

Terroirs

Fromage de Suisse : l'Appenzeller



Terroirs

Par Didier LANQUETIN,
responsable CdR,
ENILBIO Poligny

Fromage de Suisse : l'Appenzeller



Mots-clés : Suisse ; Appenzell ; fromage **Appenzeller**

Pour la petite histoire :

En l'an 1069, le cloître de Saint-Gall établit une paroisse : « Abbacella » (Abtzele), aujourd'hui devenue Appenzell. Il s'agissait alors d'un domaine agricole abbatial, avec des caves et des greniers où les paysans assujettis devaient apporter leur dîme. C'est ainsi que, le fromage Appenzeller a été officiellement mentionné pour la première fois en 1282. Les moines du cloître appréciaient déjà, à l'époque, cette spécialité à la saveur incomparable. Dès le milieu du XX^{ème} siècle, de grandes améliorations ont été apportées à la qualité du fromage Appenzeller et une région de production a été strictement délimitée. En 1995, le fromage Appenzeller a obtenu la certification normes de qualité ISO 9001.



Un terroir paisible et pittoresque :

Le pays d'Appenzell, vallonné et très verdoyant, s'étend sur à peu près 415 km². Il se situe dans le nord-est de la Suisse, au pied du massif des Alpes et du Sântis (alt. 2503 m), et il est entouré du vaste canton de Saint-Gall. Appenzell est formé des deux demi-cantons Appenzell Rhodes intérieur (AI), avec

environ 15000 habitants et Appenzell Rhodes extérieur (AR) qui compte quelque 54000 habitants. Les caractéristiques de la région sont les maisons de couleur très éloignées les unes des autres ainsi que les nombreux restaurants et cafés, que l'on trouve jusque dans les endroits les plus reculés, au cœur des montagnes. Le chef-lieu d'AI, le plus petit canton est Appenzell et celui d'AR est Herisau.



L'élevage plutôt que l'agriculture :

L'agriculture et la sylviculture perdent de l'importance, à l'inverse du secteur tertiaire et des entreprises artisanales. Pourtant, il existe toujours plus de 1300 exploitations agricoles, dont le lait est livré dans les 70 fromageries appenzelloises. Pratiquement la totalité des surfaces exploitées sont des prairies et des pâturage qui servent à l'élevage et

à la production laitière.

Parmi les métiers artisanaux traditionnels, on accorde une grande valeur au travail de l'or et du cuivre, à la menuiserie, à la sculpture sur bois, à la peinture rustique, à la broderie à la main, au tournage sur bois, à la sellerie de cloches. Sans oublier le tourisme : de nombreux visiteurs considèrent la région comme le paradis de la randonnée et de l'alpinisme.



Une fabrication ancestrale :

1. Le lait de la fromagerie est un lait naturel à 100%. Provenant de vaches nourries au foin et à l'herbe saine, mais jamais de fourrages ensilés. Le lait, aussi bien que les vaches et les étables, subissent des contrôles de qualité permanents.

2. Le lait est une nouvelle fois contrôlé et pesé à son arrivée à la fromagerie, cela représente près de 16000 litres par jour. Il est tout d'abord refroidi dans l'échangeur à plaques à moins de 10°C puis dirigé vers de grandes citernes de stockage.



3. Une partie du lait cru est ensuite écrémée dans une centrifugeuse. En effet, la teneur en matières grasses du

fromage Appenzeller est définie avec précision. Le lait maigre et le lait entier coulent ensuite dans la fromagère via l'échangeur thermique. Cela représente à chaque fois environ 6000 litres.

4. Le lait est alors chauffé à la température d'emprésurage (31°C) sous brassage constant, puis on ajoute la présure et les bactéries productrices d'acide lactique (produits naturels de coagulation et de fermentation). La transformation en fromage commence. Après avoir laissé prendre la masse pendant environ 30 à 40 minutes, le lait se transforme en caillé que l'on fractionne délicatement à l'aide de la « harpe ».



5. Les grains ainsi obtenus, de la taille de grains de maïs, se séparent alors du petit-lait ou lactosérum, aqueux. Au terme de l'opération de ressuyage, la masse du caillé est délicatement chauffée sous brassage permanent jusqu'à ce que les grains aient la consistance voulue, la « prise ».

6. Le mélange caillé/petit-lait est versé, via le répartiteur, directement dans les moules de la cuve de pressage pour former des meules. Lorsque suffisamment de lactosérum s'est écoulé, les meules sont disposées sur des égouttoirs. Le fromage, encore mou, est maintenu dans un moule approprié.

7. Au cours du processus de pressage, une plaquette-passeport est apposée sur chaque meule. Ce label de qualité

précise le numéro de la fromagerie, la garantie d'origine, la date de fabrication et le chiffre correspondant à la numérotation des meules. Grâce à ces indications, on peut contrôler à tout moment l'origine de chaque morceau d'Appenzeller.



8. A ce stade, le fromage encore mou est maintenu par une forme et la croûte commence déjà à se former. La température de la masse de fromage doit toujours être régulée de manière optimale. Le bain de sel est alors l'élément clé pour la formation d'une croûte parfaite. De lui dépendent le goût, la conservation et la capacité de stockage du fromage.

