

DOCUMENT UNIQUE

« Emmental de Savoie »

N° UE:

AOP ()

IGP (X)

1. DENOMINATION DE L'IGP

« Emmental 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

L'« Emmental de Savoie » est un fromage de la famille des pâtes pressées cuites, élaboré à partir de lait de vache, mis en fabrication à l'état cru, et affiné 75 jours minimum.

Il se présente sous forme d'une meule de forme régulière, et mesure de 72 à 80 cm de diamètre. Il est plus ou moins bombé, sans cuvette ni « casquette ». Sa hauteur varie de 14 cm (hauteur verticale minimale par projection décrochée du talon) à 32 cm (hauteur verticale maximale au point le plus haut). La meule doit avoir un poids minimum affiné de 60 Kg.

Il présente un taux de matière grasse de 28% minimum sur produit fini. L'extrait sec total est au minimum de 62% à 75 jours, sur une partie sans croûte.

Son croûtage est de couleur jaune-brun à jaune, sans tâche ni tare. Les ouvertures en pâte (également appelées « yeux ») sont franches, régulières, bien détachées et bien réparties. Leur taille varie de la taille d'une petite cerise à celle d'une noix.

L'« Emmental de Savoie » présente un goût franc et fruité. Sa pâte est de couleur homogène, ferme et souple.

L'« Emmental de Savoie » est commercialisé sous les formes suivantes :

- en meule ronde ou en portion de meule ;
- à la coupe ou en unité de vente consommateur (UVC) préemballée : en plaquette, en tranchette, en portion de meule, en râpé ou en dés.

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

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

Les différents types d'aliments autorisés sont :

- Les fourrages grossiers (herbe, foin, regain, maïs vert, sorgho, cultures dérobées) ; l'alimentation à base de fourrages grossiers verts est obligatoire pendant 150 jours minimum par an, consécutifs ou non, équivalent au moins à 50% de la ration de base.
- 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 et les drèches 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, rémoulage, farine, drèches) ;
 - 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.

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.

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

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

La production du lait destiné à la fabrication de l'« Emmental 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., du produit auquel la dénomination fait référence

Sans objet

3.6. Règles spécifiques d'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

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

- la dénomination « Emmental 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 est précisé ;
- la mention relative à l'origine géographique est présente sur une face ou en talon de la meule (sauf pour les modes de présentation « dés » ou « râpé »).

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

L'aire géographique de l' « Emmental de Savoie » comprend les communes suivantes :

Département de la Haute-Savoie :

Alby-sur-Chéran, Alex, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Andilly, Annecy, Annecy-le-Vieux, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Argonay, Armoay, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernois, Ayze, Ballaison, Balme-de-Sillingy (La), Balme-de-Thuy (La), Bassy, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bloye, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, Bouchet (Le), Boussey, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Challonges, Champanges, Chapeiry, Chapelle-Rambaud (La), Chapelle-Saint-Maurice (La), Charvonnex, Châtillon-sur-Cluses, Chaumont, Chavannaz, Chavanod, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Chevaline, Chevrier, Chilly, Choisy, Clarafond-Arcine, Clefs (Les), Clermont, Clusaz (La), Cluses, Collonges-sous-Salève, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, Cran-Gevrier, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguête, Cruseilles, Cusy, Cuvat, Desingy, Dingy-en-Vuache, Dingy-Saint-Clair, Doussard, Douvaine, Draillant, Droisy, Duingt, Éloise, Entremont, Entrevernes, Épagny, Eteaux, Étercy, Étrembières, Évian-les-Bains, Évires, Excenevex, Faucigny, Faverges, Feigères, Ferrières, Fessy, Féternes, Fillinges, Franclens, Frangy, Gaillard, Giez, Grand-Bornand (Le), Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Épagny, Juvigny, Larringes, Lathuile, Leschaux, Loisin, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud (Le), Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz, Marcellaz-Albanais, Margencel, Marignier, Marigny-Saint-Marcel, Marin, Marlens, Marlioz, Marnaz, Massingy, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Mont-Saxon, Montagny-les-Lanches, Montmin, Moye, Muraz (La), Mûres, Musièges, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Ollières (Les), Onnion, Orcier, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Petit-Bornand-les-Glières (Le), Poisy, Présilly, Pringy, Publier, Quintal, Reignier, Reposoir (Le), Reyvroz, Rivière-Enverse (La), Roche-sur-Foron (La), Rumilly, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Eustache, Saint-Félix, Saint-Ferréol, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sâles, Sallenôves, Sappey (Le), Savigny, Saxel, Scientrier, Sciez, Scionzier, Serraval, Sévrier, Seynod, Seyssel, Seythenex, Sillingy, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thonon-les-Bains, Thorens-Glières, Thusy, Theyez, Tour (La), Usinens, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vanzy, Vaulx, Veigy-Foncenex, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villards-sur-Thônes (Les), Villaz, Ville-en-Sallaz, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viry, Viuz-en-Sallaz, Viuz-la-Chiésaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens, Yvoire.

