



MAFONDUE.CH

L'EXCELLENCE DEPUIS 1905

*Leader des fondues artisanales
en Suisse romande*

**VENTE DE FONDUES
& SACHETS
PERSONNALISÉS**

Clubs, associations et athlètes



AUGMENTEZ VOTRE TRÉSORERIE

*Vous êtes membre d'un club ou association
et cherchez à augmenter sa trésorerie pour la
saison ?*

PROPOSEZ des fondues dans des sachets personnalisés
à l'image de votre société

*Sachets personnalisés
pages 12 à 17*



*Fondues, fromages et
accessoires*

*Catalogue de produits
pages 20 à 21*



SOMMAIRE

Qui sommes-nous ?	4
Notre Histoire	5
Notre concept	6
Exemples de rentabilité	8
Ils nous font confiance	10
Options de packaging	12
Sachets avec stickers personnalisés	14
Sachets personnalisés	16
Nos fondues	18
Catalogue produits	20
Caquelon personnalisé	22
Repas de soutien	23
Logistique	24
Vos avantages	25
Contact	26



QUI SOMMES-NOUS ?

24 ANS D'EXPÉRIENCE ET PLUS D'UN SIÈCLE D'HISTOIRE

Située en Gruyère, MaFondue.ch se spécialise dans la **fabrication artisanale de fondue** depuis 24 ans et est héritière de plus d'un siècle d'histoire, issue d'une longue lignée de paysans et d'entrepreneurs gruériens. L'engagement de MaFondue se manifeste dans la création de **produits authentiques** et reconnus pour **leur haute qualité**.

Depuis 2015, MaFondue aide clubs, associations et athlètes à dynamiser leur trésorerie grâce à des solutions sur mesure basées sur la vente de fondues.

“ La fondue est bien plus qu'un simple mets ; c'est un véritable moment de convivialité, de partage et de pur plaisir gustatif. ”



NOTRE HISTOIRE

L'histoire de MaFondue.ch trouve ses racines dans la fondation de La Laiterie Moderne en 1905 à Bulle, Chef-lieu du pays de la Gruyère. Jusqu'en 1970, la laiterie fabriquait du fromage. Elle devint par la suite le centre romand du Lait Pasteurisé pour les grands magasins. En 2001, Fabien Vallélian, Maître Fromager, Gruérien et attaché aux traditions de sa région, décida de préserver ce patrimoine suisse en reprenant l'exploitation et en la spécialisant dans la production de fondues. Ainsi est née MaFondue.ch, aujourd'hui **leader dans la production de fondues artisanales pour toute la Suisse romande**.



Fernand Genoud, paysan et armailli à Vuadens, grand-père de Fabien. Ses conseils et son influence ont conduit Fabien à devenir fromager !



FABIEN VALLÉLIAN, LE FONDATEUR

Passionné par son métier, entrepreneur et petit-fils d'armailli, Fabien Vallélian, Maître Fromager, s'est engagé à partager le patrimoine culinaire et culturel exceptionnel que représente la fondue suisse.



Bulle, Chef-lieu du pays de la Gruyère

NOTRE CONCEPT

01

CHOIX

Vous choisissez les fondues/produits.



PERSONNALISATION

Vous souhaitez personnaliser vos sachets de fondue ?
Nous les créons pour vous.

Voir pages 12 à 17

02

VENTE

Vous vendez les fondues/produits auprès de vos proches/membres/joueurs

03

COMMANDE & LIVRAISON

Une fois que vous aurez collecté les commandes, vous nous les transmettez et nous vous les livrons.



EXEMPLES DE RENTABILITÉ

Pour 50-100 membres

Chaque membre vend un **total de 10 kg**
(25 sachets à 16,15CHF)
sur 5 mois, soit 5 sachets par mois

→ Marge moyenne par 10kg vendus = **CHF 210.00**

50 (membres) X 210 (marge) = **CHF 10'500**

100 (membres) X 210 (marge) = **CHF 21'000**

MODÈLES DE VENTE

Modèles de vente les plus couramment utilisés pour stimuler les ventes auprès de vos proches, membres ou joueurs.



