

**Le vacherin du Mont-d'Or, une organisation du marché – Laitier Romand**  
du 17 août 1951 –

L'origine du vacherin du Mont-d'Or est la Vallée de Joux. Il devrait au fond porter le nom de cette vallée. La montagne française « Mont-d'Or » est proche de la belle vallée de Joux. La proximité de ce sommet de montagne de notre pays a déterminé l'appellation d'un fromage typique à pâte molle de la Suisse romande. Il est probable que les moines de l'Abbaye de la Vallée de Joux ont, en son temps, introduit le vacherin du Mont-d'Or dans la vallée<sup>1</sup>. Dans le Jura bernois, au couvent de Bellelay, les moines ont aussi introduit un fromage à pâte molle typique, la « Tête de Moine »<sup>2</sup>.

Une monographie du vacherin du Mont-d'Or rendrait certainement d'excellents services. Au début, il fut uniquement fabriqué dans la vallée de Joux. Ultérieurement, les fromages du Sud du Jura ont aussi introduit cette fabrication. Cependant, les caractères typiques du vacherin du Mont-d'Or se rencontrent parmi ces fromages de la région d'origine, la vallée de Joux.

Zollikofer et Hofer, dans leur manuel, caractérisent le vacherin du Mont-d'Or comme suit :

*Le vacherin du Mont-d'Or est un fromage à pâte molle fabriqué dans la vallée de Joux. Sa maturation débute par l'action de moisissures (*Cospora lactis* et *Penicilium album*) et par une morge d'une teinte rouge clair. Il est fabriqué en automne quand les quantités de lait ne suffisent pas pour la fabrication du Gruyère.*

*D'autre part, le lait d'automne, grâce à sa riche contenance et la température de cette saison, convient fort bien pour la fabrication de cette spécialité des fromages à pâte molle.*

Le vacherin du Mont-d'Or est livré sur le marché emballé dans des boîtes en bois. Sa fabrication se prolonge de l'automne au début de janvier ; c'est donc un fromage typique saisonnier. Dans le canton de Vaud, pendant la saison du Mont-d'Or, ce fromage est couramment répandu sur la table des consommateurs.

Les affineurs sont les marchands de fromage qui reprennent du fromager le Mont-d'Or frais, qui lui donnent les soins voulus et en font la vente en boîte. Grâce à leur activité, ce fromage est largement connu bien au-delà des frontières vaudoises. Pendant les années de guerre, il fut largement apprécié par les consommateurs zurichois. Dans bien des familles le vacherin du Mont-d'Or fut utilisé en automne et en hiver comme fromage à tartiner en remplacement du beurre. En tenant compte de ses bonnes possibilités d'écoulement, bien des fromagers fabriquent pendant la période saisonnière du vacherin du Mont-d'Or en remplacement du Gruyère ; cette fabrication a augmenté d'année en année.

---

<sup>1</sup> Affirmation du chroniqueur absolument ridicule.

<sup>2</sup> La Tête de Moine est un fromage à pâte mi-dure et non à pâte molle.

Malheureusement l'écoulement n'a pas suivi l'augmentation de la production. Au moment où il ne fut plus question du rationnement du beurre, maints consommateurs de la Suisse allemande ont diminué leurs achats de vacherin. La situation des affineurs devint d'année en année plus difficile, circonstance nécessitant l'organisation de ce marché.

Quoique cette question intéresse particulièrement le canton de Vaud, la délégation suisse des fabricants de fromages à pâte molle s'est occupée de cette organisation du marché. Ultérieurement, cette nouvelle organisation du marché est assumée, d'une part par l'Union centrale suisse des producteurs de lait ; d'autre part, ce sont : les fabricants de vacherins du Mont-d'Or représentés par l'Association des fromagers du canton de Vaud, par la Fédération suisse des fabricants de fromages à pâte molle, par les fédérations laitières du Jura et Vaud-Fribourg, ainsi que par l'Union des marchands de vacherin représentant les affineurs.

L'organisation du marché du vacherin du Mont-d'Or a pour but de protéger les petites exploitations qui, en automne, sont basées sur cette fabrication. Son but est aussi de stimuler l'écoulement de ce fromage par la propagande et d'en assurer une fabrication de première qualité.

Cette organisation du marché est assumée par l'activité d'une commission qui comprend les représentants des organisations diverses que nous venons de mentionner.

Une centrale du vacherin du Mont-d'Or surveillera l'organisation du marché. En principe, il est entendu que la fabrication du vacherin sera maintenue dans sa région d'origine. La fabrication dépend d'une autorisation et de l'octroi d'un contingent de fabrication. Le fabricant qui demande un contingent doit s'engager à ne pas en dépasser le montant et à remettre la quantité fabriquée à un affineur au prix fixé par la commission. Un contrat de vente réglera toutes les modalités. La livraison complète étant prévue, la vente hors de la localité de fabrication est exclue, ainsi que le colportage.

Est reconnu comme « affineur » celui possédant des aptitudes pratiques mises en œuvre et qui dispose des locaux indispensables. La Commission du vacherin désignera les affineurs reconnus. Un contingent sera reconnu à chaque affineur et il aura l'obligation de prendre livraison de la marchandise adjudgée. Les affineurs passent le contrat avec les fabricants et ces derniers doivent être acceptés par la Centrale du vacherin. Lors de la vente les affineurs sont liés au prix de vente par la commission. Ils sont soumis à un contrôle indispensable pour assurer l'organisation du marché.

La nouvelle organisation du marché du vacherin du Mont-d'Or a un but utile et bien déterminé. L'association des fromagers du canton de Vaud a convoqué dernièrement une assemblée des fabricants de vacherins. Ils furent exactement renseignés sur la nouvelle organisation du marché et une votation intervint ensuite. Les fabricants de vacherins, à quelques exceptions près, furent d'accord avec l'organisation prévue en partant du point de vue que la liberté pratiquée

précédemment n'assurait pas une réussite. Après l'avis favorable des acheteurs de lait fabricants de vacherins, il reste encore la décision à prendre par les autres intéressés au contrat. fr.