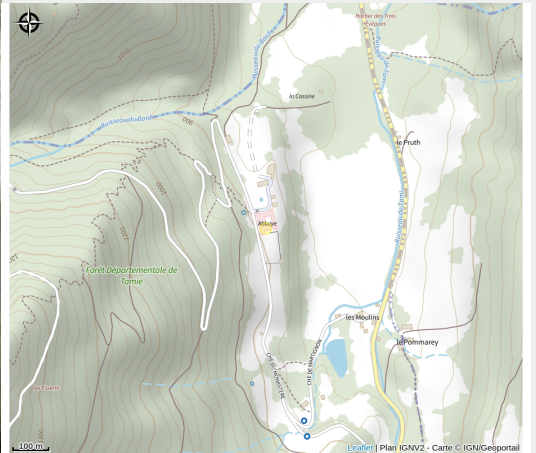


Abbaye de Tamié

PNR du Massif des Bauges



Crédit photo : tamie07

La fromagerie de notre communauté produit environ 400 kg de fromage de Tamié par jour. Elle est la principale ressource de notre communauté.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Classé dans la catégorie des pâtes pressées non cuites, le Tamié se présente sous forme de fromage cylindrique à face plane et au talon légèrement convexe. Il se distingue par la belle couleur safran de sa croûte qui, en fin d'affinage, se couvre d'un léger duvet blanc. Sa pâte beige est homogène, légèrement crémeuse avec un cœur plus ferme. Les moines le commercialisent sous deux formats.

Le " Tamié Grand Modèle " (environ 1,6 kg).

La région s'y prêtant, on a toujours fabriqué du fromage à Tamié, mais la recette n'a pas été conservée au long des siècles. Actuellement le fromage est commercialisé à la coupe dans les crémeries et grandes surfaces. Possédant moins de croûte, il est plus moelleux et exige un affinage plus long.

Le " Tamié Petit Modèle " (environ 600 g).

Quand les moines se rendaient dans les alpages, ils emportaient ce fromage plus facile à transporter. Vendu à la pièce, on le trouve à la fois chez les crémiers, dans les rayons "coupe" et "libre service" des grandes surfaces.

Plus de la moitié des Frères participe régulièrement à l'une ou l'autre de ses activités : ramassage du lait, fabrication, livraison des fromages et gestion.

1- La collecte du lait

Le camion de la fromagerie ramasse quotidiennement le lait de vaches des 8 fermes du vallon de Tamié. Une attention particulière est portée sur la qualité du lait. Un travail de longue date se fait entre la fromagerie et les producteurs afin de répondre, d'une part aux normes de qualité bactériologique en vigueur, et d'autre part, à tout ce qui peut contribuer à la particularité d'un produit typé.

L'agriculture raisonnée à base de pâture en été et de foin en hiver, excluant toute forme d'ensilage, contribue grandement à la qualité fromagère du lait. Plusieurs éleveurs cultivent leurs propres céréales (blé, orge) pour l'alimentation hivernale du troupeau. Une bonne hygiène de traite permet de préserver la matière première de toute contamination en germes pathogènes tout en conservant la flore originelle du lait issu de son environnement alpestre. Le lait est collecté tous les jours pour qu'il soit le plus frais possible.

2- Caillage

Le lait ne subit aucun traitement avant fabrication : ni pasteurisation ni écrémage. Le fromage de Tamié respire ainsi le parfum naturel et authentique des pâturages alpestres.

Dans une cuve en cuivre, le lait cru et entier est chauffé à 34 °C. Afin de maîtriser l'acidification et la fabrication du fromage, des ferments lactiques cultivés sur place, sont ajoutés au lait. Une longue maturation de 90 mn le prépare ainsi à la coagulation. L'adjonction de présure (une substance naturelle que l'on trouve dans la caillète des veaux) permet en quelques minutes d'obtenir le coagulum (lait transformé en gel).

Lorsque ce gel est suffisamment ferme, le caillé est découpé à l'aide du « tranche caillé » (outil muni de fils espacés) et provoque la séparation du caillé et du lactosérum (ou "petit lait"). Le temps et la vitesse de décaillage permet de régler la taille du grain (de la grosseur d'un pois environ). Le découpage terminé le mélange obtenu va être brassé en cuve jusqu'à ce que le grain soit suffisamment égoutté (environ 20 mn).

3- Moulage-Pressage

Le mélange est alors envoyé dans une mouleuse. Celle-ci sépare le lactosérum du caillé et transforme ce dernier en « pain » cylindrique de la taille des moules pourvus d'une multitude de microperforations.

