

 **Vacherin®
Fribourgeois**
SWITZERLAND



Dossier de presse

Le Vacherin Fribourgeois fête les 20 ans de son AOP et les 30 ans de son Interprofession

Sommaire

Les racines du Vacherin Fribourgeois AOP	3
La création de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois	4
L'obtention de l'Appellation d'origine protégée (AOP)	5
Chiffres clés	6
L'évolution en 20 ans	8
La production de Vacherin Fribourgeois AOP	9
Caractéristiques techniques	9
La carte des fromagers et affineurs de Vacherin Fribourgeois AOP	10
Les variétés de Vacherin Fribourgeois AOP	12
Où retrouver le Vacherin Fribourgeois AOP	13
Recettes	15
Le Club Vaccarinus	16
Galerie photos et vidéos	17
Le Magazine Intensités	17
Journées médias	18
Contacts	20

Les racines du Vacherin Fribourgeois AOP

Selon les premières traces écrites retrouvées, l'histoire du fromage appelé aujourd'hui Vacherin Fribourgeois AOP a débuté il y a plus de 600 ans. De vieux manuscrits mentionnent « les fromages vieux » désignant les premiers gruyères – dits vieux car les meules d'une dizaine de kilos se conservent longtemps. C'est à cette même époque, aux environs de 1400, qu'apparaît le vacherin, un fromage plus petit, fabriqué dans les Préalpes fribourgeoises, lorsqu'il n'y avait plus assez de lait pour faire du gruyère.

L'apparition du substantif « Vacherin » remonte au moins à l'an 1420. Il se singularise alors du gruyère lorsqu'une sentence arbitrale condamne les prieurs de Broc à offrir « duodecim vacherinos de Ougo », soit douze vacherins d'Ogoz, à leurs homologues de Lutry, en signe de paix. D'autres traces écrites

mentionnant le vacherin ont été retrouvées et prouvent qu'il est déjà un mets de choix servi notamment lors de grandes occasions. Aux archives de la ville de Fribourg, le terme vacherin figure dans une liste de dépenses faites en 1448, à l'occasion d'une réception en l'honneur de la duchesse Eléonore d'Autriche, fille du roi d'Écosse.

Si le vacherin a très vite conquis de nobles palais, ce n'est qu'au début du 19^e siècle qu'il commence à se révéler au grand public, lors de l'apparition des premières fromageries de plaine, dites alors fruiteries, du canton de Fribourg.

L'origine du mot provient vraisemblablement de « Vaccarinus », un nom dérivé du latin qui signifie « petit vacher ». Le terme vacher désignait le jeune garçon qui aidait l'armailli dans l'exécution de tâches simples. Selon la tradition, la fabrication du vacherin, dont les meules étaient plus légères que celles du gruyère, était confiée aux vachers, d'où le nom de vacherin.

La légende de Vaccarinus

L'une des plus fameuses légendes inspirées par le Vacherin Fribourgeois AOP est sans nul doute celle de ce moine fribourgeois, un certain Vaccarinus, qui aurait séjourné au monastère de Montserrat, près de Barcelone, au 13^e siècle. De ses terres d'origine, il aurait emporté avec lui dans son baluchon la recette secrète d'un fromage exquis, dont les moines espagnols se piquèrent bientôt d'une passion peu catholique : le « caseus vaccarini », que l'usage populaire transformerait par la suite en « vacherin ».

Avec son arrivée inopinée dans la vie ascétique des moines catalans, résister à la tentation de la gourmandise était soudain devenu pour eux un combat quotidien. Plus difficile encore fut la période de carême en cette année 1265, puisque viande, œufs et fromages gras étaient officiellement bannis pendant quarante jours ! Mais c'était sans compter l'ingéniosité de Vaccarinus : pour contourner la règle sans s'attirer les foudres divines, il eut l'idée de cuisiner le Vacherin Fribourgeois AOP en le faisant fondre à feu doux. Sans le savoir, il venait d'inventer la fondue, ce qui suscita nombre de discussions théologiques et philosophiques au sein du monastère espagnol. Au final, le concile admit qu'ainsi dégusté, il n'était plus un fromage gras au sens strict du terme, et qu'il pouvait dès lors être consommé pendant l'interminable trêve de carême, devenue soudain beaucoup plus agréable.

Le sentiment du devoir accompli pour avoir répandu non pas la bonne parole, mais bien la bonne chère, Vaccarinus rentra dans son beau Pays de Fribourg, où il fut promu chef fromager d'un couvent, investi d'une nouvelle mission quasi divine : faire connaître la fondue loin à la ronde.

