

Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2010/C 302/12)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«BEAUFORT»

N° CE: FR-PDO-0217-0106-07.07.2009

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3. **Modification(s):**

3.1. *Délimitation de l'aire géographique:*

Ajout à la liste des communes de l'aire géographique de l'AOP Beaufort, des communes ou parties de communes suivantes: Tours en Savoie et Montsapey (département de la Savoie) en totalité, Albertville (département de la Savoie) en partie pour les sections cadastrales E2, E3, E4.

Explication:

Des demandes d'intégration dans la zone de production de l'AOC Beaufort ont été reçues.

Une étude avec une commission d'experts a été menée de manière à mieux expliciter les éléments qui caractérisent la zone de production. Cette étude a abouti à l'établissement d'une grille de critères qui a permis de répondre favorablement à certaines demandes présentées.

Les éléments de caractérisation de la zone de production du Beaufort peuvent être résumés de la manière suivante.

Elle recouvre la partie géologique des Alpes internes, marquée par la présence de sols de type cristallins, associant des sols à caractères limoneux et sédimentaires. Le caractère ouvert des espaces d'altitude et les larges versants ont donné naissance à de grandes étendues herbeuses (ou alpages) dont l'altitude s'étage de 1 500 à 3 000 mètres.

Ces différents niveaux d'altitude permettent une pousse de l'herbe étalée au long de la période estivale de juin à septembre et riche en espèces fourragères.

Les hommes ont mis en place un système agraire étagé qui comprend l'utilisation complémentaire d'un fond de vallée, souvent destiné à la fauche, à l'utilisation de l'alpage où se pratique le pâturage des animaux laitiers. Au cours de l'été, hommes et animaux suivent la pousse de l'herbe en se déplaçant en fonction de l'altitude.

Le fromage Beaufort est donc le fruit d'une adaptation humaine aux contraintes naturelles de cette région des Alpes du Nord.

Enfin, l'ensemble de l'aire de production est marqué par l'existence historique et actuelle de la fabrication d'un fromage à pâte pressée cuite de type gras.

La fabrication du fromage de Beaufort y est attestée depuis le XVII^e siècle.

Après s'être assuré que les territoires proposés présentent bien les caractéristiques ci-dessus, il a été décidé de les intégrer à l'aire de production du fromage Beaufort.

3.2. *Lien avec le milieu géographique:*

Aucune modification de fond, mise en forme selon le plan prévu règlement (CE) n° 510/2006

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«BEAUFORT»

N° CE: FR-PDO-0217-0106-07.07.2009

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination:**

«Beaufort»

2. **État membre ou pays tiers:**

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit:

Classe 1-3 fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Le Beaufort est un fromage fabriqué selon une technologie de pâte pressée cuite, exclusivement avec du lait de vache entier, mis en oeuvre à l'état cru et emprésuré, cuit, pressé et salé en saumure puis en surface et affiné pendant une période minimale de 5 mois. Sa pâte est souple et onctueuse, de couleur ivoire à jaune pâle, pouvant présenter quelques fines lainures horizontales et quelques petits trous («œil de perdrix»). Les meules ont une forme plates à talon concave, de 20 à 70 kilogrammes, d'un diamètre de 35 à 75 centimètres, et d'une hauteur en talon de 11 à 16 centimètres, à croûte frottée, propre et solide, de couleur uniforme jaune à brune, contenant au minimum 48 % de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche pour 100 grammes de fromage ne doit pas être inférieure à 61 grammes pour 100 grammes de fromage à l'état affiné.

Chaque meule est identifiée par une plaque de caséine bleue comportant l'identification propre à chaque atelier.

Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation; toutefois, cette croûte peut être débarrassée de la morge. Lorsque le fromage est commercialisé après avoir été râpé, l'appellation «Beaufort» est interdite.