Les moules permettront l'évacuation du « petit lait » restant durant le pressage. Déposés automatiquement dans des moules, après la mise en place des couvercles, les fromages sont pressés mécaniquement 3 à 4h.

Le pressage qui s'opère de façon progressive, permet aux grains de caillé de se souder jusqu'à obtenir une pâte homogène. Pendant ce temps, la salle est maintenue à bonne température pour assurer le travail des ferments et finir correctement l'égouttage.

3bis- Méthanisation

Le lactosérum est traité dans une station de méthanisation produisant le gaz nécessaire au chauffage de l'eau sanitaire de l'Abbaye : 70 personnes.

4 - Saumurage

Le temps de pressage achevé, les fromages sont sortis des moules et mis sur des clayettes. Le salage se fait par immersion dans un bain d'eau salée pendant 1 à 3 h selon le format. Le salage a plusieurs fonctions :

- participation au goût du fromage,
- formation de la croûte : agent de conservation contre certains microorganismes.

Les fromages sont alors prêts à entrer en cave où ils s'affineront selon une recette transmise au fil des générations de moines.

4 bis - L'affinage

Les fromages sont affinés dans les caves voutées de l'Abbaye où la température est maintenue à 14 °C, avec un taux d'humidité élevé. Ils vont être soignés manuellement tous les deux jours. Pour entretenir le croustillage et favoriser le développement de la flore de surface, les fromages seront, dans un premier temps, baignés dans une saumure, puis frottés et retournés régulièrement pour arriver à maturation. La flore est naturellement présente dans la cave. Ce sont les fromages les plus vieux qui ensemencent les plus frais.

5 - Les contrôles réguliers

Avec une très grande périodicité, des prélèvements de lait effectués sur la production de chaque agriculteur, sont transmis au Laboratoire d'analyses départemental qui

s'assurera de sa bonne qualité et de sa conformité aux normes d'hygiène. Le laboratoire de la fromagerie contrôle en cours de fabrication la bonne qualité des laits et des fromages, matière naturelle donc vivante et délicate. Il assure également le contrôle de propreté de tout le matériel en contact avec le produit. Il effectue enfin des analyses microbiologiques sur les fromages. Par ailleurs des échantillons de lait et de fromage sont régulièrement envoyés dans des laboratoires agréés pour y effectuer des analyses plus poussées et s'assurer de la conformité du fromage avec les normes sanitaires en vigueur. Chaque lot de fabrication est minutieusement identifié, codé et suivi jusqu'à la distribution commerciale.

5 bis - L'emballage, pesage, expédition

Lorsque les fromages auront atteint leur temps optimum de mûrissement, ils seront manuellement emballés, pesés, étiquetés. L'étiquette comprendra un certain nombre d'informations de suivi du fromage :

- Numéro d'agrément sanitaire Européen ;
- Numéro de la fabrication ;
- Poids ;
- Date d'emballage ;
- Date Limite d'Utilisation Optimum (DELUO) de 21 à 45 jours après emballage selon les modèles ;

Le papier utilisé pour l'emballage est particulièrement étudié pour la conservation du fromage. L'affinage se poursuit même à l'intérieur de celui-ci dans des conditions optimales.

6 - Fiche technique

Descriptif général

- Fromage au lait de vache cru et entier ;
- Type pâte pressée non cuite à croûte fleurie ;
- Forme cylindrique à bord légèrement convexe ;
- Couleur « safran » recouvert d'un feutré blanc ;
- Poids : 2 modèles 1,4 kg et 580 g ;
- Extrait sec : 50 à 53 % en poids ;
- Matière grasse : 51 à 53 % du poids de matière sèche.

Ingrédients

- Lait de vache ni pasteurisé ni écrémé ;
- Présure naturelle .
- Chlorure de calcium ;

