

27 mars : Journée mondiale du Fromage 5 choses à savoir sur la Tome des Bauges AOP

À l'occasion de la Journée mondiale du fromage, célébrée le 27 mars, le syndicat de la Tome des Bauges souhaite mettre à l'honneur son fromage unique, intimement lié à son territoire, le Massif des Bauges. Entre savoir-faire, patrimoine et naturalité, la Tome des Bauges incarne une autre façon de produire et de consommer le fromage. Voici 5 choses à savoir absolument sur la Tome des Bauges.

1. UNE AOP 100% TERRITOIRE

La Tome des Bauges est exclusivement produite sur son territoire, le Massif des Bauges, à cheval entre la Savoie et la Haute-Savoie. Le lait doit être collecté dans un rayon très restreint autour du lieu de fabrication (15 km) garantissant un lien direct entre terroir et produit fini.

2. LA SEULE TOMME AOP DE FRANCE

La Tome des Bauges est labellisée AOP depuis 2002. C'est la seule Tome d'Appellation d'Origine Protégée de France, gage de sa qualité. Cette AOP certifie que la Tome des Bauges est fabriquée selon un savoir-faire reconnu dans son territoire d'origine, et suivant un cahier des charges strict, garant de la préservation du savoir-faire artisanal, du bien-être de l'animal et de transparence auprès du consommateur.



3. UN FROMAGE AU LAIT CRU, AU GOÛT DE CARACTÈRE

La Tome des Bauges est fabriquée exclusivement à partir de lait cru entier ou partiellement écrémé, de vaches de races Abondance, Tarine et Montbéliarde. Le lait cru permet de préserver la richesse aromatique et la flore naturelle du produit. À la dégustation, la Tome des Bauges libère des arômes allant du lactique au subtilement boisé.

4. UNE PRODUCTION CONFIDENTIELLE ET RESPONSABLE

Avec environ 900 tonnes produites par an, 47 producteurs de lait, 11 producteurs fermiers et 5 fromageries, la Tome des Bauges reste un fromage de montagne à taille humaine. Cette production maîtrisée permet de préserver la qualité, l'environnement et la biodiversité des alpages.

5. TOME AVEC UN SEUL "M" : UN SYMBOLE IDENTITAIRE

La Tome des Bauges est l'unique tomme à s'écrire avec un seul "m". Son orthographe vient du patois savoyard *toma* qui signifie "fromage fabriqué dans les alpages". Une singularité qui reflète l'authenticité et l'ancrage culturel de ce fromage si spécial.



La Tome des Bauges raconte l'histoire d'un massif, d'hommes et de femmes passionnés, d'une agriculture de montagne respectueuse du vivant. Prairies fleuries, élevage extensif, fabrication en cuves en cuivre, affinage en cave : chaque étape participe à l'expression du goût unique de la Tome des Bauges.



[IDÉE RECETTE] LE FEUILLETÉ À LA TOME DES BAUGES

Pour 4 personnes, il vous faut :

- 300 g de Tome des Bauges
- 1 pâte feuilletée
- 2 diots
- 1 jaune d'oeuf
- Graines de cumin

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C. Découper des carrés de 10x10 cm dans la pâte feuilletée. Déposer un morceau de Tome des Bauges sur chacun des carrés. Poudrer de graines de cumin. Ajouter éventuellement une rondelle de diot cuit. Refermer la pâte. Badigeonner ces feuilletés au jaune d'oeuf. Les enfourner 10 minutes avant de servir.