



**DOSSIER DE PRÉSENTATION**  
**2022 | 2023**

# SOMMAIRE

**ÉDITO**

p.4

**UN PRODUIT D'EXCEPTION**

p.5

**PROCÉDÉ DE FABRICATION**

p.6

**LES CHIFFRES CLÉS**

p.8

**LES ÉVÉNEMENTS**

p.9

**LES RECETTES**

p.10



# ÉDITO

2022 sera une année particulièrement festive pour la filière Mont d'Or, avec le retour des événements en présence du public et la célébration de ses 40 ans d'appellation. La traditionnelle Coulée du Mont d'Or marquera le lancement de la saison, au centre-ville de Pontarlier. L'automne sera également l'occasion d'accueillir nos collègues des 51 AOP laitières de France à Labergement-Sainte-Marie, les 29 et 30 septembre prochain pour l'Assemblée Générale du Comité National des Appellations d'Origine laitières (CNAOL).



Ceux qui le souhaitent pourront se joindre à nous le samedi pour fêter les 40 ans de l'AOP Mont d'Or et les 20 ans de l'AOP Morbier. Cette fête ouverte au public se déroulera dans le cadre du Comice du canton de Mouthe et proposera de nombreuses animations autour du Morbier et du Mont d'Or.

La filière doit néanmoins faire face à des défis. La conjoncture actuelle génère une flambée des prix des matières premières et un manque de main d'œuvre. Elle a des conséquences sur chaque maillon de la filière Mont d'Or et elle explique en partie l'augmentation des prix de nos fromages.

De plus, les conditions climatiques impactent la ressource laitière. La zone AOP Mont d'Or subit un été très sec, qui pénalise le pâturage et la production des fourrages. Manquer d'eau dans le Haut-Doubs n'est plus un événement rare. Or une AOP est produite en cohérence avec les potentialités naturelles exprimées par son terroir : nous produisons avec ce que la nature nous donne. Notre cahier des charges prend alors tout son sens, il définit une agriculture extensive dans des systèmes autonomes et économes. Les valeurs de goût et d'authenticité portées par l'AOP Mont d'Or sont toujours reconnues par les consommateurs, qui restent fidèles à nos productions.

Notre nouveau cahier des charges est en cours d'instruction par l'INAO, avec des mesures encore plus engageantes, en limitant la taille des exploitations et le nombre de vaches, la fertilisation minérale des prairies, le chargement par hectare. Un premier rapport d'étape sera présenté au Comité National en novembre 2022. Nous pouvons espérer que l'année 2023 permette la finalisation et la concrétisation du dossier au plan national, avant son examen par l'Europe et sa mise en œuvre chez les opérateurs. Notre filière approche les 6 000 tonnes de Mont d'Or vendues par an, mais l'objectif n'est plus dans la croissance, il est dans le maintien des équilibres existants, la préservation de la confiance des consommateurs et le respect du territoire que nous partageons.

**Éric FEVRIER, président du Syndicat Interprofessionnel du Mont d'Or**



Animé par la reconnaissance d'un savoir-faire et attaché au respect de la fabrication traditionnelle, ce natif du Limousin, producteur de lait de 47 ans, préside le Syndicat Interprofessionnel du Mont d'Or. Le rôle du Syndicat est de défendre la qualité du produit, de veiller au respect et au renforcement du cahier des charges tout en oeuvrant à la promotion du Mont d'Or.

# UN PRODUIT D'EXCEPTION

Entouré de sa sangle en épicéa, confortablement installé dans sa boîte de la même essence, le Mont d'Or est un produit d'exception. De ses arômes boisés à sa croûte vallonnée, en passant par sa fabrication au lait cru, gage de son goût unique, celui dont le nom évoque le sommet du Haut-Doubs est un incontournable du terroir Franc-Comtois. Le prestige du Mont d'Or réside dans la rigueur qui régit sa fabrication : le cahier des charges qui encadre la production est très strict et englobe autant la production du lait et sa provenance (zone géographique et seulement issu de vaches Montbéliarde et Simmental) que l'alimentation des vaches, sans oublier les conditions de fabrication et d'affinage. De la mi-août à la mi-mars, tous les membres de la filière sont mobilisés pour produire le Mont d'Or et assurer sa commercialisation du 10 septembre jusqu'au 10 mai.