CONCOURS INTERNES

Mise en place d'une compétition amicale récompensant les meilleurs vendeurs ou meilleures équipes de vente de fondue (ex. Top 3, Top 5).



PRIMES PAR OBJECTIFS

Mise en place d'équipes pour atteindre un objectif de ventes global. Si l'objectif est atteint, toute l'équipe reçoit une prime ou une récompense collective (ex : activité de groupe, dîner, etc.).



OBJECTIFS DE VENTE PAR ÂGE

Mise en place d'objectifs de vente par joueur selon le groupe d'âge auquel il appartient :
Ex. 15 sachets (6kg) pour le groupe de 8 ans, 20 sachets (10kg) pour le groupe de 12 ans et 35 sachets pour le groupe de 20 ans (14 kg).



SYSTÈME DE POINTS

Pour chaque tranche de X nombre de ventes, le joueur cumule des points qui se transforment en récompenses ponctuelles (par exemple des bons d'achats, des réductions ou des produits).



COMMISSIONS

Pour chaque nombre de sachets vendus dans une période donnée, le joueur reçoit une commission en espèces.



PALIER / CASHBACK

À chaque palier de vente atteint par le joueur (ex: 10 kg, 20 kg), les bénéfices sont répartis : 1/3 pour le joueur et 2/3 pour le club.

VOUS AVEZ BESOIN DE CONSEILS ?

Écrivez nous et nous vous contacterons.



ILS NOUS FONT CONFIANCE

SACHETS AVEC STICKERS PERSONNALISÉS



SIERRE BASKET

FC ARDON

FC GRANS-MONTANA

RACLETTE ON TOUR

HC PRILLY

BMX SION

SACHETS PERSONNALISÉS



HC FRIBOURG GOTTERON

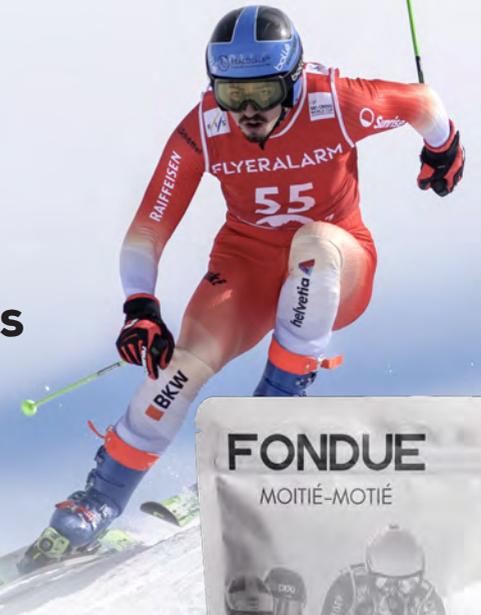
BULLE NATATION

PULLY LAUSANNE FOXES

FC LENS ET FC CHERMIGNON

COLLABORATION AVEC DES ATHLÈTES

Soutenez les talents sportifs suisses en proposant des sachets de fondue personnalisés. Contribuez concrètement à leur parcours et à leur réussite.



FONDUE LUCAS RICHARD

Champion du monde junior 2022 en Skicross et nouvellement qualifié pour la Coupe du monde 2025, Lucas Richard incarne la détermination et l'excellence suisse.

SACHETS PERSONNALISÉS DOYPACK



SENSEE FUTURE

DARIO CABANELAS

LA TOUR

AURÉLIEN COUBÈS

HC SIERRE

ASGI

FC LENS

OPTIONS DE PACKAGING

Ma fondue vous offre de possibilités de packaging uniques et adaptées à vos besoins.



SACHETS AVEC STICKERS PERSONNALISÉS

01



02

SACHETS PERSONNALISÉS



03

NOS FONDUES DU CATALOGUE PRODUITS



Nous avons tout ce qu'il vous faut.



