RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# Prenez date pour la Coulée du Mont d'Or le 12 septembre 2026

Le début du mois de septembre marque le lancement de la saison de vente de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Mont d'Or, alors que les fromageries ont déjà commencé à fabriquer ce fromage emblématique du Haut-Doubs. Pour célébrer les premières ventes de la saison, la Coulée du Mont d'Or revient le samedi 12 septembre.

## Une fête gourmande et conviviale

La **Coulée du Mont d'Or** aura lieu le 12 septembre 2026. La filière de l'AOP "Mont d'Or" propose des festivités, avec un repas géant organisé à l'occasion du lancement de la saison de vente de ce fromage emblématique.

Fromage saisonnier, le Mont d'Or est fabriqué du 15 août au 15 mars et commercialisé jusqu'à la mi-mai. Cette saisonnalité contribue à faire de ce fromage un produit particulièrement attendu chaque année.

Gratuit et ouvert à toutes et tous, l'événement proposera notamment des dégustations et ventes de Mont d'Or, un défilé folklorique, des démonstrations de fabrication du fromage à l'ancienne ainsi que des animations musicales. Une belle occasion de découvrir le Mont d'Or, mais aussi de mettre à l'honneur les producteurs et les savoir-faire qui contribuent à faire vivre ce produit emblématique.

**Samedi 12 septembre**

1. Découvrir le site internet de Vacherin du Haut-Doubs Mont d'Or : **https://www.mont-dor.com/**
2. Plus d'informations sur la Coulée du Mont d'Or : **https://www.mont-dor.com/le-coulee-du-mont-dor-12-septembre-2026/**

AOP "Mont d'Or" © JC Genisset

## L’AOP Mont d’Or, emblème du Haut-Doubs

L’AOP Mont d’or est un fromage au lait cru à pâte blanche onctueuse avec une croûte légèrement fleurie et duveteuse. Reconnu pour un goût délicat de champignons à la crème avec une touche d’épicéa, c’est un fromage saisonnier également appelé le « Vacherin du Haut Doubs ».

Le lait destiné à sa fabrication est produit sur les prairies d’altitude du Haut-Doubs, situées à plus de 700 mètres d’altitude, sur les plateaux supérieurs du massif jurassien et sur les flancs du Mont d’Or, point culminant du Haut-Doubs à 1 461 mètres.

De la production du lait à la transformation en fromage, puis à son affinage — dont une partie est réalisée dans sa traditionnelle boîte en épicéa — toutes les étapes de production sont réalisées dans une aire géographique délimitée du Haut-Doubs.

Cette production saisonnière et ce lien étroit avec son territoire contribuent à faire du Mont d’Or un produit emblématique du patrimoine fromager jurassien.

**Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit**

## À propos de l'Appellation d'origine protégée (AOP)

L’AOP désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C’est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l’Union européenne. Les règles d’élaboration d’une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l’objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l’INAO.
**En savoir plus sur l'AOP**

---

**Source URL:** *https://www.inao.gouv.fr/fete-du-mont-dor-2026*

**List of links present in page**

1. https://www.mont-dor.com/la-coulee-du-mont-dor-12-septembre-2026/
2. https://www.mont-dor.com/
3. https://www.mont-dor.com/la-coulee-du-mont-dor-12-septembre-2026/
4. https://www.inao.gouv.fr/produit/mont-dor-ou-vacherin-du-haut-doubs-21970
5. https://www.inao.gouv.fr/aop-appellation-origine-protegee
6. https://www.inao.gouv.fr/actualites