



COMMUNIQUE DE PRESSE – POUR LIBRE DIFFUSION

Moudon, le 23 septembre 2024

Plus de 8'000 visiteurs pour une édition radieuse :

Carton plein pour la 26^{ème} Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP.

Samedi 21 septembre, après que les bancs de brumes s'étaient dissipés sur les contreforts du Jura vaudois, une foule bigarrée, cosmopolite et familiale se pressait sous un ciel radieux sur la place, dans les rues et sur les chemins des Charbonnières, à la Vallée de Joux.

Venu pour fêter la désalpe et le début de la saisons 24-25 du Vacherin Mont d'Or AOP, ce public enthousiaste et curieux a pu déguster les premiers vacherins de la saison proposés par la douzaine de fromagers et affineurs de cette filière unique au monde et découvrir sur les stands l'artisanat de plus de 70 exposants de la région.

Pour le plus grand plaisir des plus de 8'000 participants les troupeaux de retour de l'alpage, les présentations folkloriques et musicales et les nombreuses activités et démonstrations pour petits et grands se sont succédé de 9 heures à 18 heures dans ce village de 350 habitants, berceau du « roi des fromages vaudois » qui produit du Vacherin Mont-d'Or AOP depuis plus de deux cent ans. Les cantines gérées par les associations locales ont fait le plein, régaland les convives de spécialités locales. Les fromagers comme les artisans du marché font état de « ventes excellentes ».

Madame Valérie Dittli, conseillère d'État vaudoise en charge du département des finances et de l'agriculture a lancé la saison du Vacherin Mont-d'Or AOP en soulignant la chance qu'a le canton et la région d'avoir un fromage si unique, si emblématique. Elle a relevé le travail exceptionnel réalisé par toute la filière pour mettre en place et respecter depuis plus de vingt ans le cahier des charges de l'AOP.



LE MONDE L'ADORE

Enfin, elle a salué la présence du député aux États, **Monsieur Benedikt Würth, Président de l'association suisse des AOP-IGP** qui a quant à lui relevé à quel point le système des AOP joue un rôle important dans la réponse apportée aux attentes et exigences des consommateurs et de la société en termes de traçabilité, de qualité et d'authenticité: « L'AOP, c'est la démonstration et la preuve qu'un produit appartient à un patrimoine culinaire, agricole et culturel spécifique ». Benedikt Würth a remercié et félicité les acteurs de la filière du Vacherin Mont-d'Or AOP pour leur participation active et fidèle au « système des AOP suisses, né il y a 25 ans cette année suite à la loi sur les AOP/IGP de 1997 et fort aujourd'hui de 25 AOP et 16 IGP, qui représentent des milliers de familles d'agriculteurs et d'artisans en Suisse ».

Le Président de l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP, Monsieur Paolo Degiorgi a pour sa part souhaiter dédier cette 26ème édition de la Fête à un homme, **Monsieur Pascal Monneron**, gérant de l'interprofession et Président du Comité d'organisation de la Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP « dévoué depuis plus 25 ans à l'interprofession et depuis plus de 20 ans à l'organisation de la Fête ». Paolo Degiorgi a tenu à remercier chaleureusement « ce fribourgeois venu mettre de l'ordre chez les Combiens pour faire grandir et durer la Fête », qui est surtout le garant tout au long de l'année du bon fonctionnement de l'interprofession et qui prendra sa retraite en 2026.

Enfin, avec beaucoup de sensibilité et d'humour, le Pasteur Joël Guy a déclaré « s'il n'y a pas de fromage au Paradis, je n'ai pas envie d'y aller ». Tout en s'excusant pour cette déclaration iconoclaste, il l'a expliquée par son amour du fromage et du Vacherin Mont-d'Or AOP en particulier, découvert il y a 48 ans à son arrivée en Suisse. Il a expliqué que la mention « fromage » apparaît deux fois dans la bible, la première fois dans l'histoire de David et Goliath : David est envoyé par son père pour apporter « du pain et du fromage » à ses frères, qui sont face à Goliath. Dans la foulée, David va défier et vaincre Goliath.



LE MONDE L'ADORE

La racine hébraïque du mot fromage se rapporte elle à « serré, contracté » comme le caillé bien sûr, mais aussi « comme la sangle qui enserre le vacherin, à l'image de Dieu qui nous enserre de son amour ».

Au moment du bilan, très positif, les organisateurs de la Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP se réjouissent du succès de cette 26ème édition 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 2024-2025 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.



Joël Guy, Pasteur



Benedikt Würth, député, Conseil des Etats



Une sélection de photos HD (© Victor Berthoud/IPVMO – DR) est disponible en lien ici : <https://www.swisstransfer.com/d/f22e5189-7e11-480a-ad4a-df037acd135c>



LE MONDE L'ADORE

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 AOP 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 sa sangle et 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 dans les caves du Jura vaudois où il est retourné et brossé à la main chaque jour, six jours sur sept pendant une vingtaine de jours.

Fondée en 1865, la Société de laiterie des Charbonnières produit, et ce depuis le premier jour, le Vacherin Mont-d'Or que Jules-Moïse Rochat se chargeait en son temps d'affiner. Des documents d'archives font mention de livraisons de Vacherin dès 1845 et sa production dans le Jura vaudois est avérée depuis 1812 au moins.

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 AOP 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