



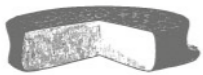
ABONDANCE
 UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



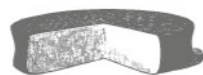
LE FROMAGE ABONDANCE, UNE APPELLATION QUI NE MANQUE PAS D'ÉNERGIE



1990 - 2021



www.fromageabondance.fr / #aopabondance



LE FROMAGE ABONDANCE PLUS DYNAMIQUE QUE JAMAIS !

L'Abondance, fromage à pâte pressée mi-cuite, au lait cru et reconnu AOC puis Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 1990, est le résultat d'une alliance de trois caractéristiques, qui lui donne cette saveur reconnue et unique : le territoire, la vache laitière Abondance et le savoir-faire des fromagers.

Sa production fait partie intégrante de l'équilibre de l'économie locale et la reconnaissance de l'appellation a, en effet, permis de pérenniser les activités agricoles traditionnelles.

Ces 10 dernières années, la production de ce fromage est celle qui a le plus progressé en pourcentage parmi tous les fromages AOP français.

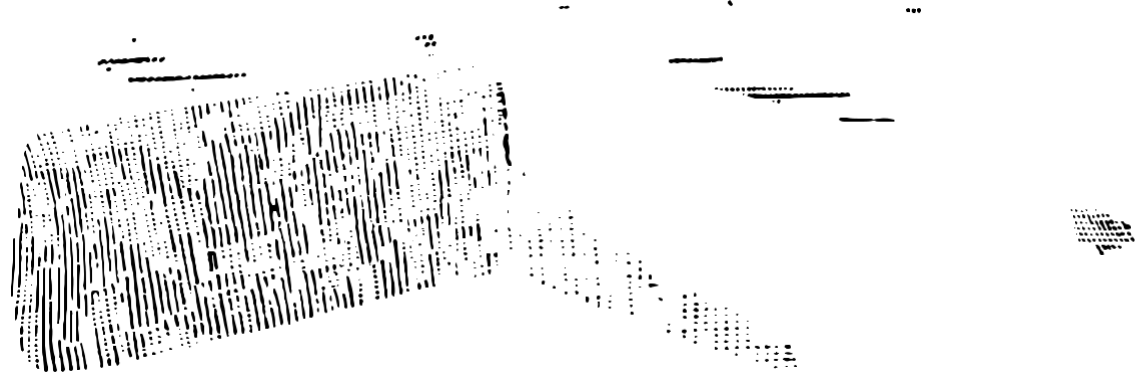
En déclin avant l'obtention de son AOC en 1990, les volumes d'Abondance produits chaque année connaissent désormais une progression constante et soutenue. Alors que la production en 2008 s'élevait seulement à 1722 tonnes, en 2020 elle atteint désormais 3500 tonnes !

L'Abondance est un fromage du quotidien qui plaît aussi bien aux petits qu'aux grands. Il se consomme toute l'année, principalement sous forme nature. Il peut aussi se cuisiner avec bonheur.

En décembre, dans la vallée, les vaches sont à l'étable, l'Abondance est prêt à être enfourmé pour déguster un bon Berthoud, accompagné de charcuterie locale.

Après avoir célébré le retour de la Foire d'Automne et l'anniversaire de l'obtention de la STG Berthoud (garantissant le respect de la recette traditionnelle), le fromage Abondance réserve en cette fin d'année une belle surprise puisque c'est Neige, une vache de race Abondance (dont le lait permet la fabrication du fromage) qui sera l'égérie du Salon International de l'Agriculture 2022.

L'AOP Abondance profite des premiers froids de cette fin d'année pour vous faire découvrir l'ensemble de la filière, de la production d'Abondance fermier avec le Président du Syndicat Interprofessionnel du Fromage Abondance à votre assiette avec le chef Jeremy Trincaz (Les Cornettes à la Chapelle d'Abondance). L'occasion également de (re)découvrir le Berthoud, recette centenaire qui fête le 1^{er} anniversaire de l'obtention de la Spécialité Traditionnelle Garantie, la première STG culinaire de France.