01 SACHETS AVEC STICKERS PERSONNALISÉS

Votre vente, votre fondue ! Valorisez l'enseigne de votre club ou association avec un sticker. Cet emballage est le compromis parfait pour les petites et moyennes commandes.



Délai

Productions des sachets :
10 jours ouvrables



Contenu

Fondue Suisse ou Fondue
de la Gruyère

Optionnel



Stickers

Le premier lot d'impressions
est **gratuit**



Bons de commande

Le design et le premier lot
d'impressions sont **gratuits**



Zone de
personnalisation

Étiquette (format A7)



Design de l'étiquette

Vous n'avez pas de
graphiste?
Contactez-nous!



02 SACHETS PERSONNALISÉS

Personnalisez entièrement le sachet et employez cet emballage comme support de vente efficace. Ce paquet est parfait si vous souhaitez effectuer des commandes dépassant les 5000 sachets, ceux-ci pouvant être utilisés sur plusieurs saisons.



Délai

Productions des sachets :
6 à 8 semaines ouvrables



Bons de commande *Optionnel*

Le design et le premier lot
d'impression sont **gratuits**



Contenu

Fondue Suisse ou Fondue
de la Gruyère



Zone de
personnalisation

Face avant
1/3 face arrière



Design du sachet

Vous n'avez pas de
graphiste?
Contactez-nous!



03 NOS FONDUES

Vous pouvez également proposer à vos clients les sachets dans leur emballage d'origine ! Cette option est adéquate pour tout type de budget et quantité demandée.



Délai
7 jours ouvrables



Contenu
Voir catalogue produits
page 20

Optionnel



Design
Selon le sachet d'origine



Bons de commande ↩
Le design et le premier lot
d'impression sont **gratuits**



CATALOGUE PRODUITS



Fondue Suisse

Retrouvez tout le meilleur de la Suisse dans un sachet

Une fondue moitié-moitié d'exception au caractère incomparable à un prix défiant toute concurrence.



Fondue de la Gruyère

L'authentique goût de la Gruyère

Un harmonieux mélange de Gruyère AOP et de Vacherin Fribourgeois AOP, offrant une fondue onctueuse au caractère unique et irrésistible.

Raclette VAL14

Fondante et savoureuse



1kg



500g



1/2 meule (env. 2,5 kg)



Fondue Rochat

Le goût de l'excellence

Un délicieux mélange moitié-moitié (Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP) élaboré par le grand chef étoilé Monsieur Philippe Rochat.



Fondue Corbyre

Les saveurs de la Gruyère et du Valais

Un mélange entre le caractère du Gruyère AOP et le fameux Raclette AOP du Valais de l'Alpage de Corbyre au-dessus de Crans-Montana.

Raclette du Valais AOP

L'arôme ancestrale du Valais



1/2 meule (env. 2,5 kg)



Fondue Edgard Bovier

Une fusion parfaite de saveurs, de caractère et d'élégance

Cette création culinaire du Chef étoilé Edgard Bovier met à l'honneur trois le Vacherin Fribourgeois AOP, le Gruyère AOP et l'Etivaz AOP.



Fondue Pur Vacherin

Préparée dans la plus pure tradition fribourgeoise

Découvrez l'arôme fine et la texture crémeuse de cette fondue, dont le fromage est fabriqué dans les plaines et alpages du canton de Fribourg.

Fourchettes à fondue

Fourchettes robustes et de qualité



Caquelon Tcheu c'est bon

Ultraléger, antiadhésif et résistant aux éraflures



*Envie de le personnaliser ?
Voir page suivante*

CAQUELON PERSONNALISÉ

Promouvoir et renforcer sa marque

Mettre en avant votre marque avec ce caquelon exceptionnel pouvant être personnalisé avec votre logo.



