

Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~xxx~~.

**Les modifications apparaissent en gras.**

Les mises en conformité avec la trame du cahier de charges apparaissent en *italique*.

# Cahier des charges de l'appellation d'origine « Tome des Bauges »

**VERSION DU 03/03/2011**

**Avertissement :**

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité national de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition. Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

## **SOMMAIRE**

<b><u>SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE</u></b>	<b>1</b>
<b><u>GROUPEMENT DEMANDEUR</u></b>	<b>1</b>
<b><u>TYPE DE PRODUIT</u></b>	<b>1</b>
<b>1. <u>NOM DU PRODUIT</u></b>	<b>1</b>
<b>2. <u>DESCRIPTION DU PRODUIT</u></b>	<b>1</b>
<b>3. <u>DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</u></b>	<b>2</b>
<b>4. <u>ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</u></b>	<b>2</b>
4.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS	2
4.2. OBLIGATIONS DECLARATIVES	3
4.3. SUIVI DU RESPECT DES CONDITIONS DE PRODUCTION	4
4.4. ELEMENTS DE MARQUAGE DES FROMAGES	4
4.5. CONTROLE DES PRODUITS	4
<b>5. <u>DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT</u></b>	<b>4</b>
5.1. PRODUCTION DU LAIT	4
5.2. TRANSFORMATION FROMAGERE	6
<b>6. <u>ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE</u></b>	<b>8</b>
6.1. SPECIFICITES DE L'AIRE	8
6.2. SPECIFICITES DU PRODUIT	11
6.3. LIEN CAUSAL	12
<b>7. <u>REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE</u></b>	<b>13</b>
<b>8. <u>ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE</u></b>	<b>14</b>
<b>9. <u>EXIGENCES NATIONALES</u></b>	<b>14</b>

## **SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE**

Institut national de l'origine et de la qualité

51 rue d'Anjou

75008 PARIS

Tel. : (33) (0)1.53.89.80.00

Fax : (33) (0)1.42.25.57.97

Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

## **GROUPEMENT DEMANDEUR**

1 - Nom: Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (S.I.T.O.B.)

2 - Adresse : Rue du Grand Pré

73630 Le Châtelard

Tel./fax : 04.79.52.11.20

Courriel : [info@tome-des-bauges.com](mailto:info@tome-des-bauges.com)

3 - Composition : producteurs de lait/producteurs fermiers/transformateurs/affineurs

4 - Statut Juridique : Syndicat

## **TYPE DE PRODUIT**

Classe 1.3 - Fromages

### **1. NOM DU PRODUIT**

« Tome des Bauges ».

~~Le nom TOME vient de la racine latine « TOMA » signifiant « fromage fabriqué dans les alpages » dans le langage local.~~

### **2. DESCRIPTION DU PRODUIT**

La « Tome des Bauges » est un fromage au lait de vache cru, entier ou partiellement écrémé, à pâte pressée, salée, à croûte fleurie.

Elle se présente sous forme d'un cylindre de diamètre de 18 à 20 centimètres, d'une hauteur de 3 à 5 centimètres et d'un poids de 1,1 à 1,4 kilogramme en fin d'affinage.

Sa croûte est dite « tourmentée », c'est-à-dire qu'elle présente des reliefs et des irrégularités.

Son épaisseur est de 2 à 3 millimètres. Elle est de couleur grise sur laquelle peuvent se développer naturellement des « fleurs » présentant une pigmentation allant du jaune au brun.

Sa pâte est légèrement ferme à souple, de couleur jaune ou ivoire et peut présenter de petites ouvertures.

**Sa texture est fondante en bouche tout en possédant de la tenue.**

**L'odeur est franche, ses saveurs sont équilibrées et ses arômes sont développés, persistants et variés.**

Elle contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et son poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 50 grammes pour 100 grammes de fromage.

La « Tome des Bauges » peut être commercialisée entière ou sous forme de portions, à condition, notamment, de conserver la croûte sur chacune des trois faces de la portion.

### **3. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

(a) Département de Haute-Savoie

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Alleves, Chapelle St Maurice (La), Chevaline, Cons Ste Colombe, Entrevernes, Gruffy, Leschaux, Quintal, St Eustache, Seythenex, Viuz La Chiesaz

Communes comprises dans l'aire en partie :

Cusy, Doussard, Duingt, Faverges, Giez, Lathuile, Marlens, St Jorioz

(b) Département de Savoie

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aillon Le Jeune, Aillon Le Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe en Bauges, Chatelard (Le), Clery, Compote (La), Curienne, Deserts (Les), Doucy en Bauges, Ecole, Jarsy, Lescheraines, Mercury, Montcel (Le), Motte en Bauges (La), Noyer (Le), Pallud, Plancherine, Puygros, St Francois de Sales, St Offenge Dessus, St Offenge Dessous, Ste Reine, Thoiry, Thuile (La), Trevignin, Verrens-Arvey

Communes comprises dans l'aire en partie :

Marthod, Montaille, Pugny-Chatenod, St Jean d'Arvey, St Jean de la Porte, St Pierre d'Albigny, Thenesol.

