



LE MONDE L'ADORE

## COMMUNIQUE DE PRESSE – POUR LIBRE DIFFUSION

Moudon, le 11 décembre 2024

Six mille quatre cents boîtes de Vacherin Mont-d'Or AOP produites chaque semaine par la Fondation Polyval à Cheseaux-sur-Lausanne :

### **Quand produit du terroir, circuit court et mission sociale s'alignent.**

Début mai 2024, les responsables de la société Valartibois qui produit les boîtes de Vacherin Mont-d'Or AOP à la Vallée de Joux, s'approchent de la Fondation Polyval, à Cheseaux-sur-Lausanne. But de la démarche : trouver un partenaire local pour procéder à la phase d'assemblage d'une partie des fameuses boîtes en épicéa, tout en incluant activement une dimension sociale à la démarche.

Au terme d'une phase d'évaluation du cahier des charges et une fois validée la faisabilité du projet afin d'assurer la livraison de boîtes parfaitement assemblées, un accord est formalisé entre les deux entités et la collaboration démarre à l'automne.

### **Six mille quatre cents boîtes assemblées chaque semaine chez Polyval.**

Aujourd'hui, ce sont 6'400 boîtes de Vacherin Mont-d'Or AOP – soit 8 à 10% du volume total de la production – qui sont assemblées chaque semaine dans les ateliers de Polyval à Lausanne pour être livrées à la fromagerie André à Romanel-sur-Morges, permettant ainsi de diminuer la distance du trajet de livraison par rapport à celles précédemment effectuées depuis la Vallée de Joux.

### **Un mandat idéalement adapté à la structure et aux employés de la Fondation**

« Nous avons formé dix personnes à l'assemblage des boîtes, et chaque semaine se sont 4.5 équivalent plein temps (EPT) qui sont employés chez nous pour ce travail » témoigne Fabienne Walzer, responsable communication de Polyval. « C'est un travail qui représente de réels avantages pour la structure à mission sociale et d'intégration que nous sommes. En effet, ce mandat permet d'employer chaque jour et pour un même travail, une équipe dédiée sur une période déterminée (de septembre au printemps). Une fois formées et le rythme acquis, les personnes concernées gagnent une vraie autonomie dans leur travail, ce qui permet une supervision plus légère de la part de nos moniteurs. »

### **Un travail collaboratif, pour gagner en indépendance et en confiance.**

« Ce travail de roulement – qui ne nécessite pas de compétences particulières et qui est ouvert à un large public – requiert par contre une grande attention et permet de bien évaluer les capacités manuelles et cognitives des personnes qui l'effectuent. Travaillant en binôme, ce qui leur permet d'apprendre les avantages et contraintes de la collaboration (échange de tâches, remplacement...), nos

collaborateurs gagnent en indépendance, ce qui les valorise et les aide à prendre confiance. »

### **Des fermes de La Vallée aux ateliers de Polyval, une tradition vivante.**

Pour Pascal Monneron, gérant de l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP qui est à l'origine de la création de Valartibois « cette collaboration avec Polyval, outre les avantages sociaux et environnementaux qu'elle procure, est aussi une belle illustration d'une tradition vivante ! En effet, depuis plus de deux cents ans et jusqu'aux années septante, les boîtes étaient assemblées – à la main comme aujourd'hui encore – dans les fermes du Jura vaudois ce qui donnait du travail en hiver aux familles de paysans. Aujourd'hui, ce sont les personnes en situation de handicap ou en réinsertion professionnelle employées par Polyval qui réalisent ce travail. Nous sommes très heureux de pouvoir participer activement à cette mission sociale qui perpétue aussi une tradition locale, bien vivante et qui nous est chère ! »

Selon toute vraisemblance, cette collaboration vertueuse entre deux entreprises vaudoises, qui leur donne à date entière satisfaction à toutes deux, se poursuivra lors de la prochaine saison du Vacherin Mont-d'Or AOP.

Mais d'ici-là, les responsables et les collaboratrices et collaborateurs de Polyval, de Valartibois et de l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP souhaitent à toutes et tous une excellente et gourmande fin d'année 2024.

**En annexe – photos** de l'assemblage des boîtes chez Polyval à Lausanne ; photos du Vacherin Mont-d'or AOP dans son écrin d'épicéa du Jura vaudois (DR – respectivement Polyval et VMO).

### **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

#### **Madame Fabienne Walzer,**

Responsable marketing & communication  
Fondation POLYVAL / Entreprise sociale à vocation industrielle  
Tél. 079 865 54 18 – fabienne.walzer@polyval.ch







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 recettes créatives et délicieuses, dont la plus connue est le Vacherin Mont-d'Or AOP au four.

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

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

<https://www.linkedin.com/company/vacherin-mont-dor-aop/>

[https://www.instagram.com/vacherin\\_mont\\_dor/](https://www.instagram.com/vacherin_mont_dor/)



## **FONDATION POLYVAL**

### **Entreprise sociale à vocation industrielle et de services**

Depuis sa création en 1971, la Fondation Polyval, entreprise sociale à caractère industriel et de services, est un acteur majeur du Canton de Vaud pour l'insertion socio-professionnelle des personnes en situation de handicap ou de grande difficulté sociale.

Active dans 10 sites et employant plus de 700 personnes au bénéfice d'une rente invalidité, la Fondation Polyval s'affirme en tant que partenaire fiable et incontournable du monde économique en proposant des prestations manufacturées garantissant qualité et ponctualité.

Accompagner les personnes dans l'évolution de leur autonomie et de leurs compétences afin qu'elles deviennent pleinement actrices de leur vie professionnelle permet une inclusion authentique dans la citoyenneté, sous la conduite de moniteurs et spécialistes actifs dans des ateliers sécurisés et adaptés.

Aujourd'hui, les plus grandes marques nationales et internationales, confient à Polyval des travaux industriels haut de gamme ou de pointe, validés par des certifications exigeantes, en conscience des valeurs humaines forgeant l'alliance des compétences. La panoplie diversifiée des activités à forte valeur ajoutée promeut un large éventail de prestations.

[www.polyval.ch](http://www.polyval.ch)