MONT D'OR A.O.P.
L'EXCELLENCE, C'EST DANS LA BOITE !

DOSSIER DE PRESSE
2025-2026

VACHERIN DU HAUT-DOUBS
Mont d'Or

PORTRAIT DE STAR

-**9 058 599 Monts d'Or vendus**
-5 471 tonnes vendues
-31 147 286 litres de lait transformés
-**10 fromageries** dont 1 producteur fermier
-500 producteurs de lait
-**2 races de vaches** : montbéliarde et simmental
-Zone AOP : **95 communes du Haut-Doubs à plus de 700 mètres d'altitude**
-**21 jours d'affinage** minimum
-1981 : obtention de l'AOC
-1996 : obtention de l'AOP
-La commercialisation du Mont d'Or se fait du 10 septembre au 10 mai

L'INTERVIEW DU PRODUCTEUR

Le 10 septembre, comme chaque année, le Mont d'Or revient à la vente, pour le plus grand plaisir des consommateurs !
La Fête du Mont d'Or a permis pour la seconde édition de célébrer le lancement de la saison ! Organisée par les Armaillis du Haut-Doubs en partenariat avec le Syndicat du Mont d'Or, elle s'est tenue à La Longeville, commune du Saugeais, située au cœur de la zone AOP Mont d'Or. Elle constitue un moment de convivialité qui rassemble tous les acteurs de la filière.
Le nombre de boîtes de Mont d'Or fabriqué est stable depuis 3 ans : nous souhaitons garder un produit de qualité, un fromage de terroir.
En 2025, les conditions climatiques ont été favorables à la pousse de l'herbe en quantité et en qualité. Néanmoins, nous continuons d'adapter nos pratiques agricoles dans un contexte climatique changeant, avec des périodes de sécheresse importantes et une pluviométrie irrégulière.
Ces pratiques évoluent avec notre futur cahier des charges qui est en cours de finalisation. Il limite à 50 le nombre de vaches par travailleur, conforte la place du pâturage avec au moins 1,3 ha d'herbe par vache laitière, réduit l'utilisation d'azote chimique à 35 unités par hectare. Le futur cahier des charges impose également au moins 80% de prairies naturelles dans la surface fourragère pour nourrir le troupeau.
L'utilisation du lait cru reste fondamentale. Il est la colonne vertébrale de nos filières. Il est à la base du goût, de la typicité, de l'identité même de notre Mont d'Or.
Grâce à tous les acteurs de cette filière du Haut-Doubs et grâce à vous, les consommateurs, nous formulons un souhait : Que vive le Mont d'Or !

Éric Février, Président du Syndicat du Mont d'Or

LA VEDETTE DU PLATEAU

Au pied du massif jurassien, le Mont d'Or s'impose comme l'un des symboles des plus gourmands. Sa croûte blonde, marquée de plis irréguliers qui rappellent les reliefs de la région, et sa boîte ronde cerclée d'épicéa en disent déjà long sur son ancrage territorial. Derrière ce décor se cache un fromage tendre et généreux, connu aussi sous le nom de « vacherin du Haut-Doubs ». Sa pâte, souple et fondante, développe des arômes délicatement boisés qui évoquent les forêts franc-comtoises. Élaboré à partir de lait cru de vache, il respecte un rythme saisonnier immuable : produit entre la fin de l'été et le cœur de l'hiver, il se savoure de septembre à mai. Protégé par une AOC depuis 1981 puis une AOP depuis 1996, il reste indissociable des régions de Pontarlier et de Morteau. Star incontestée des repas conviviaux, il se déguste volontiers sorti du four, nappant des pommes de terre fumantes et des salaisons locales. Il peut également s'inviter sur un plateau, à température ambiante, accompagné d'un morceau de pain de campagne croustillant : une autre manière de révéler toute la délicatesse de ses saveurs.

ZOOM
SUR UNE HISTOIRE SÉCULAIRE

1280 : premières traces écrites mentionnant un fromage entouré d'une sangle
XVIIIème siècle : présent à la table de Louis XV, c'est aussi à la fin du XVIIIème siècle qu'il se trouve classé dans l'inventaire départemental des activités fromagères où il est décrit comme « un fromage dit de crème, en raison de son goût et de sa consistance molle ».
1981 : L'Appellation d'Origine Contrôlée obtenue cette année-là reconnait officiellement l'histoire ancestrale du Mont d'Or : les pratiques d'élevage, la méthode de fabrication, un terroir et une zone d'appellation. Cette certification délimite une zone de production et définit les règles de production compilées dans un cahier des charges.
1996 : L'Appellation d'Origine Protégée apporte une garantie à l'échelle européenne à tous les produits d'une AOC.

EN AVANT-PREMIÈRE : LES ORIGINES D'UNE LÉGENDE

À l'origine, le « vacherin » doit son nom aux vachers, ces paysans de montagne qui savaient tirer parti de chaque saison. L'hiver, quand les vaches produisaient moins de lait et que les trajets vers la fromagerie devenaient périlleux à cause du froid et de la neige, ils fabriquaient à la ferme de petits fromages destinés à leur propre consommation. Le lait plus abondant au printemps et en l'été, lui, était réservé à la production de Comté. Longtemps considéré comme le fromage des fêtes de fin d'année, le Mont d'Or a gardé ce lien avec la convivialité. Aujourd'hui encore, de septembre à mai, il rassemble autour de la table, aussi bien pour son goût unique que pour l'esprit de partage qu'il incarne.

