

Le vacherin Mont-d'Or a la cote

Sillon romand du 12 mars 1982

Face aux tentatives d'imitation, fabricants et affineurs de vacherins ont éprouvé le besoin de protéger leur dénomination Mont-d'Or. C'est à Vaulion, important centre de production de ce fromage à pâte molle, qu'a été constituée l'Association du vacherin Mont-d'Or.

La Centrale du vacherin Mont-d'Or a été fondée en 1951. Elle est régie par une convention de droit privé, renforcée par le fait que l'Union centrale des producteurs de lait délègue à la commission du vacherin Mont-d'Or des obligations de droit public dont elle est chargée par la Confédération, notamment en ce qui concerne les autorisations de fabrication. N'étaient membres de la Commission que les organisations laitières (Union centrale des producteurs de lait, Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise,



M. Albert Neuenschwander.

Le vacherin Mont-d'Or se protège

Association des fromagers vaudois), à l'exclusion de membres individuels.

La notion de « vacherin Mont-d'Or » est utilisée dans la description de l'aire de fabrication, délimitée par une ordonnance fédérale. Sans un contrôle effectif, cette dénomination courrait le risque de perdre peu à peu de sa valeur.

Comme la Suisse ne dispose d'aucune législation réglant l'appellation contrôlée, il importait que la centrale établisse ses propres règles pour protéger sa marque de fabrique.

Or l'introduction d'une marque collective « vacherin Mont-d'Or », inscrite au registre du commerce et qui se distinguera par un sigle qui reste à élaborer, ne pouvait être déposée auprès de l'Office fédéral de la propriété intellectuelle que dans la mesure où la centrale dispose d'une per-

Naissance d'une association

sonnalité juridique. D'où la constitution de l'association, dont les membres ne sont plus seulement les organisations laitières mais également les fabricants et les affineurs à titre individuel.

Eviter les contrefaçons

L'assemblée a adopté les statuts qui fixent les buts de l'association dont le siège est à Moudon, son gérant étant M. Albert Neuenschwander, directeur de l'Ecole de fromagerie. Ces buts sont la sauvegarde des intérêts des fromageries spécialisées dans la fabrication saisonnière du vacherin Mont-d'Or; le maintien et le développement de cette spécialité par l'amélioration constante des conditions de fabrication, d'affinage et de vente, ainsi que par une propagande judicieuse; la protection de l'aire de fabrica-

tion et du type de fromage contre toute contrefaçon; le maintien et la défense de la marque.

Rappelons que l'aire de fabrication s'étend au Jura et au pied du Jura vaudois, avec un débordement sur sol neuchâtelois, à La Côte-aux-Fées. On compte actuellement quarante-six fabricants et onze affineurs et la production saisonnière (de la mi-septembre à la mi-février) atteindra à nouveau plus d'un million de kilos selon les déclarations de M. Neuenschwander.

L'assemblée a élu pour trois ans un comité qui se compose de représentants de l'Union centrale des producteurs de lait (M. Walter Michot), de la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise (MM. Hubert Barde, directeur, Michel Bussy et Marc Petermann, membres du conseil d'administration), de l'Association



M. Walter Michot.

des fromagers du canton de Vaud (MM. Lucien Méan, président, Michel Schwarz et André Métraux), de l'Union vaudoise des marchands de vacherins (MM. Christian Golay, président, Eric Rochat, affineur, Jean Stauffer, directeur de Fromco), de l'Union suisse des acheteurs de lait (M. Werner Gerber).

Ce comité se constituera lui-même. A noter que M. Victor Golay, membre de la Commission du vacherin Mont-d'Or depuis sa constitution, se retire.

G. H.

Sillon romand du 22 janvier 1982

Le vacherin Mont-d'Or a la cote



Michel Schwarz surveillant la masse.

Durant l'hiver 1980-1981, la production de vacherin avait, pour la première fois, franchi le cap du million de kilos. Il en ira probablement de même cette saison si l'on en croit M. Albert Neuenschwander, directeur de l'Ecole de fromagerie de Moudon et gérant de la Centrale du vacherin Mont-d'Or.



La fromagerie de Cuarnens fabrique actuellement plus de 80 000 kilos de vacherin Mont-d'Or par saison.

Vers un nouveau record de production

Sillon romand, 22 I 1982

« Je n'ai pas encore les chiffres du mois de décembre. Mais, à fin novembre, nous avons fabriqué douze tonnes de plus que l'année précédente ! » M. Neuenchwander fait état de quelques difficultés à l'exportation dues au fait que la France, notre principal client, a élevé les taxes douanières. « Cela provoque un certain blocage. Le vacherin est hors de prix en France ! » Cette diminution des exportations tempère la progression enregistrée sur le marché indigène où les ventes ont été très bonnes durant la période des fêtes de fin d'année.

