



LE MONDE L'ADORE
DEPUIS 1812

Communiqué de presse, pour libre diffusion - Moudon, le 9 septembre 2026

Malgré la chaleur et la sécheresse qui impactent aussi la production du Vacherin Mont-d'Or AOP, la saison est lancée : la qualité et la saveur de ce fromage de grande tradition sont au rendez-vous !

Pour la première fois dans l'histoire, la saison du Vacherin Mont-d'Or AOP débute plus tôt que d'habitude. La qualité et la saveur du Vacherin Mont-d'Or AOP restent toujours aussi élevées. Cet été, les producteurs et productrices de lait ont dû s'adapter à un climat très chaud et très sec. Quant à l'épicéa, dont le bois compose la sangle et la boîte typiques entourant cette délicatesse fromagère, il est impacté par le réchauffement climatique. La faïtière de la branche discute d'adaptations et elle soutient l'appel adressé au Conseil fédéral et au Parlement pour renforcer la protection des forêts, plutôt que de supprimer les budgets destinés à l'adaptation au changement climatique.

Pour la première fois depuis des décennies, le début de la saison de vente du Vacherin Mont-d'Or AOP a été avancé d'une semaine au 11 septembre 2026 : jusqu'au printemps, les amateurs et amatrices retrouveront ce fromage à pâte molle unique en son genre avec sa sangle et sa boîte en épicéa du Jura vaudois dans les rayons des bonnes fromageries ou des grands distributeurs. La 28^{ème} édition de la Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP - qui célèbre le lancement de la saison et la désalpe des vaches - s'apprête à accueillir ses nombreux visiteurs aux Charbonnières (vallée de Joux) le samedi 26 septembre.

Un été très sec ; les épicéas impactés par le changement climatique. Cet été, les productrices et producteurs de lait se sont adaptés selon les conditions et les possibilités d'un été très sec, redescendant parfois temporairement les troupeaux de l'alpage. Certains ont utilisé du fourrage dès l'été plutôt qu'à partir de l'automne seulement. D'autres ont dû réduire leur cheptel. La qualité du Vacherin Mont-d'Or AOP reste quant à elle constamment élevée : elle est strictement contrôlée par les directives du cahier des charges de l'AOP et avec des tests réguliers en laboratoire. Le bois d'épicéa, composant indispensable du Vacherin Mont-d'Or AOP pour les sangles et les boîtes, provient exclusivement de la région du Jura vaudois et doit être d'une qualité irréprochable. Or, le réchauffement climatique et les périodes de sécheresse entraînent, à long terme, un dépérissement des forêts et une recrudescence des attaques de parasites – un phénomène déjà observable dans le Jura vaudois notamment. Face à ces défis, l'organisation faïtière du Vacherin Mont-d'Or AOP examine diverses solutions pour s'adapter aux effets du changement climatique. Sur le plan politique, « nous soutenons pleinement les demandes adressées à la Confédération et au Parlement de maintenir les budgets destinés à la protection des forêts, c'est-à-dire à l'adaptation des forêts au changement climatique. Ils ne doivent pas être supprimés, ce serait une aberration ! », souligne **Cédric Baudois**, le gérant de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP.

Annexes : invitation à la 28^{ème} Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP ; Fiche descriptive « Vacherin Mont-d'Or AOP » ; Fiche d'information « Sans lactose » ; Fiche d'information « Changement climatique et Vacherin Mont-d'Or AOP ».

Pour plus d'infos : Cédric Baudois, gérant de l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP - info@vacherin-montdor.ch – 078 738 96 38



LE MONDE L'ADORE

DEPUIS 1812

Invitation aux médias

Le samedi 26 septembre 2026, de 9h à 18h, les producteurs vaudois du Vacherin Mont-d'Or AOP invitent à la fête de lancement de saison au village des Charbonnières, à la Vallée de Joux. Depuis 1865, l'histoire du Vacherin Mont-d'Or AOP est liée à celle du village.