LA CRÉATION ...

1

LA TRAITE

Les vaches Montbéliarde ou Simmental sont traites 2 fois par jour. Hors saison Mont d'Or le lait est transformé en Comté et/ou en Morbier. La traite est un moment privilégié entre l'éleveur et ses vaches. À partir du 15 août et jusqu'au 15 mars, le lait, collecté tous les jours, est transformé en Mont d'Or 24 heures maximum après la première traite de la journée.

2

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.

3

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.

4

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.

...D'UN CHEF-D'OEUVRE

5

LE DÉMOULAGE
Les Mont d'Or sont démoulés et immédiatement cerclés manuellement d'une sangle en épicéa.

6

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.

7

L'EMBOÎTAGE
À partir du 19e 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.

8

LE PRODUIT FINAL
Le Mont d'Or est cerclé de sa sangle en épicéa et se présente dans une boîte faite du même bois.
La croûte de couleur jaune clair est ondulée, lavée et légèrement fleurie. Sous la croûte fine se cache une pâte souple, fondante et onctueuse. Crémeux, le Mont d'Or est un fromage aux arômes de beurre, de vaches et de foin avec d'importantes notes boisés d'épicéa et une note légèrement salée en bouche.

MEET
THE BEST OF THE BEST

4 NOVEMBRE 2025 - LE CONCOURS DU MEILLEUR MONT D'OR

Le Syndicat du Mont d'Or organise chaque année un concours interprofessionnel, devenu incontournable. Les 10 fromageries sont invitées à participer en présentant un de leur Mont d'Or. Lors de cette compétition, un jury composé de passionnés évalue méticuleusement chaque fromage en fonction de critères stricts tels que l'aspect visuel, le parfum, la texture et le goût. Ces critères sont scrupuleusement examinés pour ensuite distribuer les précieuses médailles, symboles de qualité. Le concours stimule non seulement l'excellence dans la production fromagère, mais il renforce également les traditions locales et le prestige du Mont d'Or sur la scène gastronomique.

Lait cuit
Caillé acidifié
Crème
Beurre
lactique
frais
Metton doux
levuré
lactique
affiné
Levuré doux
Levure
Metton affiné
Aillé
Torréfié
Noix
Grillé
cuisiné
fruité
Fruit mûr
Fruit fermenté
Epicé
Pomme de terre cuite
Noisette fraîche
animal
végétal
Croûte lavée
Morge
Paille
Ammoniac léger
Foin
Endive
Etable
Vache
Cuir
Gentiane
sous-bois
boisé
Champignon des bois
Résine
Mousse
Epicéa
Humus
Bois mouillé
Champignon doux
Les arômes
& les parfums du
VACHERIN DU HAUT-DOUBS
Mont d'Or
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
ctfc

TOUJOURS SUR SON 31

LA BOITE CHAUDE ®

---

4 personnes
Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 35 min

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Prendre les douze pommes de terre, bien les laver et les faire cuire avec la peau dans de l'eau. Les mettre quelques minutes au four, préchauffé à 220°C pour rendre la peau croustillante. Faire cuire les trois saucisses dans de l'eau froide. Comptez 25 min de cuisson à partir du moment où l'eau commence à frémir. Mettre le couvercle du Mont d'Or sous la boîte. Creusez le milieu du Mont d'or à l'aide d'une cuillère et verser les 5 cl de vin blanc. Disposez la boîte dans le four déjà préchauffé à 220°C avec la cuisson des pommes de terre. Laissez le Mont d'Or pendant 25 min (voire plus pour obtenir une croûte bien dorée). Dressez le jambon sur un plat. Découpez 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. Idéal pour une soirée entre amis !

MÊME QUAND IL SORT DU CADRE

MUFFIN EGG SANDWICH AU MONT D'OR

4 personnes
Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS

4 oeufs
1 demi Mont d'Or
4 tranches épaisses de bacon
4 muffins anglais

PRÉPARATION

Dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre. Positionner 4 cercles à pâtisserie dans la poêle et casser un oeuf dans chaque. Couvrir et laisser cuire 10 min à feu doux. Garder la poêle pour la prochaine étape.

Décercler les oeufs et réserver. Préchauffer le four à 180°C. Faire griller les tranches de bacon dans la poêle. Déposer l'oeuf sur le bacon. Couper les muffins en deux, tartiner chaque moitié de Mont d'Or. Enfourner. Au bout de 5 min déposer sur la moitié des muffins le bacon et l'oeuf. Finir de cuire pendant 5 min. Finir de monter le sandwich avec les autres moitiés de muffins. Déguster chaud !

VOUS VOULEZ UN AUTOGRAPHE ?

Rendez-vous sur
mont-dor.com
ou sur nos réseaux

CONTACTS PRESSE

Agence aiRPur
Laurent Murli & Charline Gindre
06.01.77.09.91/ 07.86.37.68.54
lmurli@agence-airpur.fr / *cgindre@agence-airpur.fr*