



TOME DES BAUGES A.O.P.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mai 2024

Un jour, des producteurs fermiers une Tome des Bauges AOP !

Il suffit de plonger au cœur des alpages pour entrer dans les Bauges, à la rencontre du patrimoine et des 10 producteurs fermiers appartenant à la filière de la Tome des Bauges AOP. Une virée dans l'agriculture et ses vertus, la richesse de sa terre, le savoir-faire ancestral qui confère au fromage son bon goût terroir au lait cru. Comme la Tome est longtemps restée un fromage de ménage, donnant ainsi naissance à la Tome des Bauges, rendez-vous avec « l'Instant T », moment idéal pour savourer l'histoire !

★ TOUT UN FROMAGE ★

Il est 5h30 dans les Bauges quand les fermes s'éveillent. Un bout de Tome pour la route, 2 bols de café et la passion coule dans les veines. Si le métier de producteur fermier est plutôt récent pour certains, le lait par contre, est produit depuis toujours. Et pour ces 100% Baujus, où on mange la vie comme la Tome, toute l'année, on en fait des tonnes !

★ DES TOMES D'AMOUR ★

Avec une production moyenne de 250 Tomes des Bauges AOP par jour pour 10 producteurs fermiers, le quotidien est bien rempli. Pour ce faire, dans les exploitations à chacun sa partie, les activités sont scindées en deux pôles :

- D'un côté, la traite du matin, l'alimentation et le soin des veaux, des vaches, le paillage des boxes. Sans elles pas de lait précieux ni de tomes, et quand on sait qu'elles nous offrent en viron 3200 litres/jour pour la production fermière, bichonnons-les ! Ainsi les vaches laitières de race tarine, abondance et montbéliarde suivent un programme spa et bien-être personnalisé anti-stress et vecteur de bon lait ! Parce que plus la vache est zen, mieux c'est !
- De l'autre, la production laitière ou fabrication des fromages, un protocole répondant au savoir-faire hérité des générations passées, à la tradition fermière et au cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée.





★ TUTO FERMIER EN DIRECT ★

« Il faut le lait des 2 traites pour la Tome. Celle du soir et celle du matin, on les mélange. Il y a d'une part le lait du soir qui est refroidi et qui monte un peu en acidité. On appelle ça le lait de report. Il permet un meilleur développement de la flore naturelle. C'est la méthode à l'ancienne. Nos ancêtres ne fabriquaient qu'une fois par jour. C'est donc dans cette même lignée que le lait du soir est refroidi directement dans le chaudron en cuivre utilisé pour la fabrication. Le lendemain on le chauffe et on verse le lait du matin. On ajoute les ferments, on met la présure puis on laisse cailler. Ensuite on décaille au tranche-caillé, on sort les tomes au moule directement dans le chaudron, puis on les retourne 4 à 5 fois dans la journée. »

Crédit photos : ©Sémaphore - ©Sogo Com.

« Pour vous donner une idée, quand on les sort à 8h30, on les retourne automatiquement une première fois, on met la plaque verte qui symbolise la production fermière puis on les retourne de nouveau à 10h, à 11h, à 14h et à 15h. Le soir à 16h30 on les démoule, on les place sur une planche en épicéa, on les sale d'un côté à la main et à la main uniquement (une obligation quand on fait de la Tome des Bauges fermière) on ne salera l'autre côté que le lendemain matin. On on les met en cave et c'est parti pour minimum 5 semaines d'affinage voire 7 ou 8. Après, on choisit celle que l'on préfère déguster. C'est en fonction des goûts de chacun. Mais plus on l'affine, plus on sent son goût de noisette, plus la Tome des Bauges AOP est bonne ! »

À 19h30, après la traite du soir, la journée s'achève, jusqu'au petit matin, où la vie va bon train !

Pour croquer un bout d'histoire et de Tome des Bauges AOP, au petit-déjeuner comme au dîner, retrouvez nos recettes et savourez « l'instant T » !



L'INSTANT
"T"
TOME
DES BAUGES



SUIVEZ-NOUS SUR f @

www.tome-des-bauges.com



CONTACT PRESSE

Agence SOGO COM

Magali Buy | 04 50 45 69 15 | 06 81 87 94 32 | magali@sogocom.fr