



Résumé de la demande d'enregistrement du *Glarner Alpkäse*

1. Groupement demandeur

Glarona Käsegenossenschaft, Ygruben 9, 8750 Glaris

2. Nom du produit

Glarner Alpkäse

3. Protection demandée

Appellation d'origine protégée (AOP).

4. Type de produit

Fromage

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

Le *Glarner Alpkäse* est produit par 29 producteurs au total, parmi lesquels 19 (66 %) sont membres du groupement Glarona Käsegenossenschaft. La production de *Glarner Alpkäse* s'élève à 115,8 tonnes par an, dont 96,1 tonnes (83 %) sont produites par les membres du groupement.

Les statuts de la Glarona Käsegenossenschaft confirment que le groupement est organisé selon des principes démocratiques.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Le *Glarner Alpkäse* est considéré comme le type originaire des sortes de fromages glaronnaises; il est fabriqué exclusivement dans une aire géographique limitée du canton de Glaris. L'appellation *Glarner Alpkäse* se réfère ainsi clairement au canton de Glaris en tant que région originaire de production et de commercialisation. On n'a pas connaissance de produits d'imitation du *Glarner Alpkäse* en dehors de son aire géographique de production. Le *Glarner Alpkäse* figure en outre dans l'inventaire « Patrimoine culinaire suisse »¹ en tant que produit alimentaire traditionnel.

¹<http://www.kulinarischeserbe.ch/product.aspx?id=424>

7. Dossier historique

On trouve pour la première fois la mention d'un fromage gras des Alpes glaronnaises dans l'ouvrage historique, géographique et statistique « *Gemälde der Schweiz. Der Kanton Glarus* » publié en 1845 (Blumer und Heer). Un fromage d'alpage est également cité dans le livre de cuisine de Othmar Blumer-Paravicini paru au milieu du 19^e siècle. En référence au « Pays » de Glaris, ce fromage y est présenté en tant que « fromage du pays ». Qu'il ait fallu attendre le 19^e siècle pour trouver des sources témoignant de la fabrication du *Glarner Alpkäse* constitue une grande différence comparativement à la plupart des autres cantons montagnards où il est fait mention de fromages à présure gras déjà depuis le 15^e siècle ou le 16^e siècle. C'est à cette époque que l'utilisation de la présure en fromagerie, qui permettait de produire des fromages gras, et donc commercialement intéressants, a commencé à s'imposer dans la Confédération. Dans la plupart des cantons montagnards de Suisse romande et de Suisse centrale, les armailis ont misé depuis lors sur la fabrication de fromages gras, plus lucrative, alors que dans le canton de Glaris on produisait du Schabziger, qui est un fromage maigre, ainsi que du beurre. Dans les milieux paysans glaronnais, le beurre a été utilisé jusqu'au courant du 20^e siècle comme monnaie d'échange. Le *Glarner Alpkäse* est aujourd'hui sorti de l'ombre que lui faisait le Schabziger et a acquis ses lettres de noblesse. Depuis sa commercialisation par une coopérative en 2000, le *Glarner Alpkäse* fait partie des produits du terroir vendus sur les marchés locaux ainsi que dans le commerce de gros et de détail de la région. Aujourd'hui, les armailis ont même tendance à produire plutôt du fromage d'alpage que du sérac, compte tenu que la crème issue de la production de sérac est devenue difficile à écouler sur le marché.

8. Preuve du lien au terroir

La fabrication du *Glarner Alpkäse* est influencée par la flore et le climat locaux. Les Alpes glaronnaises se caractérisent par de fréquentes précipitations et leur exposition au foehn, par des terrains en forte pente, des conditions de circulation difficiles et des régions reculées, difficiles d'accès. La production laitière et la mise en valeur du lait sont donc par la force des choses d'une importance économique primordiale et représentent depuis toujours une activité traditionnelle. La fabrication du *Glarner Alpkäse* était une nécessité existentielle du fait que le mode de production était le seul moyen de conserver le lait. La garde au pâturage des animaux, le fourrage alpin, le travail manuel, la transformation quotidienne du lait en fromage dans les cuves de cuivre et l'utilisation d'une culture spécifique pour la fabrication du fromage d'alpage glaronnais sont autant d'éléments qui confèrent au *Glarner Alpkäse* son arôme et son goût particuliers.

