

Les actions des Fromages de Savoie pour l'été et l'automne 2011

Juillet

3 juillet 2011
7ème Fête des **Fromages de Savoie**
à la Chambre en Maurienne.

Action crémiers Reblochon fermier.

Du 4 au 24 juillet, le Reblochon
part en campagne TV et Internet, sur
Marmiton et le Journal des femmes.

**Pendant tout l'été et le début
de l'automne** : grande chasse
au trésor du Beaufort.

Août

Présence des **Fromages de Savoie**
aux Championnats du Monde de course
d'orientation à la Féclaz et au Festival
enfantin « Au Bonheur des Mômes
au Grand Bornand ».

Octobre-Novembre

8 octobre 2011
Présence des **Fromages de Savoie**
à la Descente des alpages à Annecy.

Du 17 octobre au 13 novembre,
le Reblochon repart en campagne TV.

Action crémiers Emmental de Savoie
et campagne de communication
sur Internet.

Jeux Concours crémiers
Tomme de Savoie

« Les syndicats vous contacteront au cours de l'année
pour vous proposer leurs actions »

Pour toutes questions
(techniques, qualités, suivi sanitaires, communication...)
et suggestions, contactez-nous !

AFTALP / LES FROMAGES DE SAVOIE / Marie-Caroline VAREON
Tél. 04 79 26 51 76 / mcvareon@fromagesdesavoie.fr / www.fromagesdesavoie.fr

ABONDANCE / Joël VINDRET / Tél. 04 50 81 78 08
jvindret@fromageabondance.fr / www.fromageabondance.fr

BEAUFORT / Maxime MATHELIN / Tél. 04 79 31 43 44
info@fromage-beaufort.com / www.fromage-beaufort.com

CHEVROTIN / Sébastien BRETON / Tél. 04 50 32 74 79
chevrotin@wanadoo.fr

EMMENTAL DE SAVOIE / Alexis MARTINOD / Tél. 04 50 88 18 48
savoicime@haute-savoie.chambagri.fr / www.emmental-de-savoie.com

REBLOCHON / Lucile MARTON / Tél. 04 50 32 74 76
lmarton@reblochon.fr / www.reblochon.fr

REBLOCHON FERMIER / Anne-Lise FRANCOZ / Tél. 04 50 32 05 80
www.reblochonfermier.com

TOME DES BAUGES / Caroline PETITE / Tél. 04 79 52 11 20
caroline@tome-des-bauges.com / www.tome-des-bauges.com

TOMME DE SAVOIE / Alexis MARTINOD / Tél. 04 50 88 18 48
savoicime@haute-savoie.chambagri.fr / www.tommedesavoie.fr

Ce Guide vous est proposé par L'AFTALP
l'Association des Fromages Traditionnels des Alpes savoyardes
B.P 55 • 74230 THÔNES • 04 50 32 74 79 • www.fromagesdesavoie.fr

les Fromages de Savoie

IGP UNE HISTOIRE VRAIE AOP

**Mieux
Connaître**
pour Mieux
transmettre
Le guide des crémiers

ABONDANCE • BEAUFORT • CHEVROTIN • EMMENTAL DE SAVOIE • REBLOCHON • TOME DES BAUGES • TOMME DE SAVOIE
www.fromagesdesavoie.fr



L'association se veut la garante des valeurs communes aux 7 fromages et accompagne producteurs et fromagers dans la conduite de leur démarche qualité. Elle apporte sa compétence et son expertise pour mener des actions communes et transversales :

- de garantie et d'amélioration de la qualité, dans le respect des labels AOP et IGP
- de communication et de promotion collective de la gamme des 7 fromages.

Une histoire vraie partagée par les 7 Fromages de Savoie, toute l'année !

Les 7 Fromages de Savoie véhiculent des valeurs communes, qui fondent leur identité et leur spécificité. La dénomination « Fromages de Savoie – sous signes de qualité AOP ou IGP » implique pour les producteurs et les fromagers un engagement fort et sans cesse prouvé :

Une origine et une fabrication (savoir-faire) identifiés et contrôlés.

La preuve = les cahiers des charges de l'AOP et de l'IGP ainsi que les contrôles qui ont lieu à toutes les étapes de la fabrication.



Info client : AOP=AOC, L'Appellation d'Origine Protégée est la transcription européenne de l'Appellation d'Origine Contrôlée. C'est la même chose. Pour être AOP, le produit est avant tout AOC. L'AOP garantit que les produits reconnus sont l'expression d'un lien étroit avec un terroir, en délimitant une zone géographique liée à des règles de production précises, de l'élevage des animaux à l'affinage du fromage. Repérez bien le sigle sur les emballages !

Des savoir-faire « vivants ».

Élevage d'animaux adaptés à la montagne, valorisation des ressources naturelles locales (herbe par le pâturage et le foin), ce qui participe au maintien de la biodiversité de la faune et de la flore locale, fabrication des fromages à partir de lait cru (un lait vivant) et avec de nombreux soins pendant l'affinage.

Info client : l'une des spécificités majeures des Fromages de Savoie est la fabrication à base de lait cru, c'est-à-dire que le lait ne subit aucun traitement avant sa transformation. Travailler au lait cru permet de conserver les flores microbiennes présentes naturellement dans le lait : plusieurs dizaines d'espèces bactériennes vont ainsi participer à établir les caractéristiques sensorielles et nutritionnelles des Fromages de Savoie, qui seront développées lors des étapes de salage et d'affinage. Tous les fromages de Savoie sont fabriqués au lait cru, sauf une partie des Tomme de Savoie qui sont fabriquées à partir de lait thermisé.

