



## COMMUNIQUE DE PRESSE – POUR LIBRE DIFFUSION

Moudon, le 28 septembre 2022

### **Veaux, vaches, moutons... et un âne qui vous libère en plein vol ! Joli bilan pour la 24<sup>ème</sup> Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP**

Les délices artisanaux d'ici et du monde – à saute-mouton de la frontière – se sont donné rendez-vous samedi dernier le 24 septembre aux Charbonnières pour fêter l'arrivée du Vacherin Mont-d'Or AOP de la nouvelle saison.

**Au plus grand plaisir des quelque 6'000 participants à la Fête**, confitures, tartinades, saucisses et saucissons, pains, pâtisseries, épices, champignons, délices et préparations aux origines proches et lointaines étaient au rendez-vous ce samedi à la Vallée de Joux pour accompagner l'arrivée du Vacherin Mont-d'Or, édition 2022-2023.

Pour la première fois **les tracteurs anciens** ont accompagné la descente des troupeaux de leurs crachotements enfumés, nostalgiques, magnifiques et assumés. Cor des alpes, fanfares, claqueurs de fouets et diverses activités ont été proposés aux quelque 6'000 participants de la Fête, qui se retrouvaient après deux ans d'interruption pandémique. C'est en compagnie du **Maréchal de la famille Rapin**, invité d'honneur, que s'est tenue la fête. Ce fromage artisanal vaudois s'est construit, en 28 ans seulement, un grand succès en Suisse et au-delà des frontières avec 400 tonnes produites l'an dernier.

Présidente du gouvernement vaudois et broyarde comme Le Maréchal, **Christelle Luisier** a relevé le succès et la popularité de cette fête, en a félicité les organisateurs et souligné l'essence de ce qu'est une fête populaire : un fête qui rassemble.

Le Président de l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or, **Paolo Degiorgi** a quant à lui rappelé les résultats très satisfaisants de la saison passée. Il a souhaité à tous les acteurs de la filière du Vacherin Mont-d'Or une nouvelle saison aussi réussie, malgré les difficultés dues à la sécheresse de cet été, à l'inflation des prix et à la crise énergétique annoncée.

La fête a aussi été l'occasion de célébrer **le Ballaigui**, Vacherin Mont-d'Or de Charly et Frenky Chuard à la Fromagerie du Coteau à Ballaigues, qui a été **sacré meilleur Vacherin Mont-d'Or lors des Swiss Cheese Awards 2022** qui se sont tenus à Bagnes (VS) le week-end passé.

Une anecdote enfin, pour souligner combien la nature et les animaux sont chez eux à la Vallée de Joux : après seulement quatre vols de parapente ascensionnels –

l'une des nouveautés de la fête cette année – l'activité a été interrompue : facétieux, l'âne dont cet endroit est le pré avait rongé la corde de retenue du parapente !

La prochaine édition de la fête, en septembre 2024 promet d'être exceptionnelle, puisqu'elle célébrera les 20 d'obtention de l'AOP pour le Vacherin Mont-d'Or.





A propos :

### **LE VACHERIN MONT-D'OR AOP**

**Fromage emblématique du Jura vaudois.**

Le Vacherin Mont-d'Or est un fromage suisse d'appellation d'origine contrôlée (AOP) à pâte molle thermisée. Depuis près 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 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 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 pendant une période d'une vingtaine de jours dans les caves d'affinage du Jura vaudois.

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 au four.

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

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

### **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](mailto:vacherinmontdor@bluewin.ch)