LE FROMAGE ABONDANCE, C'EST QUOI ?

L'AMOUR DU MÉTIER

Fromage à pâte pressée mi-cuite, au lait cru, l'Abondance a été reconnu AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en 1990, puis 6 ans plus tard au niveau européen AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Son goût unique est le résultat d'une alliance de trois caractéristiques, qui lui donne cette saveur reconnue et unique : le territoire, la vache laitière de race Abondance et le savoir-faire des fromagers. Avant tout, c'est un savoir-faire ancestral des territoires, puisque son aire de production de 350 000 ha, s'étend sur la partie montagnaise du département de la Haute-Savoie. Elle recouvre les vallées et massifs montagneux de Haute-Savoie : de la Vallée d'Abondance (son berceau d'origine) aux Aravis et aux Bauges, en passant par le pays du Mont-Blanc, soit 176 communes.

L'AOP permet également de préserver la race de vache Abondance.

Les hommes et les femmes de l'Abondance se conforment au cahier des charges définissant l'AOP qui garantit le respect de la tradition et la quête d'excellence.

LES FEMMES ET LES HOMMES DE LA FILIÈRE

163

PRODUCTEURS DE LAIT

16

FROMAGERS

74

PRODUCTEURS FERMIERS

6

AFFINEURS EXCLUSIFS

VOLUME PRODUIT

3498

TONNES EN 2020 (348 TONNES EN 1990)

Chiffres du 1^{er} janvier 2021

1 AIRE GÉOGRAPHIQUE

définie, exclusivement en Haute-Savoie (exploitations agricoles situées sur 79 communes ; 38% des exploitations sont situées dans le Chablais).

3 RACES DE VACHE AUTORISÉES

Abondance, la race emblématique de la filière, qui doit représenter plus de 45% du troupeau, Montbéliarde, Tarine.

150 JOURS DE PÂTURAGE

minimum par an, complété de foin, de céréales et interdiction d'utiliser des aliments fermentés ou des OGM.

10 KG EN MOYENNE POUR UNE MEULE

d'Abondance, reconnaissable grâce à son talon concave caractéristique.

1 PASTILLE DE CASÉINE

pour la traçabilité : un ovale vert pour les fermiers et un carré rouge pour les laitiers.

100 JOURS D'AFFINAGE

minimum, pour que le fromage puisse exprimer tous ses arômes

10 LITRES DE LAIT

cru pour obtenir 1 kg d'Abondance.

« Promouvoir notre fromage Abondance, maintenir une authenticité et un savoir-faire : voici les convictions qui m'animent et me sont chères. Après les 30 ans de l'appellation, nous poursuivons et construisons avec l'ensemble de la filière une nouvelle part de l'histoire de notre fromage Abondance »



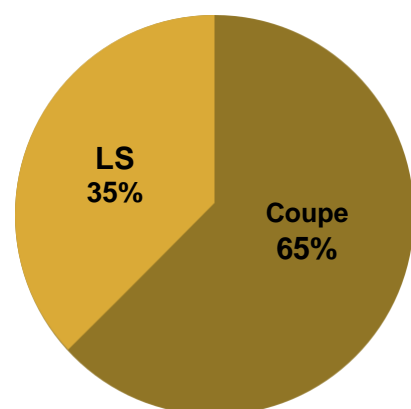
Alain Lamouille
Président du Syndicat Interprofessionnel du Fromage Abondance

FROMAGE ABONDANCE, LES CHIFFRES CLÉS

Ces 10 dernières années, la production de ce fromage est celle qui a le plus progressé en pourcentage parmi tous les fromages AOP français.
En déclin avant l'obtention de son AOC en 1990, les volumes d'Abondance produits chaque année connaissent désormais une progression constante et soutenue.