Exemples de caquelons personnalisés



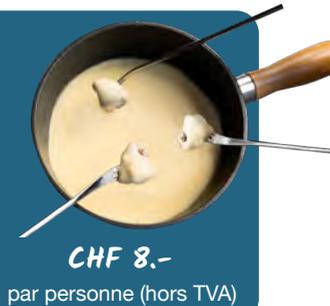
REPAS DE SOUTIEN

La fondue

Soutenir une cause qui tient à cœur, votre communauté, votre association et lui apporter une aide concrète. Le repas de soutien est l'opportunité parfaite pour collecter des fonds et tisser des liens. Avec MaFondue.ch favorisez un moment de convivialité et de partage autour d'une délicieuse fondue à un prix attractif.

*Une soirée parfaite...
MaFondue vous assure un repas joyeux*

Offre valable à partir d'une dégustation de minimum **100 personnes**



CHF 8.-
par personne (hors TVA)



Votre offre comprend

- La Fondue Suisse en sachet de 400g
- Matériel pour la fondue (4 caisses de 6 caquelons / 6 réchauds et 30 fourchettes)

N'est pas compris : Le pain et vin pour la fondue, la livraison ou le nettoyage.

Pour des revenus supplémentaires

VENTE DE FONDUES LORS DE L'ÉVÈNEMENT

Optimisez davantage la rentabilité de votre événement en vendant sur place des fondues et accessoires.

Voir Catalogue de produits / pages 20 et 21

LOGISTIQUE

VOS AVANTAGES

Options de livraison



Livraison par camion frigorifique

	Frais de livraison selon montant de la commande	
Commandes > 30kg*	Commandes < CHF 1000.- CHF 80.- la palette**	Commandes > CHF 1000.- Gratuit

* Poids brut du paquet

** Zermatt: + CHF 35.- supplément train



Transport par la Poste Suisse / PostPac Priority

	Frais de livraison selon le poids du carton	
Commandes < 25kg*	Jusqu'à 10kg CHF 12.- le carton	Entre 11kg et 25kg CHF 18.- le carton

* Poids brut du paquet



Retrait des produits dans nos locaux*

Sans frais de livraison

*Vous pouvez venir retirer votre commande à quai : Froval SA, Rte du Cloalet 10, 1635 La Tour-de-Trême



Délai de livraison

- 7 jours ouvrables
- 10 jours ouvrables pendant la période novembre-décembre



Conditions

- Nos prix s'entendent hors TVA (2.6% et 8.1% en sus)
- Paiement: net à 10 jours



CONCEPT UNIQUE

Vous bénéficiez d'un concept **unique** adapté à vos besoins spécifiques.



PRODUITS DE QUALITÉ

Vous proposez à vos clients des produits de qualité au **prix du marché**.



ACCOMPAGNEMENT

Depuis 2015, MaFondue soutient clubs, associations et athlètes en leur offrant une solution clé en main pour augmenter leur trésorerie grâce à la vente de fondues.



SUPPORT DE GRAPHISTE

Si souhaité, vous avez la possibilité de bénéficier d'une prestation de graphiste à un prix préférentiel.



COMMUNICATION

Si souhaité, nous relayons gratuitement l'information sur les réseaux sociaux. Vous profitez de la notoriété de MaFondue.



LOGISTIQUE PERFORMANTE

Vous êtes assurés d'un système de livraison **performant et rapide**.

CONTACT



+41 26 912 71 82

- Lundi au jeudi : 08:00-12:00 / 13:00-17:00
- Vendredi fermé



club@mafondue.ch

VOS INTERLOCUTRICES



REBECCA ROGGEN

Responsable communication, marketing et vente

+41 26 912 71 82
rebecca@mafondue.ch

Clubs – MaFondue Suisse Général



CAROLINE EMERY

Responsable MaFondue Valais

+41 78 805 50 06
caroline@mafondue.ch

Clubs – MaFondue Valais



RETROUVEZ-NOUS

Découvrez MaFondue.ch et ses dernières nouveautés sur les réseaux sociaux !



MAFONDUE.CH

L'EXCELLENCE DEPUIS 1905



MAFONDUE.CH

L'EXCELLENCE DEPUIS 1905