



Le Vacherin Mont-d'Or AOP est commercialisé de septembre à avril. Pour prolonger le plaisir au-delà de la saison, il peut aussi être congelé.

Le Vacherin Mont-d'Or fait sa rentrée plus tôt que prévu

TERROIR

Samedi, la 28^e fête de cette spécialité saisonnière à pâte molle animera Les Charbonnières (VD). Né d'une longue tradition, façonné à la main, le fromage à la sangle d'épicéa voit le climat bousculer un calendrier qui semblait immuable.

TEXTE Aurélien Krause · PHOTO Adobe Stock

La vallée de Joux se prépare à fêter son fromage. Samedi, aux Charbonnières (VD), la 28^e Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP attend plus de 6000 visiteurs et une soixantaine de producteurs et d'artisans, entre marché du terroir, descente des troupeaux et fromage d'alpage tessinois en invité d'honneur. Le roi de la fête, lui, a pris de l'avance: les premières boîtes sont en rayon depuis le vendredi 11 septembre, une semaine plus tôt que d'habitude. Une première, selon l'interprofession. Le Vacherin Mont-d'Or AOP est un fromage de saison, produit du 15 août à la fin mars dans la vallée de Joux et au pied du Jura vaudois. Sa tradition remonte aux hivers où le lait, trop peu abondant pour remplir les grandes meules à pâte dure, était transformé en petits fromages crémeux, maintenus dans leur forme par un cerclage d'épicéa.

Un critère mis à mal

Pour les 76 producteurs de lait de l'appellation, ce calendrier impose un délicat équilibre: le fromage ne se fabrique qu'une partie de l'année, tandis que les vaches continuent de produire du lait en toute saison. «Le lait, ce n'est pas une vanne qu'on ouvre et qu'on ferme», explique Guy de Charrière, producteur à Sévery (VD). Chaque vacherin est le fruit d'un travail long et presque entièrement manuel. Le lait est thermisé, puis emprésuré en cuve. Le caillé est moulé et sanglé à la main, avant d'être plongé dans un bain de sel. Les fromages sont ensuite affinés

au moins dix-sept jours sur des planchettes d'épicéa, retournés et lavés régulièrement, jusqu'à l'emboîtement qui imprime à leur croûte son ondulation caractéristique. Cet été n'a pourtant pas été de tout repos pour les producteurs. Selon le cahier des charges du vacherin Mont-d'Or AOP, plus de 70% de la ration des vaches doit provenir de l'herbe et du foin sec de l'exploitation. Or, sur les alpages, plus d'un tiers des troupeaux ont regagné la plaine dès la fin juin. «On a dû passer à une alimentation hivernale pendant septante jours d'affilée», raconte Guy Berseth, producteur de lait pour le Mont-d'Or à Saint-George (VD).

L'épicéa en souffrance

Le vacherin ne dépend pas seulement du lait: l'épicéa fournit ses sangles, ses boîtes et ses couvercles. Fragilisée par les sécheresses, cette essence connaît un ralentissement et une mortalité croissante, aggravés par la prolifération du scolyte, un coléoptère. Or le cahier des charges exige un bois de la région. Des artisans spécialisés, les «sangliers», prélèvent encore son écorce à la main. Quelque 550 kilomètres de bandes sont récoltés chaque année pour cercler les fromages et leur transmettre leurs notes boisées. Valartibois SA, à L'Abbaye (VD), façonne aussi près de 800 000 boîtes par an. «C'est un travail colossal», rappelle Cédric Baudois, gérant de l'interprofession. Avec une ressource locale fragilisée, l'approvisionnement

s'annonce délicat. «C'est un challenge pour les années à venir», reconnaît-il.

La branche se réinvente

Face à ces changements, la filière s'organise. L'arrivée en rayon avancée d'une semaine en est la retouche la plus visible: elle permet de vendre plus tôt, à la satisfaction des grands distributeurs, et de s'aligner sur le calendrier du Mont d'Or français, son concurrent direct. Plus discrètement, une réflexion est engagée pour faire évoluer des règles héritées de décennies de pratique. Sur l'épicéa comme sur le fourrage, il faudra se montrer réactif, prévient Guy Berseth: «Quand le climat évolue, on n'a aucune maîtrise. On peut seulement constater, et s'adapter.» L'enjeu, dit-il, n'est rien de moins que de continuer à produire «ce magnifique produit». Samedi, aux Charbonnières, la fête battra son plein, entre le tournoi de tir à la corde et le chœur de yodel. «Derrière ce folklore, il y a un travail énorme», rappelle Guy Berseth. Le public, lui, pourra déguster chez chaque producteur le premier vacherin de la saison. À vos cuillères!

+ D'INFOS

Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP, samedi 26 septembre, Les Charbonnières, de 9h à 18h. Marché du terroir, descente des troupeaux dès 9h30. vacherin-montdor.ch

Projet fédéral sur les PFAS: les critiques fusent de toutes parts

ALIMENTATION

La consultation sur la gestion des denrées contaminées aux PFAS s'est achevée vendredi dernier. La proposition de mélanger des aliments dépassant les valeurs limites avec d'autres moins contaminés divise.

TEXTE Keystone-ATS
PHOTO Adobe Stock

Le projet fédéral destiné à gérer les denrées alimentaires contaminées aux PFAS suscite une forte opposition. Organisations de consommateurs, scientifiques, écologistes, agriculteurs et PLR contestent le dispositif, pour des raisons très différentes. La consultation s'est achevée vendredi dernier. Les PFAS sont des substances chimiques persistantes utilisées dans de nombreux produits industriels. Elles s'accumulent dans l'environnement et peuvent se retrouver dans la chaîne alimentaire.



Au cœur des critiques, une mesure prévue pour trois ans: permettre de mélanger des denrées dépassant les teneurs maximales en PFAS avec des produits moins contaminés de même nature, à condition que le produit final respecte les valeurs limites. Un étiquetage devrait informer les consommateurs.

Opposition au mélange

La Fédération romande des consommateurs (FRC) et le WWF rejettent le principe du mélange car il ne retire aucun PFAS de la chaîne alimentaire. Les Vert-e-s et le PS s'y opposent également. Le PLR refuse lui aussi la révision. Le Centre soutient le projet, mais juge l'étiquetage «peu adapté à la pratique». Le monde agricole est plus partagé. L'Union suisse des paysans (USP) rejette le projet dans sa forme actuelle, tout en défendant le mélange comme solution praticable. Elle demande notamment de supprimer l'étiquetage et certaines contraintes de traçabilité, et réclame une indemnisation rapide des exploitations touchées. Prométerre craint que les produits concernés ne trouvent pas preneurs. Le projet est discuté au Parlement. Le Conseil des États a accepté lundi 14 septembre une motion demandant de suspendre une directive fédérale destinée à uniformiser l'application des teneurs maximales en PFAS. Le National doit encore se prononcer. Depuis 2024, des teneurs maximales s'appliquent notamment à la viande, au poisson et aux œufs.