

Emmental de Savoie

Le Dossier de Presse

La qualité s'impose !



Territoire P. 2

La montagne, à l'origine de mon caractère si particulier



Tradition P. 4

Avec mes trésors de savoir-faire



Recettes P. 6

Et mes recettes les plus gourmandes

Savoïcime
Les Savoirs de la Savoie


EMMENTAL
DE SAVOIE



Sommaire

- 1 **Qui suis-je ?**
Fiche d'identité
- 2 **Je suis un territoire**
La montagne, à l'origine de mon caractère si particulier
- 4 **Je suis une tradition**
Avec mes trésors de savoir-faire
- 6 **Je suis un délice**
En plateau de fromages comme dans les recettes les plus gourmandes
- 8 **Je suis un allié santé et bien-être quotidien**
En contribuant à un apport nutritionnel équilibré
- 9 **Je suis dans tous les bons rayons**
Points de vente et prix

Fiche d'identité



Nom : Emmental de Savoie

Fabrication : à base de lait cruensemencé de levain naturel

Meule : forme cylindrique et bombée

Poids : environ 75 kg

Croûte : lisse, de couleur jaune à brun jaune

Pâte : pressée cuite, d'une couleur jaune fauve à jaune clair

Trous : appelés aussi « yeux », de la taille d'une cerise à une noix, répartis de façon régulière

Affinage : 75 jours minimum

Signe de Qualité : Indication Géographique Protégée Emmental de Savoie depuis 1996

Savoïcime : ODG (Organisme de Défense et de Gestion) créé en 2008. Sa mission consiste à suivre, contrôler et maintenir la qualité de l'Emmental de Savoie, de la production du lait à la commercialisation du fromage

Saviez-vous qu'en France, il existe trois types d'emmentals :

- **L'Emmental Français**, qui n'est pas protégé par un signe de qualité,
- **L'Emmental Est-Central**, qui bénéficie d'une Indication Géographique Protégée et du Label Rouge,
- **L'Emmental de Savoie**, sous Indication Géographique Protégée depuis 1996.

La montagne, à l'origine de mon caractère si particulier...

Emmental de Savoie, un nom qui en dit long



C'est de son territoire savoyard, constitué des deux départements de la **Savoie** et de la **Haute-Savoie**, que l'Emmental de Savoie puise son caractère si particulier.

Situés au **cœur des Alpes**, les Pays de Savoie bénéficient d'une incroyable diversité de reliefs et de climats, de faune et de flore.

Un patrimoine naturel que l'homme a su apprivoiser avec **l'agriculture de montagne** et le **pastoralisme**, pour en tirer des produits de très grande qualité.

Parmi eux, un ambassadeur de renom : **l'Emmental de Savoie**.

Avec son mode de fabrication unique qui remonte au 19^e siècle, il serait le plus ancien des emmentals français.

Un fromage de « fruitière »

La fabrication de l'Emmental de Savoie, traditionnellement réalisée dans la vallée, en fait LE fromage de fruitière par excellence.

Définition : Les premières fruitières, sont apparues en Savoie au 19^e siècle. Ce sont des lieux où les producteurs mettent en commun leur lait qui servira à la fabrication du fromage, « fruit » de ce travail collectif.

Société : Cet « atelier de transformation » représente surtout un lieu incontournable dans la vie des villages savoyards, où l'on vient autant pour apporter son lait que pour faire des rencontres et échanger. On ne compte aujourd'hui plus que 5 fruitières qui fabriquent l'Emmental de Savoie.



Une qualité bien gardée pour un Emmental unique !

Bénéficiant **depuis 1996** d'une **IGP** garantissant au niveau européen sa qualité et son origine Savoie, l'Emmental de Savoie porte, aujourd'hui encore plus que jamais, les couleurs de son territoire.



Une qualité contrôlée et reconnue par un organisme externe certificateur (CERTIPAQ), qui veille à ce que le cahier des charges soit scrupuleusement respecté.

L'Emmental de Savoie est exclusivement fabriqué à partir **d'un lait cru de qualité**, collecté chaque jour sur les deux Savoie, et issu de vaches de races locales, **Tarine, Abondance et Montbéliarde**.

