

25^e Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP et descente des troupeaux

Samedi 23 septembre 2023

Invités d'honneur:



- Dégustation des premiers vacherins Mont-d'Or AOP
- Descente de troupeaux, marché et animations folkloriques dès 9h
- Célébration des 20 ans de l'AOP, en présence du Conseiller fédéral Guy Parmelin

Les Charbonnières Vallée de Joux dès 9h sur la place du village
De 8h à 19h: parkings et bus navettes gratuits Crêt-Blanc – Les Charbonnières



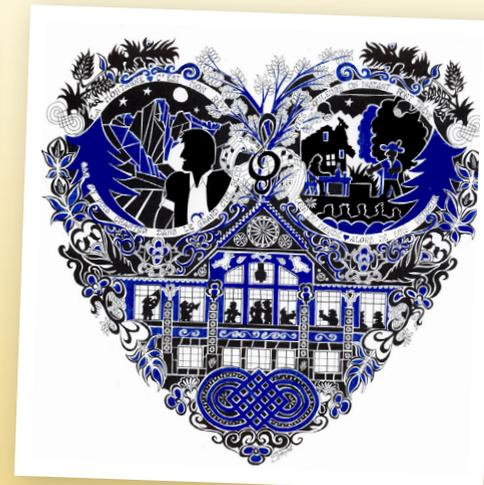
la Mobilière



25^e Fête du Vacherin Mont-d'Or AOP et descente des troupeaux

Samedi 23 septembre 2023

Marché de produits régionaux, expositions et animations folkloriques et musicales, cantine



13h - 16h

- Marché de produits du terroir
- Animations folkloriques et musicales
- Milices vaudoises

16h

Concert du Chœur des Montagnards,
Les Moulins,
Direction Marie France Baechler

INVITÉS D'HONNEUR



9h30 - 12h

Descente des troupeaux, vaches, moutons, attelages...



12h

Dégustation des premiers vacherins Mont-d'Or AOP



L'ETIVAZ AOP ET CHARCUTERIE VAUDOISE IGP

Pour sa 25^e édition et pour célébrer les 20 ans de l'obtention de son AOP, le Vacherin Mont-d'Or AOP a le plaisir de vous présenter deux invités d'honneur d'exception: L'Etivaz AOP fromage d'alpage à pâte dure fabriqué artisanalement dans les alpes vaudoises du Pays-d'Enhaut et l'association charcuterie vaudoise IGP qui regroupe tous les fabricants de saucisson vaudois IGP et de saucisse aux choux vaudoise IGP. Avec de tels invités, sont à l'honneur non seulement les produits du terroir vaudois parmi les plus savoureux, mais également les Appellations d'origine protégée (AOP) et les Indications géographique protégée (IGP).





L'AOP - GARANTE D'UN PRODUIT LOCAL ET DE HAUTE QUALITÉ

Depuis 2003, le Vacherin Mont-d'Or bénéficie d'une AOP (Appellation d'origine protégée). A ce titre, les fromagers qui fabriquent le Vacherin Mont-d'Or, mais aussi les éleveurs qui fournissent son lait doivent répondre à un cahier des charges précis et exigeant.

Ainsi, il est spécifié que le Vacherin Mont-d'Or AOP est produit entre le 15 août et le 31 mars et qu'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. Les vacherins « blancs » sont ensuite entreposés sur des planchettes en épicea, où ils sont régulièrement retournés et frottés 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.

L'AOP est également garante d'un produit authentiquement local, puisque ses matières premières (le lait et le bois) ne peuvent provenir que de l'aire géographique du Vacherin Mont-d'Or AOP qui comprend essentiellement la Vallée de Joux ainsi que le pied du Jura vaudois et qui est détaillée à la commune et à l'alpage près.

INFOS PRATIQUES



Accès par le train :
Depuis Lausanne → Les Charbonnières
Site Lausanne toutes les heures dès 06h02, durée : 59 min
S4 Direction Le Buisson
Depuis Yverdon-les-Bains → Les Charbonnières
Site Yverdon toutes les heures dès 06h, durée : 1h01
S2 Direction Lausanne, changement pour S4 à Cossonay/Penthazier



Stand de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP

Point **i** derrière l'église pour invités, officiels, journalistes et clients.

Accueil:

M. Pascal Monneron, gérant, tél. 079 289 05 50
www.vacherin-montdor.ch

De 8h à 19h

Bus navettes Crêt-Blanc - Les Charbonnières



www.myvalleedejoux.ch



Fourtures Laitières S&B
Distribution & maintenance
Emballages alimentaires

2345 Les Breuleux
www.kaempf.ch