Département de la Savoie :

Aiguebelle-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, Balme (La), Barberaz, Barby, Bassens, Bâthie

(La), Bauche (La), Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, Biolle (La), Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-du-Lac (Le), Bourget-en-Huile, Bourgneuf, Bridoire (La), Brison-Saint-Innocent, Césarches, Cessens, Cevins, Challes-les-Eaux, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagnoux, Champ-Laurent, Chanaz, Chapelle-Blanche (La), Chapelle-du-Mont-du-Chat (La), Chapelle-Saint-Martin (La), Châteauneuf, Châtelard (Le), Chavanne (La), Chignin, Chindrieux, Cléry, Cognin, Cohennoz, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, Compôte (La), Conjux, Corbel, Crest-Voland, Croix-de-la-Rochette (La), Cruet, Curienne, Déserts (Les), Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Échelles (Les), École, Entremont-le-Vieux, Épersy, Épierre, Esserts-Blay, Étable, Flumet, Francin, Fréterive, Frontenex, Gerbaix, Giettaz (La), Gilly-sur-Isère, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Jongieux, Laissaud, Lépin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Lucey, Marches (Les), Marcieux, Marthod, Mercury, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Mollettes (Les), Montagnole, Montaille, Montcel (Le), Montendry, Montgilbert, Monthion, Montmélian, Montsapey, Motte-en-Bauges (La), Motte-Servolex (La), Motz, Mouxy, Myans, Nances, Notre-Dame-de-Bellecombe, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Noyer (Le), Ontex, Pallud, Planaise, Plancherine, Pont-de-Beauvoisin (Le), Pontet (Le), Presle, Pugny-Chatenod, Puygros, Randens, Ravoire (La), Rochefort, Rochette (La), Rognaix, Rotherens, Ruffieux, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-Leyse, Saint-Baldoph, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Girod, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Léger, Saint-Marcel, Sainte-Marie-d'Alvey, Saint-Maurice-de-Rotherens, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Paul-sur-Yenne, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebro, Saint-Pierre-de-Soucy, Sainte-Reine, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Serrières-en-Chautagne, Sonnaz, Table (La), Thénésol, Thoiry, Thuile (La), Tournon, Tours-en-Savoie, Traize, Tresserve, Trévignin, Trinité (La), Ugine, Venthon, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Verneil (Le), Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Héry, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac, Voglans, Yenne.

Département de l'Ain :

Anglefort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzerieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, L'hôpital, 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

5.1. Spécificité de l'aire géographique

5.1.1 Facteurs naturels

Du point de vue de son relief et de sa géologie, l'aire géographique de l' «Emmental de Savoie» est assez contrastée. Le relief est majoritairement compris entre 200 mètres et 1500 mètres d'altitude, avec quelques sommets qui s'élèvent jusqu'à 2200 mètres. Cet ensemble constitue l'avant pays alpin et ne s'étend pas à la haute montagne.

Les sols de l'aire géographique sont majoritairement installés sur les dépôts quaternaires et molassiques du tertiaire. Ils sont généralement profonds et bien drainés, permettant la culture de céréales telles que le maïs.

Ce territoire présente la particularité d'avoir une quantité de précipitations annuelles en moyenne supérieure à 900 mm d'eau par an. Elle excède rarement 2000 mm par an, hormis sur les sommets les plus élevés. Ce territoire est dans l'ensemble plus arrosé que la moyenne nationale de 900 mm. Cette caractéristique de l'aire géographique, couplée à la richesse des sols est favorable à une bonne pousse des cultures en général.