Pour les parties incluses en partie, les plans cadastraux sont déposés en mairie.

### **4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

#### **4.1. Identification des opérateurs**

~~Pour permettre le contrôle et la traçabilité des fromages, et en application des textes réglementaires français relatifs à l'agrément des produits laitiers AOC, chaque opérateur intervenant dans les conditions de production doit déposer une déclaration d'identification auprès du groupement.~~

~~Cette déclaration comporte notamment l'engagement de respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges. Elle permet au groupement d'identifier tous les opérateurs. Chaque exploitation laitière, chaque atelier de transformation ou d'affinage remplit un imprimé établi suivant un modèle agréé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité. Chaque opérateur de la filière de production est donc répertorié sur une liste tenue à jour par le groupement.~~

**Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Tome des Bauges » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au**

**groupement au plus tard une semaine avant le début de l'activité concernée, suivant le modèle type approuvé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.**

## **4.2. Obligations déclaratives**

### **4.2.1 Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des volumes destinés à être commercialisés**

*Au plus tard le 28 février de chaque année, chaque atelier ou entreprise fabricant de la « Tome des Bauges » doit fournir au groupement les données statistiques et économiques de l'année civile écoulée.*

*Le groupement adresse chaque année à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ « Tome des Bauges ».*

### **4.2.2 Comptabilité matière**

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages. Pour cela, les opérateurs tiennent une comptabilité-matière, comportant les entrées et les sorties de lait, fromages et plaques de ~~caséine~~ **d'identification** ou tout document comptable équivalent.

Cette comptabilité matière est conservée sur une durée conforme à la réglementation en vigueur relative à la comptabilité.

### **4.2.3 Tenue de registres**

Pour les entreprises informatisées, les registres informatiques tiennent lieu de justificatif et les fiches justificatives servant de base de saisie informatique seront conservées par le professionnel concerné pendant une durée minimum de 6 mois.

Pour les entreprises non informatisées, un registre manuel d'entrées/sorties est obligatoire.

Chaque fabricant **laitier** doit tenir un registre des collectes avec le trajet du camion et les producteurs récoltés. Le registre informatique ou manuel doit permettre en lieux et heures d'enregistrer le trajet des laits **et** fromages **et** plaques, et faire apparaître journallement :

- en entrées : les quantités achetées de lait (nom du producteur et quantité par producteur), de fromages ainsi que leurs provenances (nom et adresse des fournisseurs) et les quantités fabriquées ;
- en sorties : les quantités sorties de lait, de « Tome des Bauges », de « Tome des Bauges » déclassées avec leurs destinations (noms des destinataires et références comptables correspondantes).

Ces documents doivent faire apparaître un stock réel effectué au minimum deux fois par an, et doivent différencier les « Tomes des Bauges » fermières et laitières.

*Un état du stock réel des fromages et plaques d'identification est effectué au moins une fois par an.*

Pour les fabricants fermiers, le registre doit faire apparaître journallement les quantités de lait transformées, le nombre de fromages fabriqués, la quantité de fromages sortis avec leurs destinations. Un état du stock réel des fromages et des plaques est effectué au moins une fois par an.

### 4.3. Suivi du respect des conditions de production

*Les éleveurs devront tenir à la disposition des agents de contrôle l'enregistrement des périodes de pâturage.*

*Les éleveurs doivent tenir à disposition des agents de contrôle, les factures reprenant l'intitulé exact de l'aliment concentré utilisé ainsi que les étiquettes pour les livraisons en sac. En cas de livraison en vrac, l'éleveur doit présenter l'étiquette ou le document d'accompagnement.*

*Les fabricants tiennent à disposition des agents de contrôle les documents de suivi de la fabrication et de l'affinage.*

### 4.4. Éléments de marquage des fromages

Lors de la fabrication, une plaque d'identification est apposée sur le fromage. C'est une plaque ovale comportant l'indication « Tome des Bauges » inscrite à l'encre alimentaire **le cas échéant** ~~en cas d'utilisation d'encre.~~

Ces plaques **d'identification** sont de couleur verte pour les fromages de fabrication fermière et de couleur rouge pour les fromages de fabrication laitière.

Les plaques ~~de caséine~~ **d'identification** sont distribuées par le SITOB.

Elles sont retirées au fabricant en cas ~~d'invalidation~~ **de suspension ou de retrait** de son habilitation.