## LE SAVIEZ-VOUS ?

L'an dernier, le Mont d'Or connaissait son 40ème anniversaire sous appellation d'origine dans un contexte sanitaire assez particulier. Cette année, l'heure de la célébration est revenue ! L'occasion de rappeler l'histoire du Mont d'Or, fromage né dans les fermes du Haut-Doubs. Fabriqué par les vachers, il est également appelé Vacherin du Haut-Doubs. Entre le XIIIème siècle et la première moitié du XXème siècle, la rudesse du climat hivernal ne permettait pas d'acheminer le lait dans la fruitière à Comté du village. Ainsi, les paysans fabriquaient à la ferme de petits fromages pour leur consommation personnelle. Le Mont d'Or, fromage à pâte molle sanglé et emboîté était né ! En 1981, le territoire et le savoir-faire du Mont d'Or sont reconnus officiellement par l'Appellation d'Origine Contrôlée qui délimite une zone de production et définit un cahier des charges précis. C'est en 1996 que l'AOC devient l'AOP, ce qui apporte au Vacherin du Haut-Doubs une garantie à l'échelle européenne.



# PROCÉDÉ DE FABRICATION

## 1. LA TRAITE

Les vaches Montbéliarde ou Simmental sont traitées 2 fois par jour. Hors saison Mont d'Or le lait est transformé en Comté. La traite est un moment privilégié entre l'éleveur et ses vaches.

## 2. LE RAMASSAGE DU LAIT

À partir du 15 août et jusqu'au 15 mars, le lait est collecté tous les jours. Il est transformé en Mont d'Or 24 heures maximum après la première traite de la journée.



## 3. LE CAILLAGE

Dans les cuves, le lait est chauffé à 39°C pendant un temps très court. On l'acidifie par ajout de ferments puis une présure naturelle va permettre de faire cailler le lait. Il coagule et prend la forme d'un flan appelé caillé.

## 4. LE DÉCAILLAGE ET LE BRASSAGE

Cette étape permet de découper le caillé à l'aide du tranche-caillé puis de le brasser jusqu'à obtenir des grains de la taille d'une noix.

## 6. LE DÉMOULAGE

Les Mont d'Or sont démoulés et immédiatement cerclés manuellement d'une sangle en épicea.

## 5. SOUTIRAGE ET MOULAGE

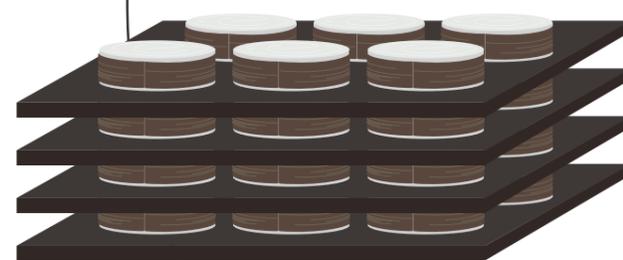
En plongeant ses mains dans la cuve, le fromager va apprécier la taille et la texture du grain de caillé et décider du bon moment pour soutirer. Le caillé est versé dans des moules cylindriques puis est légèrement mis sous presse.

## 7. L'AFFINAGE

Les Mont d'Or vont être affinés au minimum 21 jours sur des planches d'épicéa dans les caves. Ils seront frottés à l'eau salée et retournés quotidiennement et manuellement.

## 8. L'EMBOÎTAGE

À partir du 19ème jour d'affinage, les Mont d'Or peuvent être emboîtés dans une boîte d'épicéa plus petite que le fromage. De cette étape résultent les plis rappelant poétiquement le relief du Haut-Doubs. Le Mont d'Or termine son affinage dans sa boîte.