La création de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois

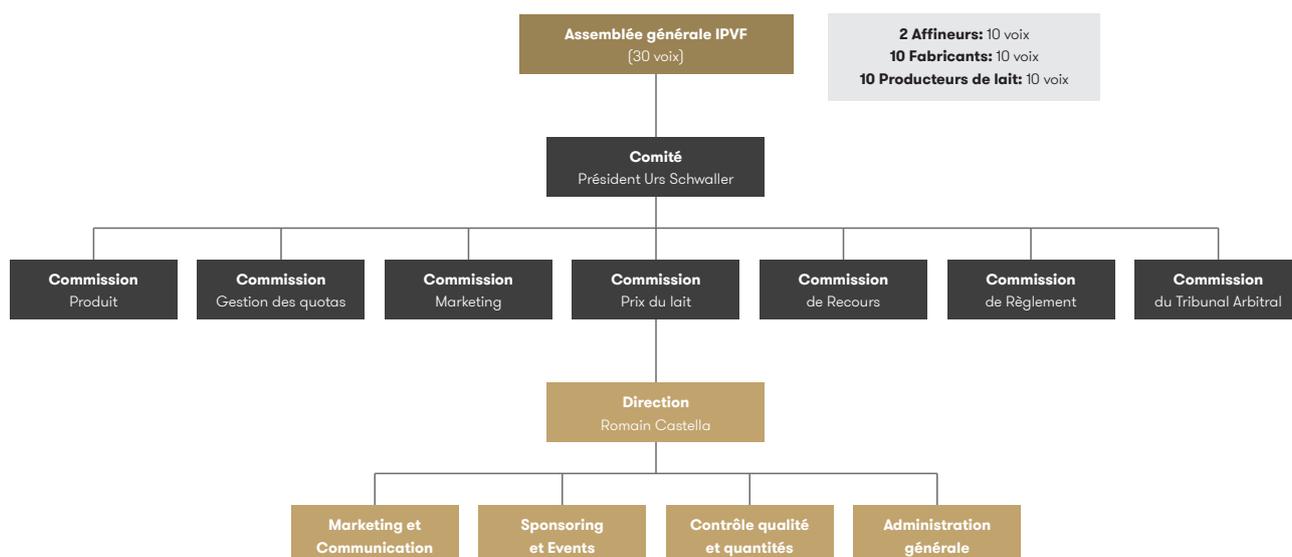
Dans le courant du 19^e siècle, une série de maussades saisons et l'avènement de l'industrie ont eu pour effet d'altérer la qualité du vacherin. Voyant la réputation du produit décliner, plusieurs structures de formation se sont succédé avec chacune pour mission d'instaurer une fabrication du vacherin selon ses standards d'origine.

Au 20^e siècle, la production de Vacherin Fribourgeois est secouée par nombre d'événements dont la Première Guerre mondiale, moment à partir duquel l'économie laitière sera mise sous tutelle par la Confédération, régime qui durera plus de 80 ans. Pour défendre les intérêts des fabricants de

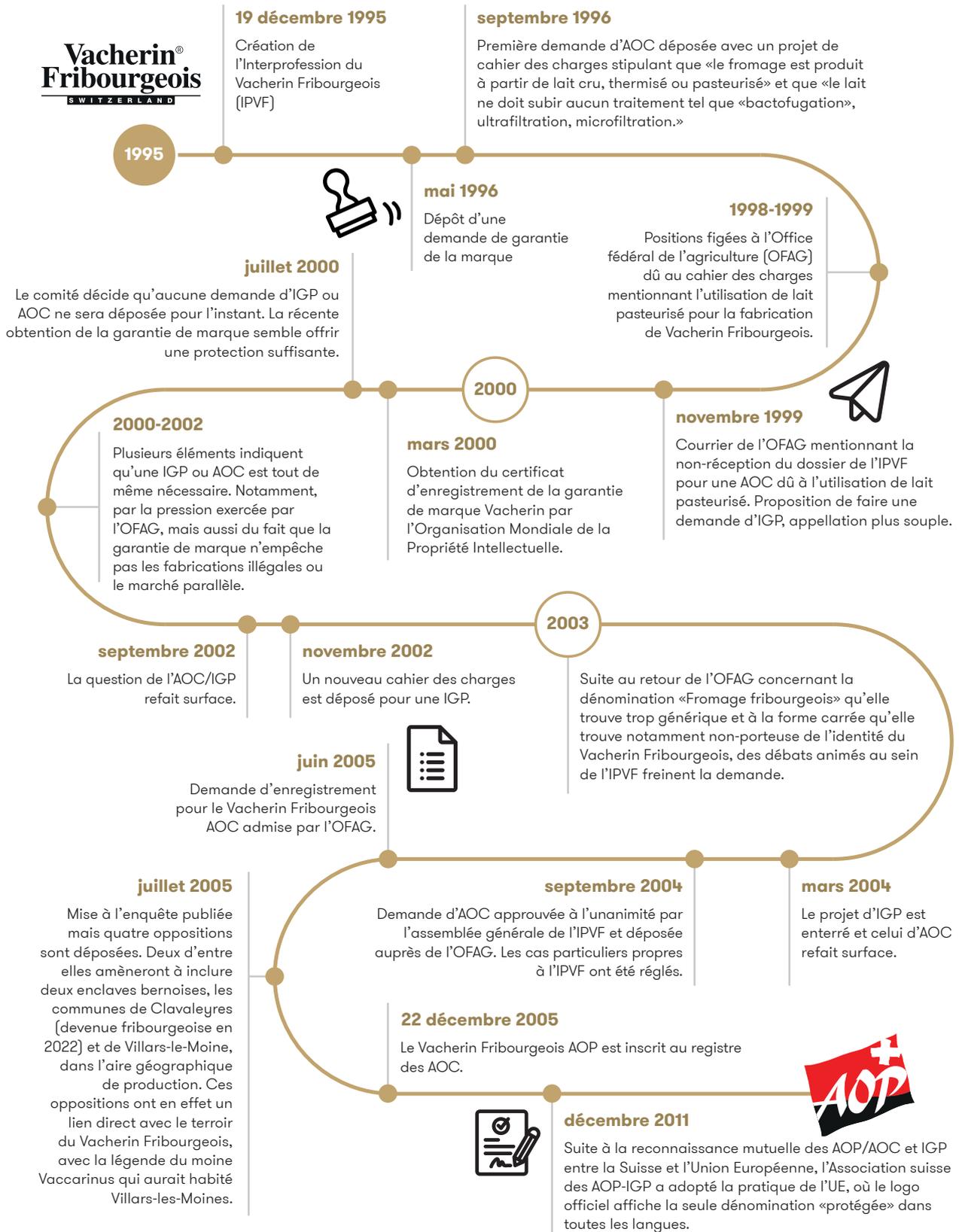
fromages à pâte molle et mi-dure, puis plus spécifiquement des fabricants de Vacherin Fribourgeois, plusieurs organisations se sont succédé. Dans les années 1990, dans un contexte de marché laitier en pleine libéralisation, un groupe de travail est chargé de réorganiser toute la filière du Vacherin Fribourgeois avec comme objectif principal la défense du produit.

