La « Tome fraîche de l’Aubrac » reconnue en IGP [CP]

La « Tome fraîche de l’Aubrac » est désormais officiellement reconnue en indication géographique protégée (IGP), suite à son enregistrement par la Commission européenne le 23 octobre 2023. Elle bénéficie désormais d’une protection à l’échelle européenne. Fruit d’un savoir-faire hérité des buronniers de l’Aubrac, ce fromage est devenu la base de spécialités culinaires emblématiques du territoire, telles que l’aligot.

Le fromage au lait cru des recettes de l’Aubrac

La « Tome fraîche de l’Aubrac » est élaborée à partir de lait cru et entier, issu de vaches de deux races rustiques de moyenne montagne, la Simmental française et l’Aubrac. Elles produisent un lait équilibré entre matière protéique et matière grasse, critère essentiel pour une fabrication au lait entier. L’odeur et les arômes de la « Tome fraîche de l’Aubrac » sont principalement de type lacté frais et beurré, avec une bonne intensité et une persistance en bouche. La « Tome fraîche de l’Aubrac » est souple et ferme, avec quelques ouvertures. Après cuisson, à chaud, ce fromage présente un filant important, élastique, répétable et d’aspect lisse, conforme à sa réputation !
La « Tome fraîche de l’Aubrac » est principalement utilisée comme ingrédient pour les spécialités culinaires locales, comme l’aligot.

Une fabrication selon un savoir-faire traditionnel

La fabrication de la « Tome fraîche de l’Aubrac » implique la mise en œuvre d’une démarche particulière de fromager, dont le savoir-faire doit s’adapter à la matière première. Après emprésurage, le caillé est découpé, brassé puis égoutté dans la cuve de fabrication. Il est ensuite placé dans une toile et pressé dans les « presses-tomes ». Les blocs de tome ainsi obtenus sont régulièrement découpés, retournés et empilés avant nouvelle pression. La tome est ensuite mise à maturer, sans être affinée et salée.

Un climat qui confère aux pâturages des qualités remarquables

Vaste ensemble de monts et plateaux, l’Aubrac s’étend sur les départements de l’Aveyron, du Cantal et de la Lozère. Les montagnes y constituent un plateau à une altitude moyenne de 1000 m. À l’ouest et au sud, l’aire géographique est naturellement délimitée par les rivières de la Truyère et du Lot. C’est dans cette zone de production que les vaches pâturent pendant 170 jours minimum par an, et que le foin est produit. En effet, tous les fourrages consommés par le troupeau laitier doivent provenir de l’aire géographique. Ces fourrages ne peuvent être composés que d’herbe pâturée et de foin, et la quantité d’aliments complémentaires est limitée. Par ailleurs, les OGM sont interdits dans l’alimentation des animaux. Le sol, le climat et

l’altitude combinés confèrent aux pâturages du secteur des qualités remarquables, source d’une flore riche, aromatique et abondante qui parfume le lait.

Tome fraîche de l’Aubrac ©Félix de Malleray - ODG Laguiole AOP et Tome fraîche de l'Aubrac

Données chiffrées

77

exploitations productrices de lait

5

producteurs fermiers

2
transformateurs laitiers
+ de 250
emplois directs
840
tonnes produites, représentant 6,9 millions de litres de lait

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/cp-igp-tome-fraiche-aubrac*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/tome-fraiche-de-laubrac-17966
2. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance