Le Meilleur Mont d'Or de la saison 2026-2027 enfin dévoilé

Résultats de la 39ème édition du concours interprofessionnel du Mont d'Or A.O.P.
3 novembre 2026 – Restaurant « Les Papillons » à Pontarlier (25 300)

Ce mardi 3 novembre 2026, le Syndicat interprofessionnel du Mont d'Or A.O.P. a pu chaleureusement féliciter le grand gagnant de la 39ème édition du concours interprofessionnel du Mont d'Or A.O.P., au restaurant Les Papillons, à Pontarlier, dans le Doubs.

Le goût, toujours sur le podium !



C'est la **fromagerie de Doubs qui obtient la médaille d'or**, suivi de la **fromagerie Badoz, médaillée d'argent**, et de la **fromagerie des Jarrons, médaillée de bronze**.
C'est au terme d'une dégustation de près de deux heures, mettant en compétition les 10 fromageries, que le jury, composé de 9 membres amateurs de Mont d'Or, s'est finalement mis d'accord sur le grand gagnant de la saison. Après un examen de chaque critère du précieux fromage saisonnier (aspect, texture, parfum et saveurs), il en a été conclu que c'est à la Fromagerie de Doubs que revenait la couronne du meilleur Mont d'Or 2026-2027.
Plus d'informations sur mont-dor.com

À propos du Mont d'Or AOP :
Depuis le 10 septembre, *les amateurs de fromage retrouvent avec bonheur le Mont d'Or, ce trésor du Haut-Doubs que l'on attend chaque année avec impatience. Sa croûte blonde délicatement plissée rappelle* ***les reliefs des montagnes d'où il est originaire,*** *tandis que ses boîtes rondes et ses sangles d'épicéa sont les témoins d'un* ***savoir-faire séculaire****. Aussi appelé « Vacherin du Haut-Doubs », le Mont d'Or est l'un des derniers fromages saisonniers de France,* ***produit uniquement du 15 août au 15 mars****, il est protégé par une* ***AOC depuis 1981*** *puis par une* ***AOP depuis 1996****, ancrant son identité dans les communes de Pontarlier et de Morteau. Qu'il se savoure chaud ou froid, en entrée, en plat ou sur un plateau de fromage, le Mont d'Or dévoile toujours un goût et des saveurs inimitables…*

Chiffres clés saison 2025-2026 :

- *32 207 6014 de litres transformés*
- *9 584 606 Mont d'or vendus*
- *5 912 t de Mont d'or vendues*
- *Zone AOP : 141 communes depuis la validation du nouveau cahier des charges*
- *10 fromageries dont 1 producteur fermier*
- *500 producteurs de lait*
- *2 races de vaches : montbéliarde et simmental*
- *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.