

Au pays du Reblochon...



L'AOP Reblochon est un des symboles de la gastronomie et des savoir-faire savoyards. Mais que savez-vous du Reblochon, l'un des premiers fromages AOP français, fabriqué tous les jours sur votre territoire ? Nous vous proposons de découvrir quelques facettes de ce produit de qualité !

L'AOP Reblochon, la reconnaissance d'une histoire et de savoir-faire anciens

Le Reblochon est né au 13^{ème} siècle dans la vallée de Thônes. Le fermier qui exploitait un alpage devait rétribuer son propriétaire en fonction du lait collecté. Lors des contrôles, il pratiquait une traite incomplète pour diminuer son impôt.

Après le départ du contrôleur, il procédait à une seconde traite, la « rebloche » en patois, dont il utilisait le lait, riche en crème, pour fabriquer un fromage onctueux qui deviendra le Reblochon.

Son caractère frauduleux disparaît vraisemblablement au 17^{ème} siècle.



Le Reblochon de Savoie est reconnu officiellement par l'Etat français en tant qu'« Appellation d'Origine Contrôlée » en 1958.

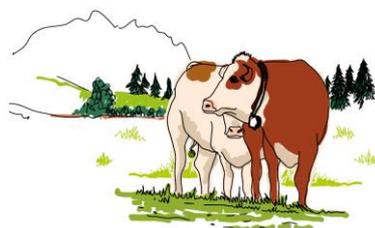
Il obtient le statut d'Appellation d'Origine Protégée, équivalent européen de l'AOC, en 1996.

Cette reconnaissance garantit aux consommateurs un lien fort entre le produit et son terroir, en définissant la zone géographique et les modes traditionnels de production du lait, de la transformation fromagère et de l'affinage.

Ainsi toutes les étapes nécessaires pour obtenir un Reblochon, de la production de lait jusqu'à l'affinage, sont réalisées dans la zone de l'AOP Reblochon. Ce territoire comprend la majeure partie de la Haute-Savoie (A l'Est de la ligne Anancy-Genève) et le Val d'Arly en Savoie.



Cela signifie que les quelques 1700 emplois directement créés aujourd'hui par la filière Reblochon, dans les fermes, les ateliers de fabrication, les caves d'affinage sont non-délocalisables !



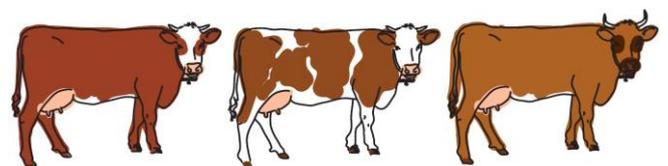
L'AOP Reblochon, un collectif réuni autour d'un produit de qualité

Avec 16 000 tonnes fabriquées par an, l'AOP Reblochon est la 3^{ème} AOP fromagère française. Elle est composée de 722 membres, dont 560 producteurs de lait, 20 fromageries fabricant ce lait en Reblochon, 130 producteurs fermiers, transformant leur lait directement à la ferme et 12 affineurs.



Les membres de la filière Reblochon sont tenus de suivre des conditions de production et de fabrication exigeantes, garantissant au consommateur le respect des savoir-faire traditionnels.

Pour les producteurs, ces exigences se traduisent notamment par le choix de races de vaches locales (Abondance, Montbéliarde et Tarentaise) et par une alimentation naturelle.



A la belle saison, les vaches laitières sortent dans les prairies se nourrir d'herbe pâturée. L'hiver leur repas se compose essentiellement de foin. L'herbe et le pâturage sont donc au cœur de l'AOP.

Les pratiques consignées dans le cahier des charges de l'AOP contribuent à la préservation des paysages, par l'entretien des prairies et des haies notamment, bénéfiques à la biodiversité comme aux activités de loisir des habitants du territoire.

L'AOP Reblochon, c'est aussi la préservation des savoir-faire de fabrication d'un fromage authentique, au lait cru, connu pour son onctuosité...
A manger nature, en toute saison !

Partager le territoire pour mieux vivre ensemble !

