



Communiqué de presse – Pour libre diffusion

Moudon, le 29 juillet 2024

Assemblée générale de l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP 23-24

Alors qu'en 2023, pour la première fois, les importations de fromages étrangers ont dépassé les exportations de fromages suisses, les acteurs de l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP soulignent l'importance du travail en commun, de la haute qualité et de l'authenticité de leur produit - 100% local et artisanal – pour le maintien et le développement de leur filière.

Le vendredi 26 juillet 2024 lors de son Assemblée générale ordinaire à Baumes (VD), la présidence, la direction et les invités de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP ont relevé les défis actuels et à venir auxquels sont confrontés producteurs de lait, fromagers et affineurs de Vacherin Mont-d'Or AOP, tout en soulignant les facteurs-clefs de réussite pour l'avenir.

Une saison 2023-2024 placée sous le signe de l'AOP, et de nouveaux défis à affronter.

Après avoir salué les membres, personnalités et invités présents, et tout en remerciant Bernard Claessens et sa famille, propriétaires de la fromagerie de l'Aiguillon à Baulmes pour leur accueil, **Le président Paolo Degiorgi**, rappelle que la saison passée était placée sous le signe des vingt ans de l'obtention de l'AOP, qui protège le Vacherin Mont-d'Or des contrefaçons, et surtout qui fixe un cadre qualitatif précis pour sa production, au travers d'un cahier des charges exigeant dont la mise en application est contrôlée avec rigueur tout au long de chaque saison pour garantir un produit 100% artisanal, vaudois et de haute qualité.

M. Degiorgi a également souligné que le propre d'une interprofession, c'est la volonté d'un ensemble d'acteurs - indépendants mais aussi concurrents - de **s'impliquer ensemble afin d'assurer et de développer la qualité, l'authenticité, la promotion et le succès durable** de leur filière, de leurs produits. Cette action commune et solidaire est particulièrement importante pour une petite interprofession comme celle du Vacherin Mont-d'Or AOP, qui produit un fromage saisonnier délicat, qui nécessite une très grande part de travail manuel et qui répond à des critères d'assurance qualité et à des normes sanitaires spécialement élevées dans un contexte de plus en plus concurrentiel et changeant.

Face aux défis économiques (concurrence internationale de plus en plus forte), aux changements sociétaux (modification des modes et habitudes de consommation) et aux défis climatiques inédits (qui touchent évidemment les acteurs de l'agriculture et de la transformation), il est plus important que jamais de travailler et de se mobiliser ensemble en se posant les bonnes questions pour trouver les bonnes solutions.

Objectifs élevés à terme dans un contexte délicat pour l'industrie fromagère.

Pour le président, le résultat de 526 tonnes de Vacherin Mont-d'Or AOP vendues en 2023-2024 n'est pas satisfaisant, puisqu'il correspond à la production de l'année 2011. Sans viser une croissance exponentielle dans les années à venir, l'atteinte de la moyenne des dix dernières années à savoir environ 570 tonnes par saison doit rester l'objectif annuel à terme, avec un objectif de 540 tonnes pour la saison à venir, qui s'ouvrira le 13 septembre 2024.



Assurance qualité, sérieux et un mix promotion et communication varié et maîtrisé.

Lors de la présentation du rapport d'activités, **le gérant de l'interprofession Pascal Monneron** a relevé les points suivants : dans le contexte fromager actuel, le Vacherin Mont-d'Or AOP s'en sort plutôt bien : la baisse de production de -2,7% vs. la saison précédente est bien moindre que celle d'autres filières fromagères suisses et la progression de +12% des exportations est une contre-tendance réjouissante. « C'est peut-être parce que la qualité de notre produit n'a cessé de progresser, avec des taxations moyennes proches des 20 points, ce qui démontre le sérieux avec lequel nos membres suivent les prescriptions de notre cahier des charges en faveur de la qualité et de la sécurité alimentaire du produit. »

Au titre du marketing, de la promotion et de la communication, Monsieur Monneron a présenté les points forts de la stratégie et des activités de l'interprofession, qui résident dans un mix à la fois créatif et maîtrisé de supports, d'activités et de messages destinés à faire connaître et apprécier le Vacherin Mont-d'Or AOP, avec un budget soigneusement investi et optimisé. Sponsoring du Lausanne Hockey Club, dégustations et présentations du produit sur les points de ventes et dans les manifestations spécialisées (OLMA St-Gall, SIAL Paris, ANUGA Köln, Goûts et Terroirs Bulle, etc.), campagnes d'affichage, dans la presse et à la radio, présence soutenue sur les réseaux sociaux, partenariats avec d'autres produits et marques phares de notre canton comme le label de qualité Terravin et avec Vaud promotion dont le Vacherin Mont-d'Or AOP est l'un des fiers ambassadeurs... sont autant d'activités qui permettent au Vacherin Mont-d'Or AOP de se présenter au public avec un budget limité.

En conclusion, après les divers votes, décharges et validations, et après avoir chaleureusement remercié tous les acteurs - sortants et entrants - de la filière qui s'investissent dans les diverses commissions et comités, ainsi que les partenaires et fournisseurs qui participent à la vie de l'interprofession et de ses membres, Messieurs Degiorgi et Monneron ont rappelé les dates clefs de la saison à venir :

- **Début de fabrication** du Vacherin Mont-d'Or AOP, saison 24-25 : **le 16.08.24**
- **Début de commercialisation** du Vacherin Mont-d'Or AOP, saison 24-25 : **le 13.09.24**
- **Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP 2024** aux Charbonnières: **le 21.09.24**



A propos :

LE VACHERIN MONT-D'OR AOP
Fromage emblématique du Jura vaudois.

Le Vacherin Mont-d'Or AOP 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 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 AOP au four.

www.vacherin-montdor.ch

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