



COMMUNIQUE DE PRESSE – POUR LIBRE DIFFUSION Romanel-sur-Morges, le 19 octobre 2024

Célébration du Vacherin Mont-d'Or AOP de la Fromagerie André à Romanel-sur-Morges, Lauréat du Swiss Cheese Award 2024

Le samedi 19 octobre 2024, les producteurs de lait de Romanel-sur-Morges et l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or ont célébré avec fierté la récente victoire de la fromagerie André aux Swiss Cheese Awards à Lugano, où elle a remporté le prestigieux prix du meilleur Vacherin Mont-d'Or AOP ainsi que celui du **meilleur fromage à pâte molle et fraîche de Suisse**. Ce prix est une véritable reconnaissance pour la famille André, qui voit son fromage couronné pour la troisième fois.

La cérémonie, organisée à la maison de commune, a réuni plusieurs acteurs clés de l'interprofession, du secteur laitier, des autorités locales, ainsi que de nombreux collaborateurs et amis de la famille André. **Guy de Charrière**, président du groupement des producteurs de lait de Morges et environs, a salué le travail de la famille André et soulignant l'implication de la nouvelle génération, Amélie et Robin André, qui perpétuent la tradition familiale.

M. de Charrière a également abordé les défis actuels de la filière laitière en Suisse, notamment les difficultés liées à l'approvisionnement en lait. Il a rappelé avec émotion l'implication de **Philippe Berthoud**, ancien président de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP, qui, il y a 21 ans, a su convaincre les producteurs, dont la fromagerie André, de rejoindre l'AOP, donnant ainsi au Vacherin Mont-d'Or AOP une reconnaissance officielle.

Paolo Degiorgi, président de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP, a pris la parole pour féliciter la famille André au nom de toute l'interprofession. Il a souligné l'importance de la transmission du savoir-faire familial et la place centrale du Vacherin Mont-d'Or AOP en tant que produit régional. Toutes les étapes du lait au produit fini ont lieu dans la région. Le bois de la sangle et de la boîte, ainsi que leur transformation sont issus de la Vallée de Joux.

Lionel Lemaire, syndic de Romanel-sur-Morges, a exprimé sa fierté au nom de la commune, mettant en avant l'excellence que représente la fromagerie André pour la région. Il a souligné l'importance de cette victoire pour Romanel-sur-Morges et a exprimé son soutien indéfectible à cette entreprise familiale. Il ponctue son discours par une anecdote amusante. Son frère, fromager dans le sud de la France lui a indiqué que la Vacherin Mont-d'Or AOP suisse était le meilleur. Sachant que seul la

France et la Suisse en produise, le Vacherin primé ici est donc le meilleur Vacherin Mont-d'Or au monde !

Enfin, **Serge André**, producteur et affineur du Vacherin Mont-d'Or AOP, a clôturé la cérémonie en remerciant chaleureusement tous les invités, ses collaborateurs, ainsi que les producteurs de lait qui rendent cette réussite possible. Il a dédié ce prix à sa famille, en particulier à sa femme Sandra, à son équipe et à tous ceux qui ont contribué à ce résultat.

Cet événement marquant est venu célébrer non seulement une victoire personnelle pour la famille André, mais aussi la reconnaissance du savoir-faire fromager suisse et de la passion qui anime toute une communauté.

Photos de la célébration libre de droits ici :

<https://www.swisstransfer.com/d/ae147a2c-d692-4530-ae98-c66fceeeda56>



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.

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