Des terroirs d'exception, un environnement préservé.

Par des pratiques qui les préservent et les valorisent, également un impact sur l'entretien des paysages (ouverture par les pratiques de pâturage et de fauche).

Info client : Du changement sur les étiquettes : la teneur réelle en matières grasses. Depuis un décret du 27 avril 2007, la teneur en matières grasses des fromages doit s'exprimer par rapport au poids total du produit, comme c'est le cas pour tous les autres aliments. Ainsi, un fromage blanc anciennement étiqueté à 40 % devient un fromage blanc à 7,5 %. Un fromage à pâte dure, tel l'Emmental de Savoie, auparavant étiqueté à 45 %, affichera une teneur en matières grasses de 27,9 %.

Des fromages « d'hier, d'aujourd'hui et de demain ».

Des fromages « durables » qui perpétuent des métiers, qui génèrent des emplois et un élan collectif entre fromages, dont le savoir-faire se transmet entre les générations.



Pas seulement des produits, une relation de proximité.

Des ateliers à taille humaine, des Hommes et des animaux qui « font partie du décor », qui sont présents sur le territoire, des produits que l'on peut découvrir dans les exploitations et acheter en vente directe.

Info client : le réseau Itinéraires des fromages de Savoie est un réseau de 51 sites qui proposent tout au long de l'année la découverte de leurs ateliers de fabrication. Les coopératives, producteurs fermiers, alpagistes ou encore affineurs du réseau adhèrent volontairement chaque année et s'engagent à une qualité d'accueil et à proposer des visites (ils signent une charte de qualité et sont contrôlés via des visites mystère). Consultez la carte sur www.fromagesdesavoie.fr et dans tous les offices de tourisme de Savoie et de Haute-Savoie. Repérez aussi le logo sur les bâtiments des coopératives et des fermes !

Le tout, pour une diversité de saveurs et de textures typées en réponse à une diversité d'envies et d'occasions : en plateau, cuisinés, toute l'année, partout (en vacances en montagne mais pas seulement), un plateau de fromages aux goûts et textures complémentaires.



Abondance

VOIR CALENDRIER AU DOS

Une Abondance de Saveurs !

- Un fromage vraiment original, qui surprend par son goût fruité et par sa texture à la fois moelleuse et ferme.
- Un fromage traditionnel mais aussi très actuel.
- « Un passé : un territoire, celui de la Haute Savoie, de la vallée d'Abondance, de la race Abondance, des moines, des pratiques traditionnelles (un véritable savoir-faire encore perpétué aujourd'hui), des hommes et femmes compétents et passionnés, fiers de leur produit. Un fromage qui s'inscrit aussi dans le développement durable local : en maintenant un tissu économique et social local et par des pratiques respectueuses de l'environnement ».



Beaufort

Un fromage Haut en Saveurs !

- Fabriqué dans les zones montagneuses de Savoie.
- Par des Hommes qui travaillent ensemble dans les coopératives en gestion directe.
- Un fromage aux arômes subtils exceptionnels et à la texture fondante.



Chevrotin

Fromage de chèvre AOP des montagnes de Savoie

- Le seul fromage de chèvre de Savoie sous signe officiel de qualité.
- Exclusivement fermier, donc fabriqué à la ferme de façon « artisanale » par l'agriculteur avec le lait de son troupeau.
- Une texture et une forme très originales pour un chèvre, un produit surprenant, qui séduit petits et grands.



Emmental de Savoie

VOIR CALENDRIER AU DOS

La tradition lui donne ses trous, la Savoie, son goût !

- Origine Savoie identifiée et contrôlée, la preuve = l'IGP
- Depuis des siècles, c'est le plus ancien des Emmentals fabriqués en France
- Avec toute l'exigence et la complexité de sa fabrication, il a su conserver ce savoir-faire historique (pratiques agricoles et méthode de fabrication traditionnelle, fruitières. La taille des ateliers de fabrication peut être qualifiée d'artisanale comparée aux ateliers d'Emmental de l'ouest : 20 fois plus petit ! doit-on comparer avec un autre produit, même s'il n'est pas nommé).
- Une forme ronde et bombée, une taille de géant, une belle couleur or, de grands trous.
- Une texture ferme et croquante.
- Un goût subtil et fin à la fois doux et fruité.



Reblochon

VOIR CALENDRIER AU DOS

Le fromage qu'on partage !

- Un fromage onctueux au goût doux et parfumé.
- Qui se consomme tel quel, nature, simplement avec un morceau de bon pain (ce n'est pas uniquement le fromage de la tartiflette !)
- Il existe aussi un Reblochon fermier au goût plus affirmé et à la texture encore plus onctueuse !



Tome des Bauges

L'origine du goût

- La seule Tomme qui soit une AOP.
- Un savoir-faire ancestral et de nombreux contrôles dus à son signe de qualité.
- Un fromage fabriqué dans le Parc Naturel Régional du Massif des Bauges, territoire à la biodiversité exceptionnelle.
- S'écrit avec un seul « m », facile à reconnaître.
- Un fromage au goût et à la texture typés, à l'image de son territoire.



Tomme de Savoie

VOIR CALENDRIER AU DOS

Le fromage identitaire de Savoie

- Origine Savoie certifiée par l'IGP.
- La Tomme de Savoie est fabriquée depuis toujours dans les deux Savoie, il son identité de ce terroir.
- L'IGP certifie aussi le savoir-faire local ainsi que les qualités sensorielles supérieures,
- C'est la Tomme au bon rapport qualité-prix.