### 4.5. Contrôle des produits

*A l'issue de la période minimale d'affinage, les fromages sont soumis régulièrement à un examen analytique et organoleptique.*

~~Les fromages font l'objet périodiquement de prélèvements sous la responsabilité de l'organisme de contrôle. Ils font ensuite l'objet d'un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité de l'appellation. Les fromages non conformes ne peuvent pas être commercialisés sous l'appellation.~~

## 5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

### 5.1. Production du lait

#### 5.1.1. Races des vaches laitières et moyenne de production

Les troupeaux laitiers des exploitations produisant du lait destinés à la fabrication de la « Tome des Bauges » sont constitués de vaches laitières appartenant aux races pures Abondance, Tarine et Montbéliarde, **appartenant aux codes 12, 31, 46.**

~~Au 31 Décembre 2006, les vaches laitières de race Tarine, Abondance devront constituer au minimum 20% de chaque troupeau.~~

~~Au 31 Décembre 2008, les vaches laitières de race Tarine, Abondance devront constituer au minimum 30% de chaque troupeau.~~

A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2012, chaque troupeau est constitué d'au minimum 50 % de vaches laitières de race Tarine et Abondance.

D'autre part, ce lait doit provenir de troupeaux dont la production moyenne ne peut excéder 5500 kilogrammes par vache laitière en lactation et par an.

### 5.1.2. Alimentation

L'alimentation du troupeau s'organise de la façon suivante :

- une période estivale pendant au moins 120 jours durant laquelle la ration **de base** est composée d'herbe pâturée,
- une période hivernale durant laquelle la ration de base est composée de foin à volonté.

L'apport de fourrages secs produits à l'extérieur de l'aire géographique ~~définie pour l'Appellation d'Origine Contrôlée~~ est autorisé en appoint des ressources locales et sans dépasser 30 % des besoins annuels de l'exploitation pour l'ensemble du troupeau. Cet appoint en fourrage sec provenant de l'extérieur de l'aire géographique peut contenir de la luzerne déshydratée en bouchon dans la limite de 3 kg par vache et par jour.

Les besoins sont exprimés en poids brut.

L'addition de chlorure de sodium est autorisée pour le foin.

Les fourrages ayant été conservés par les techniques de l'ensilage, de l'enrubannage, ou un autre processus comportant une phase de fermentation sont interdits pendant toute l'année sur les exploitations produisant du lait destiné à la transformation en « Tome des Bauges ».

Les aliments complémentaires ou additifs pouvant être utilisés sont toutes les céréales et leurs issues, les pois, les féveroles, le lupin, les graines de soja, les tourteaux de tournesol, coprah, palmiste, colza, soja et lin, les pulpes de betteraves déshydratées, la mélasse et les huiles végétales à titre de liant uniquement pour les concentrés, les minéraux, les macroéléments et les oligo-éléments, les vitamines.

Les aliments complémentaires ne doivent contenir ni urée, ni molécule aromatisante.

L'apport d'aliments complémentaires est limité à 1500 kilogrammes par an et par vache laitière en production, présente toute l'année sur l'exploitation. ~~Afin de pouvoir assurer le contrôle de cette disposition, une limite a été fixée pour les autres animaux tels que les génisses à 500 kilogrammes par an par animal.~~ Pour les génisses, cet apport est limité à 500 kilogrammes par an et par animal.

**Dans des circonstances exceptionnelles dues notamment aux aléas climatiques, des dérogations temporaires peuvent être accordées afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis du groupement.**

### 5.1.3. OGM

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, **les co-produits** et les aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. ~~le seuil de contamination maximum toléré doit être conforme à la réglementation communautaire en vigueur et en~~

~~l'absence d'une telle réglementation il ne saurait être supérieur à 1%. Dans le cas d'aliments composés, ce seuil maximum s'entend pour chaque composant.~~

~~Les producteurs s'engagent à ne pas implanter de variétés végétales transgéniques sur leur exploitation.~~

**L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine « Tome des Bauges ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.**

## **5.2. Transformation fromagère**

### **5.2.1. Conditions de traite**

*Afin de préserver la flore native du lait, l'utilisation de produits désinfectants n'est autorisée pour le nettoyage, la désinfection ou le rinçage, qu'en cas de nécessité. Dans ce cas, elle s'exerce conformément aux dispositions réglementaires en vigueur en ce qui concerne la traite, l'entreposage et le transport du lait. De même, après la fin de la traite et jusqu'à l'emprésurage, le passage du lait dans les pompes doit être limité.*

*Le fonctionnement de l'installation de traite doit être vérifié chaque année et l'ensemble des manchons trayeurs et tuyaux à lait **en caoutchouc** remplacés au minimum une fois par an.*

### **5.2.2. L'atelier de fabrication**

*Afin de conserver des ateliers de transformation artisanaux en cohérence avec les pratiques traditionnelles de fabrication et la nécessité d'une main-d'œuvre pour les étapes manuelles, la collecte totale de toute entreprise fabriquant de la « Tome des Bauges » est limitée à 5 millions de kilogrammes de lait par an.*

*Pour pouvoir bénéficier de la mention « fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, le volume de lait transformé est limité, pour les ateliers fermiers, à 300 000 kilogrammes par an. Au-delà il n'est plus possible de réaliser la fabrication du fromage selon les modalités du cahier des charges.*

Tout atelier de fabrication de « Tome des Bauges » doit être doté d'un équipement minimum dont un quai de dépotage qui ne sera utilisé que pour cet atelier, des cuves en cuivre et tout matériel de fabrication en nombre suffisant pour absorber la production des jours de pointe.