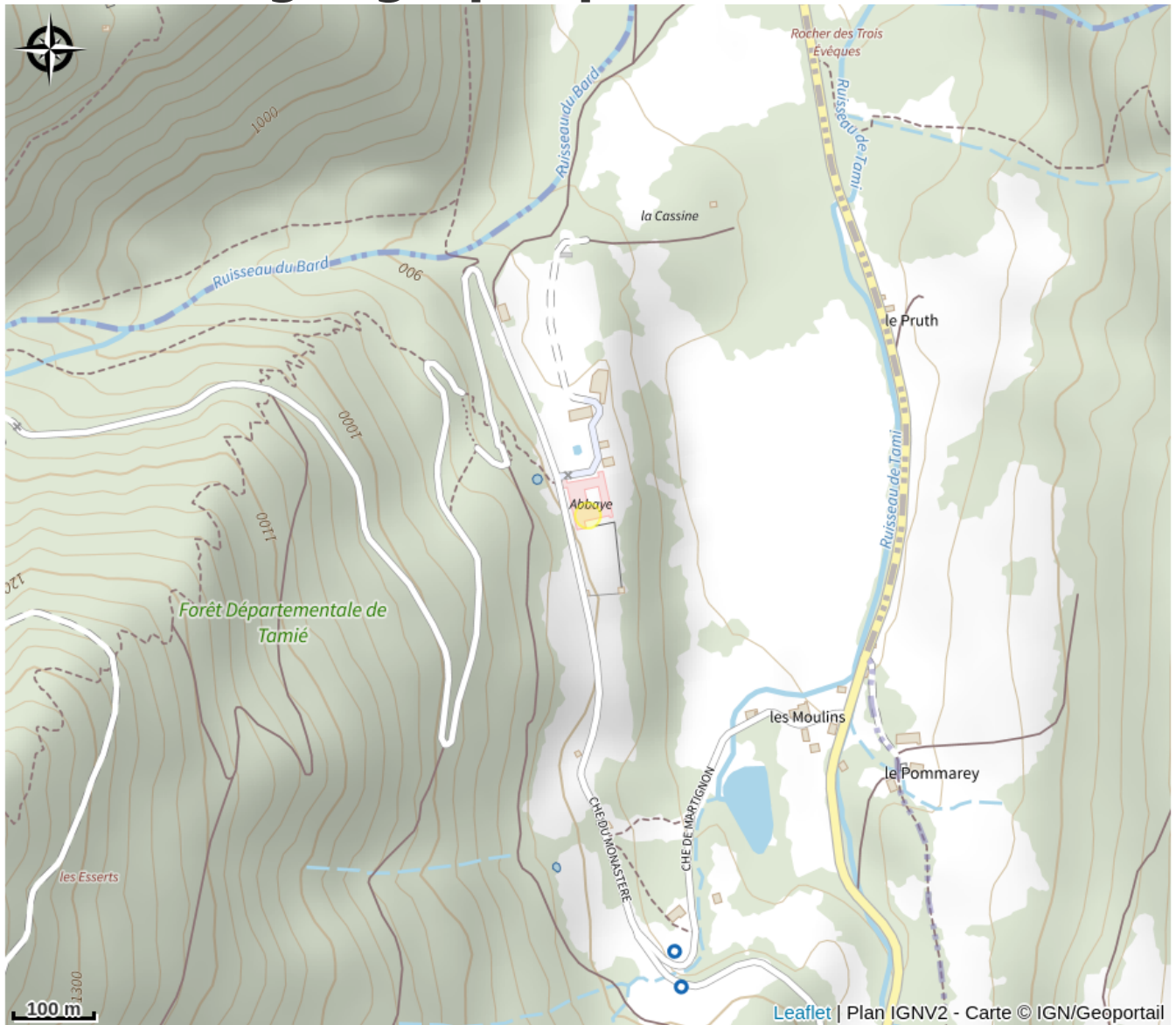
- Ferments lactiques cultivés à la fromagerie ;

- Sel : 1.5 % environ.

Un fromage à la croûte lavée et morsée type reblochon : le Tamié est un véritable délice.

La fromagerie ne se visite pas mais les produits sont en vente au magasin, qui propose également à la vente des livres religieux et des produits monastiques. Vous pourrez également découvrir un film sur la vie des moines d'une durée de 20 minutes.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

La boutique au centre d'accueil est ouverte de 10h à 12 h et de 14h à 18h en semaine et de 11h45 à 13h et de 14h à 18h le dimanche.

D'une manière générale, les horaires sont donnés à titre indicatif et pourront s'ajuster en fonction des circonstances et de la saison. Si vous vous déplacez de loin, il est prudent de téléphoner à l'avance, surtout au cas où vous seriez à Tamié dans les minutes qui précèdent la fermeture.

Modes de paiement:

Chèque, Carte bancaire/crédit, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Non visitable, Boutique, Visites gratuites

Fiche mise à jour par Maison du Tourisme du Pays d'Albertville le 13/05/2024

Contact

1342 Chemin du Monastère
73200 Plancherine
Tél. 04 79 31 15 55
communaute@abbaye-tamie.com