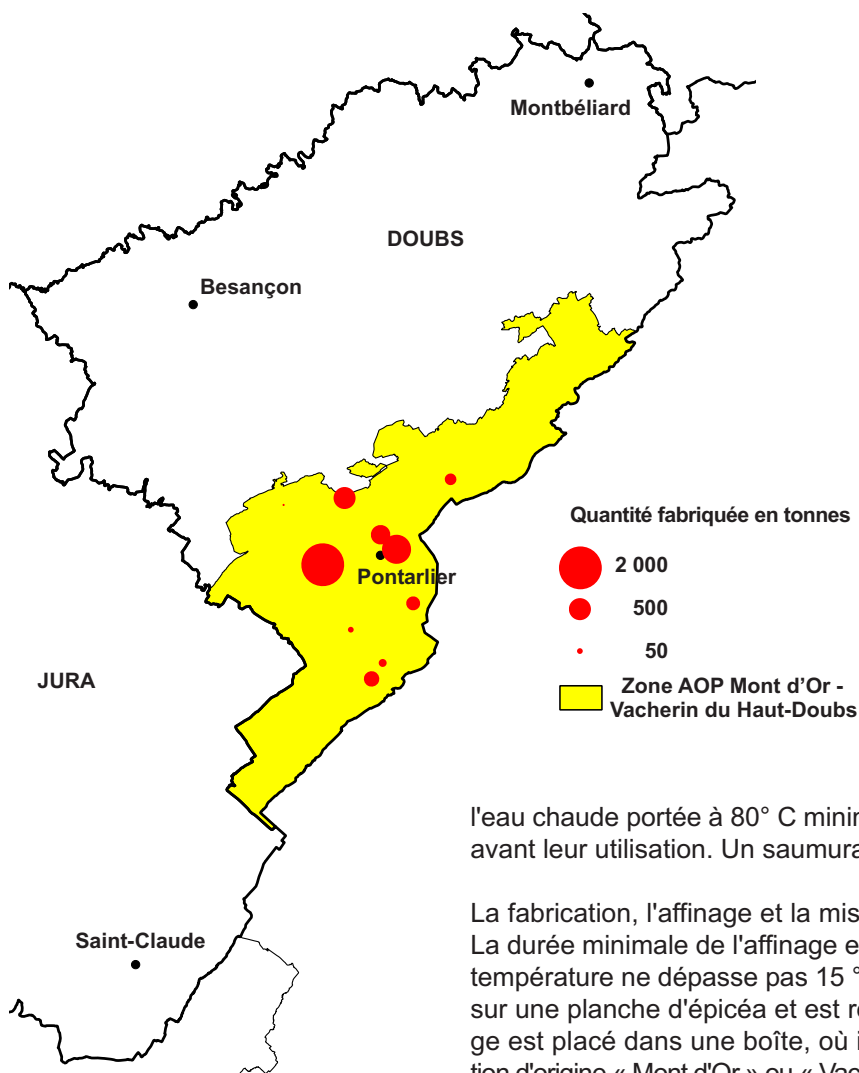


Le Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs est un fromage au lait entier de vache mis en œuvre à l'état cru et emprésuré. C'est un fromage à pâte molle non cuite, légèrement pressée, de consistance crémeuse, ayant la forme d'un cylindre plat. Sa croûte, lisse et homogène, est de couleur beige à orangé. Sa pâte est de couleur blanc à ivoire. Le Mont d'Or est cerclé d'une sangle d'épicéa et inséré dans une boîte en bois d'épicéa de diamètre compris entre 11 et 33 centimètres et de 6 à 7 centimètres de hauteur. Fabriqué entre le 15 août et le 15 mars, la mise en vente au consommateur ne peut se faire que du 10 septembre au 10 mai.

La production de Mont d'Or en 2013



l'eau chaude portée à 80° C minimum, pendant une durée minimale de 15 minutes, avant leur utilisation. Un saumurage peut intervenir avant ou après le sanglage.

La fabrication, l'affinage et la mise en boîte doivent être réalisés sur le même site. La durée minimale de l'affinage est de 21 jours. Il est réalisé dans une cave dont la température ne dépasse pas 15 °C. Pendant au moins 12 jours, le fromage repose sur une planche d'épicéa et est retourné et frotté régulièrement. Ensuite, le fromage est placé dans une boîte, où il achève son affinage. Chaque fromage d'appellation d'origine « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine.

Cahier des charges

Le Mont d'Or est fabriqué de manière artisanale à partir de lait cru de vaches de race Montbéliarde ou Simmentale française. Les vaches sont nourries à partir de fourrages issus de prairies situées à une altitude supérieure à 700 mètres. L'apport de concentrés dans la ration est plafonné. Les produits d'ensilage et les autres aliments fermentés, dont les balles enrubbannées sous film plastique hermétique, sont interdits.

Le système d'exploitation est extensif, la superficie herbagère effectivement exploitée devant être au minimum égale à un hectare par vache laitière.

