

## **L'AOC Reblochon : de la clandestinité à la reconnaissance**

La notion d'Appellation d'Origine est très ancienne. L'usage de désigner certains produits réputés par le nom du lieu de leur production remonte à l'Antiquité. Ainsi étaient implicitement reconnues les forces profondes qui lient la matière à ces produits, à travers de subtils échanges entre l'homme, le territoire et l'animal. A l'image des grands vins qui proviennent de cépages particuliers, les grands fromages sont le produit réussi d'une histoire, d'un terroir et d'un savoir-faire des hommes.

L'Appellation d'Origine s'applique à un produit dont les qualités résultent à la fois des vertus de son terroir, des conditions traditionnelles de fabrication avec ses règles de savoir-faire qui se sont transmises de génération en génération : les "usages locaux, loyaux et constants".

### **Le Décret de l'AOC**

#### Les vaches :

Troupeaux exclusivement composés de races montagnardes : Abondance, Tarine et Montbéliarde.

#### Alimentation :

Entièrement naturelle : herbe pâturée pendant la période estivale et foin en période hivernale. Cette alimentation de base peut être complétée par des rations de concentrés naturels, limités et encadrés par un cahier des charges communs à tous les fromages traditionnels des Alpes (Abondance, Beaufort, Chevrotin, Emmental, Reblochon, Tome des Bauges, Tomme de Savoie) . Elle est bien sûr garantie sans OGM.

#### Aire géographique :

La production de lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement doivent être effectués dans l'aire géographique de l'Appellation d'Origine Reblochon : la plus grande partie à l'Est du département de la Haute-Savoie et le Val d'Arly en Savoie.

#### Le lait du Reblochon :

Cru et entier, il ne subit aucun traitement avant fabrication. Le Reblochon est un fromage à pâte pressée non cuite.

#### Fabrication fermière :

Elle a lieu deux fois par jour au moment de la traite, matin et soir. Le Reblochon fermier est identifié par une pastille de couleur verte.

### Fabrication laitière :

Elle peut avoir lieu une ou deux fois par jour dans les laiteries et les fruitières. Le lait est réchauffé avant fabrication à température de traite. Il est identifié par une pastille de couleur rouge.

### Moulage :

En fabrication fermière les moules sont tapissés de toile végétale . En fabrication laitière cette toile n'est pas obligatoire.

### Affinage :

Réalisé dans la zone d'Appellation, il dure deux à trois semaines. Il est fait sur des planches d'épicéas en production fermière.

### Conditionnement :

Au moment de l'emballage, un faux fond en bois d'épicéa tranché est placé au moins sur une des faces du Reblochon, afin de réguler son humidité et lui permettre de continuer son affinage.