

Coup d'envoi de la saison 2024-25 du Mont d'Or AOP !

Chaque année à la même période il se met en boîte pour le plus grand plaisir des gourmands : le Mont d'Or AOP, l'un des derniers fromages saisonniers de France, prépare sa rentrée. La fabrication oCicielle débutera le 15 août, avant le lancement des premières ventes le 10 septembre. À Pontarlier, la Coulée du Mont d'Or, traditionnel week-end festif qui célèbre la nouvelle saison, se tiendra du 13 au 15 septembre.

L'Or de savourer

Les belles montbéliardes défilent dans la rue de la République piétonnisée pour l'occasion : **producteurs et fromagers sont rassemblés sur la place d'Arçon à Pontarlier du 13 au 15 septembre prochain pour la Coulée du Mont d'Or**. Organisée par le Syndicat Interprofessionnel du Mont d'Or, en partenariat avec la ville de Pontarlier et l'association « Commerce Pontarlier Centre », elle est l'occasion de partager **passion et savoir-faire autour de l'emblématique fromage**.

Tout au long de l'événement, on pourra **savourer les premières productions des dix ateliers de fabrication**, tandis que la **Confrérie du Mont d'Or** acheminera en une belle parade les précieux fromages du nouveau cru, sous les yeux de spectateurs conquis et recueillis. Entre deux dégustations, le grand public se laissera séduire par une belle variété d'animations : activités pour enfants, démonstration de levage de sangles, fabrication de Mont d'Or à l'ancienne, vente de Mont d'Or et autres produits locaux et performances musicales.



Informations pratiques :

- Vendredi 13 septembre : à partir de 14h
- Samedi 14 septembre : de 10h à 19h
- Dimanche 15 septembre : de 10h à 17h
- Gratuit
- Place d'Arçon - 25300 PONTARLIER

www.mont-dor.com

À propos du Mont d'Or AOP :

Appétissante croûte blonde sensuellement plissée, évoquant le relief des montagnes qui l'ont vu naître, emblématiques boîtes rondes et sangles, toutes deux fruits de l'épicéa : le Mont d'Or est avant tout histoire d'art et de matière. Celui que l'on connaît aussi sous le nom de « vacherin du Haut-Doubs » se distingue par sa texture onctueuse et fondante ainsi que par son goût subtilement boisé.

Fabriqué à partir de lait cru de vache, le Mont d'Or est exclusivement produit entre le 15 août et le 15 mars de l'année suivante, puis commercialisé du 10 septembre au 10 mai. Il bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1981 et Protégée depuis 1996, ancrant sa fabrication dans le Haut-Doubs, notamment sur le territoire des communes de Pontarlier et Morteau. Ce fromage est apprécié cuit au four et coulant, répandu avec gourmandise sur des pommes de terre et servi en compagnie de salaisons comtoises. Il révèle également tout son potentiel sur un plateau en fin de repas, chambré et dégusté avec un morceau de pain de campagne craquant, qui permet à ses saveurs délicates de s'exprimer pleinement.

Chiffres clés saison 2023-2024 :

- 8 884 603 Monts d'Or produits
- 5 528 tonnes produites
- 30 222 351 litres de lait transformés
- 10 fromageries dont 1 producteur fermier
- 500 producteurs de lait
- 2 races de vaches : montbéliarde et simmental
- Zone AOP : 95 communes à plus de 700 mètres d'altitude
- 21 jours d'affinage minimum
- Poids du produit fini, boîte comprise : de 480 g à 3,2 kg !

La filière Mont d'Or ne se fixe plus d'objectif de croissance, s'adaptant chaque année à une production de lait AOP qui s'effectue en adéquation avec les potentialités du milieu et dans le respect des aléas naturels.