



Communiqué de presse, pour libre diffusion.

Moudon, le 17 août 2023

LA 25^{ème} FÊTE DU VACHERIN MONT-D'OR MARQUERA LES 20 ANS DE L'AOP.

Le 23 septembre prochain, en présence du conseiller fédéral M. Guy Parmelin, les acteurs de la filière du Vacherin Mont-d'Or AOP invitent les amateurs de produits artisanaux et locaux à se retrouver pour faire la fête aux Charbonnières, déguster les premiers Vacherins Mont-d'Or de la saison et célébrer ensemble les vingt ans de l'obtention de l'appellation d'origine protégée.

Depuis 1865, l'histoire du Vacherin Mont-d'Or AOP est liée à celle des Charbonnières, à la Vallée de Joux. Fier de ce fromage, le village célèbre depuis un quart de siècle, chaque année fin septembre, le début de la saison du Vacherin Mont-d'Or et la descente des troupeaux qui reviennent de leur estivage. Plus de 6000 participants et soixante producteurs et artisans locaux se réunissent pour cette journée conviviale et festive, l'événement folklorique et gourmand de l'année à la Vallée de Joux qui offrira cette année l'opportunité de déguster le roi des fromages vaudois sous de nombreuses formes inédites (crêpes, polenta, rizotto, röstis, etc.).

Cette année la fête célébrera tout particulièrement **les vingt ans de l'obtention de l'appellation d'origine protégée (AOP), qui est la garante d'un produit authentique, local et de haute qualité** et par laquelle les fromagers, les affineurs, mais aussi les éleveurs qui fournissent son lait et les artisans qui fabriquent ses boîtes répondent à un cahier des charges très précis et très exigeant.

M. Guy Parmelin, conseiller fédéral, ouvrira officiellement la nouvelle saison du Vacherin Mont-d'Or. Il sera accompagné des fromagers de **l'Etivaz AOP** et de artisans de la **Charcuterie vaudoise IGP**, invités d'honneur de cette 25^{ème} édition, dont les points forts seront la descente des troupeaux dès 9h30, la dégustation gratuite des nouveaux Vacherins Mont-d'Or à 12h et enfin le concert du Chœur des Montagnards des Moulins (Pays-d'en-Haut) à 16 heures.

Date : le 23 septembre 2023

Horaires : de 09h00 à 18h00

Lieu : Les Charbonnières, Vallée de Joux

Programme : programme complet en annexe.

Pour plus d'info:

Pascal Monneron

Gérant de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP

vacherinmontdor@bluewin.ch

Tel. 079 289 05 50



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 protégée (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 AOP 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

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