C'est à partir de là que sera créé l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) en 1995. Regroupant les producteurs, fabricants et affineurs de Vacherin Fribourgeois, ses premières missions ont été de mettre sur pied un cahier des charges précis et de déposer une demande d'AOC (aujourd'hui AOP) auprès de l'Office fédéral de l'agriculture. Depuis sa création, l'IPVF est responsable du contrôle de la qualité du produit, de gérer les quantités ainsi que de promouvoir la marque. Elle assure également un rôle de soutien auprès de ses membres.

Structure de l'IPVF



L'obtention de l'AOP



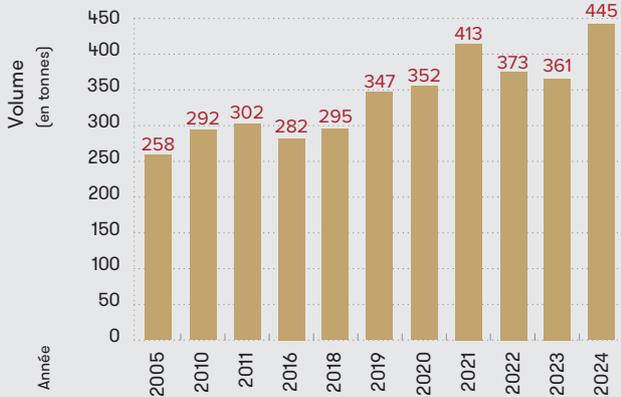
Plus de détails dans *La Savoureuse Histoire du Vacherin Fribourgeois*,
Anne Philipona et Paul Coudret, Société d'histoire du canton de Fribourg

Chiffres clés 2024

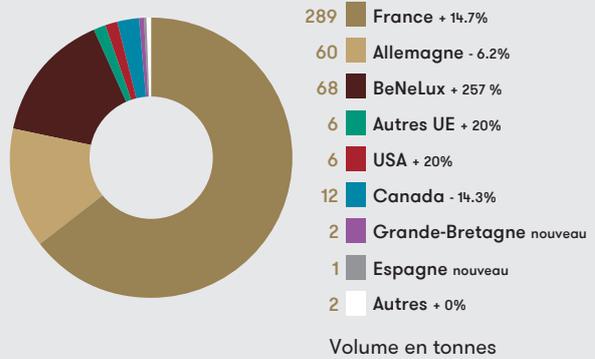


Le VFAOP est présent sur les 5 continents

Exportation VFAOP



Exportation VFAOP 2024
Répartition géographique



Membres de l'Interprofession

967

Producteurs de lait

854

Fabricants de plaine

69

Fabricants d'alpage

40

dont 3 qui ne fabriquent que du Vacherin Fribourgeois AOP

Affineurs

4

Crema SA,
Vacherin Fribourgeois SA,
Huguenin Fromages SA,
Coopérative fribourgeoise
des producteurs de fromages
d'alpage



Année d'obtention de l'AOP

2005



Production de VFAOP en tonnes

3'137

(+36% par rapport à 2005)



Poids d'une meule
6 à 10 kg



Nombre de litres de lait utilisés
32 Million de kg de lait en 2025
16 Million de kg de lait 1995



Nombre de tonnes exportées
445
(+73% par rapport à 2005)

