| | | |
|---|---|---|
| | Geographical Indication Product Database<br>- Step 1-<br>-<br>**ABONDANCE** | **SOURCE :**<br>**Author : L. Bérard et Ph. Marchenay**<br>**Institution : CNRS – Ressources des terroirs, Bourg-en-Bresse**<br>**Date : 03/09/2006** |

**1. NAME OF PRODUCT :*Abondance***

**2. COUNTRY AND REGION IN THE COUNTRY:** France, Rhône-Alpes, Savoie (73), Abondance.

**3. TYPE OF PRODUCT : (including the possible substitutes and imitations of the product)**
Fromage à pâte pressée mi-cuite au lait cru entier de vache.

**4. DESCRIPTION OF THE PRODUCT AND ITS AREA (INCLUDING ITS SPECIFIC CHARACTERISTICS, CONDITIONS OF PRODUCTION, MAIN DIFFERENCES WITH THE SUBSTITUTES) :**

Meule cylindrique à talon concave d'un diamètre de 38 à 43 centimètres, haut de 7 à 8 centimètres et pesant 7 à 12 kg. Croûte morgée portant les aspérités de la toile de lin. Sa couleur varie du jaune doré au brun. Pâte souple couleur ivoire à jaune pâle, fondante et non élastique, pouvant présenter de petites ouvertures régulières (3 au maximum par sonde) et de fines rainures. Contient au minimum 48 % de matière grasse et 58 % d'extrait sec.

Le lait provient des vaches de race abondance, tarine, montbéliarde, il fait l'objet d'un léger écrémage à la poche quand il est très riche en matière grasse et est travaillé dans les 24 heures après la traite, sauf dérogation à 36 heures en période hivernale. Il peut être ensemencé en ferments thermophiles et/ou mésophiles à 30°C. L'emprésurage, exclusivement avec une présure à base de caillette de veau, est fait à 32 à 33°C . Le caillage varie de 25 à 35 mn, il est suivi du découpage au tranche-caillé pour obtenir un grain de blé ou de maïs. Brassage et chauffage du caillé à 48°C. Cette phase dure de 30 à 50 mn. Au départ le chauffage est très doux puis on chauffe très vivement pour parvenir au degré souhaité. Brassage hors feu pendant 20 à 40 mn et après un repos de 5 mn, le caillé est soutiré à la toile de lin et placé dans des moules en hêtre à talon concave, caractéristique de l'Abondance.

Pressage sous toile durant 20 heures avec 2 ou 3 retournements et changements de toile. Démoulage et mise en saumure saturée pendant 12 heures, à 10 à 15°C. Ressuyage 24 heures et mise en cave froide (8 à 12°C) et humide (85 % d'hygrométrie) sur des "tablards" (planches en épicéa) pour l'affinage qui dure au minimum 3 mois, mais peut se prolonger jusqu'à 6 ou même 8 mois. En début d'affinage, l'abondance est salé au gros sel, frotté et retourné deux fois par semaine. Lorsque la morge est bien formée, les soins deviennent hebdomadaires.

**5. LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA (tradition, know how, reputation, soil, climate, etc.):**
Fromage initialement produit en alpage.

En 1952 M. Allefresde publie la première carte qui dessine clairement la zone de production d'un fromage dit "Fromage d'Abondance". Cette zone correspond à peu près aux cantons d'Abondance et de Biot dans la Haute-Savoie. Après avoir caractérisé et suivi l'évolution des fruitières dans ce département entre 1939 et 1952, puis présenté divers aspects de la fabrication et de la commercialisation du fromage dans le cadre domestique, Allefresde mentionne les autres productions à destination presque exclusivement familiale. Bien que son commentaire concernant ces fromages soit court, il nous intéresse au plus haut point :

> *... Quant aux autres fabrications domestiques. — tomme du canton de Chamonix et de Cluses, fromage d'Abondance du Chablais, Persillé ou Vacherin —, dont la rusticité est plus grande encore, elles s'ont guère évolué depuis longtemps. Leur valeur marchande étant moindre, elles auraient disparu si les Savoyards n'avaient pas fait preuve à leur égard d'un attachement tenace, comparable à celui que les producteurs du Jura septentrional éprouvent pour leur "cancoillotte." La guerre à porté un coup final au commerce de là plus originale entre toutes, le vacherin ; et ce fromage frais et crémeux, que par tradition on exportait enroulé dans son écorce d'épicéa, a totalement disparu du marché national.*

L'histoire du vacherin d'Abondance, fabriqué l'hiver dans la vallée, est particulièrement intéressante car elle éclaire indirectement celle de l'Abondance, fromage d'estive fabriqué en alpage.

**6. PRODUCTION SYSTEM / SUPPLY CHAIN (some data about the number of producers, processors, market structure..) :**

Initialement produit dans le val d'Abondance (Savoie), ce fromage était exclusivement fermier. Ce n'est qu'à la fin des années 70 que la coopérative de la Chapelle d'Abondance se lance dans une petite production : 10 à 15 tonnes par an. Au cours des années 80, la production se développe et atteint 170 tonnes en 1985 (dont 88 fabriquées par 6 laiteries) et 200 tonnes en 1988 (dont 92 par 7 coopératives). La production atteint 1500 tonnes en 2004, dont 36% en fermier et 64% en laitier. Une douzaine de

coopératives assurent la production laitière à présent majoritaire sur l'ensemble de la Haute-Savoie. La mention "fermier" est accordée aux fabricants qui transforment le lait provenant exclusivement de leur seul troupeau.

**7. MARKET AND REPUTATION (size, price premium, attractiveness, growth) :**

L'abondance de fabrication laitière est distribuée essentiellement en GMS, l'abondance de fabrication fermière dans les circuits traditionnels : crémeries, petites surfaces et épiceries.

8. **PROTECTION JURIDIQUE :**. AOC depuis le 23 mars 1990

9. **APPLICANT / HOLDER (IF ANY) :**
. http://www.fromageabondance.fr/

**RELEVANCE : Why is this case important for research in general and for SINER-GI in particular ?**
Cette appellation est relativement récente et il est intéressant d'étudier de près la façon dont elle s'est construite. Le processus de construction de la zone d'appellation a mis en évidence un ensemble d'enjeux dépassant le cadre agricole qui nous paraît pertinent d'analyser : l'obtention d'une AOC nécessite une négociation avec de nouveaux acteurs, extérieurs à la filière de production, tels que des intervenants techniques, des élus, des représentants institutionnels ou administratifs et les agriculteurs. Dans ce contexte, il est utile d'étudier dans quelle mesure le produit change de statut et plus particulièrement la manière dont les producteurs, qui se revendiquent comme les véritables dépositaires de ce fromage, mettent en place des stratégies de valorisation directe de l'abondance. Cette perspective de recherche conduit à s'interroger sur les relations entre les différents savoirs, savoirs techniques et savoirs des producteurs et leurs modalités de transmission, parallèlement à la permanence d'une gestion d'exploitation fondée sur le déplacement saisonnier des hommes et des bêtes.
Cette production permet d'explorer la relation entre produit, race et paysage. La Vallée d'Abondance accueille de nombreux touristes, en été et en hiver, et propose des activités variées : l'agrotourisme s'y développe, ce qui contribue à rapprocher agriculture et tourisme.
Les éleveurs qui fabriquent en alpage rencontrent aujourd'hui un gros problème de compatibilité avec les normes d'hygiène requises, qui menacent l'existence même de la production d'alpage, pourtant la plus légitime.

**CATEGORY :**

☐ **Origin Product** ☐ **GI product** ☑ **Recognized GI**