Le lait utilisé pour la fabrication doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de races locales, Tarine et Abondance soit répondant aux critères de la section principale du livre généalogique, soit ayant fait l'objet d'une authentification à partir des caractères phénotypiques reconnus.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

Les matières premières rentrant dans la composition du beaufort sont:

- le lait cru et entier soit après chaque traite à partir de lait non refroidi, soit provenant du mélange du lait de 2 traites, l'une collectée dans les 2 heures après la traite non refroidie et l'autre ayant été refroidie.
- la présure provenant de la macération de caillette sur recuite. Si cela est nécessaire, l'emploi en complément de présure commerciale est possible.
- les levains thermophiles et constitués en majeure partie de lactobacilles. La recuite additionnée de caillette, sert simultanément à la culture des levains et à l'obtention de la présure.
- le sel apporté par un premier salage de 24H en saumure et ensuite en affinage.
- Le fromage porte une plaque de caséine bleue et des éléments de traçabilité inscrits à l'encre alimentaire.

L'emploi de tout autre produit est interdit pour la fabrication du beaufort.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

L'alimentation des vaches laitières de races pures Tarine et Abondance, est composée

- pendant la période hivernale d'un minimum de 13 kg de foin auxquels peuvent s'ajouter 3 kg de luzerne déshydratée broyée. L'alimentation complémentaire ne peut excéder 1/3 du poids de la ration de base en moyenne sur le troupeau laitier en lactation. Les aliments composés sont issus d'espèces définies et de variétés non transgéniques et doivent répondre aux caractéristiques techniques suivantes: 0,94 UFL, 123 PDIE et 119 PDIN

- pendant la période estivale d'herbe pâturée. En vallée la complémentation de même nature que celle de la période hivernale peut être de 2,5 Kg/jour/vache en lactation en moyenne sur le troupeau laitier. En alpage, la complémentation est au maximum de 1,5 kg/vaches en lactation/jour en moyenne sur le troupeau laitier,
- entre les 2 types de ration de base, une période de 15 jours de transition est admise au printemps et à l'automne.

L'apport de fourrage extérieur à la zone ne se fait qu'en appoint. Au minimum 75 % des besoins en foin et pâture du troupeau laitier proviennent de l'aire géographique pour qu'au minimum 75 % de la production laitière provienne de fourrage issu de la zone.

20 % minimum des besoins annuels en foin sont issus de l'aire géographique.

Les prairies font l'objet d'une conduite traditionnelle du troupeau et de répartition des déjections animales. L'épandage des boues de station d'épuration ou de produits dérivés est interdit sur les prés, pâtures et alpages utilisés par la filière beaufort.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

La production du lait, la fabrication et l'affinage de 5 mois minimum sont effectués dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation; toutefois, cette croûte peut être débarrassée de la morge. Lorsque le fromage est commercialisé après avoir été râpé, l'appellation beaufort est interdite.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine «Beaufort» doit comporter le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception:

- des marques de commerce ou de fabrique particulières,
- des termes: «été» et «chalet d'alpage» dont l'emploi est admis dans les conditions fixées ci-après:
 - a) «été» pour les productions laitières de juin à octobre inclus y compris les laits d'alpage,
 - b) «chalet d'alpage» pour les productions estivales fabriquées deux fois par jour en chalet d'alpage au-dessus de 1 500 mètres d'altitude, selon des méthodes traditionnelles comportant tout au plus la production laitière d'un seul troupeau dans le chalet.

En plus de la plaque de caséine bleue, propre au beaufort, les fromages produits selon les conditions spécifiques à l'utilisation du qualificatif «chalet d'alpage» doivent porter une plaque de caséine supplémentaire telle que décrite au point ci-dessus. En outre, chaque année, les fabricants qui utilisent la mention «chalet d'alpage» doivent préalablement à la montée en alpage adresser à l'Institut national des appellations d'origine un engagement de respecter les conditions de production spécifiques définies ci-dessus.

Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation; toutefois, cette croûte peut être débarrassée de la morge.