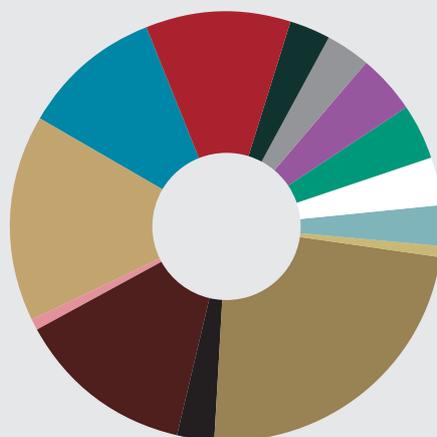


Durée minimale d'affinage
9 semaines



Part de marché du VFAOP pour les pâtes mi-dures en Suisse
près de 4%

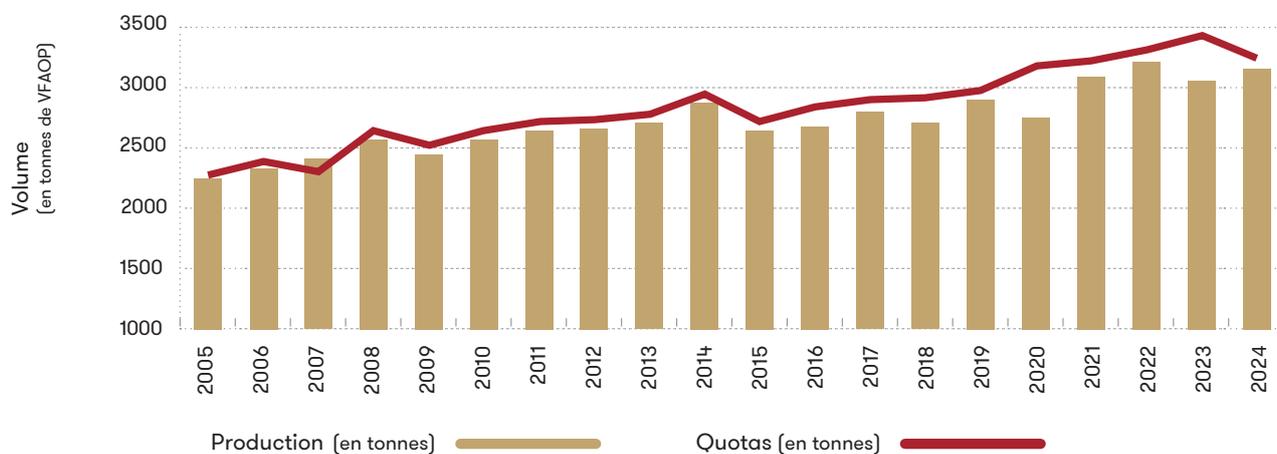
Production fromagère Suisse Pâtes mi-dures 2024



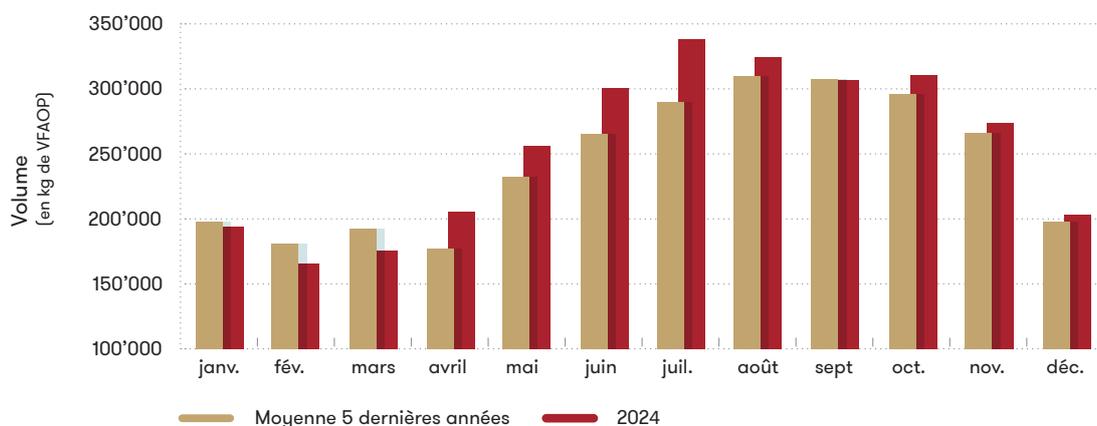
Volume en tonnes

L'évolution en 20 ans

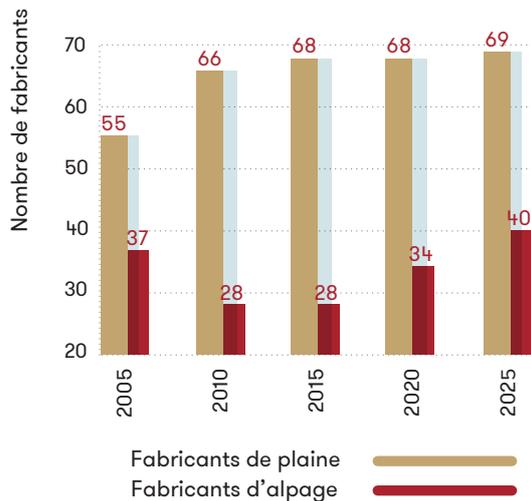
Évolution de la production de VFAOP



Répartition de la production (en plaine)



Évolution des membres



La production de Vacherin Fribourgeois AOP

Matière première

Le Vacherin Fribourgeois AOP est fabriqué à partir de lait cru ou thermisé garanti 100% fribourgeois. La ration alimentaire des vaches se compose d'au moins 70% d'herbage et de foin produit sur l'exploitation agricole. Plus de 850 producteurs produisent chaque jour le lait qui servira à la fabrication du Vacherin Fribourgeois AOP.

Méthode de production

De la présure naturelle est ajoutée au lait pour le faire cailler. Après avoir été chauffée à 36 degrés, la masse obtenue est mise en moule et une marque de caséine avec la date de fabrication est apposée. Après le pressage, une bande de gaze indiquant la dénomination « Vacherin Fribourgeois AOP » et un numéro d'agrément propre à chaque fabricant est appliquée sur le talon des meules. Un bain de saumure précède la période de maturation qui s'étale de 9 à 24 semaines, sur des planches en épicea et à un taux d'humidité élevé.

