

* un terroir

* des hommes
et leur savoir-faire



* un signe d'excellence

Pour qu'un produit AOP puisse voir le jour, il faut un terroir et une tradition, des hommes et leur savoir-faire. Seuls quelques produits suisses sont élaborés ainsi et portent le signe d'excellence AOP. www.aop-igp.ch



Suisse. Naturellement.




TÊTE DE MOINE 
FROMAGE DE BELLELAY

Tête de Moine AOP

Matières premières : La Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay, est fabriquée à partir de lait cru produit par des vaches dont la ration alimentaire est principalement constituée d'herbage (la pâture est obligatoire durant la période d'affouragement en vert) et de foin provenant exclusivement de l'aire d'origine, dont sont exclus les fourrages fermentés (ensilage). Le lait provient entièrement de la zone d'origine située exclusivement en région de montagne.

Méthode de production : Après la traite, le lait est transformé à l'état cru (pas chauffé à plus de 40 °C) dans les 24 heures. Il est ensuite transformé en fromage dans des cuves en cuivre. Une fois le caillé pressé et moulé, le fromager applique sur la meule fraîche une marque de caséine avant de l'immerger pendant au moins douze heures dans un bain de saumure. Des cultures de certification d'origine sont ajoutées au moment de la fabrication et permettent de distinguer l'original d'une copie. Régulièrement frottées à l'eau salée, les meules de Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay sont affinées au minimum 75 jours dans la zone d'origine sur des planchettes d'épicéa.

Apparence et qualités gustatives : La Tête de Moine AOP est une meule cylindrique de 10 à 15 cm de diamètre pour une hauteur égale à 70 % au moins et 100 % au plus de la taille du diamètre, avec un poids situé en règle générale entre 700 à 900 g. La croûte est naturelle, ferme, brune à brune rougeâtre. La pâte est de couleur ivoire à jaune pâle brillant selon la saison de production. La consistance est délicate et souple, le goût est pur et aromatique, plus prononcé avec l'âge.

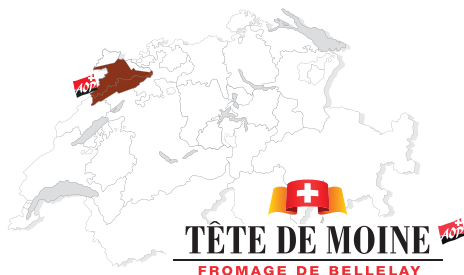
Zone d'origine : La production du lait, sa transformation en fromage et l'affinage de ce dernier ont lieu dans la région de montagne et d'estivage des districts jurassiens des Franches-Montagnes et de Porrentruy, ainsi que dans les anciens districts jurassiens-bernois de Moutier et de Courtelary.

Histoire : Les premières traces écrites faisant référence à un fromage produit par les moines de l'Abbaye de

Bellelay remontent à 1192, soit avant la Constitution helvétique. Lorsque les moines furent chassés de l'Abbaye durant la Révolution française, la production de ce fromage se poursuit dans les fermes aux alentours. C'est dès lors qu'est apparue la dénomination Tête de Moine en 1790. Grâce à l'invention ingénieuse de la Giroлле® par un Jurassien en 1981, un nouveau chapitre de l'histoire de la Tête de Moine s'est ouvert. La Tête de Moine est protégée en tant qu'AOP depuis le 8 mai 2001.

Aspects culinaires : La Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay, se consomme sous forme de rosettes finement raclées, idéalement à la sortie du réfrigérateur. Par la formation des rosettes, la surface de contact du fromage avec l'air est augmentée, ce qui modifie la structure de la pâte et amplifie la force des arômes. Les moines de l'Abbaye de Bellelay raclaient déjà à l'époque leur fromage à l'aide d'un couteau spécifique.

Conditionnement : La Tête de Moine AOP se vend sous forme de meules entières, demi-meules ou de rosettes préemballées. Les meules sont emballées dans du papier d'aluminium ou sous film. Une demi-meule est aussi disponible dans la Pirouettebox®, qui est à la fois un emballage fonctionnel et un ustensile pratique à racler la Tête de Moine AOP.



Contact :

Interprofession Tête de Moine
Rue de l'Envers 16, 2610 St-Imier
Tél. 032 941 77 77, fax 032 941 77 78
info@tetedemoine.ch

Association suisse des AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Berne
Tél. 031 381 49 53, fax 031 381 49 54
info@aop-igp.ch

www.tetedemoine.ch
www.facebook.com/tetedemoine
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp