Berne, le 23 janvier 2001

Résumé de la demande d'enregistrement de la *Tête de moine, Fromage de Bellelay*

1 Groupement demandeur

Interprofession Tête de Moine, Fromage de Bellelay, Brunnmattstrasse 21, 3007 Berne

2 Nom du produit

Tête de Moine, Fromage de Bellelay

3 Protection demandée

Appellation d'origine contrôlée

4 Type de produit

Fromage

5 Preuve de la représentativité du groupement demandeur

L'interprofession Tête de Moine, Fromage de Bellelay regroupe toutes les fromageries fabriquant actuellement de la *Tête de Moine, Fromage de Bellelay.* Les producteurs sont représentés par le biais de leur coopérative ou de leur groupement de producteurs. Les affineurs sont représentés d'une part par les fromageries qui affinent eux-mêmes le fromage et par l'unique maison d'affinage et de commerce de la filière.

6 Preuve que la dénomination n'est pas générique

La *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* est une appellation d'origine selon l'ordonnance réglant la désignation des fromages suisses. De plus, elle est protégée dans les cadre des accords bilatéraux sur la protection des indications de provenance, des appellations d'origine et des autres dénominations géographiques conclus avec différents Etats, notamment la France, l'Espagne et l'Allemagne.

7 Dossier historique

Les moines de l'ordre des Prémontrés sont à l'origine de ce fromage. En effet, au début, le fromage était fabriqué au couvent ainsi que dans les fermes qu'il exploitait directement. Ce n'est que bien plus tard que les moines ont enseigné aux paysans de la contrée la fabrication du fromage. C'est ainsi que les premières fromageries villageoises virent le jour vers 1880.

La première utilisation du terme « Bellelay » remonte à 1570 dans une lettre que l'abbé de Bellelay de l'époque adresse au prince-évêque de Bâle, dans laquelle il est question de « dryssing bellelay kess » (trente fromages de Bellelay) que l'abbé a fait livrer. En 1628, un ouvrage décrit

pour la première fois le « fromage de Bellelay » en précisant que c'est un fromage bien gras et d'excellente qualité.

8 Typicité du produit liée au terroir

Le « Tête de Moine, Fromage de Bellelay » se caractérise par sa petite forme. D'autre part, le fromage ne se coupe pas en morceaux. Sa texture et sa pâte se prêtent au raclage. Il est produit à partir du lait cru provenant de vaches nourries dans les pâturages des régions de montagne et d'estivage. L'ensilage est interdit. L'utilisation de cultures d'exploitation, le lait cru et la forme du fromage sont des éléments de la typicité de ce produit.

La « Tête de Moine, Fromage de Bellelay » se caractérise par une morge humide due a frottage régulier pendant la maturation. La maturation à partir de la croûte contribue au bon arôme du fromage, ceci grâce à la bonne relation entre la forme et le poids.

9 Description des méthodes locales, loyales et constantes

Les moines de l'ordre des Prémontrés sont à l'origine de ce fromage. Ces ancrages sociaux ont disparu au cours du temps. Entre 1937 et 1974, de grands changements sont intervenus dans la fabrication de la « Tête de Moine, Fromage de Bellelay ». En effet, le fromage a perdu sa caractéristique de fromage saisonnier et le cerclage en bois a été abandonné. Les éléments constitutifs du lien au terroir, le lait cru, l'interdiction de l'ensilage, l'utilisation de cultures d'exploitation, de chaudières en cuivre et de planches en épicéa sont maintenus.

10 Cahier des charges

a) Aire géographique

L'aire géographique comprend la région de montagne et d'estivage des districts des Franches Montagnes, de Porrentruy, de Moutier et de Courtelary, la commune de Saulcy ainsi que la parcelle de la fromagerie de Courgenay.

b) Description du produit et principales caractéristiques

La *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* est un fromage au lait cru, en meule cylindrique ou très légèrement bombée. Sa croûte est ferme, emmorgée, grainée, humide et saine et sa couleur brun-rouge. Le fromage a un diamètre de 10 à 15 cm, une hauteur de 70 à 100 % du diamètre et un poids de 0,7 à 2 kg. Sa pâte est fine, de couleur ivoire à jaune pâle, homogène, adhésive et crémeuse. Elle fond rapidement en bouche et se prête au raclage et à la coupe. Le fromage a une odeur de croûte et de champignon et un arôme de foin.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Le lait est en principe livré deux fois par jour. S'il est livré une fois par jour, il doit être livré à la fromagerie à une température maximale de 10 °C. La bactofugation et l'ultrafiltration sont interdites, les seules techniques de standardisation du taux de matière grasse autorisées étant l'écrémage naturel ou la centrifugation. Le lait est soumis à l'action de cultures d'exploitation et de présure et l'emploi d'organismes génétiquement modifiés ainsi que celui d'additifs est interdit. Le lait doit être transformé dans un délai maximum de 24 heures après la traite. Il doit être refroidi et stocké à 15 ° C au maximum dans la fromagerie. Il est transformé dans des cuves en cuivre. La lait doit être de qualité fromagère n'ayant pas été chauffé à plus de 38 ° C. Le caillé est chauffé à une température comprise entre 46 ° et 53 ° C, puis pressé. Une marque de caséine doit être apposée sur chaque meule de fromage produite. Les meules sont alors immergées dans un bain de saumure pendant au moins 12 heures. Pendant la maturation, le fromage

est traité régulièrement avec des bactéries de Brevibacterium linens et de l'eau ou de l'eau salée, afin de provoquer la formation de morge sur la croûte. Les fromages sont affinés pendant au moins trois mois sur des planchettes en épicéa.

d) Organismes de certification

La certification du produit selon la norme EN 45011 est assurée par l'Organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 3, 1000 Lausanne 6. Les procédures de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de la *Tête de Moine, Fromage de Bellelay.*

e) Etiquetage et traçabilité

Le groupement demandeur a défini un étiquette commune pour la *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*. Pour ce qui est de la traçabilité, les fromageries doivent apposer sur chaque meule produite une marque de caséine pourvue d'un numéro d'agrément et de la date de fabrication.