



VACHERIN MONT-D'OR AOP

AIDE MEMOIRE ET ARGUMENTAIRE POUR LES RELATIONS MEDIAS

Mars 2024

Cet aide-mémoire comporte les éléments de réponse et les messages clefs à faire passer lors des contacts avec les médias et l'opinion publique. Il présente (A.) le contexte général à rappeler, (B.) les trois spécificités clefs du VMO à mettre en avant, (C.) les trois principaux challenges actuels sur lesquels communiquer et (D.) les réponses à quelques « questions pièges ».

> Lors des interviews, spécialement quand les questions sont fortement orientées vers un sujet spécifique (les ventes de la saison, une hausse de prix, l'impact de la consommation énergétique, etc.) toujours commencer par remettre les choses dans leur contexte.

A. Contexte :

La filière fromagère suisse connaît actuellement des changements importants. Ils sont le résultat de décisions politiques et économiques passées (libéralisation du marché en 2007) et plus récentes, tout comme celui des modifications dans les modes de pensée, de vie et de consommation qu'on observe dans un contexte marqué par des bouleversements « macro » profonds (environnement, technologie, géopolitique...). Ces changements impactent aussi bien les décisions et actions des consommateurs que celles des acteurs de la filière fromagère, notamment les producteurs de lait, qui sont sous forte pression.

Avec environ 22 kg par personne et par an, les Suisses restent parmi les plus grands consommateurs de fromages au monde et le volume de production de fromages suisses est globalement stable, voire en légère progression sur les dix dernières années¹. Mais l'année 2023 a marqué un tournant important, puisque pour la première fois en Suisse, les importations ont supplanté les exportations, avec notamment la hausse des parts de fromages importés bon marché, comme la mozzarella.

Avec environ 550 Tonnes produites par saison, dont environ 70 à 80 Tonnes vendues à l'étranger, le Vacherin Mont-d'Or AOP connaît une évolution stable sur dix ans, ce qui est réjouissant pour un produit si local, si typique, si délicat et dont la production répond à un cahier des charges très strict et exigeant. Les résultats de la saison 2024 s'orientent exactement dans cette direction.

¹ Voir statistiques 2007-2022 <https://www.swissmilk.ch/fr/producteurs-de-lait/medias/psl-actuel/la-consommation-de-fromage-en-suisse-reste-elevee-et-stable/>

> Lors des interviews, toujours réussir à mettre en avant les trois spécificités suivantes, qui permettent de comprendre pourquoi le Vacherin Mont-d'Or AOP est un fromage très différent des autres, et de valoriser son prix et les avantages qu'il procure

- 1. Circuit court et donc durabilité,**
- 2. Artisanat local et « fait main »,**
- 3. Qualité et sécurité alimentaire.**

(B.) Les spécificités du Vacherin Mont-d'Or AOP.

Qu'est-ce qui fait du Vacherin Mont-d'Or AOP un fromage différent des autres ? Il y a trois points clefs qu'il faut comprendre, parce qu'ils rendent notre produit unique :

- 1. Circuit court :** on parle beaucoup aujourd'hui de « circuit court » et des vertus de ce modèle économique. Or, le Vacherin Mont-d'Or AOP est un fromage 100% local de la région du Jura vaudois, puisque l'ensemble de ses composants – du lait de ses vaches jusqu'au bois de ses sangles – ne peut provenir que d'un rayon maximal de 25 kilomètres autour de son lieu de production, ce qui est stipulé dans le cahier des charges de l'AOP. Dans la majorité des cas, la matière première vient du village même : ainsi, contrairement à tant d'autres produits, les transports de matière sont réduits drastiquement et les acteurs des communautés locales – du bûcheron jusqu'à l'affineur en passant par le paysan, le fromager, ses collaboratrices et collaborateurs - sont essentiels et respectés en tant que tels.
- 2. Artisanat :** le Vacherin Mont-d'Or est un produit délicat, difficile à produire et à affiner, qui nécessite une attention particulière et une importante part de travail manuel. Le lait ne peut être que local et ne peut pas provenir d'un fourrage « ensilé » : pour respecter ce cahier des charges de l'AOP, les producteurs laitiers doivent donc apporter une attention toute particulière au « lait du Mont-d'Or » raison pour laquelle ils touchent une « prime spécifique » par litre de lait qui leur est payée par les membres de l'interprofession. Une fois moulés à la main, les fromages sont ensuite retournés et brossés à la main chaque jour, six jours sur sept, pendant au minimum 17 jours (en règle générale 20 à 25 jours) dans les caves d'affinage du Jura vaudois. Et quelques 750'000 boîtes en épicea local sont elles aussi produites artisanalement par une entreprise locale à la Vallée de Joux : sur l'ensemble de sa filière de production 100% locale, le Vacherin Mont-d'Or AOP est le fromage qui requiert le plus d'intervention humaine.
- 3. Qualité et sécurité alimentaire :** la thématique du contrôle qualité et de la sécurité alimentaire est une thématique extrêmement importante². Notre filière prend ce sujet très au sérieux : chaque lot est tracé et contrôlé systématiquement avant sa commercialisation par un laboratoire indépendant (ARQHA) et plus de 1'200 contrôles

