

* 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.



L'Etivaz AOP

Matières premières : L'Etivaz AOP est préparé à partir de lait cru provenant de vaches qui pâturent sur des alpages vaudois durant la période d'estivage.

Méthode de production : L'Etivaz AOP est un fromage d'alpage produit uniquement pendant la saison d'estivage qui s'étend du 10 mai au 10 octobre. Les vaches se nourrissent essentiellement d'herbages alpestres, dont la richesse de la flore influence l'arôme du lait, puis celui du fromage. Le lait cru est transformé en fromage dans des chaudrons en cuivre chauffés au feu de bois. Cette technique de fabrication requiert un important savoir-faire qui se perpétue de génération en génération. Les fromages restent au maximum sept jours sur l'alpage. Ils sont ensuite salés et frottés régulièrement dans les caves de L'Etivaz. Au cours de son affinage, chaque meule développe ses propres arômes, faisant de L'Etivaz AOP un fromage d'alpage de caractère avec une petite note fumée bien typique. Les meules y sont affinées au minimum durant 135 jours sur des planches d'épicéa. Les plus belles pièces sont séchées naturellement dans un grenier pendant trois ans puis, rabotées, donnent les fameuses rebibes.

Apparence et qualités gustatives : L'Etivaz est un fromage à pâte dure à croûte emmorgée naturelle et saine. Il se présente sous la forme de meule, d'un poids de 10 à 38 kg, d'un diamètre de 30 à 65 cm et d'une hauteur de 8 à 11 cm. Le talon est légèrement convexe. La morge est légèrement humide et de couleur uniformément brunâtre. Sa surface est légèrement grenée. L'Etivaz présente rarement des trous. Sa pâte est assez fine, souple, légèrement ferme, de teinte jaune ivoire. Son goût est franc et aromatique, fruité, à la saveur de noisette avec un léger goût de fumée. L'Etivaz à rebibes est un L'Etivaz démorgé de couleur jaunâtre; sa croûte est lisse et sèche. Son poids est compris entre 10 et 20 kg. L'Etivaz à rebibes est une pâte extra-dure qui se rabote au couteau, de couleur jaune pâle. Son goût est franc, aromatique et fruité, s'accroissant avec la maturation.

Zone d'origine : L'aire géographique comprend essentiellement les exploitations d'estivage, dont les chalets de fabrication se situent entre 1000 et 2000 m d'altitude dans les Alpes vaudoises. Tous les fromages sont affinés aux caves de la Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpages, situées dans le village de L'Etivaz.

Histoire : Des traces anciennes de l'activité alpestre et de la fabrication de fromage dans le Pays d'Enhaut sont relatées dans maints ouvrages sur l'histoire régionale, dont les premiers écrits remontent au 12^e siècle. Dès le 18^e siècle, la production de fromage d'alpage se concentre dans la région du Pays d'Enhaut, définissant ainsi la zone géographique traditionnelle de L'Etivaz. Face à la diminution de la fabrication de ce fromage dans les années 30, les producteurs se regroupèrent en coopérative en 1932. L'origine du nom L'Etivaz provient du mot «estivage», nom du fameux village L'Etivaz abritant depuis 1934 les caves d'affinage. L'Etivaz est protégé en tant qu'AOP depuis le 2 mars 2000.

Aspects culinaires : Vous pouvez consommer L'Etivaz AOP à la coupe ou vous laissez tenter par les rebibes du L'Etivaz AOP extra-dur, traditionnellement coupé en fines lamelles à l'aide d'un rabot.

Conditionnement : L'Etivaz AOP se vend en morceaux. L'Etivaz à rebibes AOP est aussi disponible en rebibes dans des boîtes, prêtes à la consommation.



Contact :

Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpages « L'Etivaz AOP », 1660 L'Etivaz
Tél. 026 924 62 81, fax 026 924 40 56
cooperative@etivaz-AOP.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.etivaz-aop.ch
www.facebook.com/letivaz.aop
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp