

MONT D'OR

SAISON 2019/2020



DOSSIER DE PRESENTATION



VACHERIN DU HAUT-DOUBS

Mont d'Or

SOMMAIRE

1/ Edito Page 3

2/ Le Mont d'Or, portrait
d'un fromage d'exception Page 4

- Histoire & origines
- Authenticité des saveurs d'un terroir

3/ Savoir-faire et tradition
on en fait tout un fromage Page 6

- Un fromage protégé
- Une fabrication minutieuse



4/ Quelques chiffres Page 8

5/ La Boîte à questions Page 9

6/ Une idée à savourer Page 10

7/ "Save the date" Page 11

1/ EDITO

C'est en tant qu'éleveur-producteur de lait à Mont d'Or que j'ai l'honneur de présider cette filière depuis bientôt deux ans.

Le Mont d'Or séduit chaque année des millions de français. Ainsi, plus de 5 500 tonnes ont été vendues de septembre 2018 à mai 2019. Ces chiffres, en hausse, témoignent de la confiance des consommateurs et de l'engouement pour les produits au lait cru.

Parce que nous avons à cœur de promouvoir la transparence, la qualité et le savoir-faire des éleveurs laitiers, le principal chantier des deux prochaines années consiste à améliorer notre cahier des charges.

Face aux défis environnementaux et aux évolutions de nos métiers, il est nécessaire de conforter le lien entre le produit et son terroir d'origine. Cela implique des choix courageux, audacieux autant que rigoureux pour garder des structures à taille humaine, accentuer l'importance de l'herbe et des prairies naturelles dans nos systèmes d'exploitation. En cohérence avec notre histoire et les potentialités de la zone, nous définissons des conditions de production en adéquation avec les nouvelles attentes sociétales en matière de biodiversité, d'environnement, de traçabilité et de bien-être animal. Produire au lait cru, c'est une exigence, une attention de chaque instant, dans chaque geste, dans la rigueur de nos métiers, de la ferme à la fromagerie. C'est notre savoir-faire, notre héritage et notre identité, nous en assumons ensemble les obligations. Depuis de nombreuses années, notre filière répond à des normes sanitaires, pour garantir au consommateur un produit de terroir, authentique, savoureux et sain. Nous sommes déterminés à continuer dans cette voie, pour faire perdurer la production d'un fromage au goût inimitable.

Parce que les enjeux écologiques sont nombreux, nous engageons une réflexion sur l'adaptation de notre AOP au dérèglement climatique. Nous souhaitons anticiper et adapter nos pratiques aux évolutions des différentes ressources de notre terroir : les ressources fourragères bien sûr, mais aussi les conséquences sur l'eau, sur les troupeaux et sur la ressource forestière.

Pour que longtemps encore, vive le Mont d'Or !

Eric FEVRIER - Président du Syndicat Interprofessionnel du Mont d'Or



REGARD SUR ... **Éric Février**

Animé par la reconnaissance d'un savoir-faire et attaché au respect de la fabrication traditionnelle, ce natif du Limousin, producteur laitier de 44 ans préside le Syndicat Interprofessionnel du Mont d'Or depuis 2 ans.

Le syndicat défend la qualité du produit, veille au respect et au renforcement du cahier des charges. Il oeuvre à la promotion du Mont d'Or.

2/ LE MONT D'OR, PORTRAIT D'UN FROMAGE D'EXCEPTION

Fabriqué et affiné dans les caves du Haut-Doubs, le Mont d'Or révèle les qualités d'un terroir d'exception, qui marie les prairies naturelles et la forêt, le savoir faire des éleveurs et des fromagers.

Histoire

En 1280, un document mentionne un fromage entouré d'une sangle. Mais la première trace du Mont d'Or est à chercher à la table du Roi Louis XV (1710-1774),

Peu d'écrits permettent de connaître l'origine de ce vacherin. Il existe une lettre d'Eugène Droz adressée à Antoine Parmentier datant de 1799 qui fait état du fromage de "boîte".

À la fin du XVIIIème siècle, sa production est tellement importante pour les besoins alimentaires de la région qu'il se trouve classé dans l'inventaire départemental des activités fromagères où il est décrit *"comme un fromage dit de crème, à cause de son goût et de sa consistance molle"*.



... et origines

Le "vacherin" était le fromage des "vachers" dont son nom est issu. Comme beaucoup de fromages, celui-ci était produit par les paysans qui, à partir du XVIIIème siècle, utilisaient les laits d'hiver en fabriquant ce fromage alors que les laits de printemps et d'été étaient destinés au Comté.

En hiver, les vaches produisaient moins de lait et l'accès à la fromagerie était rendu difficile par la rudesse du climat. Ainsi les éleveurs fabriquaient à la ferme de petits fromages pour leur consommation personnelle.