² Selon l'OMS, plus de 420'000 décès annuels à travers le monde sont attribuables à des infections alimentaires.

sont effectués chaque saison entre septembre et mars. L'interprofession est certifiée et recertifiée chaque année par Fromarte et par ISO. Au total, le Vacherin Mont-d'Or AOP investit dans la sécurité alimentaire 50 cts de CHF par Kg. de fromage produit. Grâce à ce travail de contrôle minutieux et grâce aux hautes exigences du cahier des charges AOP, nous garantissons une très haute qualité et depuis plus de quarante ans absolument aucun problème sanitaire n'a été relevé.

Conclusion : finalement, lorsqu'elle se trouve devant l'étal ou le rayon du magasin, toute personne sensible à une consommation et à une production responsable, qui valorise le savoir-faire et le travail d'acteurs locaux avec un produit de qualité à un prix juste, équitable et raisonnable devrait choisir un Vacherin Mont-d'Or AOP et s'en régaler – car il faut aussi bien entendu être un peu gourmand !

> Il est important de partager publiquement les difficultés et challenges auxquels l'interprofession et ses membres sont confrontés. Le but est de faire comprendre les nombreuses contraintes et d'expliquer ce qui est entrepris pour y faire face et s'améliorer constamment. Trois challenges principaux sont à relever :

- 1. La diminution du nombre de producteurs laitiers,***
- 2. Le savoir-faire et l'engagement nécessaire pour assurer la relève,***
- 3. Les investissements nécessaires pour l'infrastructure et la durabilité.***

(C.) Les challenges

Quelles sont les principales difficultés auxquelles la filière du Vacherin Mont-d'Or AOP fait face aujourd'hui ?

- 1. La diminution du nombre de producteurs de lait :** la tendance à l'abandon de la production laitière est une cause de préoccupation pour la filière du Vacherin Mont-d'Or AOP. La production laitière est un métier qui requiert une présence et une attention constantes, dans un contexte normatif et avec des contraintes administratives qui vont en augmentant et avec une rémunération qui est sous forte pression, notamment de la part de la grande distribution. De moins en moins d'agriculteurs sont présents dans cette filière et c'est évidemment un souci important pour les fromagers et les affineurs de Vacherin Mont-d'Or AOP, qui accordent d'ores et déjà une prime spécifique supplémentaire aux producteurs de lait, pour les soutenir et les encourager.
- 2. La relève au sein de la profession des fromagers et affineurs :** la fabrication du Vacherin Mont-d'Or est délicate. Elle requiert un savoir-faire spécifique et un engagement humain importants, dans le cadre d'un cahier des charges AOP strict et d'exigences de traçabilité et de sécurité alimentaire qui sont très élevées. C'est un magnifique métier, mais il faut beaucoup de savoir-faire, un fort engagement et une belle motivation pour le pratiquer.

