

Cessation du commerce d'affinage le 30 nov. 1996.

19 nov. 1986, Journal d'Yverdon, illustration accompagnant l'article: Le vacherin Mont-d'Or en question. Entre le marteau et l'enclume.



M. Lucien Méan, fromager à Villars-Burquin, contrôle la température du lait; le vacherin est maintenant produit avec du lait thermisé, c'est-à-dire élevé pendant 1 minute à 63 degrés.

JY-g

20 nov. 1986, Journal d'Yverdon, illustration accompagnant l'article: Le vacherin Mont-d'Or en question, Le dilemme des producteurs. Où est cité Pierre-Alain Méan, maître fromager et affineur à Villars-Burquin et Mauborget.



Cerclage des vacherins. Une des nombreuses étapes dans la fabrication. Ici, à la fromagerie Méan de Villars-Burquin.

Vacherin Mont-d'Or Le dilemme des producteurs

- SUITE DE LA 1re PAGE -

Interrogé, Charles Charvet, estime que la consistance de la pâte dépend soit du temps d'affinage, soit de la fabrication. Dans le premier cas, il serait préférable de garder encore le vacherin à l'humidité avant de le consommer - mais quel amateur ne sait-il pas cela? Dans le second cas, un caillé trop séché peut annuler toutes chances au vacherin de couler. Au lait thermisé ou au lait «cru», le vacherin peut être excellent ou médiocre, c'est le propre de ces produits de fabrication artisanale et non uniformisée.

Une lutte contre la thermisation comme refus de la standardisation du goût est en soi un combat qui peut se justifier. Pourtant, si la thermisation est une menace, elle concerne en fait l'ensemble de la pro-

duction alimentaire artisanale, et non pas le seul vacherin.

Le vacherin et ses producteurs ne sont pas la bonne cible de cette bataille-là. Ce sont les normes d'hygiène de façon générale qui devraient être en cause, pas le cas isolé du fromage du Jura vaudois. Derrière le symbole que représente le vacherin, il y a une activité économique locale à laquelle il faudrait peut-être songer. Pour prendre un exemple de la région: la seule famille Méan, de Villars-Burquin, qui assure production et affinage, emploie durant toute la saison d'hiver une douzaine de personnes qui sont pour la plupart de jeunes agriculteurs qui évitent ainsi de «s'expatrier».

MCG