Bulle, le 16 octobre 2025

Communiqué de presse

Une fin d'année riche en événements pour le Vacherin Fribourgeois AOP

Ce matin, l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) a tenu son assemblée générale d'automne à Bulle. L'occasion pour les délégués de l'Interprofession de valider le budget 2026 et de découvrir plus en détails les actions qui mettront en valeur le Vacherin Fribourgeois AOP lors des événements de fin d'année, célébrant à la fois les 20 ans de son AOP et les 30 ans de l'IPVF.

Le Vacherin Fribourgeois AOP maintient le cap

C'est dans un contexte international tendu, notamment lié aux problèmes sanitaires comme la dermatose nodulaire, ou aux nouvelles taxes douanières américaines, que l'IPVF a tenu son assemblée ce matin. A cette occasion, elle a présenté son budget 2026, qui, malgré les défis évoqués, prévoit de maintenir le statu quo au niveau des quantités. L'IPVF espère également que son AOP gagnera des parts de marché en Suisse déjà. Lors de l'assemblée, les délégués ont élu un nouveau membre au rang des fromagers, Stéphane Schneuwly, de la Laiterie d'Arconciel, pour remplacer Philippe Favre, démissionnaire.

Des ateliers inédits autour de la fondue pur Vacherin

Hôte d'honneur du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, qui se tiendra du 29 octobre au 2 novembre à Espace Gruyère à Bulle, le Vacherin Fribourgeois AOP proposera une expérience gourmande et immersive aux visiteurs, mettant en valeur l'ensemble de la filière. A travers des ateliers dédiés – accessibles sur inscription – les visiteurs pourront composer leur propre fondue en sélectionnant leurs 3 Vacherin Fribourgeois AOP préférés parmi une sélection de plus de 30 morceaux. Guidés par des coachs, ils découvriront notamment comment équilibrer les saveurs et maîtriser la température idéale de préparation. En invitant le public à préparer sa propre fondue pur Vacherin, l'IPVF entend démontrer la simplicité avec laquelle chacun peut préparer ce plat emblématique chez soi. Outre les ateliers, un espace cinéma, un photomaton, une reconstitution d'une cave d'affinage ou encore une démonstration du chef fribourgeois PP Clément – dont le restaurant Au Chasseur vient d'être nommé « découverte de l'année en Suisse romande » par le Gault & Millau – raviront les visiteurs.

Une présence marquée en Suisse alémanique

En plus de sa présence à l'Olma à St-Gall jusqu'à dimanche encore, le Vacherin Fribourgeois AOP bénéficiera d'une présence forte au cœur des World Cheese Awards du 13 au 15 novembre prochains à Berne. Parmi les actions phares : un ancien tram bernois, composé de trois wagons et d'une capacité de 44 places, sera entièrement habillé aux couleurs du Vacherin Fribourgeois AOP. Ce tram pas comme les autres offrira aux visiteurs une expérience gourmande unique : la dégustation d'une fondue 100 % Vacherin Fribourgeois AOP, dans une ambiance chaleureuse et authentique.

Invitations aux médias :

- Participez gratuitement à nos **ateliers fondue pur Vacherin** lors du Salon Suisse des Goûts et Terroirs du 29 octobre au 2 novembre 2025. Vous pouvez vous inscrire directement en ligne via ce lien : INSCRIPTION
- Vous souhaitez découvrir une ou plusieurs étapes de la fabrication du Vacherin Fribourgeois AOP directement auprès d'un producteur de lait, d'un fromager ou d'un affineur ? N'hésitez pas à nous contacter.

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. Très apprécié en Suisse, le Vacherin Fribourgeois AOP connait également un succès grandissant à l'extérieur des frontières. Actuellement, plus de 3'000 tonnes sont transformées dont près de 15% sont écoulés à l'étranger. En 2025, elle fête les 30 ans de sa création et les 20 ans de l'obtention de l'AOP de son fromage.

Infos : Jubilé 2025 | Vacherin Fribourgeois AOP
Vous trouverez ici le dossier de presse concernant le jubilé, ainsi que des photos et des vidéos destinées aux médias, avec les informations sur les droits d'auteur.

Contacts :

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