Consulter
le cahier des
charges



https://vacherin-fribourgeois-aop.ch/wp-content/uploads/2025/04/Cahier-de-charges_VFAOP.pdf

Caractéristiques techniques



Pâte

Mi-dure se prêtant à la coupe, crémeuse et fine, de couleur ivoire à jaune pâle



Meule

Ronde ø 30-40 cm, hauteur 6-9 cm, poids de 6 à 10 kg



Matière grasse

28-33 gr. - min 45% MG/ES



Lait

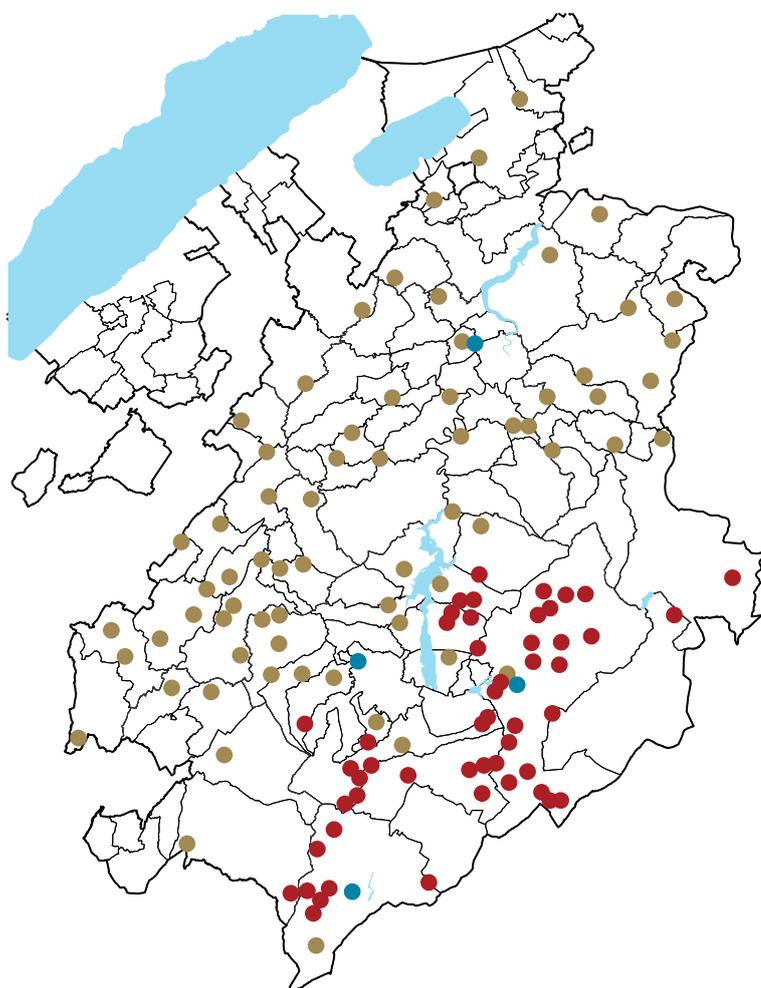
Cru ou thermisé, provenant de zones d'exploitations



Affinage

De 9 semaines minimum à plusieurs mois selon la variété.

La carte des fromagers et affineurs de Vacherin Fribourgeois AOP



- Les fromagers de plaine
- Les fromagers d'alpage
- Les affineurs

Fromagers d'alpage

Nom	Prénom	Alpage
Andrey	Steve	Le Gros Marroz
Bapst	Maurice	La Forreyre
		Le Lithy
		Vacheresse
Barras	Andéol & Samuel	Alpage les Marais
Barras	Pierre-André	3ème des Groins
Bielmann	Monique	Les Fornys
Biland	Gérard	Les Invuettes
Boschung	Pierre et Richard	Le Creux
		Grosses Orgevalettaz
		Chenau
Bourquenoud	André	Le Creux
Brodard	Nicolas	La Guignardaz
		La Richerne
Brodard	Pierre	Les Grènerêts
		La Thiolleyre
		La Carra
Charrière	Bruno et Christian	Les Cours Cerniat
Charrière	Claude	Les Reybes
Charrière	Eric	Alpage Les Niex
Charrière	Stéphane	Parc-es-Fayes
Dupasquier	Samuel	Le Lithy
Esseiva	Christophe	Alpage Brenleire
Favre	Jean-Claude et Fabrice	Les Huguonins
Gachet	Marina	Les Audèches
Gachet	Marcel	Bi-Gitoz
Gachet	Laurent	L'Hauta Chia
Gachet	René et Joël	La Progena
Gachet	Bruno	Chaux du Vent
		Les Mortheys
Kolly	Fabien	Montasson
Kolly	François	Maléson
		La Chaux Dessous
König	Stefan	La Vattiaz
Liudat	Christophe	Les Vuipays
Changement de fromager		Gantrischli
Moret	Sonja et Olivier	Les Portes d'Enhaut
Murith	Alexandre	La Provetaz
		Tsermon
		Les Communs
Pasquier	Philippe et Marc	Gros Pra
		Jeu de Quille
		Fessuz
Piller	Béat	Vounetz
Remy	Nicolas	2ème Groins
		La Vonderweirre
		Le Crêt de la Monse
Rime	Charles	La Léchire
Roch	Jean-Louis et Sébastien	La Théraulaz d'En-Bas
Rudaz	André	Alpkäserei Riggisalp
Ruffieux	Jacques	Tissineva
Ruffieux	Philippe	Varvalanna
		Les Baulmes

