



## **Communiqué de presse – Pour libre diffusion**

Moudon, le 2 août 2023

Assemblée générale de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP 22-23  
**Le Vacherin Mont-d'Or AOP s'apprête à fêter les vingt ans d'obtention de son appellation d'origine protégée dans un contexte difficile.**

Le vendredi 28 juillet 2023 lors de son Assemblée générale ordinaire aux Charbonnières (commune du Lieu, VD), la présidence, la direction et les invités de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP se sont réjouis de la saison à venir - qui est celle de la célébration des vingt ans de l'obtention de l'appellation d'origine protégée, tout en relevant les difficultés actuelles et à venir auxquelles sont confrontés producteurs, fromagers et affineurs.

### **Une histoire riche et animée, une inspiration pour l'avenir.**

En ces temps incertains, **Jean-Michel Rochat, fondateur du Musée du Vacherin Mont-d'Or, hôte de l'assemblée générale et affineur depuis 1970**, a rappelé que l'histoire du Vacherin Mont-d'Or est longue, qu'elle a été riche et pour le moins animée depuis les premiers temps, il y a plus de 150 ans. Ainsi, la filière a connu les « grandes années de développement entre 1970 et 1980 lors desquelles rien que depuis Le Pont, deux wagons remplis de Vacherins partaient chaque soir en saison pour approvisionner toute la Suisse ». Le Vacherin Mont-d'Or « était partout et la production totale s'élevait à plus de 1'000 tonnes dans les meilleures années ». Puis l'Interprofession connût les années noires de 1985 à 1988 où le Vacherin Mont-d'Or failli disparaître à cause des problèmes sanitaires rencontrés. Mais ses acteurs ont su prendre les mesures nécessaires, avec l'élaboration notamment d'un cahier des charges approprié pour la production avec du lait thermisé. « A force de travail acharné, d'investissements importants et grâce aux soutiens reçus », la production est relancée et après une reprise difficile, la confiance est regagnée dès les années nonante pour ce produit unique au monde qui séduit aujourd'hui les amateurs de produits locaux, authentiques et de qualité, en Suisse et à l'étranger.

### **Une saison 2022-2023 décevante, en ligne avec les autres fromages suisses.**

**Le président Paolo Degiorgi**, après avoir salué les nombreux membres, personnalités et invités présents, relève que cette histoire riche et les difficultés surmontées ont aussi participé à l'élaboration et à la mise en place de la démarche AOP qui a abouti il y a vingt cette année. « AOP : trois lettres, un acronyme pour un produit à jamais protégé dans son unicité. Trois lettres pour définir une aire géographique bien précise, une filière de production unique au monde et un cahier des charges détaillé et exigeant. Mais trois lettres qui ne suffisent pas en tant que telles dans un contexte difficile comme celui qui prévaut actuellement ! ». Après les années de pandémie 2019-2021 qui ont chamboulé tous les comportements et résulté en une hausse importante de consommation, la saison 2022-2023 est repartie à la baisse, comme pour tous les fromagers, avec une diminution de l'ordre de -10%. « Les fromages suisses, produits haut de gamme, pâtissent des problèmes d'inflation, de baisse du pouvoir d'achat et pour ce qui concerne l'export, de cherté du franc. »



Ainsi, comme l'on s'y attendait, mais avec une baisse plus grande que prévue, la saison passée a vu la production limitée à 540 tonnes (contre 591 tonnes la saison précédente). « Un résultat qui n'est ni bon, ni satisfaisant » a relevé M. Degiorgi.

### **Objectifs élevés, qualité et authenticité comme mots clefs.**

Pour le président, la moyenne des dix dernières années à savoir 570 tonnes environ, doit rester l'objectif annuel à terme (550 T pour la saison à venir) et les efforts appropriés doivent être fournis, à commencer par le maintien et le développement de la qualité. « La qualité est ce qui fait la renommée du Vacherin Mont-d'Or AOP et doit être l'axe de développement principal pour tout ce qui est entrepris afin de bâtir des liens forts entre les parties prenantes autour des valeurs spécifiques qui sont les nôtres et pour mieux faire connaître notre produit, sa filière et ses propriétés uniques ». Les vingt ans de l'AOP sont une bonne opportunité pour cela : le programme de la saison 2023-2024 sera donc axé sur ces deux mots clefs : qualité et authenticité, avec pour commencer le programme spécial de la Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP les 22 et 23 septembre prochains.