Evoluant sur des pâturages à flore riche et diversifiée, ces vaches bénéficient d'une alimentation constituée d'herbe fraîche en été, et de foin en hiver, complétée par des aliments strictement définis et contrôlés, dans un souci de bien-être et d'équilibre nutritionnel des animaux.

Saviez-vous que l'Emmental de Savoie joue un rôle économique considérable en période de forte production laitière ?

Lorsqu'à certaines périodes de l'année, la production de lait est trop importante, celui-ci est souvent utilisé pour fabriquer des meules d'Emmental de Savoie. Ainsi valorisé, il contribue à faire de l'Emmental de Savoie un acteur indispensable à l'équilibre des filières laitières et fromagères des Savoie !



...avec mes trésors de savoir-faire

Secrets de fabrication

Toujours fabriqué artisanalement, selon un process très exigeant et des méthodes ancestrales transmises de génération en génération, l'Emmental de Savoie fait véritablement partie du patrimoine traditionnel savoyard.

Des savoir-faire rigoureux et maîtrisés

L'Emmental de Savoie est fabriqué à partir de lait cruensemencé de levain naturel, puis mélangé à une présure dans des cuves en cuivre. Après coagulation et brassage, un chauffage est opéré dans l'heure entre 53 et 54 °C. Le moulage et le pressage donnent ensuite sa forme à la meule.

3 000 tonnes d'Emmental de Savoie sont produites chaque année dans le berceau d'origine, fruit du travail de **900 producteurs** de lait et de **5 ateliers transformateurs affineurs**.

Pour obtenir la **signature « Savoie » sur son talon**, gage d'une **qualité supérieure**, chaque meule doit répondre aux critères du cahier des charges, à tous les stades de fabrication.

Le saviez-vous ?

Il faut 900 à 1 000 litres de lait pour fabriquer une meule d'Emmental de Savoie. La fabrication dure en moyenne 8 heures, alors que seulement 20 minutes sont nécessaires pour un Emmental français qui est élaboré dans un atelier 20 fois plus grand. L'Emmental de Savoie est le plus gros des fromages français (75/80 kg) et le plus caractéristique avec cette impressionnante meule bombée.



Secrets d'affinage

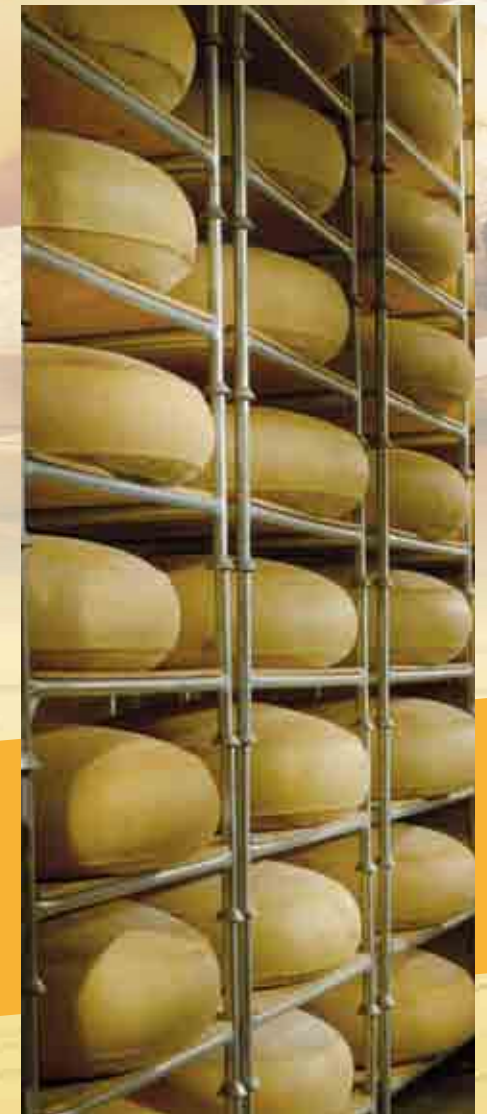
Du temps et du talent

Une fois le saumurage effectué (immersion des meules dans de l'eau salée) l'affinage peut alors commencer, pour une durée minimum de 75 jours. Tour à tour en cave froide, tempérée ou chaude, retournées régulièrement, les meules font l'objet de toutes les attentions des maîtres affineurs.