Fromagers de plaine

Nom	Prénom	NPA	Lieu
Bérard	Louis	1676	Chavannes-les-Forts
Bongard	Olivier	1714	Heitenried
Boschung	Franz	1725	Posieux
Caille	Michaël	1626	Romanens
Cavuscens	Léonard	1618	Châtel-St-Denis
Chappuis	David	1677	Prez-vers-Siviriez
Clément	Jean-Jacques	1656	Jaun
Cotting	Fabrice	1746	Prez-vers-Noréaz
Déforel	Benoît	1625	Sâles
Delacombaz	Marc	1669	Montbovon
Demierre	Caël	1694	Villargiroud
Dénervaud	Philippe	1690	Villaz-St-Pierre
Descloux	Cédric	1628	Vuadens
Ecoffey	Eric	1697	La Joux
Ecoffey	Jacques et Nicolas	1663	Pringy
Ecoffey	Thierry	1680	Romont
Eggertswyler	Michel	1782	Belfaux
Dupasquier	Steve	1687	Vuisternens-dt-Romont
Favre	Jean-Charles	1674	Vuarmarens
Favre	Jean-Paul	1625	Sâles
Favre	Philippe	1627	Vaulruz
Gapany	Vincent	1626	Rueyres-Treyfayes
Genoud	Tobie	1699	Bouloz
Gobet	Benoît	1681	Billens
Grossrieder	Michel	1694	Orsonnens
Horner	Dominique	1633	Marsens
Dauphin	Maxime	1688	Sommentier
Jaquet	José	1744	Chénens
Jungo	Alain	1717	St. Ursen
Kern	Grégoire	1721	Misery-Courtion
Kolly	Benoît	1724	Ferpicloz-Le Mouret
Kolly	Benoît	1724	Praroman
Kolly	Sébastien	1735	Giffers
Lauper	Christophe	1686	Grangettes-près-Romont
Lauper	Manfred	1734	Tentlingen
Liaudat	Franck	1611	Le Crêt-près-Semsales
Maisonneuve	Grégory	1643	Gumefens
Marro	Beat	1718	Rechthalten
Mesot	Marc	1553	Châtonnage
Morot	Hervé	1713	St.Antoni
Moura	Gabriel	1634	La Roche
Nicolet	François	1726	Posat

Papaux	Raphaël	1689	Le Châtelard-près-Romont
Pasquier	Frédéric	1646	Echarlens
Pasquier	Philippe	1740	Neyruz
Piller	Philipp	1737	Plasselb
Piller	Sébastien	1637	Charmey
Piller	Loïc	1623	Semsales
Pittet	Anthony	1699	Bouloz
Privet	Jean-Daniel	1661	Le Pâquier-Montbarry
Python	Laurent	1666	Grandvillard
Raemy	Jérôme	1742	Autigny
Raemy	Damien	1647	Corbières
Sallin	Blaise	1679	Villaraboud
Schafer	Ewald	1785	Cressier
Schaller	Alexandre	1691	Villarimboud
Schmoutz	Nicolas	1684	Mézières
Schneuwly	Stéphane	1732	Arconciel
Stalder	Daniel	1714	Heitenried
Suchet	Christophe	1724	Bonnefontaine
Tinguely	Alexandre	1670	Ursy
Uldry	Pierre-Alain	1649	Pont-la-Ville
Weber	Daniela	3186	Düdingen
Wenger	Christian	1715	Alterswil
Wisniewski	Tomasz	1715	Alterswil
Wohlhauser	David	1732	Arconciel
Wohlhauser	Markus	3215	Lurtigen
Yerly	Louis-Alexandre	3185	Schmitten
Crema SA		1752	Villars-sur-Glâne

Les variétés de Vacherin Fribourgeois AOP



Classic

Onctueux, d'un goût légèrement acidulé et garni d'une pâte tendre et crémeuse, ses notes fruitées et sa subtile amertume se révèlent pleinement au terme d'un long affinage. Idéal dans une fondue moitié-moitié ou 100% Vacherin Fribourgeois AOP.

Affinage de 9 à 12 semaines

Doux



Extra

Un caractère franc et puissant, un moelleux incomparable et une longueur en bouche sans pareil font de lui la vedette des plateaux de fromages. Régal aux talents multiples, il s'accorde aussi à merveille avec une assiette de pommes de terre en robe des champs.

Affinage 12 semaines minimum

Moyen



Rustic

Affiné longuement et avec soin, le Rustic est une ode aux vertes prairies fribourgeoises dont il dévoile les doux parfums fleuris. Sa saveur éminemment intense fait de lui un agrément de choix pour accompagner un carré de chocolat noir ou un vin capiteux.

Affinage de 12 à 25 semaines

Corsé



Alpage

Issu du lait cru récolté exclusivement dans les alpages, ce fromage aux arômes complexes et raffinés a su s'emparer de l'atmosphère unique qui règne dans les pâturages des Préalpes fribourgeoises pour restituer la richesse des herbages. Sauvagement irrésistible, il est un incontournable des plateaux de fromages.

Affinage de 12 semaines minimum à 25 semaines



BIO

Elaboré selon un cahier des charges respectant scrupuleusement l'environnement, ce fromage savoureusement fondant célèbre le pays fribourgeois grâce à une délicatesse unique, une agréable acidité, un parfait équilibre en bouche et une fraîcheur bienvenue. Le partenaire gourmand pour tout moment de la journée.

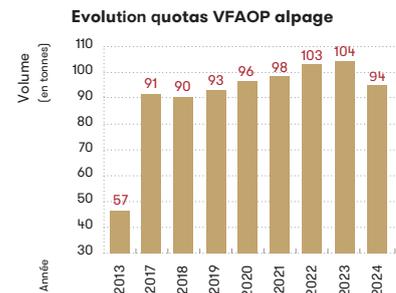
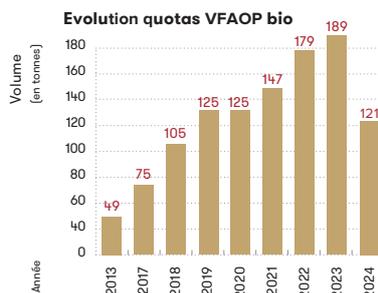
Affinage 9 semaines minimum



Montagne

Né dans les hautes prairies alpines à plus de 900m d'altitude, fruit d'un savoir-faire ancestral, ses nuances délicieusement corsées et fleuries s'associent à une remarquable onctuosité. Savoureux aussi bien jeune que plus âgé, il séduit les gourmets en quête d'authenticité lorsqu'il accompagne des châtaignes, des noix ou des pommes à l'heure du dessert.