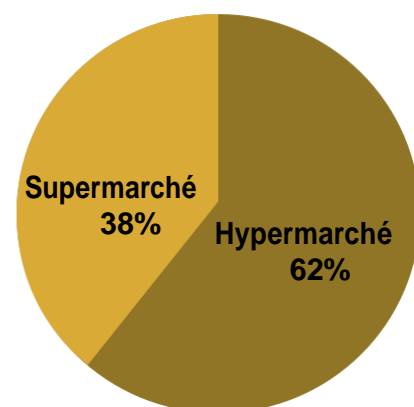
2020

Poids de chaque rayon dans les ventes en vol. d'Abondance en GMS en 2020



Le rayon coupe reste celui où se vend le plus d'Abondance, mais il perd du poids (-2 pts) par rapport à 2019.
Le rayon LS représente désormais un peu plus du tiers des ventes d'Abondance en GMS.

Poids de chaque circuit de distribution dans les ventes en vol. d'Abondance en GMS en 2020



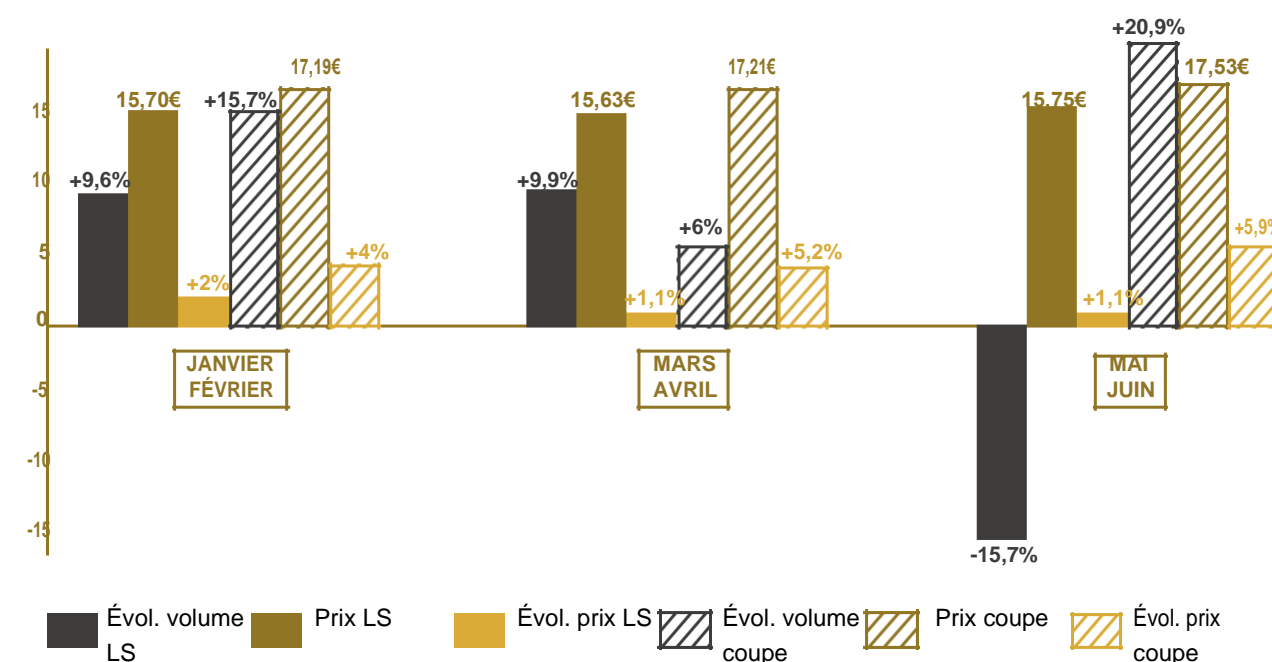
L'Abondance se vend plus en hypermarchés qu'en supermarchés.