Lorsque le fromage est commercialisé après avoir été râpé, l'appellation «Beaufort» est interdite.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

La région de production du Beaufort s'étend sur les massifs du Beaufortain, de la Tarentaise et de la Maurienne. Elle couvre une partie du département de la Savoie et un secteur contigu dans le département de la Haute Savoie.

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes:

Département de la Savoie

Arrondissement d'Albertville:

Canton d'Albertville: Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay, Tours-en-Savoie, partie de la commune d'Albertville relevant des sections cadastrales E2, E3 et E4.

Canton d'Ugine: La Giétaz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe, Crest-Voland, Cohennoz, Saint-Nicolas-la-Chapelle.

Canton de Beaufort: Beaufort, Hauteluze, Queige, Villard-sur-Doron.

Canton de Bourg-Saint-Maurice: Bourg-Saint-Maurice, Les Chapelles, Montvalezan, Sainte-Foy-Tarentaise, Sééz, Tignes, Val-d'Isère, Villaroger.

Canton d'Aime: Aime, Bellentre, La Côte-d'Aime, Granier, Landry, Mâcot-la-Plagne, Montgirod, Peisey-Nancroix, Valezan.

Canton de Bozel: Les Allues, Bozel, Brides-les-Bains, Champagny-en-Vanoise, Feissons-sur-Salins, Montagny, La Perrière, Planay, Pralognan-la-Vanoise, Saint-Bon-Tarentaise.

Canton de Moûtiers: Aigueblanche, Les Avanchers-Valmorel, Le Bois, Bonneval, Feissons-sur-Isère, Fontaine-le-Puits, Hautecour, Moûtiers, La Léchère, Notre-Dame-du-Pré, Saint-Jean-de-Belleville, Saint-Marcel, Saint-Martin-de-Belleville, Saint-Oyen, Salins-les-Thermes, Villarlurin.

Arrondissement de Saint-Jean-de-Maurienne:

Canton d'Aiguebelle: Montsapey.

Canton de La Chambre: La Chambre, La Chapelle, Les Chavannes-en-Maurienne, Montaimont, Montgellafray, Notre-Dame-du-Cruet, Saint-Alban-des-Villards, Saint-Avre, Saint-Colomban-des-Villards, Saint-Etienne-de-Cuines, Saint-François-Longchamp, Sainte-Marie-de-Cuines, Saint-Martin-sur-la-Chambre, Saint-Rémy-de-Maurienne.

Canton de Saint-Jean-de-Maurienne: Albiez-le-Jeune, Albiez-Montrond, Le Châtel, Fontcouverte-la-Tousuire, Hermillon, Jarrier, Montricher-Albanne, Montvernier, Pontamafrey-Montpascal, Saint-Jean-d'Arves, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Julien-Mont-Denis, Saint-Pancrace, Saint-Sorlin-d'Arves, Villarembert, Villargondran.

Canton de Saint-Michel-de-Maurienne: Orelle, Saint-Martin-d'Arc, Saint-Martin-de-la-Porte, Saint-Michel-de-Maurienne, Valloire, Valmeinier.

Canton de Modane: Aussois, Avrieux, Fourneaux, Freney, Modane, Saint-André, Villarodin-Bourget.

Canton de Lanslebourg-Mont-Cenis: Bessans, Bonneval-sur-Arc, Bramans, Lanslebourg-Mont-Cenis, Lanslevillard, Sollières-Sardières, Termignon.

Département de la Haute-Savoie

Arrondissement de Bonneville:

Canton de Sallanches: la commune de Praz-sur-Arly.

