



COMMUNIQUE DE PRESSE - POUR LIBRE DIFFUSION

St. Georges, le 28 juillet 2022

Assemblée générale de l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP 21-22 **UNE SAISON 2021-2022 EXCEPTIONNELLE ET LA PRUDENCE DE MISE POUR LA NOUVELLE SAISON.**

Le 28 juillet 2022, lors de son Assemblée générale ordinaire à St. Georges (VD), la présidence et la direction de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP ont relevé les points forts d'une saison 2021-2022 exceptionnelle et se sont risquées à poser les perspectives de la prochaine saison, qui s'ouvrira le 16 septembre prochain.

Un contexte tourmenté. Le Président de l'Interprofession **Paolo Degiorgi** après avoir adressé la bienvenue à l'assemblée et aux invités, a rappelé le contexte tourmenté dans lequel évolue – comme toute la société et toute l'économie – la filière du Vacherin Mont-d'Or AOP : la crise du Covid-19 et ses effets prolongés, le ralentissement de l'économie chinoise et mondiale, la guerre en Ukraine et ses conséquences énergétiques et économiques.

Sur le marché, on constate actuellement une reprise des habitudes pré-covid en termes d'attrait des voyages et de consommation et le retour du tourisme d'achat dans les zones frontalières. Il faut aussi constater que l'espoir ressenti durant la crise sanitaire d'un attrait fort et durable pour tout ce qui est local s'estompe déjà. Par ailleurs, la fragilité économique et les craintes relatives à la situation énergétique et ses effets sur le pouvoir d'achat cet hiver sont très présentes actuellement.

Une saison 21-22 d'exception, prudence de mise pour la prochaine. Si la saison 2021-2022 a été exceptionnelle avec près de 600 tonnes de Vacherin Mont-d'Or vendues (la meilleure saison depuis 18 ans, mais avec une croissance due exclusivement à la très forte croissance des exportations!)¹, la prochaine saison est à envisager avec prudence, d'autant que les ventes de la saison précédente ont commencé à baisser fortement dès fin décembre 2021, en coïncidence avec la fin des mesures de restrictions sanitaires...

Des défis importants, d'excellentes bases pour les relever. Sur le moyen et le long terme, les défis posés par le changement climatique, la nécessité de renouveler les infrastructures et de continuer à préparer la relève, ainsi que la gestion des relations avec la grande distribution représentent des challenges importants. L'authenticité et le maintien d'une qualité irréprochable sont pour le Président Degiorgi les deux valeurs cardinales à appliquer pour y répondre avec succès.

¹ **Chiffres clefs de la saison 2021-2022** : ce sont 591 tonnes de Vacherin Mont-d'Or AOP qui ont été écoulées entre septembre 2021 et avril 2022. Près de 89 tonnes ont été exportées, essentiellement en France et en Amérique du Nord, soit une croissance des exportations de +49% par rapport à la saison précédente. La consommation en Suisse a pour sa part légèrement reculé (-3%) par rapport à la saison précédente.



Gérant de l'interprofession, **Pascal Monneron** a quant à lui relevé l'une des raisons de la hausse très importante des exportations, et notamment des exportations vers la France, qui tient à la haute qualité désormais unanimement reconnue des Vacherins Mont-d'or AOP suisses, fromages au lait thermisé qui garantissent aux grossistes et marchands une meilleure constance et une perte moins élevée de marchandise que le Mont d'or français, pourtant moins cher.

Haute qualité et artisanat local : la qualité et la maîtrise de celle-ci² au sein d'une filière artisanale et 100% locale sont donc au cœur de l'ADN du Vacherin Mont-d'Or AOP. C'est ce que relèvent d'ailleurs les initiatives et campagnes de communication menées par l'interprofession, qui mettent à l'honneur le terroir vaudois et le savoir-faire unique de ses artisans. De la confection des sangles et des boîtes en épicea de la forêt du Risoud, à la production et à l'affinage des fromages, tout est réalisé selon un cahier des charges exigeant et dans une aire de production strictement délimitée, dont témoigne l'Appellation d'Origine Protégée, obtenue il y a vingt ans cette année.

Soutiens et partenariats. Inscrit dans sa région, dans son canton, le Vacherin Mont-d'Or soutien aussi le sport local au travers de son sponsoring du Lausanne Hokey Club et du Lausanne Sport notamment. Cet attachement régional se traduit aussi au travers des partenariats que l'interprofession a développé avec le Label de qualité des vins vaudois Terravin, le Gruyère AOP et l'Etivaz AOP à travers notamment de cours donnés dans les écoles hôtelières de la région et chez Gastrovaud.

Un prix d'achat du lait qui encourage les producteurs. Enfin, Pascal Monneron a encore relevé la reconduction de la prime spécifique à l'achat du lait que les membres de l'interprofession s'engagent unanimement à verser à leurs producteurs de lait pour les encourager et les féliciter dans leurs efforts de qualité au travers du respect d'un cahier des charges strict. Cette prime de +2cts au kg vient compléter un prix d'achat du lait pour le Vacherin Mont-d'Or AOP qui est environ 30% supérieur à celui consenti par l'industrie.

Après que les divers rapports ont été présentés et acceptés, la présidence et la direction de l'interprofession ont tenu à remercier les membres sortants de leurs divers Comités, à savoir Monsieur Rochat du Lieu et Monsieur **Christian Mignot**, personnalité haute en couleurs et bien connue du village de St. Georges, qui s'est engagé bénévolement pendant 25 ans, avec énergie, sagesse et dévouement dans toutes les grandes évolutions qu'a connue la filière depuis 1997 !

La Fête aux Charbonnières le 24 septembre prochain. Pour terminer, toutes les personnes présentes ont été invitées à se retrouver le 24 septembre prochain aux Charbonnières pour célébrer la 24^e Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP, qui pourra enfin et si tout va bien se tenir à nouveau après deux années consécutives d'interruption.

² La Direction de l'interprofession a été recertifiée ISO 9001 par le bureau Veritas en 2021 et toutes les exploitations ont adopté le système d'assurance qualité et de management de la qualité MQ-Fromarte. Certaines d'entre-elles ont passé avec brio un audit de surveillance. Enfin, le système de contrôle de conformité de production et de traçabilité « EgoTrace » a été adopté par une grande partie des fabricants-affineurs.



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

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