Le programme de la fête :

- Plus de 6000 visiteurs et soixante producteur·rice·s et artisan·e·s locaux se retrouvent pour cet événement convivial
- Dès 9h, marché de produits régionaux, stands de restauration, folklore et musique, tournoi de tir à la corde
- Invité d'honneur : Fromage d'alpage Tessinois AOP
- Descente d'alpage des vaches parées et d'autres animaux depuis les pâturages d'été
- Dès 12h discours officiel avec Sabrina Gendotti, députée Tessinoise.
- Dégustation gratuite du premier Vacherin Mont-d'Or AOP des différents producteurs
- Concert de chœur de yodel en clôture à 17h
- Navette gratuite depuis L'Abbaye de 8h à 19h

Après la partie officielle, vous êtes cordialement invité·e·s sous la cantine pour déguster un Vacherin Mont-d'Or AOP chaud. Inscription auprès de

- pour les médias francophones : info@vacherin-montdor.ch
- pour les médias germanophones : graf@kommunikationsberater.ch | 079 271 28 26

Pour plus d'infos : Cédric Baudois, gérant de l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP
info@vacherin-montdor.ch – 078 738 96 38



LE MONDE L'ADORE

DEPUIS 1812

Fiche d'information « A propos du Vacherin Mont-d'Or AOP »

Un produit régional et artisanal, fabriqué avec beaucoup de travail manuel. Le Vacherin Mont-d'Or AOP est un produit artisanal et local du Jura vaudois. Tous ses composants, du lait jusqu'au bois de l'emballage, proviennent de l'aire géographique locale. Le Vacherin Mont-d'Or AOP est fabriqué à partir de lait thermisé et il est affiné durant une vingtaine de jours dans les caves d'affinage de la région. Par ses diverses particularités et du fait des contraintes de son cahier des charges AOP, on peut affirmer que le Vacherin Mont-d'Or AOP est le fromage le plus délicat et le plus compliqué à fabriquer au monde. Sur les quelque 520 tonnes produites chaque année, un peu plus de 120 tonnes, soit une petite partie, sont exportées, essentiellement en France, en Angleterre, en Allemagne et désormais également en Scandinavie. Environ 340 tonnes parviennent dans les rayons suisses via les grands distributeurs Migros et Coop et chez les bons commerces spécialisés en alimentation.

Le Vacherin Mont-d'Or est l'unique fromage suisse à pâte molle bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP). L'organisation faîtière du Vacherin Mont-d'Or AOP verse aux productrices et producteurs une prime de 2 centimes par kilo de lait pour le respect du cahier des charges AOP. Coulant, crémeux et légèrement salé, le Vacherin Mont-d'Or AOP séduit par sa saveur unique, qui doit aussi beaucoup à l'écorce d'épicéa qui l'enserme. Sa boîte ronde elle aussi en bois d'épicéa est une partie intégrante de cette délicatesse : elle protège le fromage du dessèchement, facilite son transport et sa conservation. Le Vacherin Mont-d'Or AOP s'y présente avec une forme de vague à sa surface, démontrant que la mise en boîte a été faite manuellement.

Sécurité alimentaire et qualité garanties. L'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP investit énormément dans la sécurité alimentaire, à raison de cinquante centimes par kilogramme de fromage. Nous thermisons le lait pour prévenir la prolifération de germes et chaque lot est contrôlé par le laboratoire indépendant ARQHA (plus de 1200 contrôles par saison). Nous sommes recertifiés chaque année par FROMARTE (association faîtière des artisans suisses du fromage) et selon la norme ISO9001. Chaque produit peut être tracé de la production jusqu'à la consommation. Grâce à ce travail de contrôle rigoureux et aux exigences élevées du cahier des charges AOP, nous garantissons une qualité très élevée.

Pour plus d'infos : Cédric Baudois, gérant de l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP
info@vacherin-montdor.ch – 078 738 96 38



LE MONDE L'ADORE
DEPUIS 1812

Fiche d'information « Sans lactose » (1/2)

Le Vacherin Mont-d'Or AOP : un fromage sans lactose

Il existe encore de nombreux préjugés sur le lactose dans le fromage. Beaucoup de gens croient à tort que les fromages à pâte dure, mi-dure ou molle contiennent du lactose.

Pour clarifier les choses : en 2012, Agroscope a publié l'étude « Composition du lait et des produits laitiers d'origine suisse ». Sur 44 variétés de fromages à pâte molle testées, toutes, dont 9 Vacherin Mont-d'Or AOP, se sont révélées sans lactose. Selon l'ordonnance du DFI sur l'information sur les denrées alimentaires (déc. 2016), une denrée alimentaire est considérée comme sans lactose lorsqu'elle contient moins de 0,1 g de lactose pour 100 g de produit prêt à la consommation (art. 42, état au 1er juillet 2025). Le Vacherin Mont-d'Or AOP remplit pleinement ce critère. L'interprofession fait également des analyses pour contrôler la présence de lactose.

