

**Nouveau Fromage IGP en France :
la Tome fraîche de l'Aubrac officiellement reconnue
Indication Géographique Protégée**

La Tome fraîche de l'Aubrac IGP



Photo © Félix de Malleray

La Tome fraîche de l'Aubrac est désormais officiellement reconnue en indication géographique protégée (IGP), suite à son enregistrement par la Commission européenne le 23 octobre 2023. Elle bénéficie désormais d'une protection à l'échelle européenne. Fruit d'un savoir-faire hérité des buronniers de l'Aubrac, ce fromage est devenu la base de spécialités culinaires emblématiques du territoire, telles que l'Aligot de l'Aubrac.

La Tome fraîche de l'Aubrac est élaborée à partir de lait cru et entier, issu de vaches de deux races rustiques de moyenne montagne, la Simmental française et l'Aubrac. Elles produisent un lait équilibré entre matière protéique et matière grasse, critère essentiel pour une fabrication au lait entier. L'odeur et les arômes de la Tome fraîche de l'Aubrac sont principalement de type lacté frais et beurré, avec une bonne intensité et une persistance en bouche. La Tome fraîche de l'Aubrac est souple et ferme, avec quelques ouvertures. Après cuisson, à chaud, ce fromage présente un filant important, élastique, répétable et d'aspect lisse, conforme à sa réputation.

Une fabrication selon un savoir-faire traditionnel

La fabrication de la Tome fraîche de l'Aubrac implique la mise en œuvre d'une démarche particulière de fromager, dont le savoir-faire doit s'adapter à la matière première. Après

emprésurage, le caillé est découpé, brassé puis égoutté dans la cuve de fabrication. Il est ensuite placé dans une toile et pressé dans les presses-tomes. Les blocs de tome ainsi obtenus sont régulièrement découpés, retournés et empilés avant nouvelle pression. La tome est ensuite mise à maturer, sans être affinée et salée.

Un climat qui confère aux pâturages des qualités remarquables

Vaste ensemble de monts et plateaux, l'Aubrac s'étend sur les départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère. Les montagnes y constituent un plateau à une altitude moyenne de 1000 m. À l'ouest et au sud, l'aire géographique est naturellement délimitée par les rivières de la Truyère et du Lot. C'est dans cette zone de production que les vaches pâturent pendant 170 jours minimum par an, et que le foin est produit. En effet, tous les fourrages consommés par le troupeau laitier doivent provenir de l'aire géographique. Ces fourrages ne peuvent être composés que d'herbe pâturée et de foin, et la quantité d'aliments complémentaires est limitée. Par ailleurs, les OGM sont interdits dans l'alimentation des animaux. Le sol, le climat et l'altitude combinés confèrent aux pâturages du secteur des qualités remarquables, source d'une flore riche, aromatique et abondante qui parfume le lait.

Qui sommes-nous ?

Jeune Montagne

Jeune Montagne perpétue en Aubrac la fabrication au lait cru et entier du Laguiole AOP, de l'Aligot et de la Tome Fraîche de l'Aubrac IGP.

Cette coopérative fut créée à l'initiative de jeunes agriculteurs du territoire afin de sauvegarder le savoir-faire traditionnel des buronniers, fromagers des montagnes de l'Aubrac.

Elle rassemble aujourd'hui 77 fermes de l'Aubrac, toutes engagées dans le respect du cahier des charges de l'Appellation d'Origine Laguiole, et emploie 160 salariés.

Jeune Montagne prépare activement l'avenir de cette communauté de destin en investissant pour la modernisation de ses ateliers et pour l'innovation.

Agriculteurs et salariés de la coopérative Jeune Montagne sont unis dans une démarche solidaire garantissant à chacun une juste rémunération et préservant l'environnement de l'Aubrac.

Ce sont les pâturages et le foin de l'Aubrac, riches en fleurs et plantes aromatiques, qui donnent tout leur goût au Laguiole AOP et aux fromages et plats au lait cru et entier de Jeune Montagne.

Retrouvez-nous à l'entrée du Salon du Fromage 2024, le stand A049. Les visiteurs pourront découvrir et goûter l'Aligot de l'Aubrac et des recettes originales à la Tome fraîche de l'Aubrac IGP sur le stand de Jeune Montagne. L'équipe de Jeune Montagne présentera tous ses fromages au lait cru entier et plats traditionnels fabriqués en Aubrac.