



Le rapport entre le territoire et la qualité de la Fontine

Programme

Interreg IIA Italie-France

Titre du projet

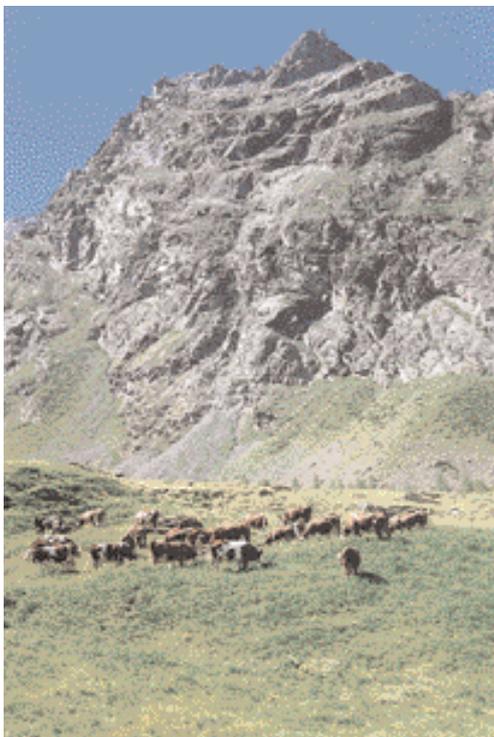
Lien "territoire-produit" - Influence de la nature des pâturages des alpages sur la qualité sensorielle des fromages

Coût

Total: 116 600 €
Côté valdôtain: 55 600 €,
dont 19 500 € UE et 13 600 € Etat

Partenaires

» Italie: Vallée d'Aoste (Institut Agricole Régional)
» France: Savoie et Haute-Savoie (SUACI Montagne Alpes du Nord)



La production de la Fontine, fromage AOP de la Vallée d'Aoste, se chiffre à 3 500 tonnes par an environ, dont un tiers est produit dans les alpages pendant l'été. En ce qui concerne les propriétés organoleptiques, les experts et les consommateurs sont généralement d'accord sur le fait qu'il y a des différences sensibles entre les Fontines produites en hiver et les Fontines produites en été. Certains sont même en mesure d'apprécier des différences de qualité substantielles entre des fromages provenant d'alpages différents et aussi entre des roues produites dans le même alpage.

Il a donc fallu effectuer une recherche, fondée non seulement sur la Fontine, mais aussi sur deux fromages français, l'Abondance et le Beaufort, dans le but d'étudier les relations entre la composition de la flore des pâturages et les caractéristiques aromatiques et gustatives d'un échantillon de fromages produits à l'alpage.

Pour ce qui est précisément de la Fontine, un groupe de six experts a dégusté des roues produites dans 21 alpages différents, situés entre 1 500 et 2 600 mètres d'altitude: pour chaque roue, les paramètres qui ont été évalués sont les suivants: goût, arôme, texture, aspect et yeux de la pâte et aspect de la croûte. Un jugement d'ensemble a aussi été formulé.

Même s'il n'est pas encore possible d'établir de manière définitive les rapports de cause-effet entre la composition de la flore et la qualité de Fontine produite, les résultats obtenus permettent de mieux comprendre les relations entre un territoire et une production qui y est liée. ◀

Le lien entre le territoire et ses produits – basé sur les pratiques de tradition et sur l'influence du milieu paysager – est particulièrement étroit lorsqu'il s'agit des produits fromagers d'alpage