

DOCUMENT UNIQUE

« Tomme de Savoie »

N° UE:

AOP ()

IGP (X)

1. DENOMINATION

« Tomme de Savoie »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.3 ; Fromages

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

La « Tomme de Savoie » est un fromage à pâte pressée non cuite, élaboré à partir de lait de vache, mis en fabrication à l'état cru ou thermisé. La durée d'affinage minimum est de 30 jours depuis la date d'emprésurage jusqu'à la sortie des caves d'affinage.

Elle se présente sous la forme d'un cylindre plat, et mesure de 18 à 21 cm de diamètre pour une hauteur de 5 à 8 cm. Son poids est compris entre 1,2 et 2 Kg. Elle peut également se présenter sous un format réduit mais présentant les mêmes caractéristiques organoleptiques. Dans ce cas, sa hauteur est au maximum de 8 cm, et son poids peut varier de 400 à 900 grammes.

Le croûtage est lisse à légèrement tourmenté, de couleur gris à gris blanc sur lequel peuvent se développer des moisissures secondaires.

Sa pâte est demi-ferme, de couleur blanche à jaune. Elle présente de petites ouvertures. Son goût est franc et légèrement salé.

Le fromage présente un taux de matière grasse minimum sur poids total de 9% et un taux de matière sèche minimum de 45%.

Le taux de sel est compris entre 1,3% et 1,9%.

La « Tomme de Savoie » est commercialisée sous les formes suivantes : entière, à la coupe : en portions ou tranchée, en unité de vente consommateur préemballée : en portion ou tranchée.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les différents types d'aliments autorisés sont :

- Les fourrages grossiers (herbe, foin, regain, maïs vert, sorgho, paille, cultures dérobées) ;
- L'épi de maïs et le maïs grain humide, admis, sur la seule période allant du 15 octobre au 15 mai ;
- Les fourrages déshydratés, la luzerne déshydratée, les pulpes de betterave déshydratées, les betteraves fourragères, qui doivent être distribuées propres et saines.
- Les aliments complémentaires et additifs suivant:
 - o les graines de céréales et leurs issues (son, remoulage, farine, drèches déshydratées) ; les graines de céréales peuvent être conservées par inertage.
 - o les graines et tourteaux d'oléagineux et de protéagineux ;
 - o les coproduits : concentré protéique de luzerne, azote non protéique (coproduits issus d'amidonnerie ou de levurerie), urée <3% dans l'aliment complémentaire ;
 - o la mélasse et l'huile végétale, les minéraux, vitamines, oligo-éléments et extraits naturels de plante.
 - o L'utilisation du lactosérum produit sur l'exploitation est autorisée dans un délai de 24 heures maximum.

Pour les vaches en lactation :

- 100% des fourrages grossiers proviennent de l'aire géographique ;
- Les fourrages déshydratés, l'épi de maïs, le maïs grain humide et la betterave fourragère, non originaire de l'aire géographique sont limités à hauteur de 4 Kg MS par vache en lactation en moyenne journalière sur l'année.

En cas de production fermière, le lait mis en œuvre destiné à la fabrication de la « Tomme de Savoie » provient d'un troupeau de vaches laitières constitué de 75% minimum de vaches de type racial Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.

Chez le transformateur, le lait collecté destiné à la fabrication de la « Tomme de Savoie » provient d'un troupeau de vaches laitières global constitué de 75% minimum de vaches de type racial Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les opérations de production du lait, de transformation et d'affinage ont lieu dans l'aire géographique.

La production du lait destiné à la fabrication de la « Tomme de Savoie » dans l'aire géographique est justifiée par l'importance de la ressource fourragère de la région, qui est valorisée dans la production des fromages.

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

Sans objet.

3.6. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'indication géographique protégée « Tomme de Savoie » doit respecter les règles suivantes :

- la dénomination « Tomme de Savoie » est précisée sur tous les emballages ;
- le fabricant ou l'affineur ou le pré-emballeur sont tenus d'apposer leur nom et leur adresse ;
- le nom de l'organisme certificateur doit être précisé ;
- tout fromage commercialisé sous le nom de l'indication géographique doit comporter sur une face ou en talon, la mention relative à l'origine géographique, selon le format défini par le groupement. Cette identification ne concerne pas les fromages commercialisés en direct au consommateur par le producteur fermier ou le fromager ;
- en outre, sur l'étiquetage, sur les factures et papiers de commerce, le qualificatif « petite » peut être précisé lorsqu'il s'agit de fromages obtenus à partir de moules de petit format, mais ne peut être accolé à la dénomination « Tomme de Savoie » ni figurer immédiatement au-dessus de cette dénomination.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique recouvre les deux départements de la Savoie et de la Haute Savoie en totalité et les communes suivantes des départements de l'Ain et de l'Isère.

Département de l'Ain :

Anglefort, Bellegarde-sur-Valsérine, Béon, Billiat, Ceyzerieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Polliou, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin, Vongnes.

Département de l'Isère :

Entre-Deux-Guiers, Miribel-les-Echelles, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Christophe-sur-Guiers.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUES

Spécificité de l'aire :

Le milieu naturel de la « Tomme de Savoie » présente une grande diversité de substrats de sols soumis à un climat montagnard homogène.

Du point de vue de son relief et de sa géologie, l'aire géographique de la « Tomme de Savoie » est assez contrastée. Le relief est compris majoritairement entre 200 mètres et 2500 mètres d'altitude avec des sols typés issus à la fois de massifs cristallins anciens et de massifs calcaires.

Le climat est un climat typiquement montagnard : les hivers sont longs et parfois rigoureux, et les étés chauds. Mise à part dans les vallées encaissées de la Maurienne et de la Tarentaise qui sont globalement moins arrosées, la pluviométrie annuelle est élevée avec en moyenne 1000 mm et jusqu'à 1500 mm d'eau, au pied des massifs préalpins. Les précipitations sont réparties sur toute l'année.

L'aire géographique, du fait de la combinaison de sols profonds et d'une pluviométrie importante et répartie sur l'année, constitue un territoire à vocation herbagère de qualité (pâture et fauche de prairies à la flore riche et diversifiée) marquée et caractéristique.

Dans l'avant pays, la production de céréales et de maïs est également bien développée.

S'agissant des facteurs humains, la « Tomme de Savoie » est le plus ancien des fromages savoyards. La « Tomme de Savoie » a longtemps correspondu à un fromage de consommation domestique. Il constituait une source de protéines essentielle dans l'alimentation des paysans.

La quantité disponible de lait dépendait beaucoup des autres utilisations du lait notamment pour la fourniture de matière grasse, très convoitée. Les paysans de la Province de Savoie fabriquaient ce fromage avec les quelques volumes de lait qui restaient disponibles

De la même façon qu'on trouvait des « Tomme de Savoie » avec des taux de matières grasses différents en fonction de l'intensité de l'écémage, on pouvait trouver des « Tomme de Savoie » de tailles différentes selon les fermes où elles étaient fabriquées.

D'origine domestique, la fabrication de « Tomme de Savoie » s'est ensuite étendue à certaines fruitières.

La production du lait destiné à la fabrication de la « Tomme de Savoie » repose aujourd'hui encore sur la valorisation de la grande disponibilité d'herbe dans l'aire géographique mais aussi sur le maintien de la tradition d'élevage des races traditionnelles : Abondance, Montbéliarde et Tarentaise. Celles-ci ont su démontrer leur capacité d'adaptation aux contraintes physiques et climatiques du milieu : morphologie adaptée à la pâture sur des prairies en pente, thermo tolérance, capacité de valorisation du pâturage durant la période estivale et des fourrages secs en période hivernale. L'alimentation des vaches laitières est basée sur l'utilisation de fourrages ainsi que de céréales principalement produits dans l'aire géographique.

Sur ces secteurs montagnards se sont développés des savoir-faire fromagers spécifiques adaptés au milieu. Les technologies mises en œuvre dans la région sont adaptées aux caractéristiques du lait et les fromagers veillent particulièrement à la

maitrise d'un certain nombre de points tels que l'ensemencement, la gestion des flores mésophiles et thermophiles ou encore l'affinage.

Ces technologies sont le fruit d'un savoir faire partagé dans une région où la culture de fabrication de fromages à pâtes pressées règne depuis longtemps.

