

Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs

Pâte molle et croûte lavée

LE PRODUIT

Le Mont d'Or AOP est un fromage au lait cru. Dès sa fabrication, il est entouré d'une sangle en écorce d'épicéa avant d'être introduit, lors de son affinage, dans une boîte ronde en bois d'épicéa. Il est parfois appelé "Vacherin du Haut Doubs" et portait autrefois le surnom de "fromage de boëte".
Fromage saisonnier, il n'est fabriqué que du 15 août au 15 mars et disponible à la vente du 10 septembre au 10 mai. Le diamètre de la boîte peut varier de 11 à 33 cm.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Mont d'Or AOP présente une pâte blanche onctueuse et une croûte légèrement fleurie, c'est-à-dire un peu duveteuse. Le goût délicat de champignons à la crème est rehaussé par une touche d'épicéa que lui confère la sangle qui l'enserre. La boîte légèrement plus petite que le fromage entraîne de légères ondulations à la surface.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le lait est produit sur des prairies d'altitude toujours supérieure à 700 m sur le flanc du point culminant du Haut-Doubs, le Mont d'Or (1461 m) et les plateaux supérieurs du massif jurassien. La zone, frontalière avec la Suisse, présente un climat rude et se partage entre prairies naturelles pour le lait et massifs boisés d'épicéas pour les sangles et la boîte.

UN PRODUIT RECONNU

Toutes les opérations de la production du lait dans des prairies d'altitude, à la transformation en fromage, puis à l'affinage, dont une partie réalisée dans la boîte en épicéa, ont lieu dans une aire géographique unique et traditionnelle : le Haut-Doubs.

Le saviez-vous

Les personnes qui récoltent les sangles d'écorce d'épicéa en forêt sont appelées "sangliers". Le Mont d'Or AOP a un cousin de l'autre côté de la frontière en Suisse qui a le même aspect mais qui n'est pas obligatoirement au lait cru : le "Vacherin Mont-d'Or".

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués à une altitude au moins égale à 700 mètres dans certaines communes du département du Doubs. La zone de fabrication est délimitée par la source du Doubs et le Saut du Doubs.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes
Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Interprofessionnel de défense du fromage Mont d’Or

Rue de la maison du Comté
39800 POLIGNY

N°SIRET : 38437777600040
Président(e) : FEVRIER Eric
Tél. : 03 84 37 37 57
Mél. : c.mathieu@fromage-morbier.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Dijon

Parc du Golf - Bâtiment Bogey
16 rue du Golf
21800 QUETIGNY

N°SIRET : 13000270200327
Tél. : 03 80 78 71 90
Fax : 03 80 73 35 10
Mél. : INAO-DIJON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Président(e) : AUDRAIN Jean-Michel **Contact :** Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/mont-dor-ou-vacherin-du-haut-doubs-21970*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MontdOr_G_201103.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MontdOr_A_201103.pdf
3. mailto:c.mathieu@fromage-morbier.com
4. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
6. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
7. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com