Avec le développement des réseaux de distribution, le Mont d'Or est désormais présent partout en France et s'exporte au delà de nos frontières (Allemagne et Belgique). Initialement considéré comme le fromage des fêtes de fin d'année, le Mont d'Or est aujourd'hui un fromage savoureux qui invite au partage et à la convivialité de septembre à mai.

L'authenticité des saveurs d'un terroir

Par son caractère boisé, son goût subtil et sa pâte onctueuse, empreints d'arômes de crème, de fruits d'automne et de champignon, le Mont d'Or régale nos papilles.

Le Mont d'Or est un appel à l'éveil des sens ... d'abord par **la vue** : son aspect ondulé, reflet de ses origines, le Mont d'Or qui culmine à plus de 1 400 mètres ; Puis par **le toucher** : une boîte en épicéa qui rappelle les forêts de son terroir ; Ensuite **l'odorat** pour le bouquet de parfums uniques qui le caractérise ; Enfin, **le goût** puissant qui contraste avec sa pâte crémeuse.



Une alchimie parfaite

Depuis toujours, l'épicéa et le Mont d'Or sont indissociables ; le résineux confère au fromage son goût si savoureux et si caractéristique. Tout les relie, de l'affinage sur des planches en épicéa à la sangle qui le cerce et à sa boîte, de la même essence.

3/ SAVOIR-FAIRE ET TRADITION, ON EN FAIT TOUT UN FROMAGE

Un fromage protégé

Cinquième fromage français à avoir obtenu l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en 1981, le Mont d'Or se voit attribuer l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) en 1996. Ce label européen garantit aux consommateurs que toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée de l'appellation - le Haut-Doubs -, de la production du lait jusqu'à l'affinage du fromage. Il assure également un savoir-faire reconnu et constaté.

Le cahier des charges rigoureux auquel est soumis le Mont d'Or est contrôlé par un organisme certificateur. Le Syndicat Interprofessionnel du Mont d'Or rassemble tous les opérateurs de la filière : producteurs de lait, fabricants et affineurs. Il défend la qualité du produit et il en fait également la promotion.



Une fabrication minutieuse

Produit à une altitude de 700 mètres minimum, le Mont d'Or est fabriqué du 15 août au 15 mars. Fromage au lait cru, il nécessite une attention de chaque instant. Le caillé est pressé dans des moules cylindriques, il est ensuite démoulé puis cerclé d'une sangle d'épicéa. Durant l'affinage, le Mont d'Or fait l'objet de toutes les attentions du Chef de cave.

Délicat et à croûte fragile, le fromage est retourné et frotté quasi quotidiennement, avec de l'eau salée, pendant toute la durée d'affinage, au minimum 21 jours. Le diamètre de la boîte, légèrement inférieur à celui du fromage donne au Mont d'Or sa croûte plissée.

Il est commercialisé du 10 septembre au 10 mai chez les crémiers-fromagers et dans les grandes et moyennes surfaces.

Liés aux exigences du cahier des charges, les 400 producteurs laitiers et les 10 fromageries qui élaborent le Mont d'Or s'engagent à faire perdurer un savoir-faire qui honore la qualité et la renommée de ce fromage.



Les seules races autorisées pour la production de lait à Mont d'Or, sont la Montbéliarde et la Simmental ; elles sont traitées deux fois par jour à heures régulières.

Le cahier des charges encadre leur alimentation : les vaches sont essentiellement nourries de foin en hiver et d'herbe pâturée en été. Le fourrage fermenté est interdit et la quantité de céréales est quant à elle limitée.

Le lait collecté quotidiennement est transformé dans un délai de 24 heures maximum.