9. Celui-ci suit ensuite un processus naturel de maturation dans les caves à fromage, avec des températures situées entre 14 et 15°C et une humidité relative de plus de 90%. Les fromages y font l'objet de soins réguliers à l'aide de la mystérieuse saumure aux herbes et les meules sont retournées régulièrement.

10. Après 5 à 6 semaines, les affineurs viennent chercher les meules de fromage Appenzeller et procèdent à de nouveaux contrôles. Y sont jugés la formation de trous, la pâte, la couleur, l'aspect extérieur et l'arôme.

11. Seule la meilleure qualité parvient jusqu'au consommateur sous l'appellation « Fromage Appenzeller ». Au cours de sa période de maturation de plusieurs mois, les meules sont régulièrement traitées avec la mystérieuse saumure aux herbes.

12. Sa composition exacte est un secret jalousement gardé transmis de

génération en génération. Son arôme par contre est connu loin à la ronde et confère au fromage Appenzeller sa saveur incomparable.



La saumure aux herbes :

Ce qui rend le fromage Appenzeller si particulier, c'est le traitement à la mystérieuse saumure aux herbes dont il est l'objet : durant son affinage, qui dure de 3 à 6 mois, le fromage Appenzeller est régulièrement traité avec cet extrait aromatique. La saumure aux herbes va ainsi pénétrer dans la croûte et conférer au fromage sa saveur incomparable.

La saumure aux herbes, tout-à-fait unique, est obtenue par un long processus de distillation et de macération (à froid dans de l'alcool) d'un mélange sélectionné de plus de 25 herbes, racines, feuilles, fleurs, graines et écorces.

La recette exacte de la mystérieuse saumure aux herbes est un secret jalousement gardé qui est transmis de génération en génération. Seules deux personnes connaissent la composition exacte de ce mélange unique d'herbes. Elles sont les seules à avoir accès au coffre-fort dans lequel est conservée la recette.

Les différentes variétés :

• Appenzeller CLASSIC :

Doux et aromatique, l'Appenzeller CLASSIC est affiné pendant au moins trois mois et il est l'une des plus grandes spécialités fromagères suisses. Les belles collines appenzelloises et leurs herbages abondants sont le meilleur ingrédient du lait cru, naturel et fortifiant dont est issu le fromage Appenzeller. On reconnaît l'Appenzeller CLASSIC par son étiquette argentée.

Forme, dimensions et poids : meules

plates et rondes hautes de 7 à 9 cm; 30 à 33 cm de diamètre; poids 6,4 à 7,4 kg (Ø 6,7 kg).

Teneur en matière grasse : min. 48 % matière grasse.

Croûte : naturelle, de jaune-brun à brun rougeâtre, grenue.

Pâte : mi-dure, couleur ivoire à jaune clair.

Ouvertures : peu de trous de la dimension de petits pois (3 à 6mm) répartis régulièrement.

Consistance : délicat et facile à couper.

Goût : doux et aromatique.

• Appenzeller SURCHOIX :

Piquant pleine saveur, l'Appenzeller SURCHOIX doit sa maturité à un affinage d'au moins quatre mois. Comme tous les fromages Appenzeller, il révèle une saveur incomparable grâce aux soins amoureux dont il a été l'objet ainsi qu'à la mystérieuse saumure aux fines herbes. On reconnaît l'Appenzeller SURCHOIX à son étiquette dorée.

Forme, dimensions et poids : meules plates et rondes hautes de 7 à 9 cm; 30 à 33 cm de diamètre; poids 6,4 à 7,4 kg (Ø 6,7 kg).

Teneur en matière grasse : min. 48 % matière grasse.

Croûte : naturelle, brun rougeâtre, grenue.

Pâte : mi-dure, couleur ivoire à jaune clair.

Ouvertures : peu de trous de la dimension de petits pois (3 à 6mm) répartis régulièrement.

Consistance : délicat et facile à couper.

Goût : piquant pleine saveur.

• Appenzeller EXTRA :

Cette spécialité exclusive est affinée pendant six mois. A l'âge de cinq mois et demi, des experts en vérifient la maturation et sélectionnent seulement les meilleures des bonnes meules. Ce fromage doit son arôme extra corsé et particulièrement savoureux aux soins attentifs qui lui sont prodigués pendant une demi-année. L'Appenzeller EXTRA se distingue par une étiquette noir et or.

Forme, dimensions et poids : meules plates et rondes hautes de 7 à 9 cm; 30 à 33 cm de diamètre; poids 6,4 à 7,4 kg (Ø 6,7 kg).

Teneur en matière grasse : min. 48 % matière grasse.

Croûte : naturelle, rougeâtre à brun, grenue.

Pâte : mi-dure, couleur ivoire à jaune claire.

Ouvertures : peu de trous de la dimension de petits pois (3 à 6mm) répartis régulièrement.

Consistance : délicat et facile à couper.

Goût : extra corsé.