3. **Le renouvellement des infrastructures et les impératifs de durabilité** : bon nombre des infrastructures (fromageries, caves d'affinage) nécessaires à la fabrication du Vacherin Mont-d'Or devront prochainement être renouvelées ou modernisées, avec notamment en point de mire l'efficacité énergétique, ce qui implique des investissements importants. L'utilisation d'énergies renouvelables est déjà une réalité au sein de la filière (panneaux solaires, utilisation du chauffage à distance au bois, etc.). Mais la production de Vacherin Mont-d'Or AOP présente des particularités. Par exemple, la température nécessaire à la stérilisation des équipements pour respecter les normes d'hygiène et de sécurité lors de chaque production doit être de 90°C : cette température ne peut pas être atteinte uniquement avec les énergies renouvelables de réseau, et nécessite un appoint thermique, pour l'instant d'origine fossile. Il y a des solutions particulières et un équilibre à trouver entre les aspects environnementaux et la réalité technique de notre cahier des charges. Au sein de notre filière, les mesures nécessaires sont prises pour être le plus vertueux possible, là où la technologie et les contraintes le permettent.

Conclusion : la filière du Vacherin Mont-d'Or AOP est constituée d'une riche variété d'acteurs locaux qui sont totalement interdépendants et qui évoluent au sein d'un environnement complexe, exigeant et en forte transformation. Passionnés par leurs métiers, par leurs produits et fortement ancrés dans leur région, ils réussissent depuis plus de deux cents ans à faire vivre une tradition agricole, sylvicole et fromagère unique au monde, pour le plus grand plaisir de nos papilles.

(D.) Questions types :

> Voici les éléments clefs de réponse à apporter si on est interrogé sur :

- Le prix (à savoir qu'il est « élevé »)
C'est un produit délicat, difficile à produire et à affiner, qui nécessite une attention toute particulière avec un cahier des charges AOP très exigeant. **Le Vacherin Mont-d'Or AOP est le fromage qui requiert le plus d'intervention humaine (boîtes, sanglage, affinage, moulage)**. A titre de comparaison, il n'est que 5 cts plus cher au kilo que le Gruyère, qui nécessite nettement moins d'interventions.
- L'emballage
L'emballage en bois est 100% local, en épicéa des forêts du Jura vaudois et il est biodégradable. Il est aussi une partie essentielle de ce goût unique, puisque les tanins de l'épicéa se transmettent au fromage.
- La durabilité
Notre filière s'attache à améliorer sa durabilité en tenant compte de manière équilibrée des dimensions économiques, sociales et environnementales dans le cadre de Objectifs de Développement Durable. **Il faut noter que le Vacherin Mont-d'Or AOP est un produit de circuit court, puisque comme le stipule le cahier des charges, de son lait jusqu'à sa boîte en passant par sa production fromagère et son affinage tout provient d'artisans et d'entreprises locales situées à maximum**

25 kilomètres du lieu de production, dans la région du Jura vaudois. Et plus de 85% de la production est consommée en Suisse. La rémunération de chacun des intervenants de la filière est discutée et fixée chaque année d'un commun accord dans le cadre de l'interprofession, pour **assurer un revenu décent et équitable à chacun des intervenants.** La question énergétique reste un point d'amélioration à travailler, avec des contraintes techniques importantes, avec un équilibre à trouver entre les objectifs environnementaux et la réalité technique du cahier des charges.

- La sécurité alimentaire

On le sait, les problématiques sanitaires restent présentes dans le domaine agroalimentaire. Mais **grâce aux importants investissements et aux mesures mises en place depuis près de quarante ans, la filière du Vacherin Mont-d'Or AOP n'a plus été confrontée à des problèmes de sécurité alimentaire.** C'est le résultat d'un cahier des charges très strict et précis, et d'un processus de contrôle qualité, sécurité, traçabilité qui consiste au contrôle systématique par un laboratoire indépendant de chaque lot produit avant sa commercialisation. **Le contrôle qualité et de sécurité alimentaire de notre filière est parmi les plus stricts du pays et nous investissons 50 ct. par kilo de fromage dans la sécurité alimentaire.**

- Les perspectives

Les changements dans les modes de penser, de vivre et de consommer qu'on observe aujourd'hui dans un contexte de bouleversements environnementaux, technologiques et géopolitiques profonds impactent aussi bien les décisions et actions des consommateurs que celles des acteurs de notre filière. **Dans ce cadre, notre interprofession vise une stabilité sur le long terme, plutôt qu'une croissance effrénée,** en continuant d'assurer une qualité irréprochable à un fromage unique au monde, produit de manière artisanale dans le cadre d'une AOP solide : **un produit local de haute qualité, fait main par un ensemble d'acteurs engagés et ancrés dans leur région.**