9. Description des méthodes locales, loyales et constantes

Depuis toujours, le *Glarner Alpkäse* n'est produit que durant la saison d'estivage; le procédé de fabrication n'a que peu changé au cours des années, à l'exception de quelques améliorations de nature technique. Le processus de fabrication du *Glarner Alpkäse* est toujours en grande partie manuel. On transforme le lait du soir et celui du matin mélangés dans une cuve en cuivre ouverte. Le lait estensemencé avec une culture spécifique pour la fabrication du fromage d'alpage glaronnais. Le caillé est fabriqué à la main avec une harpe (tranche-caillé) et chauffé à 44 °C au moins. La teneur en matières grasses du lait de cuve est ajustée par écrémage naturel. De même, le groupement a renoncé à utiliser une pompe à caillé: la masse de fromage est ainsi obtenue par procédé manuel au moyen d'une toile d'égouttage ou par égouttage spontané.

10. Cahier des charges

a) Aire géographique

La zone de production et de transformation comprend les exploitations d'estivage sises dans la région d'estivage des trois districts administratifs Glarus Süd, Glarus Mitte et Glarus Nord qui constituent ensemble le canton de Glaris. La zone d'affinage s'étend sur tout le canton de Glaris.

b) Description du produit et principales caractéristiques

Le *Glarner Alpkäse* est un fromage gras à pâte mi-dure présentant une croûte morgée, ferme, saine et soignée (cicatrices) qui est fabriqué exclusivement pendant la période d'estivage à partir de lait cru de non-ensilage. Sa meule ronde présente un diamètre de 28 à 32 cm et un poids de 5 à 9 kg. Une morge sèche se forme durant le processus de maturation. La pâte présente des trous circulaires réguliers et clairsemés. La pâte est de couleur blanc ivoire à jaunâtre ; de texture fine, elle est tendre à la coupe et souple (longue). L'arôme est végétal, lactique, croûte fromage et fruité, avec parfois une légère note torréfiée. Le *Glarner Alpkäse* a un goût pur, lactique et doux soutenu d'une note d'herbes des Alpes. En vieillissant il prend en bouche un goût corsé.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Le lait est transformé dans une cuve de cuivre chauffée directement ou indirectement. La teneur en matières grasses du lait de cuve est ajustée par écrémage naturel. La culture lactique et la présure sont ajoutées au lait de cuve à une température de 30 à 33° C. Le caillé est obtenu après 25 à 38 minutes de coagulation (trancher, retourner à la louche et rompre, d'abord à la main avec la louche et la harpe, ensuite soit à la main avec un tranche-caillé soit avec un brasseur mécanisé à hélice). Le travail du caillé dure de 20 à 40 minutes; la taille des grains de caillé peut aller de celle d'un grain de blé à celle d'un grain de maïs. La température de chauffage est d'au moins 44 °C (47 °C au maximum) et le temps de chauffage, de 25 à 60 minutes. Après le brassage, la masse de fromage est retirée de la cuve au moyen d'une toile d'égouttage ou s'égoutte spontanément. La masse de caillé pré-pressé est ensuite découpée en portions et versée dans des moules d'un diamètre fixe de 28 à 32 cm, puis pressée une nouvelle fois. Le fromage est soigné en cave ; la durée minimale d'affinage est de 60 jours.

d) Organismes de certification

Le groupement demandeur a désigné ProCert et q.inspecta GmbH comme organismes de certification. Ces deux organismes de certification sont accrédités.

e) Etiquetage et traçabilité

Le *Glarner Alpkäse* doit être pourvu du label officiel, qui est défini dans le cahier des charges.