



MEDIENMITTEILUNG

Bern, 7. Juillet 2025

Une première pour le tramway: l'Emmentaler AOP parcourt Berne dans un design à trous iconique

Berne célèbre le fromage – l'Emmentaler AOP parcourt la ville. Depuis le 7 juillet 2025, ce tramway unique en son genre, traverse en effet les rues de la capitale dans une apparence à trous iconique, rendant ainsi un hommage mobile au fromage suisse le plus célèbre. En cette année où Berne est sous le feu des projecteurs internationaux en tant que «Capital of Cheese» dans le cadre des World Cheese Awards, Emmentaler Switzerland envoie un signal fort au grand public: un message visible, sympathique et typiquement suisse. www.emmentaler.ch

Berne, qui accueillera officiellement les World Cheese Awards en novembre 2025, devient ainsi le centre de la culture fromagère internationale. Le tramway Emmentaler AOP rendra ce moment spécial visible, en tant que première roulante répandant l'amour du fromage et de la tradition à travers la ville.

Renaissance d'un design iconique

Celles et ceux qui se souviennent des combinaisons de ski des années 90, fièrement portées par Vreni Schneider et l'équipe suisse, reconnaîtront immédiatement le motif: les trous du fromage ont rendu l'Emmentaler AOP mondialement célèbre. Le nouveau tramway Emmentaler AOP reprend ce look emblématique et le transpose dans la rue sous forme de message visuel. Le tramway apporte non seulement du mouvement dans la vie quotidienne des Bernoises et des Bernois, mais aussi une part de l'identité suisse dans l'espace public. «Notre Emmentaler AOP incarne l'origine, le travail artisanal et l'authenticité. Avec le tramway, nous voulons montrer que ce fromage fait partie de notre culture quotidienne», déclare Urs Schluechter, directeur d'Emmentaler Switzerland.

Le 7 juillet 2025, lors de la première du tramway Emmentaler, c'est Nickless qui a assuré l'animation musicale. Ambassadeur d'Emmentaler Switzerland, ce musicien a fourni la bande-

son du premier trajet et a installé une scène dans le tramway à Berne. JUMI, la troupe sauvage de l'Emmental, a quant à elle assuré les moments culinaires. Ce moyen de transport public au nouveau look circule désormais sur une ligne régulière à travers la ville, alliant ainsi quotidien et présence. Le tramway Emmentaler AOP restera en service pendant dix mois, permettant ainsi aux habitants et aux touristes d'arriver à destination, mais aussi d'accueillir les hôtes internationaux des World Cheese Awards en novembre 2025.

Capitale mondiale du fromage en 2025 – Berne est sous le feu des projecteurs

Ce n'est pas un hasard si le lancement du tramway a lieu en 2025. Les World Cheese Awards, l'un des événements les plus importants au monde dans le secteur du fromage, se tiendront en effet pour la première fois en Suisse. Plus de 5'000 variétés de fromages provenant de plus de 40 pays et un jury international d'experts sont attendus à cette occasion. Pour la Suisse, Berne et l'Emmentaler AOP, c'est une occasion unique de mettre en avant leur savoir-faire fromager sur la scène internationale.

La mise en service du tramway Emmentaler AOP marque le début d'une année placée sous le signe du fromage: un événement visible, sympathique et typiquement suisse.

Emmentaler Switzerland

L'interprofession Emmentaler Switzerland assure la promotion de l'Emmentaler AOP naturel, fabriqué à partir de lait cru de manière durable et dans le respect de l'environnement, en Suisse comme à l'étranger, pour le compte de ses membres – composés des trois groupes d'intérêts que sont les producteurs de lait, les fabricants de fromage et les entreprises commerciales. Emmentaler Switzerland propose une image homogène et assure le positionnement de l'Emmentaler AOP dans le monde entier au sein du segment haut de gamme, avec pour objectif d'apporter des avantages concrets à ses membres. Pour ce faire, elle participe à l'élaboration des modalités politiques, juridiques et économiques nécessaires, et met en place un marketing général commun tout en veillant à la protection de la marque. Emmentaler Switzerland s'engage en faveur d'une production et d'un affinage rentables et qualitatifs de l'Emmentaler AOP et soutient une production laitière et fromagère qui tient compte des exigences d'une agriculture et d'une économie laitière naturelles et respectueuses de l'environnement. En outre, l'interprofession assure la protection de l'origine du label de qualité AOP, définit les objectifs de qualité et veille au respect des exigences de qualité précisément définies dans le cahier des charges. www.emmentaler.ch

Pour plus d'informations, veuillez vous adresser:

Service de presse: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon
Téléphone +41 43 488 86 00, pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Emmentaler Switzerland, Cornelia Brechbühl, Senior Manager Brand, Marketing et Communication
Marché Suisse, Zieglerstrasse 43 B, boîte postale, 3000 Berne 14
Téléphone +41 31 388 42 49, c.brechbuehl@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch