

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

“ **TOME DES BAUGES** ”

N CE:

IGP AOP

1. DENOMINATION :

« TOME DES BAUGES »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Type de produit

Fromages – classe 1-3

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

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

Il se présente sous forme d'un cylindre de diamètre de 18 à 20 cm, d'une hauteur de 3 à 5 cm et d'un poids de 1,1 à 1,4 kg 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 mm. 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 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.

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.

A partir du 1^{er} janvier 2012, chaque troupeau est constitué d'au minimum 50 % de vaches laitières de race Tarine et Abondance.

3.3. Matières premières

Le lait doit provenir de troupeaux dont la moyenne de production ne peut excéder 5 500 Kg par vache laitière en lactation et par an.

Afin de conserver des ateliers de transformation artisanaux en cohérence avec les pratiques traditionnelles ainsi qu'avec les volumes de lait disponibles, la collecte totale des entreprises est limitée à 5 millions de kilogrammes de lait par an. Le volume de lait transformé est limité, pour les ateliers fermiers, à 300 000 kg par an. Au-delà il n'est plus possible de réaliser la fabrication du fromage selon les modalités du cahier des charges.

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. Cette disposition, en limitant les durées de transport, protège le lait des dégradations structurelles subies par celui-ci qui est travaillé en lait cru.

3.4. Aliments pour animaux

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 « Tome des Bauges » 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 appellation d'origine « 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 génisses à 500 kilogrammes par an et par animal.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et les aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. 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.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Lorsque la « Tome des Bauges » est commercialisé sous forme de portions, la croûte doit être conservée sur chacune des trois faces de la portion.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

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. Ces plaques sont de couleur verte pour les fromages de fabrication fermière et de couleur rouge pour les fromages de fabrication laitière.

L'étiquetage des fromages comporte le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

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 du terme « Fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière est autorisé dans l'étiquetage.

4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes :

- **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

- **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.

5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le fromage dénommé « Tome des Bauges » détient son nom du massif alpin dont il est originaire. La présence de « tome » ou « tomme » est attestée depuis plusieurs siècles dans cette région et la fabrication de tomes dans les coopératives fromagères (fruitières) et les alpages, selon les pratiques traditionnelles, va se maintenir face à la production « industrielle » de gros fromages.

Le massif des Bauges est caractérisé par une forte identité topographique, c'est un massif calcaire composé d'une vallée close et entouré de hautes falaises à la périphérie. Le paysage est marqué par des zones de pâturage et d'alpage, et par un climat de type montagnard, caractérisé par des précipitations importantes tout au long de l'année et des températures très basses en hiver.

L'ensemble climat-milieu géologique confère à la zone retenue un potentiel fourrager important et favorise la sélection d'une flore diverse et adaptée.

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

5.2. Spécificité du produit

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.

Le lait destiné à la fabrication de « Tome des Bauges » est cru.

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 « baignoires » (récipients en aluminium ou inox cylindrique évasés vers le haut, d'une hauteur de 120 millimètres et de 500 millimètres de diamètre) 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.

La diversité de la flore du massif, les pratiques de maturation du lait nécessaires en raison de l'acidité du lait conduisent à l'élaboration d'un fromage spécifique.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

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. La fabrication du fromage à partir du lait cru permet d'exploiter la richesse aromatique du lait variable d'un secteur de pâturage à l'autre.

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

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.

Enfin, 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.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
