

Le Vacherin Fribourgeois AOP fête ses 20 ans d'AOP & 30 ans d'Interprofession – Un double jubilé plein de saveurs

Un fromage, deux anniversaires – une expérience à savourer : Le Vacherin Fribourgeois AOP est bien plus qu'un simple fromage. Il incarne une tradition vivante, un savoir-faire artisanal et un goût authentique. En 2025, il célèbre deux anniversaires : **20 ans d'Appellation d'Origine Protégée (AOP)** et **30 ans d'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF)**. Une occasion rêvée d'être fêté comme il se doit en tant qu'invité d'honneur du Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle.

Un fromage au caractère bien trempé

Fort de plus de 600 ans d'histoire, le Vacherin Fribourgeois AOP est profondément enraciné dans le terroir fribourgeois. Fabriqué exclusivement dans des fromageries d'alpage ou de plaine du canton, à partir de lait de vaches nourries sans ensilage, il exprime toute la richesse aromatique des Préalpes. Son nom vient du latin "*Vaccarinus*", en hommage au jeune vacher qui, jadis, façonnait les premiers fromages avec soin et passion sur les alpages.

Sa texture fondante et onctueuse, son goût subtil et raffiné, ainsi que sa palette de variétés – de Classic à Alpage, de Bio à Rustic – en font la vedette de tout plateau de fromages et l'élément central de la célèbre Fondue Fribourgeoise, préparée uniquement avec de l'eau et différentes maturations, sans vin.

30 ans d'Interprofession – 20 ans d'AOP

En 1995, les producteurs de lait, fromagers et affineurs se sont unis pour créer l'**IPVF**, avec pour mission de préserver la qualité et l'héritage du Vacherin Fribourgeois. Dix ans plus tard, en 2005, le fromage obtient l'appellation AOP. Aujourd'hui, le Vacherin Fribourgeois AOP est un symbole du **savoir-faire régional et d'une tradition fromagère authentique**.

Un moment inoubliable à Bulle

En tant qu'invité d'honneur, le Vacherin Fribourgeois AOP convie les visiteurs du salon à plonger dans son univers avec tous leurs sens :

- **Atelier fondue**
Tous les jours de 11h30 à 21h30 : Créez votre propre fondue 100 % Vacherin Fribourgeois AOP, guidé par un spécialiste.
- **Mini-cinéma**
Un court film raconte l'histoire émouvante de l'Interprofession et de l'obtention de l'AOP – avec les témoignages des acteurs de la filière.
- **Photobooth & concours**
Immortalisez votre visite et tentez de gagner de savoureux prix !
- **Au cœur de la filière**
Des portraits, des vidéos et des informations vous offrent une immersion dans le quotidien des producteurs.
- **Dégustation & vente**
Laissez-vous séduire par ce fromage d'exception – et repartez avec votre morceau de terroir !

Un fromage qui crée du lien

Qu'il soit dégusté sur l'alpage ou en plaine, au cinéma ou fondu dans un caquelon, le Vacherin Fribourgeois AOP raconte des histoires... à savourer. Son jubilé 2025 est une invitation à rejoindre cette belle aventure fromagère.

Plus d'informations sur : www.vacherin-fribourgeois-aop.ch