Le Mont d'Or reste l'un des derniers fromages saisonniers de notre gastronomie

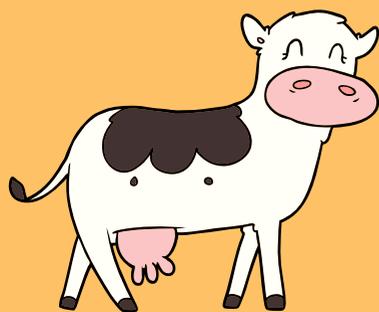
4/ QUELQUES CHIFFRES SUR LE MONT D'OR



400 producteurs laitiers



Commercialisé du 10 septembre au 10 mai

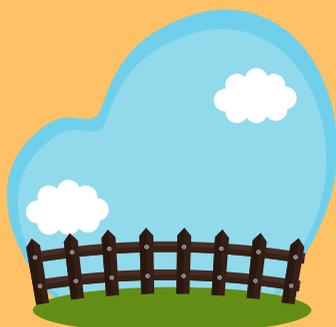


2 races de vaches locales

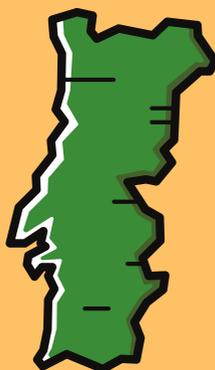


5513 tonnes de Mont d'Or vendues au cours de la saison 2018-2019

21 jours d'affinage minimum



1 hectare d'herbe par vache laitière



Une aire de production répartie sur 95 communes du Haut-Doubs



58% de minis
24% de moyens
9% de maxis
9% à la coupe

Répartition des ventes selon le format

5/ LA "BOËTE" À QUESTIONS

Chaud ou froid ?

Les deux !

Il se partage volontiers chaud et s'apprécie tout aussi bien froid sur un plateau de fromage (à sortir du réfrigérateur 30 minutes avant pour le "chambrier", c'est ainsi que le Mont d'Or dévoile le mieux ses arômes)

Combien de boîtes vendues chaque année?

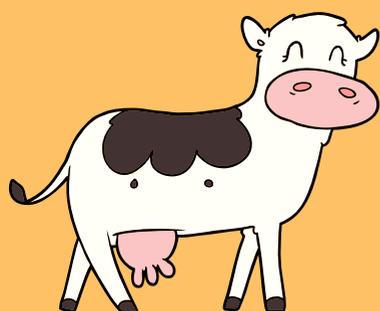
9 millions
de boîtes

De quand date les premiers Mont d'Or ?

Les premières traces du Mont d'Or apparaissent sur la table du roi Louis XV.

Combien de litres de lait pour fabriquer un Mont d'Or ?

Il faut compter environ **7 litres** de lait pour fabriquer 1 kg de Mont d'Or.



Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs?

L'Appellation Mont d'Or est davantage utilisée, mais les deux termes sont protégés par l'AOP, il s'agit bien du même fromage. Côté suisse, c'est le « Vacherin Mont-d'or », avec un tiret qui fait toute la différence !

6/UNE IDÉE À SAVOURER

Idéal pour une soirée hivernale entre amis !

- **La boîte chaude** ®
- Prendre les pommes de terre, bien les laver et les faire cuire avec la peau dans de l'eau.
- Les réchauffer quelques minutes au four à 220°C pour rendre la peau croustillante.
- Faire cuire les trois saucisses dans de l'eau froide. Compter 25 min de cuisson à partir du moment où l'eau commence à frémir.
- Mettre le couvercle du Mont d'Or sous la boîte.
- Creuser le milieu du Mont d'Or à l'aide d'une cuillère et verser les 5 cl de vin blanc.
- Disposer la boîte dans le four déjà préchauffé à 220°C avec la cuisson des pommes de terre.
- Laisser le Mont d'Or pendant 25 min voire plus pour obtenir une croûte bien dorée.
- Dresser le jambon sur un plat.
- Découper les trois saucisses et les pommes de terre sur un plat chaud. Sortir la boîte de Mont d'Or du four au dernier moment.
- Servir le Mont d'Or chaud à la cuillère sur la charcuterie et les pommes de terre.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 Mont d'Or format moyen
- 1 véritable saucisse de Morteau
- 1 saucisse de Morteau au cumin
- 1 saucisse de Morteau au chou
- 4 tranches de jambon cru du Haut-Doubs
- 4 pommes de terre
- 5 cl de vin blanc "Savagnin" du Jura

7/ SAVE THE DATE, LE MONT D'OR FAIT PARLER DE LUI

10 septembre

Commercialisation du
Mont d'Or

5 Novembre

Concours du
Meilleur Mont d'Or
2019

Retrouvez toute l'année notre

Web Série Mont d'Or

Etape par étape, l'Inspecteur Labourde mène une enquête quelque peu décalée à chaque maillon de la filière, chez chacun des acteurs œuvrant à la production de ce délicieux fromage. Sa mission : découvrir pourquoi tout le monde adore le Mont d'Or...

www.webserie-montdor.fr



10 mai

Fin de la saison



et sur le web ...



 YouTube

le **Mont d'Or**



**POURQUOI TOUT LE MONDE
L'ADORE ?**

VACHERIN DU HAUT-DOUBS

Mont d'Or

CONTACTS

**3Com-Medias
Relations Presse**

Emilie Tomasso

06 28 62 68 14

emilie.tomasso@3com-medias.com

**Syndicat Interprofessionnel du Mont d'Or
Service Communication**

Sophie Léret

06 81 10 97 42

simo@mont-dor.com

www.mont-dor.com