• Appenzeller ¼-gras doux :

Cette spécialité douce et légère a été créée il y a plus de 700 ans par des armailis appenzellois. L'Appenzeller ¼-gras doux est fabriqué à base de lait partiellement écrémé. Avec 30% de calories en moins, il convient idéalement à toute personne qui privilégie une alimentation légère et digeste. L'Appenzeller ¼-gras doux arbore une étiquette vert et argent.

Forme, dimensions, et poids : Forme, dimensions et poids : meules plates et rondes hautes de 6 à 7 cm; 30 à 33 cm de diamètre; poids 5 à 6,4 kg (Ø 5,7 kg).

Teneur en matière grasse : min. 18 %

matière grasse.

Croûte : naturelle, rouge-brun, grumeleuse.

Pâte : couleur ivoire à jaune clair.

Ouvertures : trous ronds plutôt abondants, nets (de 2 à 4 mm) et réguliers.

Consistance : tendre et souple.

Goût : doux, léger.

• Appenzeller ¼-gras corsé :

Tout comme l'Appenzeller ¼-gras doux, cette spécialité racée et corsée est fabriquée à base de lait partiellement écrémé. En six à huit mois d'affinage, sa pâte devient fondante à sablée et son goût est inimitable. Ses adeptes lui vouent une admiration sans borne. On reconnaît l'Appenzeller ¼-gras corsé à son étiquette brun et argent.

Forme, dimensions et poids : meules plates et rondes hautes de 6 à 7 cm; 30 à 33 cm de diamètre; poids 5 à 6,4 kg (Ø 5,7 kg).

Teneur en matière grasse : min. 18 % matière grasse.

Croûte : naturelle, rouge-brun, grumeleuse, en partie bandée.

Pâte : couleur ivoire à jaune clair.

Ouvertures : trous ronds plutôt abondants, nets (de 2 à 4 mm) et réguliers. Beaucoup de sel possible.

Consistance : ferme, peut être légèrement friable.

Goût : racé et corsé.

La qualité :

Rien n'est dû au hasard

Le contrôle de la qualité est effectué minutieusement à toutes les étapes de fabrication du fromage Appenzeller. Ainsi, lors du pressage, une plaquette-passeport est apposée sur chaque meule, précisant le numéro de la fromagerie, la garantie d'origine, la date de fabrication et le chiffre correspondant à la numérotation des meules. Grâce à ces indications, on peut contrôler à tout moment l'origine de chaque morceau d'Appenzeller. 5 à 6 semaines après la production, les affineurs appenzellois viennent chercher les meules à la fromagerie et effectuent un contrôle. Ils examinent la formation de trous, la pâte, la couleur, l'aspect extérieur et le goût. Après 2 mois et demi de stockage, une

commission de taxation neutre examine le fromage Appenzeller pour la seconde fois. Seules les meules qui obtiennent au moins 18,5 points sur un maximum de 20 sont commercialisées.



Quelques chiffres :

- 1282 est la date de la première mention historique de l'Appenzeller.
- 7, c'est le nombre de membres de la direction de SO Appenzeller Käse GmbH.
- 189 membres adhèrent à SO Appenzeller Käse GmbH.
- Environ 70 fromageries de village produisent le fromage Appenzeller.
- 1995 a vu le fromage Appenzeller obtenir la certification ISO 9001.
- 8622 tonnes de fromage Appenzeller ont été produites au cours de l'année 2007.
- 60% de la production du fromage Appenzeller est vendue à l'étranger ; dont environ 2/3 en Allemagne, puis en France et en Autriche.

Culture :

La tradition est bien vivante

Dans le pays d'Appenzell, une grande partie de la vie culturelle est fondée sur les coutumes traditionnelles. Les événements les plus importants sont Silvester-Kläusen, qui a lieu les 13 janvier, le carnaval avec les « Gidjo Hosestoss » de Herisau ou encore le cortège du « Bloch » (bille de bois). Les processions médiévales et baroque de la Fête-Dieu sont particulièrement impressionnantes, de même que la montée à l'alpage, la désalpe et de nombreuses autres fêtes à la fin de l'été et à l'automne.

La fromagerie de démonstration :

Depuis 1977, la fromagerie de démonstration de Stein attire de nombreux touristes, mais aussi des enseignants



et des élèves de la région. Dans la fromagerie de démonstration Appenzeller nouvellement ouverte, vous pouvez assister en direct à la naissance du fromage Appenzeller. Le cœur de la fromagerie est constitué par l'imposante cave, dans laquelle plus de 6000 meules de fromage sont régulièrement traitées avec la fameuse saumure aux herbes. Autre élément marquant, la fromagerie d'alpage au style authentique, sans oublier le splendide restaurant avec ses recettes originales à l'Appenzeller ni la boutique de fromage Appenzeller à l'offre très complète.

Site Internet : www.schaukaeserei.ch

Fromage Käse Queso Cheese
Appenzeller
SWITZERLAND

Contact :

SO Appenzeller Käse GmbH
Poststrasse 12
9050 Appenzell
Tél. : +41 (0)71 788 30 40
Fax : +41 (0)71 788 30 45
E-mail : appenzeller@appenzeller.ch
Site Internet : www.appenzeller.ch