# LES CHIFFRES CLÉS

Une aire de production répartie sur

**95 communes du Haut-Doubs à plus de 700m d'altitude**



**400** producteurs laitiers

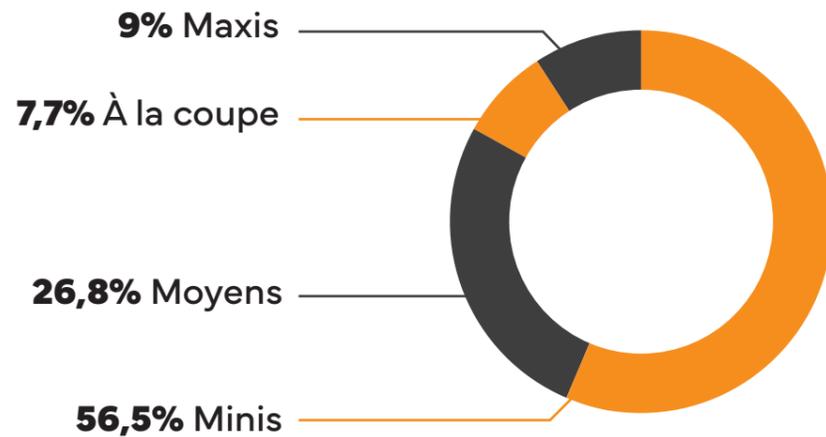
**10** fromageries

**2** races de vaches locales la **Montbéliarde** et la **Simmental**

**1** hectare d'herbe par **vache laitière** pour leur alimentation à base de **foin et/ou d'herbe**

**5 938** tonnes de Mont d'Or vendues au cours de la saison 2021/2022

Répartition des ventes de Mont D'Or Saison 2021/2022



10 SEPT

LE MONT D'OR EST COMMERCIALISÉ DU

10 MAI

# LES ÉVÉNEMENTS



## Anniversaire des AOP Morbier / Mont d'Or

Quoi de plus normal que de fêter les anniversaires des filières Mont d'Or et Morbier sur un comice agricole du Haut-Doubs. Labergement-Sainte-Marie accueillera environ 400 Montbéliardes et leurs éleveurs apprêtés pour l'évènement. De nombreuses activités animeront les lieux, telles que des fabrications de fromages, du levage de sangle, des démonstrations de chiens de troupeau, des dégustations, etc...Une journée à ne pas rater pour s'imprégner de la convivialité du Haut-Doubs !

1er octobre - Espace les Vallières, Labergement-Sainte-Marie

## Coulée du Mont d'Or

En partenariat avec l'association des commerçants du centre de Pontarlier et la ville. La Coulée du Mont d'Or est l'occasion d'assister aux premières ventes ainsi qu'à des activités pédagogiques telles que les démonstrations de fabrication et de levage de sangles, des dégustations et bien plus encore. Cette année, la Coulée du Mont d'Or accueille un nouveau partenaire : les Jeunes Agriculteurs qui proposeront un marché paysan et des animations autour des métiers agricoles.



9 au 10 septembre - Pontarlier, Place d'Arçon



## Brunch Mont d'Or

À l'instar de la saison précédente et en étroite collaboration avec l'Office du Tourisme du Pays du Haut-Doubs, le Mont d'Or inaugure sa saison avec un brunch privé au sommet du Mont d'Or.

10 septembre au lever du soleil - Sommet du Mont d'Or

## Concours et Assemblée Générale

- Le Syndicat du Mont d'Or organise son concours interprofessionnel. Chaque fromagerie est invitée à présenter un Mont d'Or qui sera évalué par des jurés. Le jury attribuera les médailles en prenant en compte l'aspect, la texture et le goût des fromages.
- S'ensuit l'Assemblée Générale l'après-midi qui permet la présentation des résultats de la saison passée et des objectifs de celle en cours.