C'est pendant cette période que se forment les fameux trous, appelés « ouvertures » ou « yeux ». C'est ainsi que naît ce grand fromage savoyard, à la pâte pressée et cuite, au toucher fin et souple, d'un beau jaune appétissant.

Une traçabilité assurée

Sur chaque meule, sont apposées deux plaques de caséine sur lesquelles figurent le code de l'atelier, le département, le jour de fabrication, éventuellement le numéro de cuve et un numéro unique.



En plateau de fromages
comme dans les recettes les plus gourmandes

Emmental de Savoie, le goût de la convivialité



Roi des plateaux de fromages savoyards ou ingrédient de choix dans les recettes des plus traditionnelles aux plus inventives, l'Emmental de Savoie est de tous les instants de convivialité, grâce à son goût unique et sa saveur subtile, fine en bouche.

Plateau gourmand

Si l'Emmental de Savoie est un incontournable du plateau de fromages, il n'est pas pour autant réservé aux seules fins de repas. **Cet excellent fromage se déguste aussi en apéritif, en lunch, en brunch, en slunch...**

Quelques idées d'accompagnement, pour une présentation et une dégustation harmonieuses.

D'une manière générale, l'Emmental de Savoie se marie bien avec les aliments au goût parfumé et frais.

Côté sucré

- tomates cerises
- figue fraîche coupée en 1/4
- lamelles de pomme
- abricots secs
- cerneaux de noix

Côté salé

- petites feuilles d'endive
- cœurs de céleri branche
- rondelles d'oignon rouge
- bacon fumé ou grillé
- chips au curry, cumin ou curcuma
- fenouil

Recettes fondantes

L'un des **atouts de l'Emmental de Savoie** ? Une texture qui permet de le **déguster sur un plateau aussi bien qu'en recettes**, tout en conservant tous les arômes qui font sa renommée.



FONDUE A L'EMMENTAL DE SAVOIE

- 800 g d'Emmental de Savoie (coupé en petits morceaux ou râpé très grossièrement)
- 50 cl de Vin de Savoie blanc
- 1 gousse d'ail pilée
- 1 c. à soupe rase de moutarde
- Poivre blanc, cannelle, muscade râpée
- Pain sec coupé en dés

Versez le vin blanc et l'ail pilé dans un caquelon, chauffez à feu doux jusqu'à formation de mousse sans ébullition. Ajoutez ensuite le fromage progressivement, en remuant en « 8 » avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Ajoutez la moutarde et épicez avec poivre, cannelle et muscade. Servez en posant le caquelon sur un réchaud. Chaque convive dispose de dés de pain piqués au bout de sa fourchette qu'il trempe dans le caquelon en tournant. Le secret d'une fondue réussie : toujours remuer pour lier le fromage et le vin à feu doux. Ajoutez un petit verre d'eau de vie juste avant de servir.

La Fondue s'apprécie traditionnellement avec un Vin de Savoie blanc Apremont ou Abymes.



GRATIN DE POTIRON A L'EMMENTAL DE SAVOIE

- 150 g d'Emmental de Savoie
- 300 g de potiron
- 1 pomme de terre
- 10 cl de crème fraîche
- 3 œufs
- Noix de muscade
- Sel, poivre

Epluchez le potiron en retirant écorce, fibres et graines. Coupez-le en morceaux. Mettez-les dans une casserole d'eau froide salée avec la pomme de terre. Portez à ébullition 15 min sur feu moyen, puis égouttez.

Incorporez à la purée de potiron les jaunes d'œufs, un à un, en battant vigoureusement, puis l'Emmental de Savoie râpé et la crème fraîche. Versez dans un plat beurré et recouvrez d'Emmental de Savoie râpé. Faites cuire 25 min à four moyen (180 °C, th 5/6).

Originale, cette recette s'allie parfaitement avec un Vin de Savoie Gamay Chautagne.