L'atelier de fabrication et ses dépendances ne doivent détenir aucun système ou aucune installation susceptible de chauffer en un temps très court le lait avant emprésurage à une température supérieure à 40°C.

~~L'usage des matériaux traditionnels, cuivre et bois, doit se faire conformément aux dispositions réglementaires en vigueur~~

Par ailleurs, l'aire de collecte de chaque fromagerie doit être constituée d'exploitations dont le siège ne peut être éloigné du site de fabrication de plus de 15 km par la route.

### **5.2.3. La Fabrication**

#### **5.2.3.1. Le lait**

Seuls les laits conformes aux conditions de production du présent cahier des charges peuvent être introduits dans l'atelier de fabrication de « Tome des Bauges ». Ces laits doivent être collectés séparément et indépendamment de tout autre lait.

Les circuits de collecte du lait conforme au cahier des charges doit être indépendants de tout autre circuit de collecte.

Le lait cru est mis en œuvre une fois par jour. Cependant en cas de fortes chaleurs ou d'orage, la fabrication du fromage peut être effectuée deux fois par jours dans le cadre de fabrications sans ferments.

La mise en fabrication intervient dans un délai de :

- 12 heures minimum après la traite la plus ancienne en cas de conservation du lait à une température supérieure à 10°C ;
- 28 heures maximum en cas de refroidissement du lait entre 6°C et 10°C. Dans ce cas, le lait ne peut être issu de plus de deux traites consécutives.

Sur le lait ayant fait l'objet d'une maturation, le retrait partiel de matière grasse ne peut se faire que par écrémage à la pelle de la couche de crème qui recouvre la surface du lait. Cette opération est appelée « crémage à la pèche », la « pèche » étant un instrument traditionnel en forme de pelle. Toute addition de protéines ou matières grasses est interdite.

Le lait cru mis en œuvre ne doit subir aucun traitement physique ou chimique visant à modifier sa composition initiale à l'exception du « crémage à la pèche » et d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques.

#### 5.2.3.2. Les auxiliaires de fabrication

Les seuls auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés sont le sel, la présure préparée à partir de caillette de veau, les ferments lactiques issus des méthodes de culture traditionnelle que sont la recuite, la méthode de ferments sur lait, la maturation du lait et la maturation du sérum. En cas d'utilisation de ferments à ensemencement direct, ceux-ci ne peuvent intervenir qu'en appoint de ces méthodes.

#### 5.2.3.3. La fabrication en cuve

L'emprésurage intervient à une température comprise entre 32 et 35°C. La dose de présure doit permettre d'obtenir un temps de prise moyen de 20 minutes.

La fabrication est réalisée en cuve de cuivre ouverte d'une capacité maximale de 3000 litres. A l'issue du décaillage, la taille du grain de caillé atteint celle d'un grain de maïs.

Si un chauffage du mélange caillé-sérum doit être effectué, celui-ci ne doit pas excéder une température de 40°C. Le délactosage ainsi que l'addition d'eau sont interdits.

#### 5.2.3.4. Le moulage et le pressage

Le moulage des tomes est effectué soit manuellement en utilisant directement le moule, soit par gravité en recueillant le caillé directement dans le moule où il est réparti. Le soutirage par pompe à caillé et l'utilisation de moules microperforés sont interdits.

Le pressage des fromages est réalisé par l'empilement des tomes dans les moules, les unes sur les autres, par trois ou quatre, pendant 7 heures au minimum.

Les retournements sont au minimum au nombre de 4 durant la phase de pressage.

A la fin du pressage, le pH du fromage doit être inférieur à 5.50.

#### 5.2.3.5. Le salage et l'affinage

Le salage est effectué manuellement à sec. Toutefois le salage en saumure saturée peut être utilisé dans les ateliers mettant en œuvre des laits de mélange. Dans ce cas, le passage en saumure est effectué le lendemain de la fabrication pendant deux à trois heures.

L'affinage est conduit à une température comprise entre 10 et 15°C et un degré hygrométrique minimal de 95 %. Il est réalisé sur des planches en épicéa non rabotées, les épicéas provenant de l'aire géographique, pendant une durée minimum de cinq semaines.

