

Nos fromages de Savoie

<p style="text-align: center;">Abondance</p> <p>Fiche d'identité :</p> <p>Nom : Abondance, du même nom que la vallée, le village et la race de vache.</p> <p>2 dénominations : Abondance Fermier de façon artisanale et Abondance Laitier fabriquée dans les fruitières. La plaque de caséine bleue ovale pour fermier et carrée pour laitier permet de les distinguer.</p> <p>AOC en 1990</p> <p>Zone de fabrication : Les montagnes de Haute-Savoie</p> <p>Origine : Fabriqué dès le Moyen-âge (XIV^{ème}) par les moines de la Vallée d'Abondance. En 1381, présent sur la table du conclave réuni en Avignon pour l'élection du Pape.</p> <p>Description : Meule de 6 et 12 kg à talon concave, croûte de couleur ambrée, pâte souple et fondante, goût fruité avec une légère pointe d'amertume,</p> <p>Technologie : Fromage au lait cru et entier de vache, à pâte pressée mi-cuite. 100 jours d'affinage mini.</p>	<p style="text-align: center;">Beaufort</p> <p>Fiche d'identité :</p> <p>Nom : Beaufort peut être de qualité « d'été », « d'hiver » ou de « chalet d'alpage »</p> <p>AOC 1968</p> <p><i>Médaille d'or de la catégorie "gruyères" en 1992 lors des Käsiade en Autriche, face à des fromages suisses, allemands, autrichiens...</i></p> <p>Zone de fabrication : Les vallées du Beaufortain, de la Tarentaise, de la Maurienne et d'une partie du Val d'Arly.</p> <p>Origine : Né au XVII^{ème} siècle il a eu un développement chaotique, en 1960, la mise en place de coopératives a empêché de le voir disparaître.</p> <p>Description : Meule de 20 à 70 kg de 11 à 16 cm de hauteur, diamètre de 35 à 75 cm, talon concave avec une pâte lisse de couleur ivoire à jaune pâle.</p> <p>Technologie : 10 kg de lait pour un kg de Beaufort - Affinage 5 mois min. 1 000 emplois liés à la filière Beaufort et 520 exploitations pour le lait.</p> <p>Qualité organoleptique : Dans 100 g de Beaufort : 1 g de calcium (soit <i>huit fois plus que dans le lait ou le yaourt</i>) et 30g de matière grasse (48 % mini). 60 g de Beaufort couvrent 2/3 des besoins journaliers. Source de protéines : 60 g de Beaufort équivalent à 2 œufs ou 100 g de viande de bœuf.</p>
<p style="text-align: center;">Emmental de Savoie</p> <p>Fiche d'identité :</p> <p>Nom : Le plus ancien des emmentals français appelé « fromage de garde » pour sa longue conservation.</p> <p>IGP : IGP (Indication Géographique Protégée), signe officiel de reconnaissance européen, qui désigne un produit originaire d'une région.</p> <p>Zone de fabrication : Produit exclusivement sur les deux départements savoyards.</p> <p>Origine : Au Moyen Age avec sa fabrication en alpage, il s'est développé surtout à partir du XIX^{ème} siècle.</p> <p>Description : Meule régulière et cylindrique, plus ou moins bombée, d'environ 75 kg et 75 cm de diamètre</p> <p>Croûte jaune à brun pâle, signée de la mention Savoie en rouge sur le talon.</p> <p>Pâte jaune pâle à jaune d'or selon la saison avec des Yeux appelés aussi « trous ».répartis de façon régulière.</p> <p>Technologie : Exclusivement au lait cru</p> <p>Affinage 12 semaines mini</p> <p>Pâte pressée cuite</p> <p>Qualité organoleptique : Riche en calcium, protéines, vitamines A, D et B2</p>	<p style="text-align: center;">Tome des Bauges</p> <p>Fiche d'identité :</p> <p>Nom : Tome laitière fabriquée dans les fruitières et la tome fermière à la ferme ou en alpage.</p> <p>AOC 2002</p> <p>Zone de fabrication : Massif des Bauges, à cheval sur Savoie et Haute-Savoie entouré par les basses vallées de Chambéry, Aix les Bains, Annecy et Albertville.</p> <p>Origine : Apparu au XVIII^{ème} siècle, obtenu à partir d'un lait qu'on avait « écrémé » pour fabriquer du beurre</p> <p>Fromage domestique traditionnel de toutes les familles des Bauges, dont la production s'est développée dans le courant du XXème siècle.</p> <p>Description : Diamètre : 18 à 20 cm, hauteur : 3 à 5 cm, poids : 1,1 à 1,4 kg</p> <p>Pâte : ivoire à jaune avec une croûte grise sur laquelle peuvent se développer des fleurs de couleurs jaune, rouge, rose ou blanche.</p> <p>Qualité organoleptique : 45% de matières grasses</p> <p>Technologie : Exclusivement au lait cru</p> <p>5 semaines d'affinage mini</p>
<p style="text-align: center;">Tomme de Savoie</p> <p>Fiche d'identité :</p> <p>Nom : Doyenne des Fromages de Savoie, son nom provient du patois savoyard « <i>Toma</i> » signifiant « fromage fabriqué en alpages ». Il est reconnaissable par le label Savoie sur sa croute.</p> <p>IGP : De 1978 à 2003 « Tomme Label Savoie », homologuant la Tomme de Savoie sous signe de qualité « Label Régional Savoie ». En 1996 elle bénéficie d'une Indication Géographique Protégée.</p> <p>Zone de fabrication : Lait provenant exclusivement des départements de Savoie et de Haute-Savoie. et 3 communes de l'Ain : Corbonod, Anglefort et Chanay.</p> <p>Origine : Née au dans le duché de Savoie, au XV^{ème} siècle (avec 20% de matières grasses).</p> <p>Originaire des vallées de la Maurienne et de la Tarentaise, du massif des Bauges et du Chablais.</p> <p><i>Imaginée par les paysans pour utiliser le lait écrémé restant de la fabrication du beurre qui se régalaient de Tomme et de café lors de « la mérande », le goûter en patois !</i></p> <p>Description : Une moisissure spécifique sur sa croute qui donne des taches jaunes ou légèrement rouges.</p> <p>Technologie : Affinage 5 semaines min</p>	<p style="text-align: center;">Reblochon</p> <p>Fiche d'identité :</p> <p>Nom : Deux formes Le Reblochon de Savoie Fermier (pastille verte) et le Reblochon fabriqué en fromagerie ou en fruitière (pastille rouge).</p> <p>AOC 1958</p> <p>Zone de fabrication : En Haute-Savoie et sur une petite partie de la Savoie, le Val d'Arly près du Col des Aravis</p> <p>Origine : Né au XVII^{ème} siècle dans la vallée de Thônes, tout fermier exploitant un alpage payait son propriétaire suivant la quantité de lait produite.</p> <p>Pour réduire ce prix, il pinçait le pis de la vache une deuxième fois : il « reblochait » d'où le nom de reblochon.</p> <p>Description : Cylindre plat de 13 à 14 cm de diamètre et de 3,5 cm d'épaisseur environ, avec un poids entre 450 g et 550 g.</p> <p>Il existe en petit modèle : diamètre 9 cm pour 240 g ou 280 g.</p> <p>Fromage crémeux, couvert d'une fine "mousse" blanche sur sa croute à la couleur jaune safranée avec un léger goût de noisette.</p> <p>Qualité organoleptique : 22% de matière grasse. riche en calcium, acides aminés</p> <p>Technologie : 4 l de lait cru pour 500 g</p> <p>15 j d'affinage mini</p> <p>fabriqué exclusivement à partir de lait cru et entier.</p>