Même en pleine crise de la Covid, les ventes ont continué de grimper pour ce fromage.
En grandes et moyennes surfaces, la coupe a connu une baisse (due à la fermeture des rayons) mais celle-ci a été compensée par une hausse des ventes au rayon libre-service. Les réseaux traditionnels (crémeries, épicerie, points de vente directe) ont quant à eux très bien fonctionné.

La production d'Abondance a vu son tonnage atteindre quasiment 3500 tonnes sur l'année 2020 contre 3244 en 2019, soit une hausse de 7,8%.

2021

Évolution des ventes et de la distribution au 1^{er} semestre 2021



Source : IRI - Observatoire des marchés des fromages de Savoie

UN LABEL DE QUALITÉ QUI S'EXPORTE

À l'export, un marché commence à émerger, soutenu par l'image qualitative de l'AOP et une tradition culinaire française enviée à l'international. Ce marché reste modeste mais s'est rapidement développé ces dernières années. L'Abondance est en effet un fromage qui s'exporte facilement et qui ne souffre pas des conditions de transport. Il se positionne sur des marchés de luxe en Europe et aussi en Asie, comme le Japon par exemple où il est très fortement apprécié. La mission du Syndicat Interprofessionnel du Fromage Abondance est d'encourager et d'appuyer la démarche à l'export auprès des fromagers et affineurs.

« Une Vallée, une vache, un fromage », l'Abondance est le seul fromage français à partager son nom avec un tel patrimoine ! Son goût, son histoire et ses savoir-faire ancestraux sont autant d'atouts supplémentaires. Une multitude d'éléments vrais et garantis, démontrent que notre fromage et sa filière représentent un superbe exemple de développement durable. Enfin, la STG Berthoud dont nous sommes très fiers, est un plat gourmand et traditionnel à découvrir de toute urgence.. ! »

Joël Vindret
Directeur du Syndicat
Interprofessionnel du Fromage
Abondance

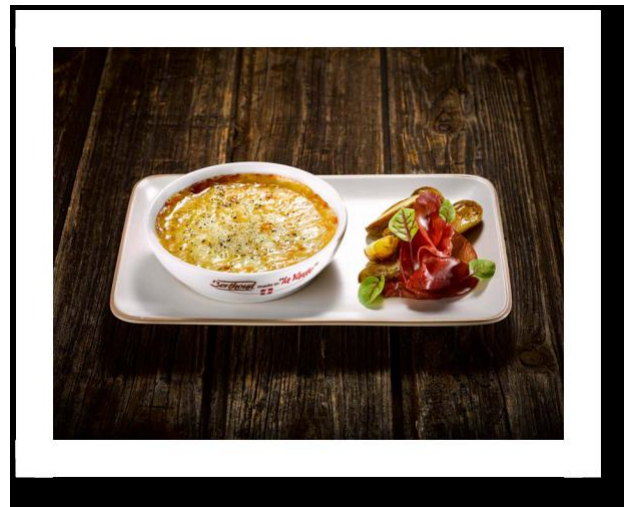


LE BERTHOUD, LA STG QUI S'INVITE SUR LES TABLES HIVERNALES

Raclette, tartiflette, fondue... Cet hiver, pourquoi ne pas surprendre ? Direction la Vallée d'Abondance pour découvrir le Berthoud, recette centenaire et pourtant peu connue à base de fromage AOP Abondance, qui saura ravir les papilles des gourmand(e)s tout en bousculant les habitudes.

Plat typique du Chablais, en Haute-Savoie, le Berthoud reste moins connu que ses cousines la raclette ou la fondue. Cette recette traditionnelle pourrait donc bien être la star inattendue de l'hiver, car elle a tout pour réchauffer les papilles, et donc les cœurs, des becs fins.

