

Document unique

«Mont d'Or / Vacherin du Haut-Doubs»
N°UE: DRAFT-PDO-FR-0124-AMD-STD_MSD
AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Mont d'Or / Vacherin du Haut-Doubs»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Code de nomenclature combinée

- 04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS
0406 - Fromages et caillebotte

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Mont d'Or » / « Vacherin du Haut-Doubs » est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache entier mis en œuvre à l'état cru.

Il s'agit d'un fromage à pâte molle, non cuite, de consistance crémeuse, ayant la forme d'un cylindre plat. La pâte est de couleur blanc à ivoire, légèrement salée. La croûte lavée est plissée et légèrement fleurie de couleur jaune clair à brun rosé. Le parfum est équilibré avec des nuances boisées d'épicéa, animales, des odeurs de paille et de champignons. Le goût est équilibré avec des arômes lactiques de crème ou de beurre, des arômes boisés d'épicéa et/ou des arômes de champignons.

Il contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. L'humidité dans le fromage dégraissé n'est pas supérieure à 75 %.

Le « Mont d'Or » / « Vacherin du Haut-Doubs » est cerclé d'une sangle d'épicéa et inséré dans une boîte en bois d'épicéa. La sangle et la boîte font partie intégrante des conditions de production de l'appellation d'origine protégée « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs ».

Les dimensions de cette boîte respectent les prescriptions suivantes :

– le « Mont d'Or » / « Vacherin du Haut-Doubs » se présente sous quatre formats différents. Le diamètre du fond de la boîte est défini pour chacun des quatre formats :

1. format "mini" : 110 à 125 mm inclus ;

2. format "moyen" : 135 à 150 mm inclus ;
 3. format "maxi" : 165 à 200 mm inclus ;
 4. format "coupe" : 250 à 330 mm inclus ;
- la hauteur totale de la boîte complète est comprise entre 6 cm et 7 cm ;
 - l'épaisseur du fond et l'épaisseur du couvercle sont chacune inférieure à 7 mm ;
 - l'épaisseur de la pliure (targe) de la boîte et du couvercle est inférieure à 2 mm ;
 - la hauteur de la targe du couvercle est d'une dimension maximale de 2,5 cm ;
 - la forme et les dimensions du couvercle épousent celles de la boîte.

La mise à la vente au consommateur ne peut se faire que du 10 septembre au 10 mai.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Compte-tenu des contraintes sur l'alimentation des vaches laitières, environ 70% de l'alimentation en matière sèche sur une base annuelle provient de l'aire géographique.

Les ressources fourragères dans l'aire ne sont pas toujours suffisantes pour nourrir les troupeaux et les aliments complémentaires ne peuvent pas tous être produits dans l'aire compte-tenu des conditions pédoclimatiques.

La ration de base des vaches laitières provenant de l'aire géographique et les quantités d'aliments complémentaires étant limitées, l'incidence de ces éléments extérieurs sur les caractéristiques du produit essentiellement dues au milieu géographique ne sont pas affectées.

La ration de base des vaches laitières est constituée d'herbe et d'autres fourrages issus de l'aire géographique. Les seuls autres fourrages autorisés sont :

- la betterave fourragère si elle est produite sur l'exploitation ;
- les méteils fourragers, s'ils sont pâturés ou récoltés en vert ou en foin.

En complément des fourrages, les aliments complémentaires (dont les plantes déshydratées) sont autorisés à hauteur maximum de 1800 kilogrammes par vache laitière et par an.

Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à 1,3 hectare par vache laitière.

Les vaches laitières pâturent après la fonte de la neige et dès que la portance des sols le permet, aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance et de présence d'herbe le permettent.

La production et le stockage des produits d'ensilage et les autres aliments fermentés, dont les fourrages conservés sous forme de balles enrubannées, sont interdits toute l'année sur la surface de l'exploitation.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux, les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

Le lait utilisé pour la fabrication du « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » provient uniquement de vaches de race Montbéliarde (type racial 46 et code race 46), ou de race Simmental française (type racial 35 et code race 35), ou des produits du croisement entre ces deux races aux filiations certifiées

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production de lait (la traite), la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le « Mont d'Or » / « Vacherin du haut-Doubs » est présenté entier dans une boîte individuelle en bois d'épicéa munie d'un emballage de protection, pour tous les formats hormis le format "coupe".

La mise en boîte doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée car le fromage achève obligatoirement son affinage dans la boîte.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, chaque fromage d'appellation d'origine « Mont d'Or » / « Vacherin du Haut-Doubs » est commercialisé muni d'une étiquetage individuel comportant dans le même champ visuel :

1. la dénomination enregistrée « Mont d'Or » et/ou « Vacherin du Haut-Doubs » inscrite en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
2. le symbole AOP de l'Union Européenne.
3. les informations concernant le format (à l'exception du format "coupe") : "mini" ou "moyen" ou "maxi"

L'étiquetage peut également comporter la mention facultative "Appellation d'origine protégée" ou l'acronyme "AOP".

L'identification en clair du nom de de l'atelier figure sur la pliure (targe) de la boîte.