Il existe aussi d'autres fromages : le grataron d'Arêches, le chevrotin des Aravis et des Bauges, le Tamié, le Tarentais, le Sérac, le bleu de Termignon, les persillés de Haute Tarentaise, de Tignes et des Aravis, le tout rappelant les fromages voisins du bleu de Gex ou du bleu de Sassenage.

LE CAHIER DES CHARGES DE L'AOC

Une Appellation d'Origine Contrôlée doit permettre aux agriculteurs de préserver leurs savoir-faire.

Elle délimite une zone géographique, précise les règles pour la production laitière, la fabrication et l'affinage. Des contrôles à tous les stades de la production sont prévus.

Ci-dessous quelques exigences pour la tome des Bauges :

Alimentation et système de production :

- La ration de base du troupeau est constituée d'herbe pâturée durant la période estivale, pendant au moins 120 jours, et de foin issu majoritairement du massif distribué à volonté durant la période hivernale.
 - Tous les produits d'ensilage et autres produits fermentés, y compris les balles enrubannées, sont interdits pendant toute l'année sur les exploitations produisant du lait destiné.
 - Le poids brut de complémentation à base de céréales ne devra pas excéder 1 500 kg par vache et par an.
- Les aliments élaborés avec des variétés transgéniques sont interdits.

Les races :



- Les troupeaux laitiers des exploitations produisant du lait sont constitués de vaches laitières appartenant aux races pures Abondance, Tarine et Montbéliarde.
- Les vaches et génisses reçoivent obligatoirement une alimentation à base d'herbe en été et de foin en période hivernale avec un complément de céréales nobles et oléo-protéagineux

À partir du 31 décembre 2011, chaque troupeau sera constitué d'au minimum 50% de vaches laitières de races Tarine et Abondance.

Le lait :

- La production moyenne du troupeau est au maximum de 5 500 kg par vache laitière et par an.
- Exclusivement du lait cru, éventuellement crémé à la poche.



L'Abondance

Vache laitière bien adaptée aux zones de montagne et aux variations de températures.
Tête blanche - Cornes claires, auréoles acajou autour des yeux (lunettes) - Ventre blanc - Robe pie rouge acajou.

La Tarine

Petite, adaptée aux terrains accidentés.

Robe couleur uniforme fauve - Sabots noirs - Cornes en forme de lyre - Yeux maquillés de noir.



La Montbéliarde

Très bonne laitière (5800 kg de lait par an).

Robe, aux taches bien délimitées, de couleur «pie rouge» (une variante de marron clair) sur fond blanc.
Tête et pattes la plupart du temps uniformément blancs.

Les vaches de Savoie

Dossier réalisé par JM Petit à partir des sites :

<http://www.fromagesdesavoie.fr/>
<http://www.sabaudia.org/v2/dossiers/fromage/public5.php>