L'affinage en cave sur des planches en bois permet la bonne évolution de la pâte et le développement de la flore de surface, notamment le mucor. Les « Tomme de Savoie » sont alors retournées 1 à 3 fois par semaine ce qui permet, lors de la manipulation, de « rabattre les poils ».

Spécificité du produit

La « Tomme de Savoie » est un fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache cru ou thermisé.

La « Tomme de Savoie » se caractérise par son format de cylindre plat relativement petit, son croûtage lisse à légèrement tourmenté, de couleur gris à gris blanc, son goût caractéristique.

Lien causal

Le lien à l'origine de la « Tomme de Savoie » repose sur sa qualité déterminée.

La capacité du territoire de l'aire géographique à produire les fourrages grossiers en quantité suffisante ainsi que des céréales pour répondre aux besoins de la production de lait, tout en maintenant des systèmes de production extensifs, assure aux animaux une alimentation diversifiée.

Les systèmes d'élevage des troupeaux laitiers privilégient l'utilisation des ressources fourragères locales très diversifiées qu'offre l'environnement de l'aire géographique. La production du lait dans l'aire géographique permet, outre l'utilisation optimale de la ressource herbagère en respectant les usages ancestraux, la valorisation du lait issu des races traditionnelles. Les races locales sont privilégiées, puisqu'elles représentent aujourd'hui plus de 90% du cheptel total. Ces races adaptées au climat et au relief montagnard ont la capacité d'exprimer tout leur potentiel de production malgré les conditions qui peuvent parfois être difficiles, et traduisent dans les fromages, par l'intermédiaire du lait, la diversité de la flore consommée.

Ce lait, produit en grande quantité grâce à une alimentation spécifique, présente une meilleure aptitude pour la fabrication que celui d'autres races conduites dans les mêmes conditions, ce qui comporte des propriétés particulières : le gel obtenu après adjonction de présure est plus ferme et le rendement fromager plus élevé.

Un certain nombre d'études ont mis en évidence le rôle de l'alimentation et la composition des fourrages sur la qualité des laits (DORIOZ J.M., FLEURY Ph., COULON J.B., MARTIN B., 2000. La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère : quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord. Courrier de l'environnement, GIS AlpesJura ; LUCAS A, HULIN S., MICHEL V., AGABRIEL C., CHAMBA JF, ROCK E, COULON JB. , 2006. Relations entre les conditions de production du lait et les teneurs en composés d'intérêt nutritionnel dans le fromage : étude en conditions réelles de production. INRA Prod Anim, GIS AlpesJura).

Le lait mis en fabrication est cru ou thermisé, ce qui garantit la présence de flores naturelles protégées par des délais de mise en fabrication rapides. C'est en partie par cette flore diversifiée que s'expriment les typicités de la « Tomme de Savoie ».

La mise en œuvre du lait cru ou thermisé permet de respecter les caractéristiques initiales du lait, notamment celles conférées par l'alimentation dont la diversité est une des composantes de l'aire géographique.

De la même façon qu'on trouvait des « Tomme de Savoie » avec des taux de matières grasses différents en fonction de l'intensité de l'écémage, on pouvait trouver des « Tomme de Savoie » de tailles différentes selon les fermes où elles étaient fabriquées. La quantité disponible de lait dépendait beaucoup des autres utilisations du lait notamment pour la fourniture de matière grasse, très convoitée. Les paysans fabriquaient ce fromage avec les quelques volumes de lait qui restaient disponibles.

Pour rester fidèles aux caractéristiques historiques du produit, les fromagers fabriquent, selon une technologie de pâte pressée, des fromages de différents formats, mais qui restent relativement petits par rapport à d'autres fromages de la région, et différents taux de matière grasse.

Les usages de fabrication ont permis de sélectionner la flore de fabrication utile. Son utilisation permet aux fabricants actuels de développer le goût caractéristique du fromage. L'affinage permet de développer encore ces caractéristiques gustatives.

La flore de surface, principalement composée de mucor, donne à la « Tomme de Savoie » son aspect gris caractéristique, dont le support d'affinage en bois favorise le développement. Les soins apportés lors de l'affinage lors des retournements contribuent également à la formation de la croûte si caractéristique de la « Tomme de Savoie » notamment en rabattant les « poils » du mucor.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa du règlement d'exécution (UE) n°668/2014]