Durant l'affinage, le fromage doit subir de fréquents retournements :

- les 15 premiers jours : 3 retournements par semaine minimum
- de 15 à 30 jours : 2 retournements par semaine minimum
- puis un retournement par semaine minimum.

Toute pratique de conservation ou de report du produit par le froid à une température inférieure à 4°C est interdite dans toutes les étapes d'élaboration de la « Tome des Bauges ».

## **6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE**

### **6.1. Spécificités de l'aire**

#### **6.1.1. Facteurs naturels.**

Le massif subalpin des Bauges est bien individualisé géographiquement, séparé au nord du massif des Bornes par la cluse d'Annecy à Ugine et au sud du massif cristallin de Belledonne, par le sillon alpin.

Le massif est composé :

- d'une vallée close, d'une altitude comprise entre 600 et 1000 mètres aux cols, entourée de sommets culminants vers 2200 mètres,
- de contreforts à la périphérie de cette vallée enserrant le massif de hautes falaises.

Les Bauges constituent une montagne de calcaire organisée en plis orientés nord 20°, parallèles entre eux.

A l'intérieur, le soubassement géologique dominé par les marnes néocomiennes donne une tectonique souple, les pans externes sont marqués par un relief plus cassant. Les bordures apparaissent ainsi comme une suite de cisaillements dus aux chevauchements de séries d'épais calcaires durs.

Les Bauges présentent le climat montagnard typique des Alpes du Nord marqué par l'importance des précipitations et la rigueur des hivers.

Le Massif des Bauges, comme tous ceux situés en bordure des Alpes, reçoit une grande quantité d'eau. Les précipitations relevées à l'intérieur du massif varient de 1500 à 2000 millimètres, voire plus en fonction de l'altitude.

La saison chaude recueille près de la moitié des précipitations annuelles (+ de 1000 millimètres de mai à septembre). Les alpages disposent ainsi d'une quantité d'eau indispensable à leur croissance et à leur renouvellement.

Quant aux températures, celles-ci restent très contrastées.

La saison froide est longue et sévère, eu égard à l'altitude. Autour des villages, entre 700 et 900 mètres, le gel s'étend de novembre à mars. Les températures des vallées peuvent descendre jusqu'à - 20°C, - 25°C.

Le manteau de neige recouvre les alpages pendant 4 à 5 mois en général (de novembre/décembre à mars/avril).

La température diminuant avec l'altitude de 0°7 à 0°8 pour 100 mètres au moment de la saison végétative, il est par exemple difficile de réaliser plus de deux coupes de foin à 800 mètres d'altitude.

Au niveau pédologique, il existe trois types de sols majoritaires :

- des sols sur marnes, épais et fertiles, qui, grâce à leurs qualités édaphiques permettent la pousse d'une herbe abondante et de bonne qualité ;
- des sols sur calcaires compacts, surmontés d'un sol évolué sur place, laissant apparaître une herbe également de bonne qualité ; mais dotés d'une réserve en eau plus faible du fait de la fissuration des soubassements ;
- enfin, des sols de dépôts récents (quaternaire) souvent de type glaciaire. Généralement ces sols à alimentation hydrique très contrastée livrent souvent une herbe assez fournie mais à valeur floristique moindre.

L'ensemble de ces éléments confère à l'aire géographique délimitée une capacité particulière à la production d'herbe de qualité.

Cette ressource alimentaire a permis le développement de l'élevage bovin laitier, le plus à même d'exploiter le potentiel alimentaire par :

- la fauche et la mise en réserve au printemps des surplus disponibles, nécessaires à la longue période hivernale ;
- l'exploitation par le pâturage des prairies d'altitude dont la pousse plus tardive va permettre un apport alimentaire estival très important.

Les contraintes climatologiques du massif induisent une pousse d'herbe tardive et difficilement intensifiable, ce qui joue sur la qualité et la diversité de la flore.

Par ailleurs, la sévérité des températures favorise la sélection d'une flore originale, diverse et adaptée.

L'originalité de la flore se traduit par une forte proportion (à basse altitude, dès l'étage montagnard) puis une dominance (au-dessus de 1 500 m) d'espèces particulières (parmi les graminées prairiales fréquentes : *Poa alpina*, *Festuca violacea*...),

La diversité des groupements végétaux s'exprime par des gradients de végétation (exemple sur les versants) et des mosaïques contrastées qui répondent à une forte variabilité des topoclimats, des sols et des pratiques agricoles.

Cette diversification n'est, en outre, pas neutre en matière de composition du lait et de caractéristique sensorielle des fromages.

Ces éléments confèrent à la zone un potentiel fourrager important induisant des systèmes de conduite des troupeaux visant à exploiter préférentiellement l'herbe ainsi produite.

