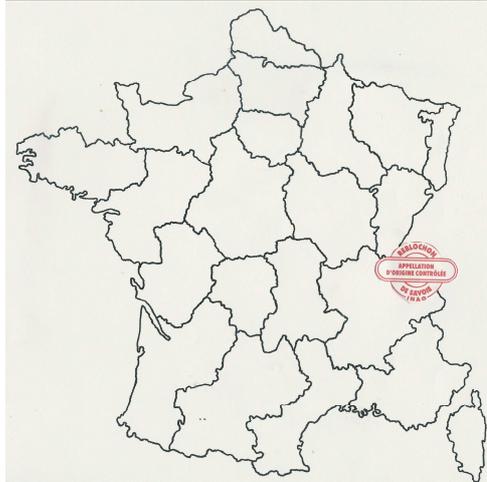
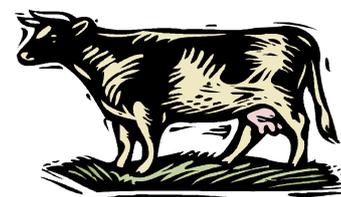


A.O.P. Reblochon

A.O.C. depuis 1958

<http://www.reblochon.fr/>

<http://www.reblochonfermier.com/>



<i>Pâte :</i>	<i>Pressée non cuite</i>
<i>Croûte :</i>	<i>Lavée</i>

Caractéristiques du produit :

- Il est fabriqué à partir de lait cru. Le Reblochon ne peut être fabriqué qu'avec le lait de 3 races de vaches uniquement : Abondance, Montbéliarde, Tarine.
- La collecte et la transformation doivent être réalisées quotidiennement. La fabrication, l'affinage et le conditionnement des fromages peuvent être effectués dans des lieux différents, mais exclusivement à l'intérieur de l'aire géographique délimitée.
- Il existe deux types de reblochon : Le Reblochon Fermier, fabriqué 2 fois par jour avec le lait d'un seul troupeau et on lui applique une plaque de caséine verte pendant la fabrication. Le Reblochon Laitier, fabriqué 1 fois par jour en laiterie avec le lait de plusieurs exploitations et il porte une plaque de caséine rouge.

Étapes de fabrication :

1. Le lait est transformé cru et entier : il ne subit pas de traitement thermique.
2. On fait cailler le lait en moins d'une heure en ajoutant une présure naturelle.
3. Découpe du caillé avec un tranche caillé en petits morceaux de la taille d'un grain de blé à celui d'un grain de maïs.
4. Les grains de caillé sont mis en place dans des moules. Un pressage de la pâte par des poids pendant quelques heures, permet d'égoutter le fromage et d'enlever l'excédent de « petit-lait ». Pose de la pastille de caséine et démoulage.
5. Salage : le Reblochon est trempé dans un bain de saumure pendant une à deux heures avant d'être placé ensuite au séchoir puis en cave pour commencer son affinage.
6. Préaffinage : Après sa fabrication, le Reblochon passe environ une semaine dans un séchoir et il est retourné tous les jours et sa croûte est lavée avant son passage en cave.
7. Affinage : La flore des caves conjuguée à l'action des ferments ajoutés en fin de traite ou de fabrication, va contribuer à affiner les Reblochons.

Aire géographique et production :

L'aire géographique délimitée comprend la partie de la Haute-Savoie à l'est d'Annecy et le val d'Arly en Savoie. Elle comprend 176 communes en Haute-Savoie et 9 en Savoie. On en produit 15 200 tonnes par an dont 2 400 tonnes en fermier.

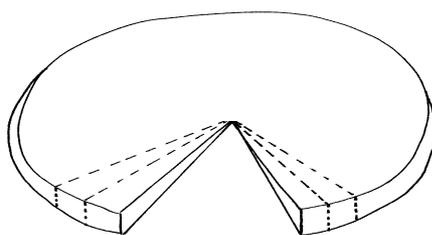
Prix Moyen au Kg

11,15 €

Poids

450 g et 550 g

Découpe



Saison

P +	E +
A	H

Historique et observations

- On distingue le Reblochon laitier porteur d'une plaque de caséine rouge et le Reblochon fermier porteur d'une plaque de caséine verte. Cette pastille, apposée sur l'une des faces du fromage, comporte le numéro de l'atelier de fabrication. La mention « Fabrication fermière » ou « Fromage fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs transformant, selon les techniques traditionnelles, le lait de leur seul troupeau sur le lieu de traite de celui-ci.
- L'origine du Reblochon remonte au 13^e siècle dans la vallée de Thônes. A l'époque, le fermier qui exploitait un alpage devait rétribuer un loyer qui était proportionnel par rapport à la quantité de lait produite à son propriétaire. Aussi, quand celui-ci venait effectuer des contrôles, le fermier pratiquait une traite incomplète et la terminait une fois le propriétaire parti, en « reblochant », ce qui signifie pincer le pis de la vache une seconde fois, d'où le nom Reblochon.

Service et recettes	Vins proposés	Conservation
<ul style="list-style-type: none">● Sortez le au moins deux heures avant de le déguster. Il se sert légèrement plus frais que la température ambiante et idéalement autour de 16°.● En fromage de plateau● Tartiflette	<ul style="list-style-type: none">● Nous vous proposons une A.O.C. vin de Savoie Château de Ripaille ou une A.O.C. Chignin Bergeron.● Il est possible de choisir des rouges frais comme certains Bourgogne un peu jeunes, des vins de Collioure ou des vins de Loire.	<ul style="list-style-type: none">● Pour le déguster à point, conservez-le entouré de son papier d'emballage, dans le bas du réfrigérateur