

L'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or (IPVMO) en assemblée générale à la Vallée de Joux (VD)

La barre mythique des 600 tonnes produites n'a pas été franchie!

(31.07.2015/AR) - Les membres de l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP (IPVMO) ont tenu hier leur quinzième assemblée générale à la Vallée de Joux, dans le magnifique cadre offert par le chalet restaurant d'alpage de la Bréguettaz, près de Vaulion (VD). En ouverture des assises annuelles, Philippe Berthoud a fait un bilan de l'année écoulée, évoquant en particulier la dégradation du climat de consommation qui a naturellement prétérité les ventes de Vacherin Mont-d'Or. Résultat, le chiffre des ventes lors de la saison 2014-2015 s'est bloqué à 573,2 tonnes, soit une baisse de 25,3 t par rapport à la saison précédente. La fameuse barre des 600 tonnes produites, frôlée en 2013-2014, n'a donc pas été franchie. Mais c'est pour la prochaine saison a lancé le président de l'Interprofession!

Après une saison exceptionnelle où l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP a frôlé la barre des 600 tonnes, les ventes ont accusé un recul de plus de 25 tonnes en 2014-2015, passant de 598'490 kg à 573'190 kg, soit 4% essentiellement sur le marché indigène. Mais, même si la déception a été vive, le président Philippe Berthoud a relativisé ce résultat en rappelant à l'assemblée qu'il est tout de même supérieur à la moyenne des ventes des dix dernières années. Et l'Interprofession a également tout lieu de se réjouir en ce qui concerne la progression des ventes en Suisse alémanique qui, selon le président «semble bel et bien se confirmer, en particulier dans les régions proches de la sensibilité francophone, à savoir Berne et Bâle». Belle satisfaction aussi pour les résultats à l'export où les ventes sont restées stables.

La saison 2014-2015 en chiffres

Avec 573,19 tonnes, dont environ 13 t de Vacherin Mont-d'Or AOP bio, la production de la saison dernière présente une diminution de 25'300 kg par rapport à 2013-2014. Elle se décline comme suit : 425'003 kg produits par les fabricants-affineurs, c'est-à-dire 74,14% (73,58% en 2013-2014); 139'499 kg produits par les affineurs, c'est-à-dire 24,33% (25,26% en 2013-2014); et 8'688 kg issus de la réserve locale, c'est-à-dire 1,16% (1,16% en 2013-2014).

Les exportations sont restées stables avec 38'886 kg (38'877 kg en 2013-2014). Avec 30'334 kg (32'132 kg en 2013-2014), la France est en tête; viennent ensuite le Canada et les USA avec 5'380 kg (4'278 kg en 2013-2014), puis l'Allemagne avec 1'766 kg (1'155 kg la saison passée) et enfin l'Italie (1'395 kg).

Progression de la qualité

Selon Pascal Monneron, qui a présenté à l'assemblée le 64^e rapport de gestion, les chiffres en recul de la saison 2014-2015 sont la conséquence notamment d'une commercialisation différée de 6 jours (la fabrication de Vacherin Mont-d'Or a débuté le 22 août dernier, tandis que la commercialisation a été autorisée dès le 19 septembre 2014), d'une météo particulièrement clémente en automne et de l'abolition du taux plancher. Le gérant a également précisé que «les commandes auprès des affineurs ont été très irrégulières de septembre à décembre, avec pour conséquence des durées variables d'affinage sur le marché qui ont été diversement appréciées par les consommateurs avertis».

La qualité générale du produit a en revanche progressé, a rappelé le gérant. «Elle est due essentiellement aux travaux effectués dans différentes caves et au professionnalisme des affineurs qui cherchent sans cesse à améliorer les caractéristiques organoleptiques de leur fromage.»

Promotion

Sur le plan promotionnel, l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP a été très active. Plusieurs actions, en Suisse et à l'étranger – sponsoring, expositions et foires, dégustations en grande surface – ont été mises sur pied. Mentionnons notamment le sponsoring avec le Lausanne Hockey Club (LHC) qui a permis de renforcer la visibilité de la marque sur les chaînes nationales de télévision; les différents partenariats avec les AOP-IGP suisses, les AOP vaudoises; les ventes promotionnelles, par exemple la fameuse boîte en plastique pour conserver le fromage dans des conditions optimales; et la collaboration avec Terravin (label de qualité des vins vaudois) permettant de proposer aux entreprises, en guise de cadeau de fin d'année, un luxueux coffret contenant un Vacherin Mont-d'Or et un grand cru d'exception; sans oublier la traditionnelle Fête du Vacherin Mont-d'Or aux Charbonnières qui attire de plus en plus de monde.

Sur le plan statutaire...

Le changement d'appellation d'origine contrôlée (AOC) en appellation d'origine protégée (AOP) est officiellement entré en vigueur pour le Vacherin Mont-d'Or AOP en automne 2014.



Par ailleurs, l'assemblée a décidé de reporter à mi-septembre, dans le cadre d'une assemblée générale extraordinaire, l'approbation des modifications du règlement de gestion des contingents d'affinage, des quotas de fabrication de la spécialité fromagère et des quantités de lait attribuées. «Dans la mesure où il doit entrer en vigueur en début de saison 2015-2016, nous pensons faire approuver ce règlement lors de l'assemblée générale. Malheureusement, les délais étant un peu courts, les discussions à ce jour n'ont pas pu toutes être menées à chef», a précisé Philippe Berthoud qui entend le faire passer avec effet rétroactif.

Saison 2015-2016

Pour la saison 2015-2016, l'IPVMO a plusieurs projets, et actions déjà en cours de réalisation. Le comité travaille notamment sur la mise au point d'un outil informatique, «Fair Trace», qui permettra à chaque fromager de l'Interprofession de consigner sur une seule et même banque de données toutes les informations au sujet des différentes étapes de fabrication du Vacherin Mont-d'Or, du lait à la commercialisation, en passant par l'affinage et les tests qualité. «Ces informations sur la qualité resteront naturellement confidentielles. Elles seront accessibles uniquement aux membres de l'Interprofession et permettront d'intervenir plus rapidement en cas de problème, voir même de prévenir l'apparition de problèmes», soulignent Philippe Berthoud et Pascal Monneron. «Nous aurons un meilleur suivi, et surtout un accès en tout temps à la traçabilité du produit.» Un projet pilote est en route depuis le 1^{er} juillet avec la fromagerie Tyrode à L'Auberson et sera opérationnel en décembre 2015. Le budget alloué à Fair Trace se monte à 60'000 francs. La Confédération le finance à hauteur de 50%.

Objectif 600 tonnes !

Sur le plan promotionnel, l'Interprofession reconduira ses grandes actions tout en mettant spécialement l'accent sur le début de la saison, histoire de positionner la spécialité fromagère dès le début des ventes, le 18 septembre, pour informer les consommateurs de la présence de cette spécialité sur les étals de leurs magasins. La 19^e Fête du Vacherin Mont-d'Or se déroulera quant à elle le 26 septembre aux Charbonnières, avec la Longeole IGP genevoise comme invitée d'honneur. Et, cerise sur le gâteau, le public pourra y admirer le trophée de la Coupe Davis.

Bien décidés à atteindre cette saison la barre des 600 tonnes, les représentants de l'IPVMO sont donc plus motivés que jamais. «Nous allons continuer à travailler avec les petits et grands distributeurs du pays pour revaloriser ce beau produit du terroir vaudois », promet Pascal Monneron.

AGIR

www.vacherin-montdor.ch