### **6.1.2. Facteurs humains**

#### 6.1.2.1. Des pratiques d'élevage

L'élevage laitier sur le massif est soumis aux contraintes climatiques et aux conditions de l'élevage de montagne caractérisé par une période hivernale de stabulation en étable longue (6-7 mois).

L'herbe, base de l'alimentation des vaches, occupe les vastes espaces d'altitude qu'une partie des troupeaux exploite de juin à octobre notamment dans la partie sud du massif. Le relief y est plus marqué, plus alpin.

Le massif est également riche de prairies dont l'altitude reste inférieure à 1500 m. Celles-ci constituent une source à la fois de pâturage et de fânage.

L'organisation de l'élevage tend donc à utiliser ces diverses possibilités et l'alpage, bien que d'utilisation difficile (accès – confort), reste un élément important, mais non impératif, dans la gestion des ressources locales dans la mesure où la majorité des exploitations sont des systèmes sédentaires restant en vallée.

#### 6.1.2.2. Usages de fabrication – Notoriété

Plusieurs écrits attestent de la présence ancienne de la fabrication fromagère dans les Bauges. La « Tomme » serait le plus ancien des fromages de Savoie. Il a été relevé sur le registre des délibérations de la ville d'Annecy de 1525, l'existence d'un dénommé Pierre Lambert, « Thomié » de profession.

Le mot « tome » ou « tomme » aurait pour origine le terme « Toma » qui signifie en patois savoyard « fromage fabriqué dans les alpages ».

A partir du XIX<sup>ème</sup> siècle, les mots « tome », « tomme », « taume » ou encore « thôme » apparaissent régulièrement dans les textes relatifs aux Bauges.

Les études historiques montrent que le fromage « tome » était avant tout un fromage domestique, fabriqué dans l'ensemble des deux départements savoyards. Il s'agissait alors d'un fromage destiné à l'autoconsommation familiale.

Cependant, à cette époque, un nouveau modèle d'économie laitière moderne se met en place. Basé sur le regroupement des laits au sein d'unités de fabrication appelées fruitières, il permet la fabrication de gros fromages, comme l'emmental.

En conséquence, la production du fromage domestique « tome » ne perdure plus que dans les chalets d'alpage ou dans de petites fruitières où à la belle saison les quantités de lait produites sont transformées sur place.

Ces petites fruitières et les alpages vont devenir les lieux où les usages et pratiques traditionnelles de fabrication sont conservés.

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, la tome tend à prendre l'identité qu'on lui connaît, Paul GUICHONNET résume ainsi cette évolution : « La Tome « domestique » va devenir un fromage plus noble qui sera commercialisé et acquiert peu à peu sa spécificité ... ».

L'antériorité de la fabrication de « tome » dans les Bauges est indéniable. Même s'il est difficile de retrouver des documents attestant du début de l'usage du nom « Tome des Bauges », il est certain que c'est le terme qui a toujours été employé pour désigner leur tome par les plus âgés des producteurs des Bauges.

Le fait de donner l'origine géographique des tommes est ancien, quel que soit le massif considéré.

Depuis la fin de la seconde guerre mondiale, le nom « Tome des Bauges » est régulièrement employé par les producteurs et les distributeurs locaux et s'applique à un fromage localisé dans le massif des Bauges.

Les circuits commerciaux et les affineurs de proximité, à la recherche de produits originaux, ont pu les trouver notamment grâce à la fabrication traditionnelle en alpage. Ces facteurs ont

contribué à l'émergence du fromage « Tome des Bauges », reconnu comme un fromage de fabrication traditionnelle s'opposant à des modes de production plus industriels.

## 6.2. Spécificités du produit

**La « Tome des Bauges » est un fromage au lait de vache cru, entier ou partiellement écrémé, à pâte pressée, salée, à croûte fleurie qui ne subit aucun traitement thermique avant fabrication.**

**Ce fromage contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et son poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 50 grammes pour 100 grammes de fromage. Sa croûte est dite « tourmentée », c'est-à-dire qu'elle présente des reliefs et des irrégularités.**

Le cahier des charges de l'appellation tend à ce que la production de lait destiné à la fabrication de « Tome des Bauges » soit étroitement liée aux ressources locales, ceci afin de renforcer les caractéristiques organoleptiques du fromage.

Les spécificités de la « Tome des Bauges » sont étroitement liés à son aire géographique, qui présente la capacité particulière de produire une ressource alimentaire abondante mais difficile à gérer du fait :

- d'une poussée d'herbe tardive et importante mais difficilement intensifiable,
- de la nécessité de prévoir des stocks hivernaux importants et de qualité pour faire face à la longue période de mise à l'étable des animaux,
- d'organiser la gestion du pâturage estival en fonction de la pousse de l'herbe compte tenu de la diversité des sols et des expositions,
- de l'exploitation des ressources d'altitude (alpages) à la belle saison constituant une alimentation de premier ordre.