Canton de Saint-Gervais-les-Bains: partie de la commune des Contamines-Montjoie formée par les quatre alpages désignés comme suit sur le relevé cadastral: La Roselette, Les Besoëns, Les Tierces et Les Coins.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le milieu naturel de l'appellation Beaufort se caractérise par son appartenance aux massifs de la zone interne des Alpes définis par:

- les massifs cristallins internes compacts, ainsi que les roches sédimentaires de la zone Briançonnaise,
- pour partie les massifs cristallins externes associant des roches sédimentaires tendres de type schistes aux roches cristallines dures,
- une absence de falaise de calcaire dur sur des étendues importantes,
- un modelé au relief «mou», généralement caractéristiques des sols limoneux, et excluant les éboulis à gros blocs,
- un climat caractéristique des Alpes internes et intermédiaires à l'abri de l'influence directe des flux d'Ouest (précipitations généralement plus faibles, luminosité plus importante que dans le reste des Alpes du Nord), correspondant à la limite de l'aire du Mélèze et à ses marges proches

Cette région particulière présente une grande extension des surfaces en herbe d'alpage entre 1 500 et 3 000 m (étage alpin majoritaire), caractérisées par leur flore riche en dicotylédones donnant un caractère «condimentaire» aux herbages. Ces surfaces étendues et leur étagement sur de grands versants, sont une des caractéristiques importantes de l'aire AOC Beaufort.

Sur ces surfaces d'alpage se sont développées des pratiques pastorales qui une à une ou dans leur ensemble ne se retrouvent pas à une telle échelle ailleurs dans les Alpes, ou forment un système unique.

Cette organisation est décrite de façon schématique par M. DUBOIS (1996), à partir des ouvrages d'ARBOS (1922), BLANCHARD (1938), et REFFAY (1967).

«Au début du XX^e siècle, deux grands systèmes d'exploitation pouvaient être distingués:

- Les grandes montagnes qui réunissaient sous la direction de bergers un grand nombre de vaches laitières (50 à plus d'une centaine), indispensables à la production journalière de fromages de gros format à pâte pressée cuite.
- Les petites montagnes où l'exploitation était familiale. La traite se faisait au chalet avec redistribution du lisier ou du fumier sur les parties privées de l'alpage qui étaient cultivées ou fauchées. Des remues pouvaient exister, soit pour monter en altitude, soit pour utiliser un autre versant de la montagne. Elles étaient cependant beaucoup moins nombreuses que dans les grandes montagnes. Les troupeaux, de petite taille, étaient gardés. La fabrication de petits fromages de type reblochon ou tomme était réalisée au chalet. Parfois on livrait déjà le lait dans des fruitières.»

Dans les Alpes, seules les parties Nord disposant d'un climat suffisamment humide ont vu l'élevage bovin laitier se maintenir. Les autres parties des Alpes ont vu les ovins ou dans une moindre mesure les caprins occuper les alpages depuis les années 1960.

Actuellement, la taille des alpages et l'importance des unités pastorales d'altitude continuent d'être caractéristiques de l'aire géographique Beaufort. En effet les unités pastorales d'altitude des régions de l'aire géographique représentent 92 % des unités d'altitude du département de Savoie.

- Les remues du troupeau sur les grands alpages ont été préservées par la mise au point de la machine à traire mobile, ce n'est donc plus là encore l'ensemble de l'exploitation qui se déplace. On retrouve les deux systèmes de grandes et petites montagnes qui correspondent généralement à la présence ou pas d'une installation de traite mobile, déplacée tous les 2 à 7 jours. Les parcs de nuit sont hersés quand il reste du temps disponible. La traite au chalet se pratique encore fréquemment en Val d'Arly et Maurienne.

- La transformation sur l'alpage est beaucoup moins fréquente, et a été relayée par le développement d'ateliers de transformations situés en vallée. Cependant le système des alpages, relativement aux autres systèmes laitiers, requiert encore une présence humaine forte et permet le maintien de petites structures, aujourd'hui disparues en plaine.