Un fait devrait contribuer à égaler, voire à dépasser, la production record de la saison dernière : alors que les prix des fromages à pâte molle vont augmenter à partir du 1er février, celui du vacherin Mont-d'Or va au contraire baisser. « Notre centrale entreprendra une grande vente promotionnelle qui débutera le 1er février et se prolongera jusqu'à la fin de la saison, soit vers la mi-mars ! »

Le vacherin continue donc à avoir les faveurs d'un nombre grandissant de consommateurs. C'est dû au fait que ce produit typique doit répondre à de sérieux critères de qualité. Ce n'est pas par hasard que Michel Schwarz, fromager à Cuarnens,



Le remplissage des moules.

entend faire lui-même le grain. Car il y faut du doigté, de l'expérience.

Mille vacherins par jour

Cuarnens est une grosse fromagerie. Les dix-huit porteurs du village coulent environ un million de kilos par année auquel s'ajoute un autre million, production des cinq couleurs de La Cou-dre et des dix couleurs de Mont-

la-Ville. De la mi-février à la mi-septembre, ce lait est transformé en gruyère. Environ deux mille cinq cents pièces par année avec une production qui atteint seize pièces par jour en période de forte lactation.

Dès la mi-septembre, la fromagerie de Cuarnens se convertit à la fabrication du vacherin. Cette année, la fabrication a commencé le 11 septembre, histoire de permettre aux premiers vacherins



Une fois démoulée, la matière est débitée.



Le sanglage des vacherins.

d'arriver à parfaite maturité sur le marché au début d'octobre.

« Je fabrique environ huitante mille kilos de vacherin par saison, dit Michel Schwarz. L'an passé, j'ai atteint un record avec huitante-deux mille kilos. » Actuellement, il transforme quelque cinq mille kilos de lait par jour en un millier de vacherins : environ neuf cents pièces de treize centimètres de diamètre et une centaine de vingt-sept centimètres. Ces dimensions sont indiquées par l'affineur de la vallée de Joux qui s'occupe de la commercialisation de la marchandise.

Pour la fabrication du vacherin, le lait est porté à une température de 32 degrés. Après adjonction de ferments lactiques et de présure, le fromager obtient le caillé qu'il tranche puis brasse manuellement pour former le grain et « l'essuyer ». Cette opération, conjugaison de gestes lents et précis, est déterminante dans

la qualité du produit. C'est pourquoi Michel Schwarz tient à la faire lui-même.

La fabrication quotidienne d'un millier de vacherins implique une certaine rationalisation. Michel Schwarz a adapté au vacherin un système de moulage utilisé en Haute-Savoie pour la fabrication des reblochons. Le contenu d'une chaudière de mille quatre cents litres est déversé dans de longs moules qui permettent d'obtenir rapidement de deux cent huitante à trois cents vacherins de petit diamètre.

Une fois sanglés, ces vacherins en gestation subissent un bain de sel à 12 degrés Baumé. Le lendemain, avant l'aube, ils sont pris en charge par l'affineur combier. Après une bonne quinzaine de jours de soins constants, ils arrivent à maturité et peuvent, dès lors, partir à la conquête de palais gourmands.

G. H.

Vacherin Mont-d'Or

L'accent du pays et le goût du terroir

Tel le soleil de l'automne dont il restitue les teintes blafardes, le vacherin Mont-d'Or arrive sur nos tables au moment des premiers frimas. Pour disparaître des assiettes à la sortie des premières gentianes, quand le ciel retrouve son bleu cristallin. Rien d'étonnant donc à ce que la fabrication de ce fromage soit intimement liée au cycle de la nature et aux travaux saisonniers des hommes.



En théorie, bien sûr, ce délice à pâte molle qui flatte le palais des connaisseurs (plus d'un million de kilos vendus chaque année) pourrait, à l'instar du gruyère, occuper les fromagers durant toute l'année. Et cela un peu partout en Suisse. Mais on ne bafoue pas aussi allégrement les ancestrales traditions. Ainsi, les essais entrepris pour le congeler et le commercialiser en été ont rapidement découragé leurs instigateurs.

Plus question dès lors de revenir aujourd'hui sur des principes séculaires: seules les laïteries du pied du Jura conservent la prérogative de couler la masse blanchâtre dans les légendaires sangles de sapin. En outre, avant le 1er octobre et après le 30 mars, aucune boîte ne devrait quitter la cave des affîneurs. Du reste, les



Après trois semaines de maturation et de soins attentifs, le vacherin est prêt à la consommation.

ventes ne s'en portent pas plus mal puisqu'elles ont quasiment triplé depuis 1951, année de la création de la centrale du vacherin.

On dit volontiers de chacune de ces pièces qu'elle respire le terroir. Même si la métaphore paraît éculée, elle reflète cependant bien en l'occurrence la rencontre fructueuse d'une population avec les ressources propres à son cadre de vie. Le lait, évidemment, coule en abondance entre Longirod et Villars-Burquin, où 48 fromagers s'appliquent à le faire «prendre». A Cuarnens, M. Michel Schwarz, qui délaisse durant un semestre le gruyère au profit du Mont-d'Or, reçoit même chaque jour le produit de la traite de Mont-la-Ville au moyen d'un lactoduc de 3,6 kilomètres! Avec son collègue de Pampigny, il est d'ailleurs le principal fournisseur attaché à cette spécialité: 70 à 80 tonnes par an, ce qui nécessite notamment l'engagement de deux aides supplémentaires durant l'hiver. «La fabrication du vacherin et la plus subtile des deux, explique-t-il, car nous travaillons avec du lait froid, non pasteurisé.»