L'exploitation des trois races majoritaires sur le massif : l'Abondance, la Montbéliarde et la Tarine vient compléter les règles ci-dessus.

En effet, l'élevage laitier des Bauges est marqué par la présence significative des races Tarine et Abondance. Au cours des derniers exercices concernant la pratique de l'insémination artificielle, elles occupent respectivement la seconde et première place en matière d'inséminations artificielles premières soit 26 % en race Tarine, 29 % en race Abondance et 24 % en race Montbéliarde.

Ces trois races dont le berceau se situe en pays de montagne sont capables d'assurer une production laitière de qualité régulière malgré les importantes modifications climatiques pouvant intervenir rapidement dans la même journée.

De plus, le lait destiné à la fabrication de la « Tome des Bauges » est cru ce qui permet de préserver les arômes spécifiques du lait responsable de la typicité de la « Tome des Bauges ». Historiquement, le lait destiné à la fabrication de la « Tome des Bauges » n'a jamais subi de traitement thermique.

La pratique du « crémage » du lait à la poche est un élément qui traduit le respect de la fabrication traditionnelle de la « Tome des Bauges ».

Le lait reste dans la cuve de fabrication ou dans des « bagnolets<sup>1</sup> » pour qu'il subisse une maturation grâce à sa flore native. La crème, ayant eu le temps de remonter à la surface du lait, est ensuite récupérée à l'aide d'une poche. Dans les fruitières et les fermes, c'était un moyen de conserver le lait de la traite du soir, de le faire maturer et d'utiliser la crème pour la confection du beurre.

**Cette pratique est codifiée dans le cahier des charges puisque la mise en fabrication ne peut intervenir que douze heures au minimum après la traite la plus ancienne. Elle permet en outre de favoriser l'expression de la diversité des flores de fabrication que recèle le lait des Bauges et d'offrir ainsi aux consommateurs des fromages à la large palette organoleptique.**

~~Conformément à la réglementation en vigueur, la mention « fabrication fermière » ou « fromage fermier », ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs transformant le lait d'un seul troupeau dans leur exploitation.~~

### 6.3.Lien causal

Le fromage « Tome des Bauges » est le fleuron du massif des Bauges. D'ailleurs, il possède le nom de ce Massif dont il est originaire.

Le savoir-faire de la fabrication de la « Tome des Bauges » résulte de l'expression même du terroir par la conservation de pratiques anciennes. En effet, La « Tome des Bauges » a une histoire qui a conduit la « tome », fromage issu de méthodes de fabrication traditionnelles, à se distinguer d'autres fromages de même famille mais de production plus industrielle.

Le maintien de ces usages traditionnels provient de la volonté des producteurs fermiers de défendre leur savoir-faire, qui fait référence au terroir, à la nature et à la transmission d'un patrimoine. Aujourd'hui, la production fermière est toujours présente au sein de la production de « Tome des Bauges ». Elle représente 20% de la production totale.

Les qualités organoleptiques de la « Tome des Bauges » mettent en valeur les caractéristiques spécifiques et particulières de ce massif montagnard des Alpes : sa situation géographique, ses origines rurales, son agriculture d'élevage et sa forte tradition fromagère.

Elle tient sa particularité d'un milieu naturel caractéristique, marqué par un climat de montagnard rude, des sols riches évoluant sur un soubassement calcaire, générateurs d'une production d'herbe importante et de qualité.

Les techniques de conduite des troupeaux laitiers tournées vers l'exploitation extensive des ressources naturelles favorisent ainsi la diversité de cette flore alpine, révélateurs des caractéristiques aromatiques de ce fromage.

La ressource herbagère et fourragère disponible dans le Massif des Bauges constitue un élément primordial de la composition sensorielle du lait car il est travaillé cru.

---

<sup>1</sup> Recipient en aluminium ou inox cylindrique évasé vers le haut, d'une hauteur de 120 millimètres et de 500 millimètres de diamètre.

**L'alimentation a, de ce fait, un impact sensible sur les caractéristiques des fromages qui sont produits sur le massif des Bauges.**

Les techniques de mise en œuvre du lait, adaptées à ses caractéristiques, visent à respecter son intégrité physico-chimique et les techniques traditionnelles de fabrication du fromage, à préserver ses caractéristiques organoleptiques.