En Beaufortain et Tarentaise on observe aussi des pratiques d'entretien intensives: la machine à traire est parfois déplacée 2 fois par jour, les parcs d'attente et de repos sont hersés régulièrement. Ces alpages, couvrant une large gamme d'altitudes et d'expositions, sont conduits sur le principe de suivre la pousse de l'herbe en profitant d'un bon étalement de la végétation

Les alpages ont permis et permettent encore de dégager les parcelles de la vallée pour les faucher, et ainsi stocker la nourriture de l'hiver. Les fonds de vallée disposant de parcelles de fauche planes sont donc particulièrement favorables.

L'amélioration des voies de communication a induit des modifications importantes de cet équilibre, la transformation en alpage est désormais rare, car il est possible de redescendre le lait dans la vallée. Le fond de vallée est donc maintenant le lieu de production des fromages, à l'exception des chalets fabriquant du Beaufort Chalet d'Alpage.

Si les caves présentes en alpages permettent le début de l'affinage, la poursuite de ce travail se fait dans la vallée par du personnel spécialisé.

5.2. Spécificité du produit:

Dans l'univers des fromages de pâte pressée cuite, le fromage beaufort s'est distingué depuis très longtemps. Ainsi, lors de l'enquête agricole de 1929, le nom de Beaufort sera nettement distingué des autres gruyères. «L'inspecteur des forêts précise que le Gruyère de Beaufort se vend sous le nom de Beaufort et non plus simplement sous celui de Gruyère, une dénomination qui lui permet d'être vendu plus cher».

On retrouve cette distinction dans les pages consacrées à la fabrication du gruyère en Savoie qui sont écrites cette fois par le directeur de la fruitière école de Bourg-Saint-Maurice. Il précise en introduction que: «Le fromage de Gruyère est exclusivement fabriqué en France dans les départements de l'Est, Jura, Doubs, Haute-Savoie, Savoie, avec du lait de vache partiellement écrémé». Il ajoute ensuite que les principaux centres de production de la Savoie se situent dans les arrondissements d'Albertville et de Chambéry «où l'on fabrique presque exclusivement du gruyère façon Emmental et du Comté. D'autres régions de la Savoie fabriquent un fromage de gruyère spécial très caractéristique "le Beaufort" que l'on obtient en traitant le lait entier c'est-à-dire non écrémé, ce sont les vallées de Beaufort, de la Haute-Tarentaise et de la Maurienne. Ce genre de fromage est principalement fabriqué dans les alpages de haute montagne entre 1 500 et 2 000 m d'altitude ...». Plus loin il va directement mentionner le nom de Beaufort en écrivant que ce fromage d'alpage est «dit de Beaufort». Le Gruyère du Beaufortain, apprécié des touristes qui s'y rendent de plus en plus nombreux, prend donc une dénomination spécifique, celle de Beaufort. Il tend ainsi à revendiquer sa propre spécificité dont la fabrication en alpage; mode de fabrication que, dans d'autres parties des Alpes, les fruitières ont contribué à faire disparaître

En 1945, le décret n° 45-1245, qui définit l'ensemble des fromages français, accorde la dénomination «Beaufort» aux fromages «exclusivement fabriqués avec du lait de vache, à pâte cuite, pressée et salée à croûte sèche ... l'aire de fabrication est limitée aux départements de la Savoie et de la Haute Savoie».

Encore actuellement le Beaufort se distingue de l'ensemble des pâtes pressées cuites notamment par:

- sa fabrication dès la fin de la traite à partir de lait entier cru,
- l'utilisation d'un moule en bois dit «cercle à forme» qui confère au fromage un talon concave,
- des pratiques de transformation traditionnelles (utilisation de cultures de levains sauvages avec moulage du fromage dans des toiles de lin et le cercle à beaufort nécessitant des retournement pendant le pressage),
- une pâte sans ouverture ou quasiment.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Les particularités du milieu décrites au point 6-1 conduisent à une grande richesse floristique et une grande diversité des groupements végétaux présents. Tous les groupements phytosociologiques de pelouses, landines et landes exploités en alpages y sont représentés.

