



LE MONDE L'ADORE

COMMUNIQUE DE PRESSE – POUR LIBRE DIFFUSION

Moudon, le 12 février 2025

Changement en vue à la direction de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP **Un nouveau gérant prendra les rênes du roi des fromages vaudois**

Après vingt-cinq années d'activités à la tête de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP, Monsieur Pascal Monneron, figure du monde fromager en Suisse, prendra sa retraite au terme de la saison 2025-2026. Il sera remplacé par Monsieur **Cédric Baudois**, qui rejoindra l'Interprofession à partir du 1^{er} août 2025.

La direction de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP, association qui regroupe les producteurs de lait, les fabricants et les affineurs de Vacherin Mont-d'Or AOP requiert une large palette de compétences, à la fois techniques et humaines. Outre la responsabilité - cruciale - du contrôle qualité sur l'ensemble de cette filière complexe, la fonction comprend également la mise en place et le suivi annuel des conditions-cadre de la production et de la commercialisation en concertation avec les membres et les parties prenantes commerciales et institutionnelles de l'Interprofession. La gestion des activités marketing, promotionnelles et de communication, ainsi que les relations avec le public, les institutions et les médias, tout comme l'animation et la gestion du secrétariat général de l'Interprofession et de ses divers organes et commissions complètent ce cahier des charges exigeant.

Au terme d'une mise au concours publique, c'est Monsieur Cédric Baudois, au bénéfice d'une Maîtrise fédérale et de brevets de technologue en industrie laitière qui a été retenu par les organes dirigeants de l'Interprofession. Âgé de 36 ans, domicilié à Carrouge (VD), Cédric Baudois a occupé avec succès divers postes dans des entreprises de production laitière et fromagère, notamment au sein de ELSA Group SA (Migros Industrie) dans les domaines de la fabrication, et plus récemment comme expert de l'innovation, de l'industrialisation, de l'amélioration et de la formation continue.

« En plus des compétences techniques et de l'expérience dans le secteur de la production laitière et fromagère, indispensables à cette fonction, la gérance de l'interprofession requiert des qualités humaines spécifiques pour parvenir à concilier les différents intérêts de nos membres et pour mobiliser en permanence l'ensemble de nos parties prenantes. Le sens de l'écoute et de la communication, la diplomatie, l'enthousiasme et la capacité de conviction sont ici essentielles. **Ce sont toutes ces qualités que nous avons identifiées chez Cédric Baudois. Nous nous réjouissons de le voir nous rejoindre très bientôt** », témoigne Paolo Degiorgi, président de l'Interprofession.

Par ses compétences et sa détermination, Cédric Baudois apportera également les impulsions nécessaires pour relever les défis auxquels fait face l'ensemble de la filière, **comme la diminution du nombre de producteurs de lait, la transmission du savoir-faire et l'important engagement personnel nécessaires pour assurer la relève, ainsi que les besoins en investissement et en innovation pour permettre de renouveler les infrastructures et pour répondre aux exigences du développement durable.**



Photo : Cédric Baudois

Pour toute information complémentaire :

Monsieur Paolo Degiorgi

Président de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP

Tel. 079 106 06 47 - degiorgiipvmo@gmail.com



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, légèrement salé et sans lactose, 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 de l'économie circulaire, 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 dans la région du Jura vaudois. 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 haute 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

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

https://www.instagram.com/vacherin_mont_dor/