Communiqué de presse du 22 novembre 2021

Bouébot, le robot-fondue moitié-moitié !

Seul un vrai Fribourgeois peut réussir une fondue moitié-moitié. Vraiment ? Bouébot a décidé de relever le défi. Il a eu beaucoup à apprendre sur le canton de Fribourg : traditions, fabrication du fromage et connaissance de lieux emblématiques. Petit à petit, il a fait des progrès et est devenu un véritable pro de la fondue.

Bouébot est le premier robot spécialiste en fondue moitié-moitié au monde. Il a été créé à partir d'un doux mélange d'innovation et de respect des traditions.

En participant à ce projet, le Gruyère AOP, le Vacherin Fribourgeois AOP et Terroir Fribourg veulent démontrer le caractère innovant de la branche et intéresser un public plus jeune et connecté. Mais il est important de ne pas oublier que, bien que la technologie aide la filière en modernisant le travail de tous les jours, l'Homme, avec son savoir-faire, reste au cœur d'une AOP.

La réalisation de ce premier robot-fondue a été confiée à la société Workshop 4.0, spécialisée dans la robotique, et qui était déjà à l'origine du « Roboclette ».

Bouébot se présentera pour la première fois au Salon de l'Agriculture à Paris, qui aura lieu du 26 février au 6 mars, puis à Fribourg au Suisse Fondue Festival du 17 au 20 novembre 2022. En attendant, retrouvez ses exploits en vidéo sur le site www.bouebot.com!

Contacts

Terroir Fribourg : Pierre-Alain Bapst, directeur, 026 467 30 31

Workshop 4.0 : Nicolas Fontaine, 079 284 65 20

Bouébo ou Bouébot ? Comment tout a commencé…

Avant l'arrivée de l'été, les armaillis emmènent leur troupeau à l'alpage, où la vie est entièrement rythmée par la nature : un cadre de travail idyllique mais aussi un labeur très dur. A l'époque, ils étaient accompagnés d'un garçon de chalet, appelé *bouébo* en patois fribourgeois. Il s'agissait d'un jeune homme qui se rendait dès l'âge de 14 ans, voire même plus jeune, dans les chalets d'alpage afin d'aider les armaillis, qui eux s'occupaient des tâches plus lourdes comme la fabrication des fromages. Sur les alpages fribourgeois, ce sont le Gruyère AOP et le Vacherin Fribourgeois AOP qui sont principalement fabriqués avec le lait des vaches en estivage.