L'aire géographique, du fait de la composition des sols et de sa pluviométrie, constitue un territoire à vocation herbagère de qualité. Les prairies, autant celles destinées à la pâture que celles destinées à la fauche, présentent une flore riche et diversifiée, caractéristique de la zone de montagne alpine.

5.1.2 Facteurs humains

L' «Emmental de Savoie» s'inscrit dans l'histoire des fromages à pâte pressée cuite et son développement est allé de pair avec celui des fruitières. Seules celles-ci, regroupant de grandes quantités de lait ont pu très tôt se lancer dans la fabrication de l' «Emmental de Savoie».

Ce fromage, parce qu'on en trouvait à toute période de l'année, avait une valorisation importante, d'où sa prédominance par rapport aux autres fromages. Jusque dans les années 1980, c'est la principale production fromagère savoyarde. C'était déjà le cas en 1955 comme l'explique H. Tournebise¹ : « La grande zone de l'extension de l'emmental, type de gruyère uniquement fabriqué dans cette région, occupe les vallées et l'avant-pays ».

L'essor de l' «Emmental de Savoie» est également allé de pair avec la maîtrise de la machine à traire, du refroidissement du lait, et de la maîtrise de l'ensemencement par des ferments naturels, sa fabrication étant difficile à maîtriser.

L'aire géographique de l' «Emmental de Savoie» recouvre donc cette zone d'avant pays alpin où on trouve aujourd'hui à la fois la production du lait et les ateliers de fabrication. Les grands massifs nord-Alpins ne comptent pas d'exploitations agricoles livrant leur lait pour la fabrication d' « Emmental de Savoie », car ils sont historiquement associés à d'autres fromages.

La production du lait destiné à la fabrication de l'« Emmental 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

¹ Tournebise H, 1955. Les fromages Savoyards, *in* La France à table, Savoie n°57, 80 p.

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.

5.2. Spécificités du produit

L'«Emmental de Savoie» est un fromage à pâte pressée cuite élaboré à partir de lait de vache mis en fabrication à l'état cru.

Il se présente sous forme d'une meule de forme régulière, et mesure de 72 à 80 cm de diamètre. La meule doit avoir un poids minimum affiné de 60 Kg.

Sa croûte est de couleur jaune-brun à jaune.

L'«Emmental de Savoie» se caractérise par une pâte ferme et souple avec des ouvertures, franches, régulières, et bien réparties dans la meule, de la taille allant d'une cerise à une noix, appelées les « yeux ». Son goût est franc et fruité.

5.3. Interaction causale justifiant le lien du produit à son territoire

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

La capacité du territoire de l'aire géographique à produire les fourrages grossiers en quantité suffisante 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 de ces ressources fourragères très diversifiées qu'offre l'environnement de l'aire géographique. Un certain nombre d'études ont mis en évidence le rôle de l'alimentation et la composition des fourrages sur la qualité des laits : la fabrication de l'«Emmental de Savoie» se faisant uniquement à partir de lait cru, la préservation des flores naturelles permet d'exprimer au mieux la typicité du lait et plus largement du territoire.

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. 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.

Les usages de fabrication ont permis de sélectionner la flore de fabrication utile. Les travaux menés depuis les années 2000 permettent au groupement de tenir à disposition des opérateurs les références des souches de ferments spécifiques à la fabrication de l'«Emmental de Savoie». Une des caractéristiques de l'«Emmental de Savoie» tient ainsi au niveau de protéolyse élevée. Cette hydrolyse importante peut provenir à la fois de l'activité protéinase, de la flore naturelle du lait cru, des levains naturels et des lactobacilles thermophiles systématiquement utilisés. Le profil peptidique de l'«Emmental de Savoie» est de fait différent de celui de l'emmental français thermisé.

Cette particularité permet notamment d'obtenir, sous une croûte solide, une pâte souple présentant un goût franc et fruité.

La maîtrise du passage en cave chaude, pendant 21 jours permet à l' «Emmental de Savoie» de présenter des ouvertures spécifiques dues au dégagement maîtrisé de l'acide propionique.

Le lien de l' «Emmental de Savoie» à son origine géographique est fortement lié au développement des fruitières, d'où sa grande taille caractéristique.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa du présent règlement]