



LE MONDE L'ADORE

## COMMUNIQUE DE PRESSE – POUR LIBRE DIFFUSION

Moudon, le 25 septembre 2023

Plus de 8'000 visiteurs pour une édition exceptionnelle :

### **Grand succès pour la 25<sup>ème</sup> Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP**

La 25<sup>ème</sup> édition de la Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP, célébrée samedi 23 septembre à la Vallée de Joux, était aussi celle du jubilé des 20 ans d'obtention de l'AOP (appellation d'origine protégée) par cette interprofession qui regroupe les producteurs de lait, la douzaine de fromagers et affineurs et les artisans du bois de cette filière unique au monde et (presque) 100% locale.

**Pour le plus grand plaisir des plus de 8'000 participants** (deux mille de plus que l'an dernier) les troupeaux de retour de leur saison d'estivage, les présentations folkloriques et musicales et les activités pour petits et grands se sont succédé de 9 heures à 18 heures au village des Charbonnières (350 habitants), berceau de ce fromage typiquement vaudois.

**Monsieur Guy Parmelin, conseiller fédéral** a honoré en toute simplicité la fête de sa présence. Il a félicité pour leur passion et leur résilience celles et ceux qui perpétuent la tradition de « ce représentant incontournable de notre patrimoine fromager » à travers duquel «s'expriment l'authenticité d'un terroir et l'excellence d'un savoir-faire ancestral.»

**Le Président de l'interprofession, Monsieur Paolo Degiorgi** a relevé quant à lui que la renommée de la tradition fromagère suisse dépend « de la qualité du savoir faire de ses producteurs, fromagers et affineurs. » Cette qualité, certifiée pour le Vacherin Mont-d'Or par le sigle AOP, les consommateurs peuvent la reconnaître et la soutenir « au moment de leur choix en se tournant vers des produits locaux reconnus



LE MONDE L'ADORE

et certifiés plutôt que des « no name », venus on ne sait comment, d'on ne sait-où.

**Les quelques soixante stands** proposant des produits artisanaux de la région – dont ceux des fromagers et affineurs de Vacherin Mont-d'Or AOP – font état de « **ventes exceptionnelles** » selon le gérant de l'interprofession Monsieur Pascal Monneron, alors que **plus de 3'500 repas et collations ont été servis** au public dans les trois cantines et les divers points de restauration.

Au moment du bilan, les organisateurs de la Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP se réjouissent de ce beau succès et remercient chaleureusement les visiteurs, les partenaires, les acteurs, les exposants et tous les bénévoles de l'organisation.

Ils souhaitent à toutes et à tous une belle saison 2023-2024 du Vacherin Mont-d'Or AOP et vous donnent d'ores et déjà rendez-vous **le samedi 21 septembre 2024 aux Charbonnières pour la 26<sup>ème</sup> édition de la Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP.**

**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

**Sélection photo et lien de téléchargement en pages suivantes.**









Une sélection de photos HD (© Reto Duriet/IPVMO – DR) est disponible en lien ici : <https://www.swisstransfer.com/d/8f136a73-9880-4f93-ba15-4c4b512f89c1>



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 protégée (AOP) à pâte molle thermisée. Depuis plus 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 épicea) qui l'entoure. Il est aussi caractérisé par sa boîte en épicea 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 recettes 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)