



Résumé de la demande d'enregistrement du *Vacherin Mont-d'Or*

1 Groupement demandeur

Interprofession du Vacherin Mont-d'Or, Rue Grenade 40, 1510 Moudon

2 Nom du produit

Vacherin Mont-d'Or

3 Protection demandée

Appellation d'origine contrôlée

4 Type de produit

Fromage à pâte molle et croûte lavée

5 Preuve de la représentativité du groupement demandeur

L'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or regroupe l'ensemble de la filière. Par conséquent, 100 % de la production provient des membres de l'interprofession.

6 Preuve que la dénomination n'est pas générique

Le *Vacherin Mont-d'Or* est protégé comme indication de provenance par l'Ordonnance du 10 décembre 1981 sur la désignation des fromages suisses (RS 817.141). Il est aussi protégé dans le cadre de divers accords bilatéraux concernant la protection des indications de provenance, des appellations d'origine et des autres dénominations géographiques. Le *Vacherin Mont-d'Or* n'a jamais quitté son berceau d'origine, la Vallée de Joux et le pied du Jura. La dénomination *Vacherin Mont-d'Or* elle-même n'a jamais été usurpée.

7 Dossier historique

La légende raconte qu'un soldat français, pendant la guerre de 1870, a apporté le secret de fabrication du *Vacherin Mont-d'Or* et l'a révélé à son entourage après s'être installé aux Charbonnières. Mais déjà la loi du 6 juin 1812 sur les péages mentionne les vacherins sous la rubrique « fromages ». Un manuscrit de 1823 rédigé par un cabaretier des Charbonnières et un livre de comptes de 1845 rapportent également des achats et livraisons de vacherins.

Sur les alpages de la Vallée de Joux on commença à faire des fromages plus petits en fin de saison quand la production du lait diminuait. On appela ces petits fromages « vacherins », à l'image des fromages de chèvre nommés « chevrotins ». Au 19^e siècle, le terme « vacherin » fut petit à petit remplacé par « Mont d'Or » ou « Vacherin Mont-d'Or », comme de nombreux documents commerciaux et factures le prouvent.

8 Typicité du produit liée au terroir

Quand en fin de saison le lait vint à manquer, on se mit à fabriquer les vacherins. Comme leur pâte était molle, on vit la nécessité de les cercler en utilisant la matière première de la région : le bois de sapin. Le *Vacherin Mont-d'Or* est sanglé avec de l'aulne d'épicéa et emballé dans une boîte de ce même bois. La pâte du *Vacherin Mont-d'Or* étant extrêmement délicate, elle ne supporte pas les grosses chaleurs, ce qui explique que sa fabrication s'étend du 15 août au 31 mars.

9 Description des méthodes locales, loyales et constantes

Malgré les adaptations rendues nécessaires en raison d'exigences plus strictes en matière d'hygiène, certaines pratiques artisanales ont été maintenues: la collecte du lait deux fois par jour, le cerclage des fromages frais avec de l'aulne d'épicéa, l'affinage sur des planchettes en bois de sapin et l'emboîtage. Les producteurs ont introduit « l'exploitation en commun » après avoir pris conscience que le *Vacherin Mont-d'Or* faisait partie du patrimoine national et que sa qualité irréprochable devait être maintenue.

10 Cahier des charges

a) Aire géographique

L'aire géographique comprend les districts de la Vallée de Joux, Orbe, Grandson, Aubonne, Cossonay et Morges à l'exception des communes d'Ecublens, Bussigny, Préverenges, Echandens, Chavannes/Renens, Villars-Ste-Croix, St-Sulpice et Denges. Font également partie de l'aire géographique les communes d'Orges et de Vugelles-la-Mothe du district d'Yverdon, les alpages des communes de Bassins, Le Vaud, Arzier et St-Cergue ainsi que les alpages franco-suisse le Châlet brûlé, la Gaique, la vieille Landeau, le Pré-Loin, la Petite-Landeau, Landeau neuve, les Mauves, les Lezinettes, la Brûlée et le Patzard.

b) Description du produit et principales caractéristiques

Le *Vacherin Mont-d'Or* est un fromage à croûte lavée avec de légères ondulations de couleur jaune ambré à rouge-brun. Sa pâte est molle, légèrement coulante et de couleur jaune ivoire. Le *Vacherin Mont-d'Or* est rond, d'un diamètre entre 10 et 32 cm et cerclé par une sangle d'épicéa. Après l'affinage il est mis dans une boîte du même bois. Le *Vacherin Mont-d'Or* a un goût légèrement salé, peu acide et caractérisé par des arômes boisés de résine d'épicéa.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Le lait doit provenir des exploitations agricoles qui pratiquent la production intégrée ou biologique et qui doivent respecter les règles d'affouragement stipulées dans le cahier des charges comme le non-ensilage. Le lait est livré deux fois par jour à la fromagerie et le rayon d'approvisionnement ne dépasse pas 25 km. Outre le lait, seuls la présure, le sel de cuisine et les cultures sélectionnées sont autorisés pour la fabrication. Le cerclage s'effectue avec des sangles en aulne d'épicéa. Pendant les 17 à 25 jours d'affinage les fromages sont disposés sur des planchettes en épicéa. Le fromager et l'affineur doivent être certifiés selon les normes ISO 9002 et être au bénéfice d'un diplôme officiel de fromager ou d'une formation équivalente.

d) Organisme de certification

La certification du produit selon la norme EN 45011 est assurée par l'Organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6. Les procédures de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle du *Vacherin Mont-d'Or*.

e) Etiquetage et traçabilité

Le groupement demandeur a défini un logo pour le *Vacherin Mont-d'Or*. Pour ce qui est de la traçabilité, les *Vacherins Mont d'Or* doivent porter une pyrogravure ou une étiquette avec les mentions « *Vacherin Mont-d'Or* » et appellation d'origine contrôlée ou AOC, ainsi qu'une numérotation permettant de remonter au niveau d'un lot de fabrication.

