

Le meilleur Mont d'Or de la saison dévoilé !

*Résultats de la 37^{ème} édition du concours interprofessionnel du Mont d'Or A.O.P.
5 novembre 2024 - Maison du temps libre, Malbuisson (25)*

Ce mardi 5 novembre 2024, le Syndicat interprofessionnel du Mont d'Or A.O.P. a pu chaleureusement féliciter le grand gagnant de la 37^{ème} édition du concours interprofessionnel du Mont d'Or A.O.P., à Malbuisson, commune située au bord du lac de Saint-Point, dans le Doubs.

Un podium savoureux

C'est la fromagerie Badoz qui obtient la médaille d'or, suivi de la fromagerie Sancey-Richard, médaillée d'argent, et de la fromagerie Napiot, médaillée de bronze.

C'est au terme d'une dégustation de près de deux heures, mettant en compétition 9 fromageries productrices, que le jury, composé de 9 passionnés, s'est finalement mis d'accord sur le grand gagnant de la saison. Après un examen de chaque élément du précieux fromage saisonnier (aspect, texture, parfum et saveurs), il en a été conclu que c'est à la Fromagerie Badoz que revenait la couronne du meilleur Mont d'Or 2024-2025. Plus d'informations sur 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 s'adapte 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.

