mentionnant le Vacherin Fribourgeois AOP remontent à plus de 600 ans. L'obtention du label AOC (devenu AOP depuis) est quant à elle plus récente puisqu'elle remonte à vingt ans. Un anniversaire étroitement lié à celui de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois, puisque sa création, dix ans plus tôt, était la condition pour déposer une demande d'AOC auprès de l'Office fédéral de l'agriculture.

Un succès grandissant

Depuis l'obtention du label AOP en 2005, la notoriété, la production et les ventes du Vacherin Fribourgeois AOP n'ont cessé d'augmenter. « En 20 ans, sa production a progressé de plus d'un tiers, passant de 2304 tonnes en 2005 à 3137 tonnes en 2024. Les exportations ont elles augmenté de 73%, passant de 258 tonnes à 445 tonnes », relève Romain Castella, Directeur de l'IPVF.

Hôte d'honneur du Salon Suisse des Goûts et Terroirs

Pour marquer cette année jubilaire, l'IPVF a prévu divers événements visant à mettre en avant non seulement le produit et les traditions qui l'entourent, mais aussi l'ensemble des acteurs de la filière, garants de la qualité de ce fromage unique et à la saveur tant appréciée**.** Le Vacherin Fribourgeois AOP sera notamment l'hôte d'honneur du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, événement incontournable pour les produits du terroir suisse, qui aura lieu de 29 octobre au 2 novembre 2025 à Bulle. Durant cinq jours, les visiteurs auront l'occasion de plonger au cœur de l'univers du Vacherin Fribourgeois AOP sur un stand de 300m2. Accompagnés d'un coach, ils pourront sélectionner leurs sortes de Vacherin Fribourgeois AOP préférées afin de préparer une fondue pur-Vacherin. Un parcours didactique mettant en avant les membres de l'IPVF ainsi qu'un espace de jeux dédié aux enfants complèteront le stand. Ce fromage 100% fribourgeois sera aussi présent dans des salons outre-Sarine, à la BEA à Berne et à l'Olma à St-Gall.

Invitation à des journées médias - Thématiques à choix :

- L'affinage du Vacherin Fribourgeois AOP dans le Fort de la Tine
- L'affinage du Vacherin Fribourgeois AOP dans les Caves de la Tzintre
- La Poya et la fabrication du premier Vacherin Fribourgeois AOP de la saison d'alpage
- Concilier sport et production laitière
- Un savoir-faire transmis et préservé : la fabrication de Vacherin Fribourgeois AOP depuis trois générations
- Plus de 600 ans d'histoire du Vacherin Fribourgeois AOP
- Découverte de la vie à l'alpage

Plus de détails sur les thématiques dans le dossier de presse.

L'Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Créée en 1995, l'IPVF regroupe les producteurs, fabricants et affineurs de Vacherin Fribourgeois AOP. Elle a pour mission de soutenir ses membres, de promouvoir la marque, et également de gérer les quantités et la qualité du produit afin d'assurer le respect du cahier des charges.

Vacherin Fribourgeois AOP

Fromage au lait de vache, à pâte mi-dure, le Vacherin Fribourgeois AOP est fabriqué exclusivement dans les alpages et villages du canton de Fribourg (Suisse). Pur produit du terroir, le Vacherin Fribourgeois AOP se distingue par sa pâte fine, ainsi que par sa texture fondante et subtilement raffinée. En 2024, 40 alpages et 69 fromageries ont produit plus de 3000 tonnes de Vacherin Fribourgeois AOP, dont près de 15% sont écoulés à l'étranger.

Contacts :

Pierre Jenny, Attaché de presse pour la Suisse romande
+41 79 212 09 29
pierre.jenny@bluewin.ch

Romain Castella, Directeur de l'IPVF
+41 79 543 20 50
romain.castella@vacherinfribourgeoisaop.ch

Marielle Aeby, Responsable marketing et communication de l'IPVF
+41 26 564.10.57
marielle.aeby@vacherinfribourgeoisaop.ch