

# La fondue en distributeur automatique: une idée qui cartonne et qui essaime

**CONSOMMATION** • La laiterie de Belfaux s'est dotée il y a plusieurs mois d'un distributeur à fondues opérationnel 24 h sur 24. Un concept repris à Oron-la-Ville.

**CHRISTOPHE SUGNAUX**

La fondue ne crée pas seulement la bonne humeur. Elle cartonne également dans le distributeur automatique installé en automne 2005 devant la laiterie Eggertswyler à Belfaux. «Le succès a été au rendez-vous dès le départ et il s'est renforcé au fil des mois. Le 1<sup>er</sup> janvier dernier, nous avons dû réapprovisionner trois fois l'appareil durant la journée», explique Carine Eggertswyler.

Comment est née cette idée de distributeur à fondues? Carine et son mari Michel Eggertswyler expliquent que leur but était de dépanner une clientèle parfois coincée par les horaires «un peu limités» du magasin de la laiterie, et ce sans faire appel à du personnel supplémentaire. «On avait entendu parler de distributeurs à pain et à fleurs et on a décidé de tenter le coup avec du fromage.»

## Réactions immédiates

Le couple prend alors contact avec une entreprise spécialisée dans les appareils de distribution automatique. Celle-ci n'est paraît-il pas convaincue par le projet, mais accepte d'adapter les rayonnages d'une de ses machines que les Eggertswyler rachètent d'occasion. Coût de l'investissement: 15 000 francs, achat d'un monnayeur compris.

Le distributeur est alimenté avec 10 kg de fondue moitié-moitié et 6 kg de pure vacherin. Soit une trentaine de sachets de 400, 500 et 600 grammes. Du fromage à raclette, des portions de fromage ou des tommes complètent l'assortiment.

## Trouver un pain spécial

Quelles ont été les réactions des clients? «Elles ont plutôt été positives et notre automate a tout de suite beaucoup fait parler de lui. On a eu des échos de la Broye jusqu'à la Gruyère», raconte Carine Eggertswyler. «Il paraît qu'on permet d'assouvir toutes les pulsions de fondues!»



Carine Eggertswyler, de la laiterie de Belfaux, a dû réapprovisionner trois fois l'automate le 1<sup>er</sup> janvier dernier. ALAIN WICHT

D'aucuns se sont néanmoins posés des questions sur la conservation des produits. La fromagère de Belfaux souligne que ce n'est pas un problème puisque l'automate est réfrigéré et que tous les produits laitiers qui y sont proposés sont emballés sous vide. La seule différence par rapport à une fondue vendue au magasin? Le prix, qui est 2 francs plus élevé par kilo.

«La principale difficulté a été de dénicher du pain précuit qui ne soit pas congelé et dont la forme soit adaptée à l'automate», poursuit Carine Eggertswyler. «Nous avons heureusement trouvé une solution avec la boulangerie du Vieux-Grenier à Grolley qui a accepté de nous fabriquer un tel produit.» Reste donc aux amateurs à prévoir le coup de blanc, qui ne figure pas dans la liste des produits distribués par l'automate. !

Article paru  
dans  
La Liberté  
du 11.01.2007