Comment le Vacherin Mont-d'Or AOP garantit l'absence de lactose

Le Vacherin Mont-d'Or AOP est soumis à des prescriptions de qualité strictes, mises en œuvre au moyen d'un système de management de la qualité, d'un concept HACCP et d'un cahier des charges précis : les ferments utilisés sont sélectionnés selon les exigences technologiques et font l'objet de contrôles rigoureux. Le pH en fin d'acidification est systématiquement mesuré : il doit être inférieur à 5,40 avant le salage. Ce contrôle, intégré notamment aux procédures HACCP définies par Fromarte, contribue à garantir à la fois la sécurité alimentaire et l'absence de lactose résiduel.

Pourquoi le Vacherin Mont-d'Or AOP ne contient plus de lactose

Une partie du lactose s'écoule avec le petit-lait, le reste étant dégradé pendant la fermentation par les bactéries lactiques. La fermentation lactique (pH) est contrôlée pour chaque lot avant son passage au bain de salage. Cela distingue le Vacherin Mont-d'Or AOP des fromages frais, dont la teneur en lactose peut atteindre jusqu'à 2,5 g/100 g.



LE MONDE L'ADORE

DEPUIS 1812

Fiche d'information « Sans lactose » (2/2)

Dans quelles circonstances des résidus de lactose peuvent apparaître

Des résidus de lactose n'apparaissent qu'en cas de défauts de fabrication graves, qui ne sont pas spécifiques au Vacherin Mont-d'Or AOP : ils peuvent survenir avec n'importe quelle sorte 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 est immédiatement écarté et détruit. Grâce à l'application stricte des procédés de fabrication, à des contrôles systématiques et à des analyses de confirmation régulières, les consommateurs peuvent avoir l'assurance que le Vacherin Mont-d'Or AOP est un produit sans lactose.

Pour plus d'infos : Cédric Baudois, gérant de l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP
info@vacherin-montdor.ch – 078 738 96 38



LE MONDE L'ADORE

DEPUIS 1812

Fiche d'information « Changement climatique et Vacherin Mont-d'Or AOP »

Production et livraison de lait : en raison de sa taille modeste, l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP ne détient qu'une part très limitée du marché laitier. Elle est donc moins fortement touchée par les conséquences du changement climatique sur la production laitière que d'autres. Elle verse en outre aux producteurs une plus-value sur le lait pour le respect des directives du cahier des charges de l'AOP. Durant cet été 2026 chaud et sec, les productrices et producteurs de lait ont souffert, mais se sont adaptés. Selon les circonstances, ils sont redescendus des alpages et n'ont remonté les troupeaux que plus tard. Ils ont utilisé du fourrage dès l'été, et non seulement à partir de l'automne, comme d'habitude. Certains ont dû réduire leur cheptel. La conscience des changements en cours est bien présente ; des solutions sont recherchées et l'adaptation de la filière est en cours.

Production et approvisionnement en bois : le bois d'épicéa est une composante centrale, unique et indispensable du Vacherin Mont-d'Or AOP et l'une de ses principales caractéristiques distinctives. Le bois utilisé pour les sangles et les boîtes du Vacherin Mont-d'Or AOP provient exclusivement de la région (aire géographique du Jura vaudois). Il doit être d'une qualité irréprochable – la souplesse est notamment essentielle pour les sangles et les cercles des boîtes (qu'on appelle les targes). À long terme, le réchauffement et les périodes de sécheresse entraînent un dépérissement des forêts du Jura vaudois – un phénomène déjà observé et documenté. L'épicéa fait partie des essences qui souffrent particulièrement de la sécheresse, notamment à cause du bostryche et d'autres maladies liées à la sécheresse. Enfin, la mécanisation croissante de la sylviculture laisse moins de temps pour le levage des sangles à même le tronc, une opération effectuée à la main directement en forêt.

Face aux conséquences du changement climatique et des sécheresses, la filière du Vacherin Mont- d'Or AOP s'adapte, et elle appuie fermement les demandes de soutien au monde forestier et paysan de la part de la Confédération et des cantons.

Pour plus d'infos : Cédric Baudois, gérant de l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP
info@vacherin-montdor.ch – T 078 738 96 38