Ces inscriptions sont visibles jusqu'au stade de la vente au consommateur.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

La production du lait (la traite), la fabrication, l'affinage et le conditionnement en boîte en bois des fromages ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 31 décembre 2024. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe dans le département du Doubs le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2024.

Communes en totalité :

Les Alliés, Arçon, Arc-sous-Cicon, Arc-sous-Montenot, Aubonne, Bannans, Le Barbois, Belfays, Le Bélieu, Le Bizot, Bonnetage, Bonnevaux, La Bosse, Boujailles, Bouverans, Les Bréseux, Brey-et-Maison-du-Bois, Bugny, Bulle, Burnevillers, Cernay-l'Église, Chaffois, Chapelle-des-Bois, Chapelle-d'Huin, Charmauvillers, Charquemont, Châtelblanc, La Chaux, Chaux-Neuve, La Chenalotte, La Cluse-et-Mijoux, Les Combes, Courtefontaine, Courvières, Le Crouzet, Crouzet-Migette, Damprichard, Dommartin, Dompierre-les-Tilleuls, Doubs, Les Écorces, Évillers, Ferrières-le-Lac, Fessevillers, Les Fins, Les Fontenelles, Fourcatier-et-Maison-Neuve, Les Fourgs, Fournet-Blancheroche, Fournets-Luisans, Frambouhans, Frasne, Fuans, Gellin, Gevresin, Gilley, Goumois, Grand'Combe-Châteleu, Grand'Combe-des-Bois, Granges-Narboz, Les Grangettes, Les Gras, Guyans-Vennes, Hauterive-la-Fresse, Les Hôpitaux-Neufs, Les Hôpitaux-Vieux, Houtaud, Indevillers, Jougne, Labergement-Sainte-Marie, Levier, Longemaison, La Longeville, Longevilles-Mont-d'Or, Le Luhier, Maîche, Maisons-du-Bois-Lièvreumont, Malbuisson, Malpas, Mancenans-Lizerne, Le Mémont, Métabief, Montandon, Montbéliardot, Montbenoît, Mont-de-Laval, Mont-de-Vougney, Montflovin, Montlebon, Montperreux, Morteau, Mouthe, Narbief, Noël-Cerneux, Orchamps-Vennes, Ouhans, Oye-et-Pallet, Petite-Chaux, Les Plains-et-Grands-Essarts, La Planée, Pontarlier, Les Pontets, Reculfoz, Remoray-Boujeons, Renédale, La Rivière-Druegon, Rochejean, Rondefontaine, Rosureux, Le Russey, Saint-Antoine, Sainte-Anne, Sainte-Colombe, Saint-Gorgon-Main, Saint-Julien-lès-Russey, Saint-Point-Lac, Sarrageois, Septfontaines, Thiébouhans, Touillon-et-Loutelet, Trévillers, Urtière, Val-d'Usiers, Vaux-et-Chantegrue, Vennes, Verrières-de-Joux, Les Villedieu, Ville-du-Pont, Villeneuve-d'Amont, Villers-le-Lac, Villers-sous-Chalamont, Vuillecin.

Communes en partie :

Consolation-Maisonnettes, Flangebouche, Laval-le-Prieuré, Passonfontaine, Plaimbois-du-Miroir, Plaimbois-Vennes, Les Premiers Sapins.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire géographique

ainsi approuvée. Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

5. Lien avec l'aire géographique

L'aire géographique se situe dans le département du Doubs, sur le second plateau calcaire et la haute chaîne du Jura plissé ; elle est caractérisée par un seuil de Surface Toujours en Herbe important.

Au point de vue géologique, cette aire appartient aux formations jurassiques supérieures. Le crétacé est également représenté par l'étage néocomien qui occupe le fond de quelques bassins dans le Haut-Doubs. Les terrains issus du néocomien sont des marnes riches en oxyde de fer.

Le relief est constitué de la fin des plateaux du Massif du Jura et une zone montagneuse, frontalière avec la Suisse.

Ces terroirs sont particulièrement propices aux pâturages et aux forêts de résineux, notamment l'épicéa, qui se partagent de façon à peu près équivalente l'espace.

Le climat est très rigoureux avec des températures hivernales très basses et une longue période de neige rendant parfois difficiles les déplacements.

Les précipitations sont très abondantes en volume et bien réparties sur les différents mois de l'année. L'essentiel de l'aire d'appellation s'établit sur des sols calcaires karstiques soumis à l'érosion, et ne disposant que d'une faible réserve en eau. La sensibilité à la sécheresse est importante, mais la présence de précipitations régulières en été, intercalées de périodes de hautes pressions assure un bon fonctionnement du système fourrager. Toutes ces données sont néanmoins mises à mal par l'évolution climatique actuelle qui n'exclut pas des périodes de sécheresse désormais possibles en toutes saisons.

Bien que les documents officiels soient rares, on peut dater l'apparition de ce fromage dans cette région au XII^{ème} siècle.

En effet, à cette période, les alpages des hauts plateaux du Jura ont été défrichés sous les auspices des grandes abbayes de Saint-Claude et de Montbenoît permettant ainsi le développement de l'élevage et de la production laitière. Dès le XIV^{ème} siècle, cette activité a favorisé la création de fruitières (fromageries où se fabriquent les fromages).

