



Résumé de la demande d'enregistrement du *Vacherin fribourgeois*

1. Groupement demandeur

Nom: Interprofession du Vacherin fribourgeois

Adresse: Rue Condémine 56, 1630 Bulle 2

Composition: producteurs et transformateurs

2. Nom du produit

Vacherin fribourgeois

3. Protection demandée

Appellation d'origine contrôlée

4. Type de produit

Fromage à pâte pressée non-cuite mi-dure.

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

L'Interprofession du Vacherin fribourgeois est une association ayant pour but de faire enregistrer l'appellation *Vacherin fribourgeois* et de veiller au respect de son utilisation. Il regroupe des sociétés de laiterie, des fabricants ainsi que des affineurs de *Vacherin fribourgeois*.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Le *Vacherin fribourgeois* est une appellation d'origine selon l'ordonnance¹ du 10 décembre 1981 réglant la désignation des fromages suisses. De plus, les noms des cantons suisses sont protégés dans le cadre des accords bilatéraux sur la protection des indications de provenance, des appellations d'origine et des autres dénominations géographiques conclus avec différents Etats, notamment la France, l'Espagne et l'Allemagne.

7. Dossier historique

Le *Vacherin fribourgeois* doit son nom au mot « Vaccarinus », dérivé du latin qui signifie « petit vacher ». Ainsi le Vacherin désigne un petit fromage que le vacher faisait pour son usage personnel. Une légende raconte aussi qu'un moine fribourgeois du monastère de Montserrat, Vaccarinus, tenait le secret de fabrication d'un fromage exquis, dont raffolaient les moines espagnols. L'apparition du terme « Vacherin » remonte au moins à 1420, quand une sentence

¹ RS 817.141

arbitrale condamna le prieur de Broc à offrir douze « vacherins » du Comté de Gruyère au prieur de Lutry. Le *Vacherin fribourgeois* connaît une expansion avec l'apparition, au début du 19^e siècle, des fromageries de villages. Son aire de fabrication s'étend alors petit à petit à la plaine et le *Vacherin fribourgeois* perd son caractère saisonnier. La dénomination *Vacherin fribourgeois* est plus récente. On la retrouve définie dans l'Ordonnance du DFI du 10 décembre 1981 réglant la désignation des fromages suisses.

8. Typicité du produit liée au terroir

Une pluviométrie bien répartie sur l'année et des terres grasses confèrent à la région une production fourragère de qualité. En outre, l'interdiction d'ensilage (à l'exception de l'ensilage de maïs sous certaines conditions pour le jeune bétail), l'exigence que le 70 % de l'affouragement en matière sèche provienne de la surface fourragère de l'exploitation et l'interdiction de certains aliments comme les pulpes et les feuilles de betterave ou de pois constituent les principaux éléments typiques du *Vacherin fribourgeois*.

L'utilisation de chaudières en cuivre, le travail du lait dans un délai maximum de 24 heures, le recours à des cultures spécifiques du *Vacherin fribourgeois*, le lait chauffé à une température relativement basse ainsi que le reposage du fromage sur des planches d'épicéa (*picea abies*) sont des éléments-clé de lien au terroir.

9. Description des méthodes locales, loyales et constantes

Autrefois, le *Vacherin fribourgeois* était un fromage domestique fabriqué sur l'alpage. Avec les années, il a perdu son caractère saisonnier et l'écorce de sapin n'encercle plus systématiquement ses meules. Il peut cependant être reconnu que cette évolution est justifiée et ne brise aucunement le lien au terroir.

10. Cahier des charges

a) Aire géographique

Les limites du canton de Fribourg ainsi que les communes bernoises de Clavaleyres et de Münchenwiler. La production de lait, la transformation et l'affinage s'effectuent exclusivement dans le canton de Fribourg, y compris dans les communes susmentionnées.

b) Description du produit et principales caractéristiques

Le *Vacherin fribourgeois* est un fromage à pâte mi-dure apte à fondre à basse température. Sa forme est une meule ronde avec un talon droit légèrement convexe dont la croûte est de couleur brun-jaune allant du brun-gris à brun-rouge. Il est apprécié autant comme fromage de dessert que dans les fameuses fondues « moitié-moitié » et « fribourgeoise » tout au Vacherin.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Le *Vacherin fribourgeois* est produit à partir de lait cru ou thermisé. Les traitements mécaniques du lait telles que la microfiltration ou l'ultrafiltration sont interdits. Le travail du lait et sa maturation se déroulent dans un délai maximum de 24 heures après la traite la plus ancienne. Le lait estensemencé avec des bactéries lactiques ainsi que des cultures spécifiques au *Vacherin fribourgeois*. L'emprésurage s'effectue à une température de 30 à 33° C. Dès sa fabrication, le *Vacherin fribourgeois* est entreposé durant 30 jours dans une cave « chaude »

(12 à 18° C) et « humide » (88 à 96 %). L'affinage s'effectue sur des planches d'épicéa « picea abies » pendant au minimum 9 semaines.

d) Organisme de certification

La certification du produit selon la norme EN 45'011 est assurée par l'OIC. Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle du *Vacherin fribourgeois* s'appliquant à l'ensemble de la filière.

e) Etiquetage et traçabilité

Le *Vacherin fribourgeois* mentionne sur l'étiquette

- a) le logo officiel *Vacherin fribourgeois* suivant :



- b) la mention « appellation d'origine contrôlée » ou le logo AOC ;
- c) le cas échéant, le logo de la marque privée des fabricants ou des maisons de commerce.

La traçabilité du produit est assurée par une marque de caséine et le marquage à la bande de gaze ou de la ceinture en bois d'épicéa.