Affinage de 9 à 25 semaines



Où retrouver le Vacherin Fribourgeois AOP

5 lieux où déguster une Fondue avec du Vacherin Fribourgeois AOP hors canton:

Lötschberg 3011 Bern	Fribourger Fondue Stübli 8004 Zürich	Café Romand 1003 Lausanne	Hotel Mona 1820 Montreux	Restaurant du col de Bretaye 1884 Villars
--------------------------------	--	-------------------------------------	------------------------------------	---

5 lieux où déguster une Fondue 100% Vacherin Fribourgeois AOP dans le canton de Fribourg:

Restaurant de la Promenade 1630 Bulle	Restaurant du Gothard 1700 Fribourg	Restaurant du Midi 1700 Fribourg	Café Tivoli 1618 Châtel-Saint-Denis	Buvette d'alpage Chez Boudji 1636 Broc
---	---	--	---	--

Les événements sur lesquels retrouver le Vacherin Fribourgeois AOP en 2025

Salon International de l'Agriculture	22 février au 2 mars	Paris
BEA Expo	25 avril au 4 mai	Berne
Fête du Fromage à Gruyères	4 mai	Gruyères
Abyss Festival	26 au 28 juin	Hauteville
LAC NOIR Schwarzsee Festival	21 au 23 août	Schwarzsee
OLMA	9 au 19 octobre	St-Gall
Hôte d'honneur du Salon Suisse des Goûts et Terroirs	29 octobre au 2 novembre	Bulle
World Cheese Awards	13 au 15 novembre	Berne
Les Automnales	7 au 16 novembre	Genève



On connaît bien le Vacherin Fribourgeois AOP en fondue et en raclette ou sur un plateau de fromages, mais il peut aussi être utilisé dans une multitude de recettes.



Découvrir d'autres
recettes avec
du Vacherin
Fribourgeois AOP



Recettes

Raclette de patates douces à l'effiloché de porc et au Vacherin Fribourgeois AOP

Ingrédients (5 personnes)

1 rôti de porc de 800 g
2 petits oignons
200 ml de sauce barbecue
100 ml de ketchup
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 kg de patates douces
50 g de beurre
400 g de Vacherin Fribourgeois AOP

La veille

Préparez l'effiloché de porc

- Épluchez les oignons et coupez-les en dés.
- Préchauffez le four à 140°C, chaleur tournante.
- Versez l'huile d'olive dans une cocotte passant au four.
- Quand elle est chaude, faites-y colorer (sur le gaz, pas dans le four) le rôti de porc sur toutes ses faces.
- Ajoutez ensuite les dés d'oignon et laissez-les dorer.
- Pendant ce temps mélangez la sauce barbecue et le ketchup.
- Quand le rôti et les oignons sont bien dorés, arrosez avec la sauce. Le rôti doit bien être badigeonné sur toutes les faces.
- Couvrez, et enfournez pour 4h30 de cuisson, en retournant une fois à mi-cuisson.
- Une fois cuit, placez votre rôti au réfrigérateur.

Préparation des patates douces

- Lavez, épluchez et coupez en tronçons de 2 cm maximum la patate douce. Plus les morceaux seront petits, plus le temps de cuisson sera réduit.
- Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée. Comptez 20 minutes de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition. Vous pouvez vérifier si vos patates douces sont bien cuites en enfonçant la pointe d'un couteau dans vos morceaux.
- Réduisez le tout en purée puis ajoutez le beurre, mélangez et réservez.

Le montage des cercles

- A l'aide d'une fourchette, effilochez le rôti cuit, puis dressez dans des cercles huilés l'effiloché de porc, puis la purée de patates douces, assaisonnez le tout.

A table

- Allumez les bougies de l'appareil à raclette.
- Déposez une tranche généreuse de fromage puis laissez-le gratiner
- Dressez vos assiettes avec l'effiloché à la patate douce puis versez le Vacherin Fribourgeois AOP immédiatement sur chaque assiette.

Pour une raclette à la saveur plus intense, vous pouvez choisir chez votre fromager le Vacherin Fribourgeois AOP Extra ou Rustic.

Le Club Vaccarinus

Gourmet, épicurien, dynamique, Vaccarinus se présente comme un club rassemblant en son sein des bons vivants de tous horizons, appréciant le Vacherin Fribourgeois AOP et attachés au canton de Fribourg. Fondé en 2019, le Club a pour objectif de faire rayonner le Vacherin

Fribourgeois AOP à travers des ambassadeurs et ambassadrices de caractère. Il puise son nom dans la légende qui voudrait qu'un moine facétieux – Vaccarinus – soit à l'origine du Vacherin.

Chaque année, les membres se réunissent autour de divers événements, dont une traditionnelle soirée annuelle, lors de laquelle les nouveaux membres sont intronisés. Le Club compte actuellement 174 membres.