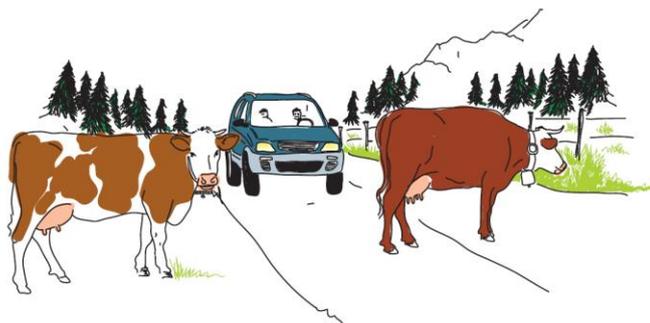
Pour les producteurs de lait du territoire, les prairies et les alpages constituent un espace de travail vital pour leur exploitation. Revenir sur certaines pratiques agricoles, parfois mal comprises, et certaines précautions à prendre lors des activités de loisir permet d'assurer un bien vivre ensemble sur notre beau territoire.

Ainsi, les producteurs travaillent parfois la nuit ou le week-end, notamment pour récolter les foin ou fertiliser leurs prairies. Rappelons que la quantité et la qualité de l'herbe sont cruciales pour la bonne santé du troupeau et la production d'un lait cru de qualité. **Il faut faucher l'herbe au bon stade et la faire sécher le plus vite possible.** La météo dicte les moments propices, expliquant ainsi ces horaires de travail parfois inhabituels.



Tout comme la fenaison, la fertilisation des prairies nécessite un temps clément. Parfois mal perçue, cette pratique **est néanmoins indispensable pour assurer une bonne croissance de l'herbe !** La fertilisation, composée essentiellement des fumures organiques issues des fermes (déjections des vaches), est limitée en quantité.

Par ailleurs, à la belle saison, vous avez peut-être été ralenti en voiture par le passage d'un troupeau de vaches se déplaçant d'un pré à l'autre ou vers l'étable...



En AOP Reblochon, les vaches doivent obligatoirement être traites deux fois par jour, matin et après-midi. Ces exigences dictent les horaires de passages. L'urbanisation et le morcellement des parcelles obligent les producteurs à emprunter les routes pour déplacer leur troupeau !

De manière générale, les espaces ruraux de Fillière offrent un terrain de jeu attrayant pour qui aime marcher, pratiquer du vélo,... Quelques points d'attention sont nécessaires pour respecter l'outil de travail des agriculteurs.

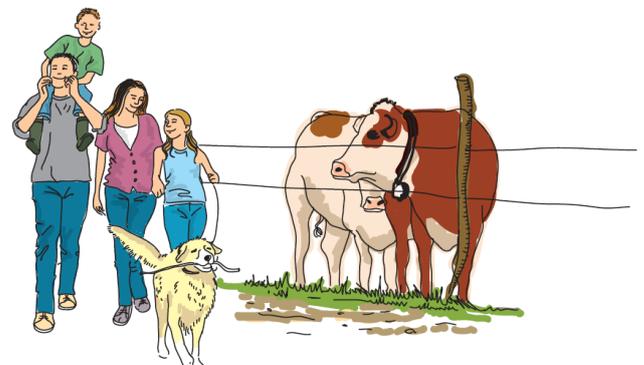


Le respect des propriétés privées (comme les prairies par exemple, même si certaines ne sont pas clôturées), est une précaution essentielle : merci de rester sur les chemins !

Le piétinement de l'herbe, la création d'ornières dans les prés nuisent à la quantité et la qualité des fourrages, aliments indispensables aux vaches.

De la même façon, les déchets laissés dans ces espaces peuvent endommager le matériel, ou pire, peuvent être ingérés par une vache et mettre sa santé en péril.

En AOP Reblochon, les vaches pâturent dans les prairies au minimum 150 jours par an. Ces placides ruminants aiment ruminer tranquillement en toute sécurité... Les animaux (chiens, chevaux...) des promeneurs doivent donc être contenus pour éviter d'effrayer les bovins !



La diversité des activités présentes dans notre territoire créé sa richesse et sa dynamique. Elle représente également une complexité dans leur cohabitation. Il revient à tous de prendre quelques précautions pour bien vivre ensemble !

Souvenez-vous que lorsque vous dégustez un morceau de Reblochon, vous dégustez bien plus qu'un fromage, s'y ajoute une histoire ancienne et des valeurs fortes... Bon appétit !

Plus d'informations sur la filière Reblochon et le produit sur www.reblochon.fr.