



LE MONDE L'ADORE

Vacherin Mont-d'Or AOP

L'unique fromage à pâte molle de Suisse à bénéficier d'une AOP



L'APPELLATION

Le Vacherin Mont-d'Or est une Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 2003. Sa fabrication, de la production du lait à l'affinage, répond à un cahier des charges strict déposé auprès de l'Office fédéral de l'agriculture, garantissant origine, méthode et qualité.

UN PRODUIT RARE ET SAISONNIER

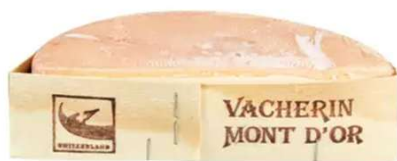
Produit exclusivement du 15 août au 31 mars, le Vacherin Mont-d'Or AOP n'est en vente que de septembre à avril. Cette rareté saisonnière en fait un produit d'appel naturel pour la période automne-hiver.

CARACTÉRISTIQUES

- Fromage à pâte molle, croûte lavée, à la consistance onctueuse et souvent coulante
- Fabriqué à partir de lait thermisé
- Cerclé d'une sangle de liège d'épicéa, qui lui donne ses arômes boisés caractéristiques
- Affiné au moins 17 jours sur planchettes d'épicéa, avec retournements et lavages réguliers
- Sans lactose, sans OGM

FORMATS DISPONIBLES

- Mini Vacherin Mont-d'Or AOP, env. 400 g (sans couvercle)
- Vacherin Mont-d'Or AOP, de 500 g à 3,5 kg
- Vacherin Mont-d'Or AOP Bio, 400 g
- Vacherin Mont-d'Or AOP en tranches
- Vacherin Mont-d'Or AOP en demi



UN PRODUIT THERMISÉ, CONTRÔLÉ ET RÉGULIER

Le Vacherin Mont-d'Or AOP suisse est fabriqué à partir de lait thermisé. Cette thermisation garantit un produit sanitaire maîtrisé, d'une qualité constante d'un lot à l'autre, et assure une plus longue conservation du produit. Elle permet également de préserver la flore native du lait, caractéristique de la région, tout en garantissant la sécurité alimentaire. Autant d'atouts qui en font un produit particulièrement adapté à l'exportation.

Une filière responsable et durable

Le Vacherin Mont-d'Or AOP s'inscrit dans une logique de circuit très court : le lait comme le bois proviennent tous deux de l'aire géographique de production. Les boîtes en épicéa, fabriquées à 70 % par la société Valartibois à la Vallée de Joux, sont un emballage en bois naturel, biodégradable et incinérable, bien plus respectueux de l'environnement qu'un emballage plastique classique. Seul le film de protection, imposé pour des raisons commerciales et sanitaires, échappe à cette logique locale.

CONTRÔLES ET TRAÇABILITÉ

- Filière certifiée ISO 9001, contrôlée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC)
- Taxation qualité mensuelle selon le cahier des charges AOP
- Chaque lot est libéré sous réserve d'analyses microbiologiques



UN GAGE DE QUALITÉ RECONNU

- Médailles d'argent et de bronze au World Cheese Awards 2025
- Filière 100 % suisse : 76 producteurs de lait, 6 fromageries-affineurs, 3 fromageries, 2 affineurs
- Une filière à taille humaine, où le savoir-faire artisanal reste au cœur de chaque étape de production

NOS FABRICANTS-AFFINEURS, AUTANT DE MARQUES À DÉCOUVRIR

Le Vacherin Mont-d'Or AOP est produit par plusieurs fromageries-affineurs, chacune avec sa propre marque, certaines en proposant même plusieurs. Ces marques distinctes permettent de différencier chaque affineur et d'être reconnues par les consommateurs, tout en garantissant partout le même niveau d'exigence AOP.

Fabricant-affineur	Lieu	E-mail
Charles et Patrick Hauser S.A.	Le Lieu	info@hauser-authentique.ch
Fromagerie André SA	Romanel-sur-Morges	info@fromagerieandre.ch
Fromagerie de l'Aiguillon SA	Baulmes	direction@aiguillon.ch
Fromagerie Tyrode Sàrl	L'Auberson	fromagerie@tyrode.ch
La Cave du Pont	Le Pont	lionel@captconseil.ch
Mignot Christian	St-George	cmignot@bluewin.ch
Tschopp Markus, La Cave du Châlet	Les Charbonnières	tschopp-markus@bluewin.ch

POURQUOI LA PROPOSER DANS VOTRE ASSORTIMENT

- Produit identitaire suisse, à forte notoriété auprès de la clientèle
- Se consomme cru à la cuillère, chaud au four (avec pommes de terre ou en fondue), ou décliné de nombreuses façons de le mettre en valeur en cuisine
- Riche en protéines (20 g/100 g) et en calcium (666 mg/100 g)
- Une demande à l'export en forte croissance, avec une progression de +42 % lors de la saison 2025-2026

CONTACT

Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP

Rue Grenade 40, 1510 Moudon

info@vacherin-montdor.ch

www.vacherin-montdor.ch

 facebook.com/vacherinmontdorAOP

 @vacherin_mont_dor

 Vacherin Mont-d'Or AOP