Pendant la période hivernale, les habitants ont développé des activités artisanales à domicile. Parmi ces activités, on trouve le travail du bois. Pour la production de ce fromage, les hommes ont conservé un savoir-faire et une tradition très spécifiques qui se reflètent toujours dans les conditions de production : production saisonnière, de montagne, utilisation de la boîte et de la sangle d'épicéa.

Le « Mont d'Or » / « Vacherin du Haut-Doubs » est un fromage de vache au lait cru.

Il s'agit d'un fromage à pâte molle non cuite, de consistance crémeuse, légèrement salée, de couleur blanc à ivoire, à croûte lavée légèrement fleurie, de couleur jaune

clair à brun rosé, cerclé d'une sangle d'épicéa et inséré dans une boîte en bois d'épicéa. Dans sa boîte, le fromage présente un aspect plissé.

Le fromage a la forme d'un cylindre plat, pesant, boîte comprise, en moyenne sur un lot de fromages, de 480 grammes à 3,2 kilogrammes.

Il n'est commercialisé que du 10 septembre au 10 mai, emballé sous la forme d'un fromage entier et conditionné dans une boîte individuelle en bois d'épicéa.

Ce fromage, de par sa présentation et sa texture très crémeuse, a acquis dès son origine, un statut de fromage de fête.

Le « Mont d'Or » / « Vacherin du Haut-Doubs » est un fromage permettant de valoriser le lait de fin de saison. L'automne et l'hiver correspondent en effet à une période où les vaches, ayant regagné les étables après la période de pâturage, sont traditionnellement en deuxième partie de lactation, d'où une production laitière faible et un lait riche en matières grasses.

Les soins apportés aux vaches Montbéliardes ou Simmental, dont les comices agricoles sont les vitrines toujours actives, témoignent que la propreté et le bien-être animal sont à la base des savoirs des producteurs de lait de cette zone.

En outre, l'alimentation des vaches exclusivement de race Montbéliarde ou Simmental française, ou croisées de ces 2 races est strictement définie. La ration de base des vaches laitières doit être constituée de fourrages issus de l'aire géographique.

Historiquement, les fermiers ont cherché à valoriser une production laitière difficilement transportable à la fromagerie du fait du climat et se sont adaptés à cette situation en fabriquant un fromage, plus petit que les fromages de type pâtes pressées cuites, et humide, facile à conserver dans sa boîte et sa sangle en écorce d'épicéa.

La baisse des températures et les premières gelées coïncident avec la fabrication de ces fromages. A partir de ce moment-là, l'acidification du caillé, moins soutenue par la chaleur s'arrête plus tôt et les pH descendent moins bas, ce qui permet d'obtenir des fromages moins acides et moins crayeux malgré une humidité du produit importante.

Le lait était mis à cailler rapidement à la température de la traite (plus de 33 °C) et cette tendance présure associée à la teneur élevée en matières grasses produisait un caillé « mou ». Les savoir-faire associés au travail du bois ont engendré la production de « sangle », sorte de bandes souples tirées de l'écorce des épicéas abattus traditionnellement en automne. Ainsi était disponible un « moule à usage unique » permettant la tenue du caillé. Cette sangle va participer aux parfums et aux goûts boisés du « Mont d'Or ».

Malgré le transfert d'une production fermière à une transformation en fromagerie, le « Mont d'Or » / « Vacherin du Haut-Doubs » est resté un fromage saisonnier dont la fabrication cesse à l'approche du printemps.

Les fabrications modernes ont accentué ce caractère présure (temps de prise court) en augmentant la température d'emprésurage. La sangle garde encore son rôle de maintien de la tenue d'un fromage humide et gras.

Après la fabrication, l'affinage est réalisé plutôt à température élevée permettant l'obtention d'une pâte crémeuse du fait de la protéolyse. Cette température élevée va favoriser le développement d'arômes lactés et d'une pointe d'amertume qui permettra de prolonger les goûts au moment de la dégustation. Des lavages réguliers du fromage permettront l'obtention d'une croûte « propre » et homogène par développement de bactéries de surface. Cette technique est directement issue du savoir-faire d'emmergeage local.

Pour maîtriser une pâte aussi souple (à la limite du coulant), l'affinage se terminera dans une boîte en bois d'épicéa déroulé. On retrouve ici un savoir-faire lié au travail du bois, la boissellerie. Lors de la mise en boîte, le fromage sera légèrement comprimé et sa surface prendra alors un aspect plissé rappelant le relief de la montagne. L'aspect du plissé au moment de la mise en boîte est encore considéré aujourd'hui par les fromagers comme un critère de réussite de la fabrication et de qualité du « Mont d'Or » / « Vacherin du Haut-Doubs ». Dans la boîte une légère « fleur » va recouvrir la surface du fromage. La boîte est donc un élément de l'affinage du fromage. Elle est aussi son emballage pour le transport puis pour la présentation au moment de la vente.

Référence à la publication du cahier des charges