Contrôles de qualité stricts

A vrai dire, les risques demeurent moindres, car, dans la famille Schwarz, où l'on brasse dans les chaudrons de cuivre de père en fils et en y associant occasionnellement les épouses, l'expérience prévient les éventuelles déconvenues: pas de fromage mal épuré ou de pâte excessivement acide. «Les contrôles de qualité sont très poussés, observe du reste à ce propos M. Walter Michot, président de la centrale. Des normes fédérales précisent en détail les critères auxquels doit répondre notre produit. Et les paysans sont expressément priés de ne pas affourager leur bétail avec des feuilles de betterave.»

Si la plupart des villages du giron de la Venoge participent ainsi à l'essor de ce dessert dont les origines remontent à plus d'un siècle mais qui fut remis au goût du jour il y a quelques dizaines d'années seulement, c'est plutôt la région de la Vallée de Joux qui, elle, veille à sa parfaite maturation. En effet, une fois sanglée, la préparation quitte très tôt le bain de sel qui clôt le rite de son façonnage. Quarante-huit heures au maximum après avoir été modelée, la masse se retrouve dans la cave de l'un des onze affineurs du canton.

Autre lieu mais mêmes gestes immuables: chaque jour, les croûtes qui se rident peu à peu aux couleurs de l'ambre se voient énergiquement brossées puis retournées durant trois semaines. «Nous avons songé à mécaniser le conditionnement, rapporte M. Pierre Rochat, qui, avec son frère, aux Charbonnières, prodigue ses soins à 50 000 ou 60 000 pièces dans des locaux maintenus à la température de 16 degrés. Mais la place nous fait défaut pour installer un tel robot. Et puis, question d'habitude aussi, ça ne conviendrait pas.» De fait, là également, comme par atavisme, trois générations se sont

succédé pour prendre en charge, bichonner puis écouler quelque 40 tonnes de vacherin par année. Pendant le mois de décembre, où la demande se révèle particulièrement forte, une dizaine de personnes rejoignent l'ancre humide de Pierre et René Rochat, parfois en sus de leurs activités professionnelles ordinaires.

Ce n'est donc finalement pas un hasard non plus si la majorité de ces pâtes molles se bonifient entre le lac de Joux et celui des Brenets. D'abord, parce que les lamelles qu'on prélève dans les luxuriantes forêts de sapins et dont on cerce puis emballe les vacherins, célèbrent elles aussi à leur manière le mariage des prodigalités vernaculaires de la nature et du savoir-faire des autochtones. Les gourmets soutiennent même que tout bon vacherin, serti comme il se doit dans un écrin finement veiné, recèle inmanquablement des senteurs sylvestres. Ensuite, parce que les opérations ayant trait à l'affinage s'inscrivent à bon escient dans l'économie d'un coin de pays rudoyé par les aléas de la conjoncture.

Si l'horlogerie et la gastronomie se sont effectivement rencontrées un jour, c'est peut-être par le truchement de ce fromage exigeant des soins minutieux, dispensés selon toutes les règles de l'art par des artisans rîvés aux coutumes locales. Au reste, chez les Rochat, les deux activités se conjuguent depuis belle lurette: à l'usine le jour et dans les caves lorsque les soirées ne prédisposent plus aux balades nocturnes. «Je ne sais pas si notre famille continuera longtemps ainsi, commente pourtant avec un brin d'amertume M. Pierre Rochat. Nous avons déjà dû changer quelque peu d'orientation à la suite de la crise horlogère et je me demande si nos enfants auront envie de s'affairer autour des vacherins.»

Un nouveau marché: les USA

Triste perspective, d'autant que, au plan strictement commercial, ce produit pétri de forêts et de pâturages trouve sans cesse de nouveaux débouchés. Depuis deux ans, les Américains eux-mêmes peuvent y goûter! Paradoxe sans doute, mais indiscutable signe de réussite aussi, quand bien même la plupart des boîtes se consomment en Suisse ou en France, ce dernier pays achetant un dixième environ des stocks disponibles. «Afin de promouvoir mieux encore notre fromage, nous avons créé récemment une association dans le but d'acquérir une personnalité juridique permettant de protéger notre marque, commente M. Michot.» Désormais, les deux sapins stylisés figurant sur l'emballage authentifieront en quelque sorte la provenance du produit. Que les producteurs français se le tiennent pour dit! Principal créneau visé maintenant par les responsables du marketing: la Suisse alémanique, où nos compatriotes connaissent encore relativement mal ce régal.

Texte et photo Joël Guillet