



Communiqué de presse, le 10/11/22

35^{ème} Concours du Meilleur Mont d'Or de la saison 2022 - 2023

10 Novembre 2022 – Ce jeudi 10 novembre, au château de Joux (dans le Doubs), s'est tenu le 35^{ème} concours interprofessionnel du Mont d'Or. Ce rendez-vous annuel est marqué par les nombreux défis que relève le syndicat cette saison : la sécheresse et l'augmentation du prix des matières premières.

Le Concours du Meilleur Mont d'Or de la saison

Chaque année un jury composé de 10 membres déguste les Mont d'Or présentés et juge selon plusieurs critères : la présentation, l'aspect le parfum et le goût. Le Jury était présidé cette année par Sébastien Populaire, Président de l'Office du tourisme du Pays du Haut-Doubs.

Les jurés sont d'horizons divers avec un point commun : leur attachement à l'AOP Mont d'Or. Par sa richesse aromatique et son bel aspect plissé, **la fromagerie Napiot** (Route du Val, 25520 - Bians-Les-Usiers) **remporte cette 35^{ème} édition de ce concours.**

« Je suis heureux de cette distinction, pour valoriser mon travail quotidien mais celui de toute la filière. Garantir un produit de qualité chaque année, c'est une grosse responsabilité, mais je suis heureux de le faire, et de remporter le concours aujourd'hui. Nous sommes seulement 10 structures à pouvoir produire du Mont d'Or AOP, ce matin les meilleurs Mont d'Or au monde étaient présentés ».

Classement

1^{er} Fromagerie Napiot

2^{ème} Coopérative des Jarrons

3^{ème} Fromagerie Badoz

L'Assemblée Générale

À l'issue du concours, les acteurs de la filière étaient réunis pour participer à l'Assemblée Générale qui se tenait dans l'après-midi. Lors de cette assemblée, les membres du syndicat ont fait le bilan de l'année écoulée, mais ils se sont surtout projetés sur l'avenir de la filière.

Un fromage saisonnier historique

Fabriqué du **15 août au 15 mars**, le Mont d'Or est commercialisé du **10 septembre au 10 mai** chez les crémiers-fromagers et dans les grandes et moyennes surfaces. Fabriqué uniquement dans le Haut-Doubs à plus de 700m d'altitude, le Mont d'Or est le fromage d'hiver par excellence, à déguster chaud ou chambré et à décliner dans de nombreuses recettes : <https://www.mont-dor.com/recettes/>.

Consultez le dossier de présentation 2022

AOC en 1981 AOP en 1996	10 fromageries <small>(pour produire le Mont d'Or)</small>	400 producteurs de lait	5938 tonnes de Mont d'or vendues	2 rares de vaches locales <small>(Simmental et Montbéliarde)</small>
--	--	--	---	--

 Créé en 1980, le Syndicat Interprofessionnel du Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs regroupe 400 producteurs de lait et 10 fromageries. Son action s'articule autour de deux principales missions : D'abord la traçabilité, le contrôle des ateliers de production et la veille sanitaire. Chaque producteur assure un très haut niveau de vigilance quant au respect du cahier des charges. La seconde mission porte sur la promotion du produit et la reconnaissance du savoir-faire qui caractérise ce fromage unique. Face au défi que représentent les transitions écologiques, le SIMO travaille actuellement au renforcement de son cahier des charges afin de l'adapter aux attentes sociétales, avec une fabrication axée sur le respect de l'environnement, dans des structures à taille humaine, cohérentes avec son histoire.

Pour retrouver plus d'informations sur le Mont d'Or : <https://www.mont-dor.com/>