

# OUI

# À UN RÉGIME COULANT!

AUTHENTIQUEMENT SUISSE.  
100% MON GOÛT.



Prenez parti. Dans votre magasin :

# VACHERIN MONT-D'OR AOP



## MATIÈRES PREMIÈRES

Le Vacherin Mont-d'Or AOP\* est élaboré à partir de lait thermisé. L'herbage et le foin de l'exploitation agricole constituent plus de 70% de la ration alimentaire des vaches.



## ASPECTS CULINAIRES

Le Vacherin Mont-d'Or AOP se consomme à température ambiante ou chaud. Dans ce cas, il est mis au four et se déguste comme une fondue.



## ZONE D'ORIGINE

L'aire géographique du Vacherin Mont-d'Or AOP comprend la Vallée de Joux et le pied du Jura vaudois.



## MÉTHODE DE PRODUCTION

Le Vacherin Mont-d'Or AOP est produit de septembre à mars. Afin d'éviter la présence de germes pathogènes tout en conservant les qualités naturelles du fromage, le lait est thermisé. Une fois le caillé moulé et pressé, le fromage est cerclé avec une sangle d'épicéa avant d'être plongé dans un bain de saumure pendant deux à quatre heures. Les vacherins « blancs » sont ensuite entreposés sur des planchettes en épicéa, où ils sont régulièrement retournés et lavés pendant au moins 17 jours. Ce n'est qu'à la fin de l'affinage que le fromage est inséré dans sa boîte d'épicéa, légèrement trop petite afin d'obtenir les ondulations caractéristiques du Vacherin Mont-d'Or AOP.

## APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Vacherin Mont-d'Or AOP est un fromage à pâte molle à croûte lavée. Sa consistance est souvent coulante. Sa saveur, légèrement salée et au goût de petit-lait, est caractérisée par des notes de bois provenant de la sangle en bois qui l'entoure. La boîte est produite avec de l'écorce d'épicéas de la région.

## HISTOIRE

La première trace écrite de l'appellation « Vacherin Mont-d'Or » date du début du 19<sup>e</sup> siècle, dans la loi du 6 juin 1812 sur les taxes. En fin de saison, lorsque le lait venait à manquer, on produisait de plus petits fromages appelés « vacherins ». Cette tradition s'est aussi développée de l'autre côté de la frontière. Toutefois, si les Français ont opté avec le temps pour la dénomination raccourcie « Mont-d'Or », les Suisses ont maintenu l'appellation « Vacherin Mont-d'Or ».

## CONDITIONNEMENT

Le Vacherin Mont-d'Or AOP se vend en pièce entière dans sa boîte en épicéa, disponible en plusieurs formats, ou en tranches.



### Interprofession du Vacherin Mont-d'Or

Rue Grenade 40

1510 Moudon

T 021 905 75 46

✉ [vacherinmontdor@bluewin.ch](mailto:vacherinmontdor@bluewin.ch)

🏠 [www.vacherin-montdor.ch](http://www.vacherin-montdor.ch)

📘 [vacherinmontdorAOP](#)

📷 [vacherin\\_mont\\_dor](#)

### Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26

3007 Berne

T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

📘 [aopigp](#) 📷 [aopigp](#)

\*AOP protège la dénomination d'un produit et signifie « Appellation d'Origine Protégée ».