L'emprésurage doit être réalisé dans les 24 heures qui suivent la traite. Le lait est chauffé une seule fois, au moment de l'emprésurage, à une température au plus égale à 40 °C. La présure utilisée est fabriquée à partir de caillette de veau. Après démoulage, le caillé est cerclé dans une sangle d'épicéa. Les sangles sont trempées dans

Textes réglementaires

Règlement (CE) n°1107/96 modifié de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n°2081/92 du Conseil

Décret n° 2008-668 du 2 juillet 2008 relatif aux cahiers des charges des appellations d'origine contrôlées (version consolidée du 05/07/2008)

Décret n° 2012-754 du 7 mai 2012 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » (version consolidée du 16/05/2012)

Règlement d'exécution (UE) n°857/2013 de la Commission du 4 septembre 2013 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Mont d'Or/Vacherin du Haut-Doubs (AOP)]

Présentation de la filière

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans 95 communes du département du Doubs toutes situées à une altitude au moins égale à 700 mètres. Cette zone de fabrication est délimitée par la source du Doubs et le Saut du Doubs.

Un peu plus de 500 producteurs de lait sont habilités pour la production du Mont d'Or. Ces éleveurs exploitent une surface agricole d'environ 47 000 hectares, composée quasi exclusivement d'herbe. Le niveau de production de ces exploitations laitières est de 136 millions de litres de lait. Parce que l'ensemble de ces producteurs de lait sont également certifiés pour la production de Comté et ou de Morbier, seule une faible part de ce lait est transformée en Mont d'or. Par ailleurs, le lait de ces producteurs ne peut être transformé en Mont d'Or qu'entre le 15 août et le 15 mars.

En 2013, la production de Mont d'Or s'est élevée à 4 875 tonnes en hausse de 2,6% par rapport à 2012. Depuis 2000, la production a progressé de près de 60%. Le Mont d'Or est fabriqué par dix établissements et par un producteur fermier. Contrairement aux autres filières AOP Comté et Morbier, les sociétés coopératives sont peu nombreuses à fabriquer du Mont d'Or mais sont néanmoins majoritaires dans la production. Les ateliers de fabrication de Mont d'Or sont tous situés en zone de montagne.

Parce que le Mont-d'Or n'est pas un fromage de garde, le volume de ventes de l'année correspond à peu près à sa production. En 2013, les ventes s'approchent des 5 000 tonnes, en hausse de 4,7% par rapport à 2012. Depuis 2004, elles ont augmenté de plus de 34%, en progression constante.

En 2013, le prix du lait destiné aux fabrications sous AOP s'établit à 46,2 €/hl. Le prix moyen annuel payé par les établissements fabriquant du Mont d'or est de 48 €/hl. Depuis de nombreuses années, il est très supérieur au prix du lait standard en Franche-Comté qui s'élève à 37,2 €/hl en 2013.

La fabrication du Mont d'Or en 2012 et 2013

Collecte en milliers de litres Fabrication en tonnes		2012	2013	Evolution 2013/2012
Ensemble	Nombre d'établissements	10	10	///
	Emplois salariés (31/12/2012)	343	nd	///
	Collecte de lait	54 438	57 830	6,2%
	Quantité fabriquée	4 749	4 865	2,4%
dont coopérative	Nombre d'établissements	3	3	///
	Emplois salariés (31/12/2012)	184	nd	///
	Collecte de lait	26 819	28 668	6,9%
	Quantité fabriquée	2 685	2 718	1,2%

nd : non disponible

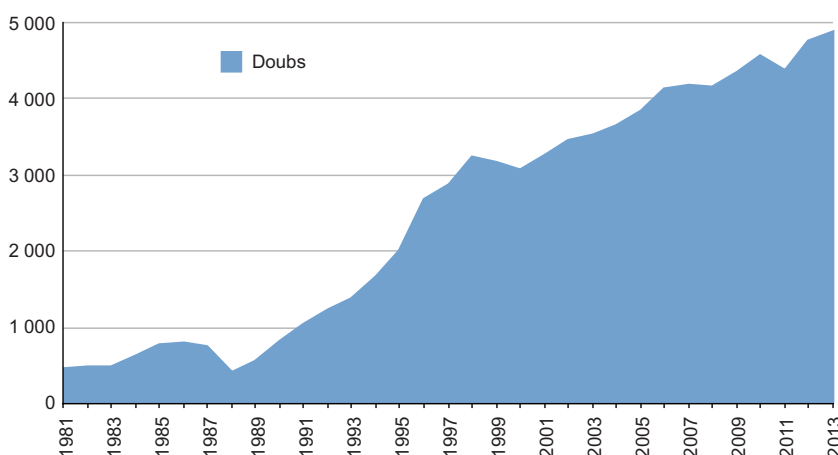
Sources : Agreste - Enquêtes annuelles laitières 2012 et 2013

/// : absence de données

Insee - CLAP 2012

Evolution de la production

En tonnes



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

Les 5 principaux établissements producteurs en 2013

- Coopérative Les Monts de Joux à Bannans (25)
- Fromagerie Badoz à Pontarlier (25)
- Fromagerie Napiot à Goux-les-Usiers (25)
- SCAF Fruitière de Doubs (25)
- Fromagerie Arnaud à Les Longevilles Mont d'Or (25)

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2013

ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION
Syndicat Interprofessionnel de défense
du fromage Mont d'Or
Avenue de la résistance - BP 20035
39801 POLIGNY CEDEX 1

Tel : 03.84.37.37.57
Fax : 03.84.37.78.12
Contact : simo@mont-dor.com
Site internet : www.mont-dor.com