Retrouvez d'autres recettes sur
www.emmental-de-savoie.com
et sur www.marquesavoie.com

En contribuant à un apport nutritionnel équilibré

A l'heure où l'équilibre alimentaire est au cœur des préoccupations, l'Emmental de Savoie s'illustre sur tous les plans. Consommé depuis des siècles, il est un aliment sain offrant de nombreuses propriétés nutritionnelles, qui s'inscrit dans le cadre d'une alimentation quotidienne équilibrée.



Pendant les repas, en apéritif, pour le goûter...

L'Emmental de Savoie s'accorde à tous les goûts et à tous les âges. Grâce à son goût fruité et ses trous, c'est un fromage qui plaît beaucoup aux enfants.

Les seniors l'apprécient également tout particulièrement.

Riche en calcium. Son mode spécifique de fabrication, qui concentre 8 fois le calcium du lait, rend l'Emmental de Savoie très riche en calcium. En apportant 1 g de **calcium** pour 100 g de fromage consommé, l'Emmental de Savoie offre une réponse généreuse et adaptée aux besoins quotidiens de chacun.

Riche en protéines. 100 g d'Emmental de Savoie apportent autant de protéines que 4 œufs.

Riche en vitamines. L'Emmental de Savoie contient de la vitamine A pour la croissance et la vision, de la vitamine D pour le squelette, de la vitamine B2 pour la peau, le moral et l'énergie, et de la vitamine E, antioxydante.

Energétique. 100 g d'Emmental de Savoie fournissent environ 377 kcal, soit près de 20 % de l'apport énergétique quotidien conseillé par adulte.

Peu salé... Contrairement aux autres emmentals, l'Emmental de Savoie a la particularité d'avoir un faible taux de sel. Une vertu liée aux spécificités de son terroir et à son long affinage.



Points de vente et prix

Toutes les qualités d'un grand produit, l'accessibilité en plus : c'est le top des emmentals !

Points de vente

Que vous soyez adepte de la grande distribution, des petits commerçants ou des producteurs, vous trouverez l'Emmental de Savoie dans la plupart de vos magasins habituels :

- **grandes surfaces,**
- **crémeries-fromageries,** et directement dans les **fruitières**
- **de Savoie et de Haute-Savoie.**

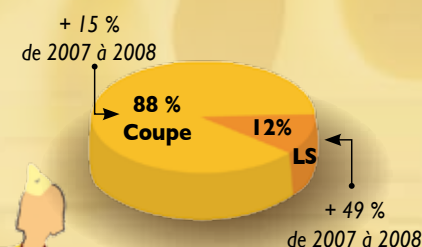
Prix

Si l'Emmental de Savoie s'adapte à toutes les envies, pour les occasions particulières, ou pour les plaisirs simples, ce grand fromage de terroir reste parfaitement abordable, d'un très bon rapport qualité/prix :

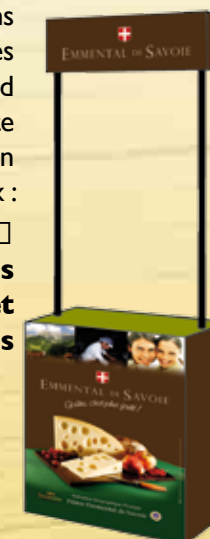
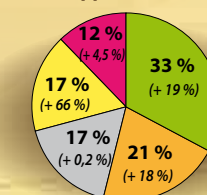
Comptez entre 11,40 € et 11,50 €/kg aux rayons LS et entre 11,30 € et 11,70 €/kg aux rayons coupe*.

Le marché de l'Emmental de Savoie

- 40 % des volumes d'Emmental de Savoie sont vendus dans le réseau traditionnel et 60 % en GMS*.
- 2008 représente une bonne année pour les ventes d'Emmental de Savoie en GMS.
 - **88 % à la coupe** (+ fraîche découpe) : les ventes en volume progressent par rapport à 2007 de **+ 15 %**.*
 - **12 % au LS** : les ventes augmentent de **+ 49 %** par rapport à 2007*.



Répartition régionale des ventes en GMS en 2008 et évolution par rapport à 2007*



*source : CNIEL / IRI



**Emmental de Savoie
Contact Presse**

Emilie triolo

Tél : 04 50 52 70 73

Email : emilie.triolo@agencetexto.com

www.emmental-de-savoie.com