Berne, le 24 septembre 1999

Résumé de la demande d'enregistrement du *L'Etivaz*

1. Groupement demandeur

Coopérative des producteurs de fromages d'alpages «L'Etivaz».

2. Nom du produit

«L'Etivaz» et «L'Etivaz à rebibes»*.

3. Protection demandée

Appellation d'origine contrôlée (AOC).

4. Type de produit

Fromage.

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

Le groupement demandeur est constitué des 80 producteurs de *L'Etivaz*. L'affineur est la coopérative des producteurs de fromages d'alpages.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

A notre connaissance, la dénomination *L'Etivaz* est réservée exclusivement aux fromages d'alpages et rebibes produits dans les Alpes. L'absence d'imitation permet de conclure que la dénomination *L'Etivaz* n'est pas générique.

7. Dossier historique

La fabrication de fromage à pâte pressée cuite documentée remonte au XIIe siècle dans le bassin historique des fromages à présure qu'est le Pays d'Enhaut. Dans un passé plus récent, les plus anciennes armoiries des fabricants de fromages d'alpages encore en activité remontent au XVIIe siècle. Dès le XVIIIe siècle, le Pays d'Enhaut se spécialise dans la fabrication fromagère destinée à la commercialisation hors de la région de fabrication. Par volonté d'indépendance et pour pouvoir assumer seuls la commercialisation de leur produit, les producteurs d'alpage fondent en 1934 une coopérative d'affinage et de commercialisation. En 1945, la coopérative des producteurs de fromages d'alpages *L'Etivaz* est libérée de l'obligation de livraison à l'Union suisse du commerce de fromage à Berne. En se pliant à un règlement de fabrication stricte de manière volontaire, les producteurs ont ainsi fait du *L'Etivaz* un fromage d'alpages recherché.

---

* La dénomination spécifique «à rebibes» est exclue du champ de protection. Par conséquent, pour ce qui est du «L'Etivaz à rebibes», seule l'association des termes «L'Etivaz à rebibes» dans son ensemble est protégée.

8. Typicité du produit liée au terroir

L'Etivaz tient son nom du village du même nom au coeur du berceau de production de ce fromage d'alpages. Le nom *L'Etivaz* provient d'estivage, période de l'été à laquelle vont paître les troupeaux sur l'alpe. La qualité des herbages d'altitude et l'utilisation du feu de bois ouvert apportent aux fromages des arômes particuliers. Les alpages confèrent à l'économie pastorale de cette petite région des alpes vaudoises une importance cruciale pour la viabilité des exploitations agricoles. *L'Etivaz* est la principale possibilité de mise en valeur de ces ressources naturelles.

9. Description des méthodes locales, loyales et constantes

Les vaches sont nourries exclusivement avec les herbages naturels de l'alpage. La fabrication se déroule uniquement pendant la période d'estivage, dans le chalet où la traite a eu lieu. Le lait de la traite du soir est stocké dans des baquets où la crème affleure pendant la nuit. Le matin, on écrème le lait du soir à l'aide d'une pelle en bois. La traite du matin et du soir est mélangée dans un chaudron en cuivre ouvert. Le fromager utilise des cultures sur petit-lait. La cuisson du cailler n'excède pas 57° C. La sortie du cailler s'effectue manuellement dans des toiles.

10. Cahier des charges

a) Aire géographique

Pour la production et la transformation dans les exploitations d'estivage dont les chalets de fabrication se situent entre 1000 et 2000 m d'altitude dans les communes de Châteaux-d'Oex, Rougemont, Rossinière, Ollon, Villeneuve, Ormont-Dessus, Ormont-Dessous, Corbeyrier, Leysin et Bex.

Pour l'affinage dans le Pays d'Enhaut.

b) Description du produit et principales caractéristiques

L'Etivaz est un fromage à pâte dure à croûte emmorgée. Il se présente sous la forme d'une meule de 10 à 38 kg. *L'Etivaz à rebibes* est un *L'Etivaz* démorgé de couleur jaunâtre. Sa croûte est lisse et sèche et son poids est compris entre 10 et 20 kg.

L'Etivaz se caractérise par un arôme fruité avec une légère saveur de noisette et de fumée. Il a une teneur en matière grasse de 490 à 540 g/kg dans l'extrait sec. *L'Etivaz à rebibes* a une teneur en eau de 220 à 320 g/kg.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Les fourrages grossiers se composent exclusivement des herbages naturels de l'alpage. Le lait est trait et transformé dans la même exploitation d'estivage. La fabrication du *L'Etivaz* est autorisée du 10 mai au 10 octobre. Le lait du soir est soumis exclusivement à l'écrémage naturel. La fabrication s'effectue dans des chaudières en cuivre et le chauffage se fait exclusivement au feu de bois direct. L'ensemencement est réalisé à l'aide de levain d'exploitation ou de cultures sélectionnées. Le moulage a lieu dans des toiles de lin avec l'utilisation de foncets en bois. Après un maximum de 7 jours, le fromage gagne les caves d'affinage situées au Pays d'Enhaut. La durée d'affinage doit atteindre d'au minimum 135 jours pour *L'Etivaz* et 30 mois au minimum pour *L'Etivaz à rebibes*.

d) Organisme de certification

La certification du produit selon la norme EN 45'011 est assurée par l'organisme intercantonal

de certification (OIC), Jordils 3, à 1000 Lausanne 6. Cet organisme est en phase d'accréditation.

Les procédures de contrôles sont décrites dans le manuel de contrôle du *L'Etivaz* valable pour l'ensemble des entreprises de la filière.

e) Etiquetage et traçabilité

Chaque pièce de fromage libérée à la vente est obligatoirement recouverte d'une étiquette en papier alimentaire attestant sa spécificité. Le modèle qui compose l'étiquette figure ci-dessous. Chaque meule est munie d'une marque de caséine numérotée délivrée par la coopérative des producteurs de fromages d'alpages «L'Etivaz». Cette marque porte les initiales du producteur ou du chalet d'alpage.