Quelques membres du Club



Nadine Gobet, Conseillère nationale et Directrice de la FPE



PP Clément, Cuisinier et ancien candidat Top Chef



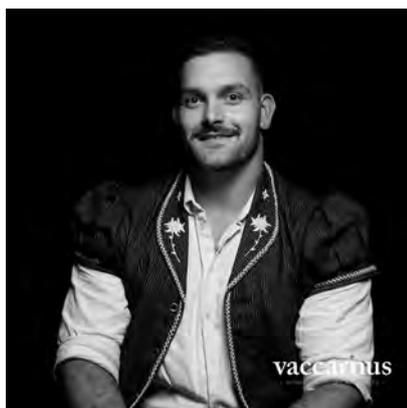
Pierre Monnard, Réalisateur fribourgeois (Platzspitzbaby, Wilder, Winter Palace,...)



Daniela Weber, 1^{ère} et seule femme à diriger une fromagerie qui fabrique du VFAOP



Pierrot Ayer, Cuisinier et propriétaire du Restaurant Le Pérolles, 16 points Gault Millau



Benjamin Gapany, Lutteur suisse et producteur de lait du VFAOP



Alain Lunghi, Président du Club Vaccarinus, Directeur adjoint, Promotion économique



Claire-Lise Rimaz, Vice-Présidente du Club Vaccarinus et directrice de Swiss Leaders

Galerie photos et vidéos

Retrouvez une sélection de photos et de vidéos libres de droits et réservées à un usage médiatique. Les crédits à mentionner sont notés dans le nom du fichier.



<https://vacherin-fribourgeois-aop.ch/fr/jubile-2025/>

Magazine Intensités

L'IPVF publie trois fois par an son magazine Intensités. Tiré à 1600 exemplaires, il s'adresse principalement aux membres de l'Interprofession. Il vise également un public plus large intéressé par le Vacherin Fribourgeois AOP, notamment les professionnels du secteur fromager, les gastronomes et les amateurs de produits du terroir.



<https://vacherin-fribourgeois-aop.ch/fr/a-propos/>

Journées médias

Pour marquer cette année jubilaire, l'IPVF invite les médias à partir à la rencontre des acteurs de la filière lors de journées leur étant spécialement dédiées. A travers différentes thématiques, l'IPVF propose une immersion au cœur de l'histoire et du processus de fabrication du Vacherin Fribourgeois AOP.



L'affinage du Vacherin Fribourgeois AOP dans le Fort de la Tine

Découvrez les étapes de l'affinage du Vacherin Fribourgeois AOP dans d'anciens souterrains datant de la 2^{ème} guerre mondiale. Situé entre les cantons de Fribourg et de Vaud, il a été nécessaire de délimiter précisément la frontière afin que l'affinage du Vacherin Fribourgeois AOP soit conforme au cahier des charges. La visite sera suivie d'une dégustation de différentes productions de Vacherin Fribourgeois AOP.

Visite possible

Entre mai et octobre 2025



L'affinage du Vacherin Fribourgeois AOP dans les Caves de la Tzintre

Découvrez les étapes de l'affinage du Vacherin Fribourgeois AOP d'Alpage dans les Caves de la Tzintre à Charmey. La visite sera suivie d'une dégustation de différentes productions de Vacherin Fribourgeois AOP d'Alpage.

Visite possible

Dés le 20 juin jusqu'en octobre 2025



La Poya et la fabrication du premier Vacherin Fribourgeois AOP de la saison d'alpage

Vivez la tradition de la poya – la montée du bétail à l'alpage en début d'été – aux côtés de la famille Pasquier. Vous aurez aussi l'opportunité de produire le premier Vacherin Fribourgeois AOP de la saison.

Visite possible

Deux premières semaines de juin 2025



Concilier sport et production laitière

Rencontrez Benjamin Gapany, lutteur fribourgeois aux nombreuses couronnes et producteur de lait pour le Vacherin Fribourgeois AOP dans le village de Marsens.

Visite possible

Entre juin et septembre 2025

Un savoir-faire transmis et préservé : la fabrication de Vacherin Fribourgeois AOP depuis trois générations

La famille Pasquier fabrique du Vacherin Fribourgeois AOP depuis 3 générations. Une tradition fromagère depuis plus de 50 ans.

Visite possible

Entre mai et septembre 2025



Plus de 600 ans d'histoire

Le Vacherin Fribourgeois AOP a traversé 6 siècles. Mais quelle est son histoire ? Echangez avec Anne Philipona, historienne et membre du Club Vaccarinus.

Rencontre possible

Entre mai et septembre 2025



Découverte de la vie à l'alpage

Passez une nuit à l'alpage et vivez un réveil aux aurores pour produire du Vacherin Fribourgeois AOP aux côtés de l'un de nos fromagers d'alpage.

Visite possible

Entre mai et septembre 2025



Vous êtes intéressé par une thématique qui ne figure pas dans les propositions ci-dessus ?

N'hésitez pas à nous contacter pour que nous puissions organiser une visite sur mesure selon vos intérêts.



Contacts

Romain Castella

Directeur de l'IPVF

079 543 20 50

romain.castella@vacherinfribourgeoisaoop.ch

Pierre Jenny

Attaché de presse pour la Suisse Romande

Tél. 079 212 09 29

pierrejenny@bluewin.ch

Marielle Aeby

Responsable marketing et communication de l'IPVF

026 564 10 57

marielle.aeby@vacherinfribourgeoisaoop.ch

Susi Schildknecht

Attachée de presse pour la Suisse alémanique

Tel. 079 605 32 84

susi.schildknecht@bluewin.ch