

COMMUNIQUÉ

La « Raclette de Savoie » en route vers l'IGP



Le Comité national des indications géographiques protégées, des label rouge et des spécialités traditionnelles garanties de l'INAO a émis un avis favorable à la reconnaissance en IGP de la dénomination « Raclette de Savoie », en vue de son enregistrement par la Commission européenne.

La « Raclette de Savoie » est un fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite. Elle présente une croûte morgée, de couleur jaune à brun et une pâte de couleur blanche à jaune paille. La pâte, qui peut présenter quelques ouvertures, a une texture ferme et fondante (qui peut par ailleurs être filante et fondante lorsque le fromage est chauffé). Outre ces qualités, la « Raclette de Savoie » exsude peu d'huile lors de son chauffage et s'étale facilement.

Les opérations de production du lait, de transformation et d'affinage ont lieu dans l'aire géographique délimitée qui comprend la totalité des communes des départements de Savoie et de Haute-Savoie, ainsi que quelques communes limitrophes de l'Ain et de l'Isère.

Le lait provient essentiellement de vaches de races Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise. L'herbe et le foin constituent la base de l'alimentation des vaches qui doivent être nourries de fourrages verts (herbe, foin, regain, maïs vert, sorgho, paille, cultures dérobées à l'exception des espèces de la famille des brassicacées qui influencent défavorablement le goût et l'odeur du lait).

La valorisation de la grande disponibilité d'herbe dans l'aire géographique mais aussi le maintien local de la tradition d'élevage des races traditionnelles sont autant d'éléments qui justifient cette reconnaissance en IGP.

Le nom « raclette » trouve son origine dans l'action de racler le fromage rôti sur le feu que consommaient les bergers dès le Moyen-Âge. Depuis, la « Raclette de Savoie » a su tirer profit du développement touristique hivernal en devenant au fil des innovations telles que l'appareil à raclette, un fromage emblématique des repas conviviaux.

Données chiffrées (en 2015) :

- Production totale : **2 176** tonnes, dont **9** tonnes de fabrication fermière
- **690** producteurs laitiers
- **3** transformateurs, **4** affineurs et **8** transformateurs-affineurs
- **6** producteurs fermiers

Credit photo : Savoicôme

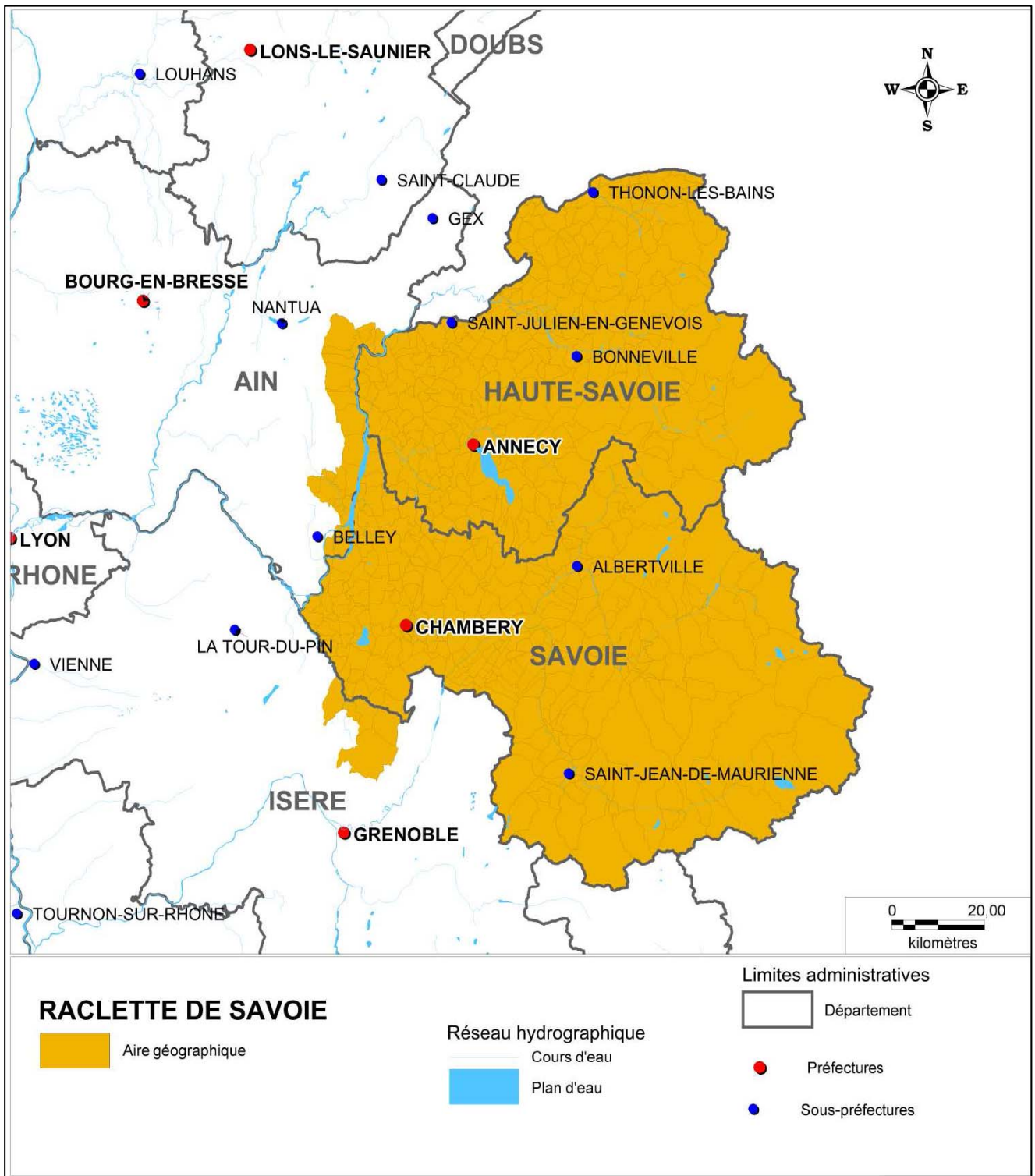
Contacts Presse :

Nadia Michaud 01 73 30 38 78 / Noham Bekhikh 01 73 30 38 14



Aire géographique de la « Raclette de Savoie »

Sources : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 04/2013



Contacts Presse :

Nadia Michaud 01 73 30 38 78 / Noham Bekhiekh 01 73 30 38 14