**Conformément aux dispositions du cahier des charges, la fabrication ne peut intervenir que sur des laits dont la distance de collecte par rapport à l'atelier de transformation est limitée à quinze kilomètres.**

*Cette disposition, en limitant les durées de transport, protège le lait des dégradations structurelles subies par celui-ci. Elle permet ainsi au lait d'être travaillé dans les conditions prévues par le cahier des charges (lait cru alcalin mûré et rafraîchi), conditions qui sont destinées à favoriser le développement de la flore lactique endogène.*

**La diversité de cette flore est particulièrement exploitée à la fois dans les ateliers fermiers et dans les ateliers laitiers qui mettent en œuvre pour chaque fabrication des quantités de lait que les opérateurs ont voulu raisonnables. Cette disposition, traduite dans le cahier des charges par un volume mis en œuvre à chaque fabrication qui ne peut dépasser 3000 litres permet d'exprimer dans les fromages la richesse de cette flore. De plus, la ~~ette~~ limitation de la taille des cuves est liée aux techniques de moulage traditionnelles, des cuves plus grandes conduiraient à obtenir en fin de moulage un caillé trop sec impropre à la fabrication de la « Tome des Bauges ».**

**Ainsi ces pratiques, mises au point sur le long terme traduisent la volonté des opérateurs de garder dans le fromage l'ensemble des spécificités du lait.**

## **7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE**

Nom : Qualunion

Adresse : 2 rue de Rome 67300 SCHILTIGHEIM

Tél : 03 88 18 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Nom: CERTIPAQ

Adresse : 44 rue de la Quintinie 75015 Paris

Tél : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Site Annecy

52 av des Iles

74 994 Annecy cedex 9

Tél/Fax : 04 50 88 18 78

Organisme de contrôle agréé et accrédité conformément à la norme 45011.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS CEDEX 13

Tél : 01.44.87.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

## **8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE**

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Tome des Bauges » comporte le nom de l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage. ~~et la mention « appellation d'origine contrôlée ».~~

**L'apposition du logo communautaire AOP est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Tome des Bauges » et peut être accompagné de la mention « Appellation d'Origine Protégée ».**

~~L'emploi de la mention « fromage fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage est autorisée dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce sous certaines conditions.~~

**La mention « Fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière est autorisée, lorsque le fromage est fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. L'affinage en dehors de l'exploitation agricole est autorisé. Dans ce cas, doivent être ajoutés la mention « fabriqué à la ferme », accompagné du nom de l'affineur précédé de la mention « affiné par... ».**

## **9. EXIGENCES NATIONALES**

~~Il s'agit d'un tableau présentant les principaux points à contrôler, leurs valeurs de références et leur méthode d'évaluation.~~

<b>Principaux points à contrôler</b>	<b>Valeur de référence</b>	<b>Méthode d'évaluation</b>
Aire géographique de production du lait	Traite et pâture dans l'aire géographique, même pour les productions saisonnières.	Documentaire et/ou visuel
Aire géographique de transformation et affinage	Ateliers de transformation et d'affinage dans l'aire. L'aire de collecte de chaque fromagerie doit être constituée d'exploitations dont le siège ne peut être éloigné du site de fabrication de plus de 15 km par la route.	Documentaire et/ou visuel
Races des troupeaux laitiers	Codes 12, 31, 46. <del>Respect de l'échéancier de mise en conformité :</del> <del>31/12/2006 : 20% minimum de chaque troupeau en code 12 ou 31,</del> <del>31/12/2008 : 30% minimum de chaque troupeau en code 12 ou 31,</del> 01/01/2012: 50% minimum de chaque troupeau en code 12 ou 31.	Documentaire et/ou visuel
Ration de base du troupeau	Période estivale : herbe pâturée pendant au moins 120 jours,	Documentaire et/ou visuel

	Période hivernale ; foin distribué à volonté.	
Moyenne de production	Nombre de litres de lait transformés et livrés / nombre de vaches laitières inférieur à 5500 kg.	Documentaire
Lait cru	Absence de matériel susceptible de chauffer le lait en un temps court à une température supérieure à 40°C.	visuel
Report du lait	Si report : 6°C < t <sub>p</sub> < 10°C la conservation doit être < 28 heures (par rapport à la traite la plus ancienne), Si report > 10°C, la conservation du lait est > 12 heures (par rapport à la traite la plus ancienne).	Documentaire et visuel
Durée d'affinage	5 semaines minimum.	Documentaire et visuel
Conditions de volume de transformation	En production laitière la collecte de lait en AOC appellation d'origine « Tome des Bauges » ne peut excéder 5 000 000 kg de lait par entreprise par an. En production fermière le volume de lait transformé doit être inférieur à 300 000 kg par an par atelier.	Documentaire
Identification	Apposition d'une plaque d'identification distribuée par l'ODG.	Documentaire et/ou visuel
Contrôle Produit	Conformité aux normes analytiques spécifiques à l'appellation d'origine « Tome des Bauges ». Contrôle de l'appartenance à la famille de l'appellation d'origine contrôlée revendiquée, la « Tome des Bauges », portant sur les aspects organoleptiques suivants : visuel, olfactif, gustatif, tactile.	Analytique Examen organoleptique