http://www.ayn.fr/spip.php?article97

La production laitière

- Histoire et Patrimoine - Mémoire & Histoire locale - La fruitière -



Publication date: mercredi 23 juillet 2008

Copyright © AYN en SAVOIE - Tous droits réservés

La production laitière obéit à des règles très strictes qui permettent de conserver un produit de qualité conforme à une certaine tradition et aux exigences du Label Â« Emmental Grand Cru Â». Ces exigences portent sur plusieurs critères : les races laitières, l'alimentation animale, le stockage et le ramassage du lait.

Races et sélection :

Les races laitières utilisées sont exclusivement les trois races Â« montagnardes Â» suivantes : Abondance, Tarine et Montbéliarde, une exception ayant été faite provisoirement pour la Holstein.

L'Abondance est une race haut savoyarde qui a vu le jour dans la vallée d'Abondance près du lac Léman. Elle est caractérisée par une robe d'un très beau rouge : Â« pie rouge Â» et surtout par ses fameuses Â« lunettes Â», deux taches noires qui entourent les yeux, et sont la caractéristique exclusive de la race. Elle possède une ossature plus importante que la tarine et représente une masse d'environs 550 Kg. Elle possède un Herd Book depuis 1894. L'extension de la race est relativement récent : elle s'est longtemps cantonnée dans les vallées du Chablais avant de prendre une relative extension dans les années 1970-1980.

La Tarine, issue de la vallée de la Tarentaise. C'est une vache qui semble d'origine très ancienne, même si les critères de reconnaissance de la races n'ont toujours été ce qu'ils sont aujourd'hui. La race a été reconnue officiellement dans les années 1860, d'abord dans les concours agricoles puis elle a été définie en 1866. Un Herd Book existe depuis 1888. C'est une vache robuste à la robe brun clair unie Â« fauve froment Â». C'est un bête très robuste, appréciée pour sa rusticité. De taille relativement petite, elle ne dépasse guère les 450 Kg en montagne certains sujets pouvant cependant atteindre les 600 Kg dans de bonnes conditions. Elle fournit un lait très riche en protéine et en matières grasses.

La Montbéliarde quand à elle, si elle n'est pas savoyarde, bénéficie quand même des mêmes attraits que les deux précédentes : rustique, bonne laitière, et surtout lait de grande qualité. La race Holstein, dont le lait est de moins bonne qualité, est encore utilisée mais devra prochainement être abandonnée pour conserver les critères de qualité nécessaires à la production.

Alimentation :

La base de l'alimentation est faite presque exclusivement à base d'herbe et de foin. C'est cette omniprésence du fourrage qui confère au fromage toutes ses qualités gustatives. L'ensilage en Â« grain humide Â» est toléré, de même que le complément d'alimentation en maïs moulu, en farines végétales et en tourteaux. L'ensilage d'herbe est exclu pour d'évidentes raisons organoleptiques.

Collecte :

Le ramassage est effectué tous les matins. Ce choix coûteux est le gage d'une bonne qualité biologique du lait. La tournée d'Ayn / Dullin fait environ 35Km pour une collecte moyenne de 6000 litres par jour, ce qui donne un ratio Â« nombre de litres/Km parcouru Â» d'environ 170L/Km. A titre de comparaison, le ratio de Beaufort est de 47L/Km et celui du ramassage en Bretagne de 200L/Km (Ricard, note 14 p. 345).

Le stockage de la traite du soir est effectué dans des Â« tanks à lait Â» réfrigérés à 4°C. Cette température permet de stopper le développement bactérien tout en ne pénalisant pas la fabrication en bloquant la maturation du lait.

Copyright © AYN en SAVOIE

La collecte est effectué par véhicule léger aménagé pour recevoir le lait, une pompe et divers outils nécessaires à la collecte.

Copyright © AYN en SAVOIE