### **Promotion, proximité, contrôle qualité et traçabilité.**

Lors de la présentation du rapport d'activité, **le gérant de l'interprofession Pascal Monneron** a relevé les points suivants : les dégustations sur les lieux de ventes, qui avaient été abandonnées sans beaucoup de conséquences lors des années de pandémie, ont repris mais vont devenir difficiles et devront être questionnées. Le sponsoring du LHC se poursuit, avec un suivi en amélioration et une renégociation annuelle. Les partenariats avec le label de qualité Terravin et avec l'Etivaz AOP restent très positifs et permettent de faire connaître nos produits aux futurs prescripteurs et consommateurs à travers des actions dans les écoles hôtelières. La communication est axée sur la présentation des acteurs de la filière et l'explication des étapes de production, en vidéos notamment. Les relations avec les acheteurs de la grande distribution sont complexes, notamment par le « turn-over » très important des interlocuteurs, mais aussi par une certaine méconnaissance de notre filière, de nos métiers, d'où l'importance des visites de la production qui leur sont proposées, notamment à la nouvelle galerie de visite de la fromagerie Tyrode à L'Auberson, où l'on peut assister en direct à la production ou à la fabrique de boîtes Valartibois à la Vallée de Joux. Pascal Monneron mentionne encore la médaille d'Or obtenue par Frenky Chuard aux Swiss Cheese Awards à Bagnes et la mention obtenue par Patrick Hauser lors du même festival. Enfin, le gérant a relevé l'excellente tenue et les résultats obtenus lors de l'ensemble des nombreux audits et contrôles qualité et il souligne à quel point la traçabilité mise en place est un point très important, en particulier auprès des acheteurs qui y sont très sensibles.

### **Reconduction de la prime spécifique aux producteurs de lait de la filière**

Après la lecture des divers rapports, la présentation des comptes, du budget et les nominations, notamment le remplacement au Comité de M. Vincent Tyrode, démissionnaire, par M. Frenky Chuard, qui sont toutes acceptées, les membres votent la reconduction de la prime spécifique de 2 cts par kg de lait accordée aux producteurs par les fromagers de l'Interprofession afin de les féliciter et les encourager dans le respect du cahier des charges spécifique qui leur est imposé dans le cadre de l'AOP. Le président clôt l'assemblée en souhaitant à toutes et tous une bonne saison, avec un début de fabrication le 18 août et un début des ventes le 15 septembre.



A propos :

**LE VACHERIN MONT-D'OR AOP**  
**Fromage emblématique du Jura vaudois.**

Le Vacherin Mont-d'Or est un fromage suisse d'appellation d'origine contrôlée (AOP) à pâte molle thermisée. Depuis près de deux siècles, c'est la spécialité fromagère du Jura vaudois. Riche en tradition, riche en histoires et riche en goût, ce fromage de saison - qui n'est disponible que de mi-septembre à fin mars - est le seul au monde à se présenter dans un double emballage en bois : la sangle et la boîte.

Coulant, onctueux, croustillant, crémeux et légèrement salé, le Vacherin Mont-d'Or a un goût unique à cause de l'écorce de bois (la « sangle » en épicéa) qui l'entoure. Il est aussi caractérisé par sa boîte en épicéa qui l'empêche de sécher et facilite son rangement et sa conservation.

Véritable produit local, le Vacherin Mont-d'Or AOP et toutes ses composantes, du lait jusqu'au bois de son emballage, proviennent d'un rayon maximal de 25 km autour de son lieu de production. Fabriqué artisanalement chaque année de fin août à début mars environ, le Vacherin Mont-d'Or AOP est affiné pendant une période d'une vingtaine de jours dans les caves d'affinage du Jura vaudois.

Par sa qualité artisanale, par son cahier des charges AOP et par sa rareté ce fromage à pâte molle est un produit « premium » qui se prête à une multitude de recette créatives et délicieuses, dont la plus connue est le Vacherin Mont-d'Or au four.

[www.vacherin-montdor.ch](http://www.vacherin-montdor.ch)

[www.facebook.com/vacherinmontdorAOP](https://www.facebook.com/vacherinmontdorAOP)

**Pour toute information complémentaire :**

Monsieur Pascal Monneron,  
Gérant de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP  
Tel. 079 289 05 50 - [vacherinmontdor@bluewin.ch](mailto:vacherinmontdor@bluewin.ch)