10 novembre

# LES RECETTES

## Feuilletés de Montbéliard au Mont d'Or

Difficulté : Intermédiaire ●●●●●

Temps de préparation : 1h15

2 personnes 



### Ingrédients

- Une pâte feuilletée toute prête
- 100 g de topinambours
- 100 g de pommes de terre
- 100 g de Mont d'Or
- 1 saucisse de Montbéliard
- 2 cl de vin jaune
- 6 noix décortiquées
- 1 oeuf
- 2 pincées de baies roses
- Sel et poivre

#### ÉTAPE 1

**Laver et éplucher** la salade, l'assaisonner d'huile de noix et de balsamique.

**Réserver** au frais.

#### ÉTAPE 2

**Découper** deux rectangles dans la pâte feuilletée.

**Prédécouper** le chapeau des feuilletés dans un des deux rectangles, les superposer en les collant légèrement et dorer à l'œuf à l'aide d'un pinceau.

**Passer au four** environ 20 minutes le temps de faire gonfler la pâte.

**Réserver.**

#### ÉTAPE 3

**Laver et cuire** ensemble, avec leur peau, les pommes de terre et les topinambours.

**Les éplucher**, les couper en dés, les assaisonner et réserver au chaud.

Pendant la cuisson des légumes, **couper** la saucisse en petits dés et les faire revenir à cru, dans une poêle. **Garder** au chaud.

#### ÉTAPE 4

**Faire fondre** le Mont d'Or dans le vin.

**Ajouter** les dés de pommes de terre et de topinambours.

**Rectifier** l'assaisonnement.

#### ÉTAPE 5

**Dresser** les feuilletés : verser les pommes de terre et topinambours au Mont d'Or et au vin jaune dans les rectangles, en intercalant les dés de saucisse de Montbéliard.

**Saupoudrer** de cerneaux de noix et de baies roses.

**Servir** avec la salade assaisonnée d'huile de noix et de vinaigre balsamique.

*Bon appétit!*

## Yakitori au Mont d'Or

Difficulté : Facile ●●●●●

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 5 min

Temps de repos : 1h

8 personnes 

### Ingrédients

- 24 tranches de carpaccio de boeuf
- 400 g de Mont d'Or
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- Baies roses
- Poivre du moulin et fleur de sel
- Minis pics



#### ÉTAPE 1

**Placer** le Mont d'Or au congélateur 1/2 heure avant la préparation.

#### ÉTAPE 2

**Détailler** le fromage en cubes et les répartir sur des pics à brochettes.

**Entourer** chaque brochette avec deux tranches de carpaccio et les déposer dans un plat.

#### ÉTAPE 3

**Les arroser** de sauce soja, parsemer de quelques baies roses.

**Saler, poivrer et laisser mariner** au frais pendant 1 heure au moins.

#### ÉTAPE 4

Au moment de servir, **faire chauffer** l'huile d'olive et faire dorer quelques minutes les brochettes sur chaque face.

**Servir** sans attendre.



**Le Mont d'Or peut se déguster chambré**, c'est-à-dire à température ambiante. Pour cela, sortez-le du réfrigérateur environ 30 minutes avant de le consommer. C'est l'idéal pour l'apéritif, chaque convive peut étaler le Vacherin du Haut-Doubs sur son pain préféré (sarrasin, aux graines, complet...) et ainsi partager un moment convivial en dégustant le travail des membres de la filière.

# CONTACT SYNDICAT DU MONT D'OR

Service Communication  
Pauline Allard  
06 81 10 97 42  
simo@mont-dor.com

## CONTACTS PRESSE

Julien Jacotot  
06 59 88 93 18  
julien.jacotot@3com-medias.com

Émilie Tomasso  
06 28 62 68 14  
emilie.tomasso@3com-medias.com



[www.mont-dor.com](http://www.mont-dor.com)