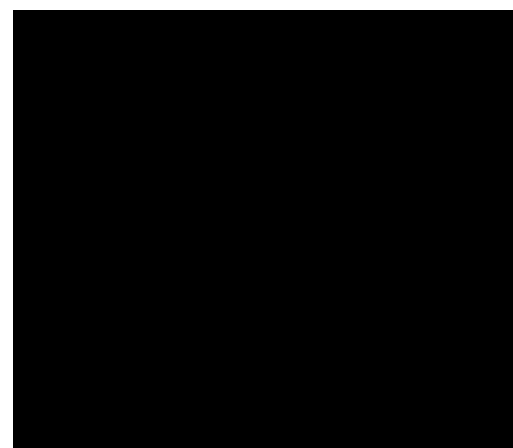
Servi chaud en coupelles en porcelaine individuelles, ce plat est l'un des fleurons de la gastronomie savoyarde dont il est primordial de conserver le caractère original à commencer par son ingrédient principal, le fromage AOP Abondance. Sa texture fondante et sa croûte dorée sont un véritable appel à la gourmandise auquel il est difficile de résister.



LE BERTHOUD, SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

Un an désormais que la recette du Berthoud est officiellement reconnue en Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) par la Commission Européenne. En effet le 6 septembre 2020 la spécialité savoyarde devient, après la Moule de Bouchot en 2013, la deuxième spécialité traditionnelle française à être enregistrée, et la première STG culinaire ! Élaborée au début du 20ème siècle par la famille Berthoud dans un bistrot de Thonon-les-Bains, elle fait la part belle aux produits incontournables de sa région : l'AOP Abondance, fromage à pâte pressée cuite, et le vin blanc AOP «Vin de Savoie». Le plat doit être servi dans une coupelle en porcelaine appelée «l'assiette à Berthoud», dans le respect de sa recette traditionnelle désormais protégée par son cahier des charges.

« C'est une recette typique qui se mangeait sur un coin de bar, et qui a maintenant son propre cahier des charges. Personne ne pourra désormais faire du Berthoud sans respecter la recette traditionnelle »



Dominique Maxit
Président du Syndicat
du Berthoud

LA RECETTE DU BERTHOUD !

(la seule et unique !)

180 g
de fromage
AOP
Abondance
au minimum
(sans la croûte)

3 à 4 cl
de vin
de Savoie

1 à 2 cl
de Madère
ou Porto

Ail en gousses
(pour frotter les
parois de la coupelle)

Poivre

1 pincée
de noix de
muscade
(facultative)



- 01** Frottez la coupelle à Berthoud avec de l'ail. Enlevez la croûte du fromage AOP Abondance, coupez-le en fines lamelles ou râpez-le et déposez-le dans la coupelle.
- 02** Arrosez de vin blanc de Savoie et de Madère ou de Porto. Poivrez généreusement.
- 03** Faites cuire et gratiner, au four traditionnel entre 180 et 200 degrés, pendant 8 à 15 min, pour obtenir une croûte bien dorée.
- 04** Servez chaud avec du pain. Vous pouvez également l'accompagner de pommes de terre cuites dans leur peau, d'une salade verte, de charcuterie et d'un vin blanc de Savoie.

EN DEHORS DE CES INGRÉDIENTS, AUCUN AUTRE INGRÉDIENT NE DOIT ÊTRE AJOUTÉ À LA PRÉPARATION DU BERTHOUD.

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.)

SCANNEZ LE QR CODE POUR RETROUVER LA RECETTE EN VIDÉO PAS À PAS.



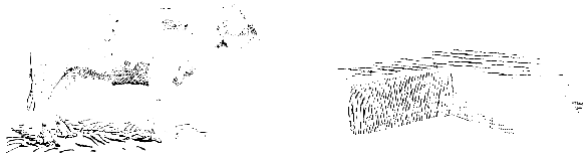


ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



**LE PLUS MODERNE
DES FROMAGES DE TRADITION**



WWW.FROMAGEABONDANCE.FR



plus 2 sens