D'après DORIOZ et al. (2000), «il s'agit une dizaine d'associations végétales comprenant au total plus de 250 à 300 espèces de végétaux supérieurs. Les contrastes édaphiques et les interactions sols-pratiques expliquent cette forte différenciation du couvert végétal (DORIOZ 1995; INRA, 1994). Les sols varient très rapidement, à l'échelle décimétrique, selon la durée d'enneigement, les roches mères locales, l'amont et la circulation d'eau dans les versants et, enfin, selon le pendage des roches, d'un versant à l'autre d'une même montagne (DORIOZ et VAN OORT, 1991). Une telle variabilité se traduit, dans un même quartier, voire lors d'une même journée de pâture, par une offre fourragère très variée, provenant de toute une gamme de milieux, de calcicoles à acidophiles, de xérophiles à frais (LEGROS et al., 1987; DORIOZ, 1995)».

Dans une étude récente (BORNARD et BASSIGNANA, 2001a et 2001b), le Cemagref de Grenoble a distingué 19 types prairiaux différents en fonction d'un usage agronomique et ce en continuité avec le Val d'Aoste. Les auteurs notent à propos de certains de ces types prairiaux une analogie d'une part avec les pelouses des Alpes du Nord externes humides (BORNARD et DUBOST, 1992, BRAU-NOGUE, 1996) et d'autre part, avec les pelouses des Alpes françaises internes du Sud (JOUGLET, 1999).

Ainsi, du point de vue de l'appétence, à l'image de la flore méditerranéenne bien connue pour ses senteurs et saveurs aromatiques, la flore d'alpage, lorsque les précipitations sont relativement limitées comme c'est le cas des Alpes internes, présente vraisemblablement un mélange aromatique qui s'exprime dans les qualités gustatives bien particulières et très typées du Beaufort (DUMONT et ADDA, 1978, BUCHIN et al., 1999; ASSELIN et al., 1999, in DORIOZ et al., 2000).

Ainsi, certains alpagistes considèrent souvent que les groupements de «combe à neige» caractéristiques de milieux à forte persistance de la couverture neigeuse, avec des espèces comme *Ligusticum mutellina* fournissent une herbe particulièrement favorable à la qualité du fromage (PARTY, 1995).

Le système pastoral est basé sur la valorisation de cette grande richesse de flore par l'intermédiaire de troupeaux de races locales Tarine et Abondance conduits selon des pratiques pastorales totalement inféodées au milieu. Dès 1963, E. QUITTET donnait la description suivante: «la race Tarine possède de remarquables qualités d'endurance et de résistance aux conditions de vie les plus dures, dues en grande partie à son mode de vie (séjours d'été à l'alpage entre 1 500 et 2 000m d'altitude). Elle se maintient longtemps en bon état malgré des vèlages réguliers. Elle a une remarquable aptitude à utiliser, avec des rendements laitiers acceptables, des fourrages grossiers pendant la période hivernale... La Tarine est une excellente laitière surtout pour les climats rudes.»

Ainsi, la transformation du «lait chaud» permet de préserver les qualités originelles du lait et est en parfaite cohérence avec une fabrication de type gras, sans écrémage, utilisant des levains sauvages. L'utilisation d'un cercle convexe permet de s'adapter aux variations importantes des quantités de lait produites sur l'alpage, de maintenir la température à l'intérieur du fromage lors de la phase de pressage, de stabiliser la forme de la meule... L'affinage en cave froide-étape essentielle pour la qualité du fromage correspond bien à une étape au plus près des conditions climatiques des sites de production et est totalement cohérent avec la fabrication de fromage de type gras.

L'ensemble des pratiques de production et de transformation constitue un système cohérent lié aux spécificités du produit et qui permet l'expression de la diversité aromatique due à la flore particulière jusque dans le produit fini..

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCAOP/CDCBeaufort.pdf>