



Moudon, 12. Februar 2025 / Medienmitteilung

Stabsübergabe an der Spitze der Branchenorganisation Vacherin Mont-d'Or AOP

Cédric Baudois folgt auf langjährigen Geschäftsleiter

Nach fünfundzwanzig Jahren an der Spitze der Branchenorganisation Vacherin Mont-d'Or AOP wird Pascal Monneron, ein bekanntes Gesicht in der Schweizer Käsewelt, zum Ende der Saison 2025/26 pensioniert. Seine Nachfolge tritt Cédric Baudois an, der im August 2025 zur Branchenorganisation stösst. Der Experte für Innovation und Industrialisierung arbeitete zuletzt erfolgreich bei der Elsa Group, einer führenden Milchverarbeiterin innerhalb der Migros-Gruppe.

Die Branchenorganisation Vacherin Mont-d'Or AOP vereint Milchproduzenten und Hersteller sowie Affineure des Waadtländer Spezialitäten-Weichkäses. Deren Leitung obliegen die Verantwortung für die – entscheidende – Qualitätskontrolle über den gesamten Produktionsprozess und das Schaffen und Überwachen der Rahmenbedingungen für Produktion und Vermarktung in stetiger Absprache mit sämtlichen Stakeholdern über die gesamte Wertschöpfungskette. Dazu gehört das Management der Marketing- und Kommunikationsaktivitäten ebenso wie die Leitung des Generalsekretariats der Branchenorganisation und ihrer Gremien.

Für diese herausfordernde Aufgabe ist der 36jährige Cédric Baudois aus Carrouge (VD) mit einem eidgenössischen Master und Zertifikaten als Technologie der Milchindustrie und mit seiner Erfahrung in Molkerei- und Käseproduktionsbetrieben bestens gerüstet. Zuletzt war er erfolgreich bei der ELSA Group AG (Migros Industrie) als Experte für Innovation, Industrialisierung, Verbesserung und Weiterbildung tätig.

«Spezifisches technisches Wissen ist unerlässlich. Wer unsere Branchenorganisation managt, muss aber auch die unterschiedlichen Interessen unserer Mitglieder in Einklang bringen und unsere Stakeholder ständig mobilisieren können. Zuhören und gute Kommunikation, Diplomatie, Begeisterung und Überzeugungskraft sind nötig. All diese Qualitäten haben wir bei Cédric Baudois ausgemacht. Wir freuen uns, dass er zu uns kommt», sagt Paolo Degiorgi, Präsident der 'Interprofession Mont-d'Or AOP'.

Cédric Baudois wird auch die Herausforderungen der gesamten Branche angehen: den Rückgang der Anzahl Milchproduzenten, die Weitergabe von Know-how und die Nachwuchssicherung sowie Investitionen und Innovationen bei der Infrastruktur und einer nachhaltigen Entwicklung.

Mehr Informationen: Paolo Degiorgi, Präsident der Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP, 079 106 06 47, degorgiipvm@gmail.com

Foto Cédric Baudois [unter diesem Link](#)



Über Vacherin Mont-d'Or AOP:

Lokal produziert und frisch zum Geniessen

Der Vacherin Mont-d'Or AOP ist ein echt lokales Produkt des Waadtländer Jura. Alle seine Bestandteile, von der Milch bis zum Holz der Verpackung, stammen aus einem Umkreis von maximal 25 Kilometern. Der Vacherin Mont-d'Or AOP wird aus erhitzter Milch hergestellt und reift etwa zwanzig Tage lang in den Reifekellern der Region. Von den rund 550 jährlich produzierten Tonnen wird mit 70 Tonnen nur ein kleiner Teil exportiert. Je 170 Tonnen gelangen über die Grossverteiler Migros und Coop ins Schweizer Verkaufsregal, der Rest über das gute Lebensmittelfachgeschäft.

Vacherin Mont-d'Or ist ein Schweizer Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOP). Flüssig, glatt, knusprig, cremig und leicht salzig, erfreut der Vacherin Mont-d'Or AOP mit seinem einzigartigen Geschmack; er rührt von der Fichtenholzrinde her, die ihn umspannt. Die runde Schachtel aus Fichtenholz bewahrt ihn vor dem Austrocknen und erleichtert den Transport und die Frischhaltung.

Saison von September bis März

Jeweils Mitte September ist Saisonstart für die Produktion des Vacherin Mont-d'Or AOP. Die Waadtländer Delikatesse steht nur in den kalten Monaten im Regal. Mit sorgfältiger Handarbeit vom Käser im Waadtländer Jura zwischen September und März hergestellt und in seine runde Schachtel aus lokalem Fichtenholz verpackt, ist der Vacherin Mont-d'Or AOP ein Weichkäse für Feinschmecker.

Seit 1865 ist seine Geschichte mit jener des Dorfes Les Charbonnières im Vallée de Joux verbunden. Das Dorf feiert jedes Jahr den Beginn der Vacherin Mont-d'Or AOP-Saison und den Alpbazug der Kühe von ihrer Sommerweide. Über 6000 Teilnehmende und sechzig lokale Produzenten und Handwerker treffen sich zum geselligen Folklore- und Gourmet-Event.

Lebensmittelsicherheit garantiert hohe Qualität

Die Berufsvereinigung Vacherin Mont-d'Or investiert mit fünfzig Rappen pro Kilogramm Käse enorm viel in die Lebensmittelsicherheit. Wir erhitzen die Milch, um Keimen vorzubeugen – bis Anfang der 1980er-Jahre wurde unser Weichkäse aus Rohmilch hergestellt. Jede Charge wird vom unabhängigen Labor ARQHA kontrolliert (über 1200 Kontrollen pro Saison). Wir werden jedes Jahr von Fromarte und ISO neu zertifiziert. Jedes Produkt lässt sich von der Herstellung bis zum Konsum rückverfolgen. Dank dieser sorgfältigen Kontrollarbeit und der hohen Anforderungen des AOP-Pflichtenhefts garantieren wir eine sehr hohe Qualität.

www.vacherin-montdor.ch

www.facebook.com/vacherinmontdorAOP

<https://www.linkedin.com/company/vacherin-mont-dor-aop/>

https://www.instagram.com/vacherin_mont_dor/