



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND



Vacherin®
Fribourgeois
SWITZERLAND

Bulle, le 16 novembre 2022

Communiqué de presse

La fondue moitié-moitié désormais protégée par une marque figurative

Les Interprofessions du Vacherin Fribourgeois et du Gruyère se sont associées afin de déposer une marque figurative, protégeant la dénomination « fondue moitié-moitié ». Ce label vise à promouvoir l'utilisation de la recette originale, à savoir 50% de Vacherin Fribourgeois AOP et 50% de Gruyère AOP, tout en assurant une meilleure traçabilité. Cette décision a été prise suite à l'utilisation toujours plus fréquente de la dénomination « fondue moitié-moitié » pour des produits n'utilisant pas les deux fromages AOP, ou alors pas exclusivement.

Une marque pour promouvoir la fondue moitié-moitié

Pour la grande majorité des consommatrices et consommateurs, il va de soi que la recette de la fondue moitié-moitié comprend 50% de Vacherin Fribourgeois AOP et 50% de Gruyère AOP (selon une étude de marché réalisée en 2018). Cependant, il est constaté que de plus en plus de sociétés utilisent cette dénomination pour des produits qui ne contiennent aucune des deux AOP, ou alors pas exclusivement. Cette manière de faire est présente aussi bien dans le canton de Fribourg, qu'au-delà de nos frontières. Pour remédier à cette situation, les Interprofessions du Vacherin Fribourgeois et du Gruyère ont pris la décision de protéger la recette originale grâce à une marque figurative. Celle-ci a été déposée le 27 avril dernier par les deux Interprofessions dans le Registre suisse des marques, la protégeant ainsi contre toute utilisation non autorisée par des tiers.

Améliorer la traçabilité du produit

Si cette protection permettra d'une part d'offrir un meilleur positionnement aux deux fromages AOP et de promouvoir la fondue moitié-moitié authentique, elle vise également à améliorer la traçabilité, gage de qualité pour la clientèle avertie. Les buts de la démarche sont ainsi d'informer les consommatrices et consommateurs de manière simple sur la recette de la fondue moitié-moitié et l'origine des fromages utilisés, tout en garantissant la qualité des mélanges de fromage et des fondues prêtes à l'emploi. Les entreprises souhaitant se faire certifier pourront s'annoncer dès la semaine prochaine auprès du secrétariat d'une des interprofessions, puis la certification sera effectuée par l'organisme intercantonal de certification (OIC). Ce label s'adresse à tous les acteurs, transformateurs et commerçants de fondue moitié-moitié et pas uniquement aux membres des deux Interprofessions.

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND



Vacherin[®]
Fribourgeois
SWITZERLAND

Une convention pour unir les deux AOP

En date du 10 novembre 2022, les présidents (Urs Schwaller IPVF / Pierre-Ivan Guyot IPG) et les directeurs (soussignés) des deux Interprofessions ont signé une convention les réunissant par une société simple (photo en annexe). Avec l'objectif de gérer et promouvoir la marque de fondue moitié-moitié, cette société et sa commission de marque permettront notamment de suivre les admissions de nouveaux partenaires, d'organiser le marketing de la marque et d'accompagner la certification des fondues labellisées.

Contacts :

Romain Castella, Directeur IPVF, 079 543 20 50

Philippe Bardet, Directeur IPG, 079 317 82 61

Annexes :

- Visuel de la nouvelle marque
- Photo de la signature de la convention

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND

Vacherin[®]
Fribourgeois
SWITZERLAND

