



Moudon, le 18 septembre 2025

COMMUNIQUE DE PRESSE ET INVITATION, POUR LIBRE DIFFUSION

Vacherin Mont-d'Or AOP, fromage à pâte molle vaudois sans lactose.

Début de saison pour le délicieux Vacherin Mont-d'Or AOP : ce fromage à pâte molle - sans lactose - originaire du Jura vaudois n'est disponible à la vente que de septembre à fin mars. Il est fabriqué à partir de lait de vache thermisé, selon un procédé artisanal minutieux dans le cadre d'une production régionale et vendu dans des boîtes en bois d'épicéa typiques. L'interprofession célèbre le début de la saison avec la traditionnelle Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP aux Charbonnières (Vallée de Joux). Les droits de douane américains de 39 % concernent également le Vacherin Mont-d'Or AOP suisse.

À partir du 19 septembre 2025, les amateurs de ce fromage à pâte molle unique du Jura vaudois retrouveront le Vacherin Mont-d'Or AOP dans les rayons des bonnes fromageries ou chez les grands distributeurs. Sur les quelque 520 tonnes de Vacherin Mont-d'Or AOP produites chaque année, la majeure partie est vendue sur le marché intérieur. Les droits de douane américains concernent toutefois également le Vacherin Mont-d'Or AOP suisse : environ 5 tonnes ont été exportées vers les États-Unis l'année dernière. L'organisation professionnelle est actuellement en négociation avec ses partenaires pour le marché américain au sujet des conditions d'exportation.

Sans lactose, aussi biologique – et strictement contrôlé.

Le Vacherin Mont-d'Or AOP vaudois est sans lactose, ce que certains consommateurs ignorent très probablement. Cependant, le lactose présent dans le lait disparaît au cours du processus de fabrication et d'affinage, ce qui permet aux personnes intolérantes au lactose de le savourer. Il existe également en version bio. L'ensemble de la production du Vacherin Mont-d'Or AOP est strictement contrôlé via les directives du cahier des charges AOP et en laboratoire, et certifié chaque année.

Cordiale invitation à la Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP.

Le samedi 27 septembre 2024, de 9 h à 18 h, les producteurs du Vacherin Mont-d'Or AOP attendent environ 6 000 visiteurs à la fête d'ouverture de la saison aux Charbonnières, à la Vallée de Joux, avec la désalpe des troupeaux, un marché artisanal, de nombreuses animations folkloriques et une dégustation gratuite de fromage.



Quelques faits concernant le Vacherin Mont-d'Or AOP.

Produit régional, fabriqué en grande partie à la main, le Vacherin Mont-d'Or AOP est un produit véritablement local du Jura vaudois. Tous ses ingrédients, du lait au bois de la sangle qui l'entoure et de son emballage, proviennent d'un rayon maximal de 25 kilomètres autour de son lieu de production. Le Vacherin Mont-d'Or AOP est affiné pendant une vingtaine de jours dans les caves d'affinage de la région, où il est retourné et brossé à la main six jours sur sept. Sur les quelque 520 tonnes produites chaque année, seules 70 tonnes sont exportées. 170 tonnes sont commercialisées en Suisse par les grands distributeurs, principalement Migros et Coop, le reste étant vendu dans les magasins spécialisés.

Le Vacherin Mont-d'Or est un fromage suisse bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP). Fondant, onctueux, croustillant, crémeux et légèrement salé, le Vacherin Mont-d'Or AOP séduit par son goût unique, qui provient de l'écorce d'épicéa qui l'enveloppe. La boîte ronde en bois d'épicéa le protège du dessèchement et facilite son transport et sa conservation.

La sécurité alimentaire est garantie grâce à une qualité élevée.

L'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP investit énormément dans la sécurité alimentaire, à hauteur de cinquante centimes par kilo de fromage. Nous chauffons le lait afin d'éviter la prolifération de germes. Chaque lot est contrôlé par le laboratoire indépendant ARQHA (plus de 1200 contrôles par saison). Nous sommes recertifiés chaque année par Fromarte et ISO. Chaque produit est traçable de sa fabrication à sa consommation. Grâce à ce travail de contrôle minutieux et aux exigences élevées du cahier des charges AOP, nous garantissons une très haute qualité.

Pourquoi le Vacherin Mont d'Or AOP ne contient-il pas de lactose ?

Une partie du lactose s'écoule avec le petit-lait lors de l'égouttage et le lactose résiduel est dégradé lors de la fermentation des bactéries lactiques. La fermentation lactique est contrôlée et mesurée en effectuant un contrôle de pH avant la mise en bain-de-sel de chaque lot.

Dans quelles circonstances des résidus de lactose peuvent-ils apparaître ?

Les résidus de lactose n'apparaissent qu'en cas d'erreurs de fabrication graves, qui ne sont pas spécifiques au Vacherin Mont d'Or AOP : ils peuvent apparaître dans n'importe quel type de fromage lorsque l'acidification échoue. Une cause possible est la présence de résidus d'antibiotiques dans le lait, qui inhibent l'activité des bactéries lactiques responsables de la dégradation complète du lactose. Dans un tel cas, le lot



LE MONDE L'ADORE

est immédiatement trié et détruit. Grâce à l'application stricte des méthodes de fabrication, à des contrôles systématiques et à des analyses de confirmation régulières, les consommateurs peuvent être assurés que le Vacherin Mont d'Or AOP est un produit sans lactose.

Fiche d'information sur les droits de douane américains.

Concernant la taxe de 39 % pour les États-Unis : au cours de la saison dernière, nous avons exporté environ 5 tonnes de Vacherin Mont-d'Or AOP vers les États-Unis. Avec l'augmentation des taxes à l'exportation vers les États-Unis, nous risquons de perdre une partie de ce marché. Actuellement, les différents acteurs de la filière du Vacherin Mont-d'Or AOP sont en négociation avec les exportateurs et les importateurs afin de trouver des solutions permettant de maintenir les marchés existants. La demande de Vacherin Mont-d'Or AOP aux États-Unis restant forte, nous ferons tout notre possible pour trouver des accords. Les répercussions sur le prix final du produit ne sont pas encore prévisibles, mais elles pourraient également influencer la décision d'achat des consommateurs.

Moudon, le 18 septembre 2025

Pour toute information complémentaire :

Cédric Baudois / Pascal Monneron
Gérants de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP
info@vacherin-montdor.ch
079 289 05 50

www.vacherin-montdor.ch
www.facebook.com/vacherinmontdorAOP
<https://www.linkedin.com/company/vacherin-mont-dor-aop/>
https://www.instagram.com/vacherin_mont_dor/

Photos libres de droit disponibles sur demande : info@vacherin-montdor.ch