

## Les Fromages de Savoie IGP engagent une démarche de reconnaissance en AOP

Un projet stratégique et collectif qui doit permettre de fédérer toujours plus la filière, en même temps que de reconnaître et renforcer son lien au terroir.

Initié en 2019 au sein de la filière des 3 Fromages de Savoie IGP (Indication Géographique Protégée), le projet de passage en AOP (Appellation d'Origine Protégée) a été validé par les professionnels, en Assemblée Générale extraordinaire, le 7 décembre 2021, avant d'être entériné par le Conseil d'Administration de Savoicime (Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de la Tomme de Savoie, de l'Emmental de Savoie et de la Raclette de Savoie). Retour sur la démarche suite à la dernière Assemblée Générale de Savoicime qui a eu lieu le 1er avril 2022.

L'AOP définit par nature un lien entre un produit et son terroir. Les filières IGP sont déjà fortement engagées sur ce lien ; l'AOP leur apporterait une meilleure reconnaissance de ce lien au terroir, et permettrait de le renforcer.



*“L'IGP est déjà un signe de qualité fort et reconnu. Nos fromages IGP de Savoie se caractérisent par le fait que toutes les étapes de production se font dans la zone géographique. Nos vaches mangent les produits de la zone, en autonomie fourragère, et notre savoir-faire témoigne d'un vrai lien au terroir, à tous les maillons de la chaîne de fabrication. Ce lien est mieux reconnu par le consommateur et le grand public, quand on est en AOP”, explique*

**Thomas Dantin, Président de Savoicime.**

Pour les professionnels réunis au sein de la filière, et participant aux groupes de travail thématiques, **l'objectif est de mettre en valeur et de consolider les pratiques déjà en place, de la production du lait à l'affinage.** Les cahiers des charges IGP sont en effet exigeants :

- Toutes les étapes de production, fabrication et affinage ont lieu dans l'aire géographique
- Les producteurs sont engagés sur de nombreux sujets : races et alimentation des vaches, traitement thermique du lait, savoir-faire de fabrication et affinage

Grâce à sa notoriété et à son image, **l'AOP contribuerait à assurer la pérennité des filières et à soutenir les producteurs, autour d'une réflexion et d'un projet partagés.** *“La dimension collective du projet est très importante. Le travail et les échanges qu'on a menés avec les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs ont montré que la*

*filière toute entière est engagée dans la démarche : c'est un projet collectif qui fédère nos membres", poursuit Thomas Dantin.*

### **La Tomme de Savoie, l'Emmental de Savoie et la Raclette de Savoie travaillent à leur protection et à la défense de leurs savoir-faire depuis les années 1960.**

Ces trois filières se sont structurées pas à pas, avec :

- Des travaux engagés au service de la qualité depuis la fin des années 1960
- Une première reconnaissance nationale, à la fin des années 1970 en Label Régional Savoie pour la Tomme de Savoie et l'Emmental de Savoie (premiers cahiers des charges)
- Une reconnaissance européenne en IGP en 1996 pour la Tomme de Savoie et l'Emmental de Savoie
- Une reconnaissance en IGP en 2017 pour la Raclette de Savoie

En renforçant leur pérennité, en lien étroit avec leur terroir et autour d'acteurs unis, la démarche de passage à l'AOP s'inscrit dans un objectif de production durable (viabilité économique, sociale et environnementale). Avec, toujours au cœur de l'ambition de la filière : la qualité et la typicité de produits ancrés dans la tradition.

### **Les producteurs de Tomme de Savoie, Emmental de Savoie, et Raclette de Savoie sont guidés dans leur réflexion par des principes qui leur sont chers et qui font partie intégrante de l'histoire de ces fromages :**

- La qualité des produits et la pérennité de la filière sont les objectifs finaux de la réflexion.
- Le territoire étant vaste et diversifié, des systèmes de production différents coexistent, et chacun a sa cohérence et sa place dans la filière
- La démarche doit permettre d'anticiper les changements et évolutions à venir
- Les mesures imaginées doivent être contrôlables pour être crédibles

En 2022, prochaine étape : rédaction des cahiers des charges, pour dépôt de candidature auprès de la Commission Nationale de l'INAO.

#### **Chiffres clés :**

- 660 exploitations laitières
- 33 exploitations fermières Tomme de Savoie et/ou Raclette de Savoie
- 38 ateliers de fabrication et d'affinage
- 6 200 tonnes de Tomme de Savoie
- 2 800 tonnes d'Emmental de Savoie (sur 230 000 tonnes d'Emmental en France)
- 3400 tonnes de Raclette de Savoie (sur 70 000 tonnes de raclette en France)

---

#### **A propos des IGP Emmental de Savoie, Tomme de Savoie et Raclette de Savoie**

L'Emmental de Savoie, la Tomme de Savoie et la Raclette de Savoie sont des fromages de terroir et de qualité fabriqués dans les Savoies, du lait à l'affinage. Tous trois sont distingués par une IGP (Indication Géographique Protégée), depuis 1996 pour l'Emmental de Savoie et la Tomme de Savoie, et depuis 2017 pour la Raclette de Savoie. L'IGP encadre et valorise l'origine, la fabrication et le goût des fromages, sur la base d'un cahier des charges strict imposant des règles de production et des contrôles spécifiques. Les IGP Emmental de Savoie, Tomme de Savoie et

Raclette de Savoie sont présentes dans de nombreuses crèmeries et en grandes surfaces, en libre service et/ou à la coupe, ainsi que dans les fermes et fruitières où elles sont fabriquées.

