Transcription - Un produit, un territoire : le Reblochon AOP

Nous nous retrouvons aujourd'hui dans le département de la Haute-Savoie et plus exactement au Grand-Bornand pour vous présenter le Reblochon. Son origine commence au XIIIᵉ siècle dans les vallées de Thônes.

Le Reblochon doit son nom à la rebloche, qui signifie pincer les pis de la vache une seconde fois. À l'époque, les propriétaires terriens percevaient une redevance sur le nombre de pots de lait produits par jour, et pour faire diminuer cette dernière, les fermiers pratiquaient une traite incomplète. Une fois le contrôle passé, ils procédaient à une seconde traite, le lait était alors très riche en crème et donc parfait pour le fromage.

En 1958, le Reblochon est l'un des premiers fromages à obtenir l'appellation d'origine contrôlée et nous partons aujourd'hui à la rencontre de la famille Missilier, pour nous expliquer toutes les spécificités de ce fromage.

Aujourd'hui, on est sur une exploitation d'environ 45 vaches laitières et on transforme tout notre lait, principalement en Reblochon. Premièrement, on fabrique tous les jours et deux fois par jour. Le lait va être différent en fonction des saisons. Les vaches ne mangent pas la même chose. L'hiver, c'est rations de foin et de céréales et l'été, principalement de l'herbe. L'avantage, c'est un fromage qui est crémeux par rapport à beaucoup d'autres fromages et qui est doux sans être trop fort.

C'est un fromage AOP, appellation d'origine protégée. Ce label permet de protéger le produit. On ne peut pas faire du Reblochon partout en France.

Aujourd'hui, il y a trois races de vaches autorisées et nous, on a choisi la race Abondance pour plusieurs raisons.
Ici, on est dans une région vraiment montagneuse, avec beaucoup de pentes.
C'est une vache qui sait marcher, qui sait aller chercher l’herbe. Au niveau de la fromagabilité du lait, elle a les taux de matière grasse et de matière protéique rapprochés par rapport à beaucoup d'autres races, ce qui nous permet d'avoir un lait qui est plus facile à transformer.

La fabrication du Reblochon, il y a plusieurs étapes, la traite dure environ 1 heure de temps. On met un coagulant qui s'appelle de la présure qui va servir durcir le lait.

Et au bout de trois-quarts d'heure, la présure aura agi et le lait aura une texture de yaourt.
Ce yaourt, on va le découper à l’aide d’un tranche-caillé. Une fois que notre préparation est faite, on va la verser sur la table de fabrication, ce qu'on va appeler l'étape du moulage.

C'est à ce moment-là qu'on va calibrer nos fromages, que l'on répartit tout ce qu'on appelle le grain, ce qui est blanc, sur la table de fabrication.
Et tout cela va s’égoutter environ cinq minutes, quand le moulage est fini, on va mettre une pastille.
La pastille est verte, parce que c'est un reblochon fermier qui est fabriqué deux fois par jour à la ferme. Des fois, dans le commerce, vous verrez un Reblochon avec une pastille rouge, c’est un Reblochon laitier qui est fabriqué dans les laiteries et c'est le lait de plusieurs troupeaux qui est transformé. Aujourd'hui, on produit 17 000 tonnes de Reblochon. Il y a en gros 3000 tonnes de Reblochon fermier et le reste, c'est le Reblochon laitier.
Ensuite, la pastille mise, on met un couvercle pour protéger le fromage et on va le presser pendant environ une demi-journée.

10 heures après, on passe à l'étape du démoulage, donc on enlève les Reblochons du moule qui vont passer environ 2 heures de temps en saumure.

La saumure, c’est un bain d'eau et de sel qui sert d'abord au croûtage, au goût et à la conservation, c'est très important.

Et ensuite, ils vont passer dans ce qu'on appelle une salle de pré-affinage, le séchoir. Donc là, ils vont être retournés tous les jours, pendant six jours, et au bout de ces six jours, ils vont être lavés, brossés.

On les passe en cave et une fine croûte blanche s'installe au bout de quinze jours de cave.
Là, ils vont être retournés une fois tous les deux jours, pour qu'il y ait un croûtage vraiment homogène.

Produire du Reblochon, on dit que c'est un des fromages les plus difficiles à produire.
C'est vrai, quand on arrive à faire un bon Reblochon, c'est toujours une fierté. Arriver à un équilibre entre le lait de nos vaches, de qualité et après nous, derrière, on arrive à transformer ce lait là, et arriver à en faire un Reblochon idéal.