

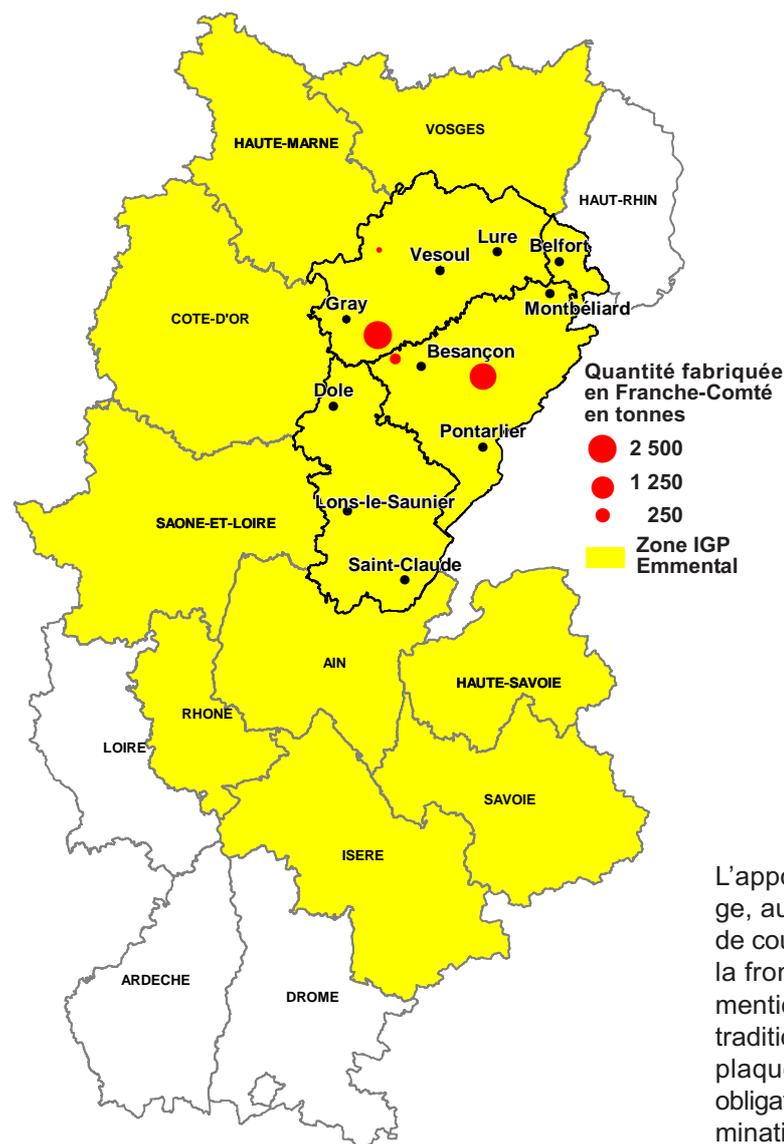


# L'Emmental français est-central



L'Emmental français est-central est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée cuite. Il se présente sous forme de meules de 80 kg ce qui en fait le plus grand fromage. Sa pâte, souple et fondante, aux arômes fruités, présente de nombreuses ouvertures allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix. Il est affiné dans les caves de la région de production durant une période minimale de 12 semaines. Sa croûte est dure et sèche, de couleur jaune doré à brun clair.

## La production d'Emmental français est-central en 2013



## Cahier des charges

L'Emmental français est-central est fabriqué à partir de lait cru de vaches nourries essentiellement d'herbe et de foin, excluant les produits fermentés.

Les vaches laitières doivent pâturer pendant au moins 5 mois dans l'année. Le système d'exploitation est extensif. Le chargement des animaux de l'exploitation ne peut excéder 1,6 UGB par hectare de surface fourragère.

La traite doit être réalisée deux fois par jour et le stockage du lait, à une température inférieure à 6°C, est limité à 24 heures (48 heures pour une température inférieure à 4°C). Après emprésurage, le caillé obtenu est découpé, chauffé à environ 53°C, puis moulé. La meule obtenue est pressée pendant 4 heures minimum, puis saumurée.

La durée d'affinage est de 12 semaines minimum, à nu, selon la tradition. Les ouvertures (trous) dans la pâte sont obtenues pendant la phase d'affinage en cave chaude. Lorsque le fromage est suffisamment ouvert, il est transféré en cave froide où la maturation se poursuit.

L'apposition d'une plaque de caséine, au moment du moulage, au talon de la meule, est obligatoire. Cette plaque, ovale, de couleur rouge, comporte le numéro d'agrément sanitaire de la fromagerie, son numéro d'identification, le millésime et la mention « Emmental français est-central », fait dans la région traditionnelle. Elle est accompagnée, à proximité, d'une petite plaque indiquant le quantième. Les étiquetages comportent obligatoirement les logos IGP et Label Rouge, ainsi que la dénomination « Emmental français est-central ».

## Textes réglementaires

Règlement (CE) n°1107/96 modifié de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n°2081/92 du Conseil

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de protection nationale transitoire de la dénomination « Emmental français est-central », indication géographique protégée (version consolidée du 26/11/2010)

Règlement d'exécution (UE) n°1005/2013 de la Commission du 17 octobre 2013 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Emmental français est-central (IGP)]

Arrêté du 3 mai 2011 modifié portant homologation du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) Emmental français est-central (version consolidée du 09/01/2014)

## Présentation de la filière

La zone de production de l'Emmental français est-central, aussi désigné Emmental Grand Cru Label Rouge, compte plus de 5 800 communes et couvre la totalité de la région franc-comtoise ainsi que les départements de l'Isère, de la Savoie, de la Haute-Savoie, du Rhône, de l'Ain, de la Saône et Loire, de la Côte d'Or, des Vosges et de la Haute-Marne.

En Franche-Comté, 340 producteurs de lait sont agréés pour la production d'Emmental Grand Cru label rouge, auxquels il faut ajouter 40 producteurs des départements limitrophes. Les éleveurs franc-comtois exploitent une surface d'environ 37 750 hectares, dont les trois quarts sont des surfaces en herbe. Leur niveau de production approche 100 millions de litres de lait.

La production d'Emmental français est-central IGP atteignait 4 770 tonnes en 2013, soit environ 45% de la production régionale d'emmental (10 500 tonnes). Les ateliers de fabrication se situent dans le Doubs (2 283 tonnes produites) et en Haute-Saône (2 487 tonnes). Au cours des dix dernières années, les volumes produits en Franche-Comté ont baissé de 23% (6 212 tonnes en 2003), avec une stabilisation depuis 2012. L'affinage est essentiellement réalisé sur le lieu de fabrication.

Le total des ventes de l'année 2013 s'élève à 3 056 tonnes, relativement stable depuis 2010. En général, les volumes de vente sont inférieurs de 30% à 40% aux volumes de production. Cet écart s'explique par les pertes d'eau durant l'affinage, les pertes de matière lors des opérations de découpe des meules (chutes non valorisées en label rouge), ainsi qu'au déclassement de certaines meules après affinage (non respect des critères du label rouge). Au cours de la décennie précédente, le volume des ventes avait connu une baisse continue, passant de 10 515 tonnes en 1999 à 3 442 tonnes en 2009 (- 67%).

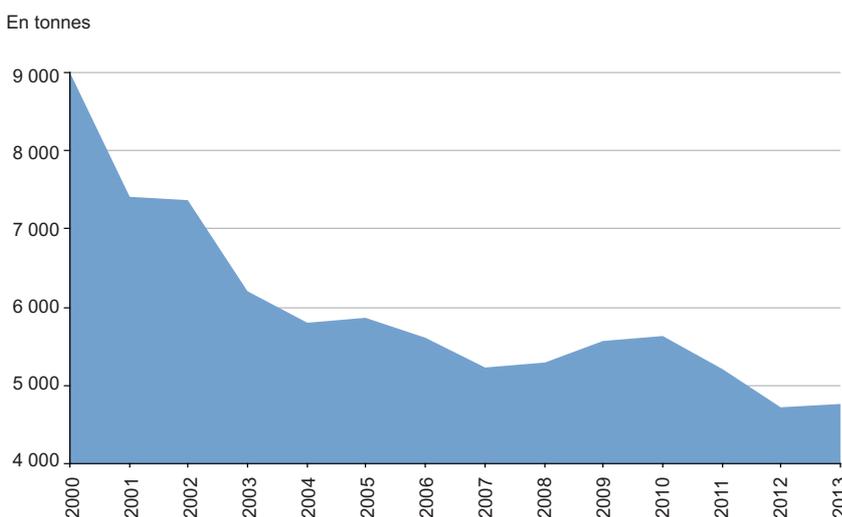
Le lait en filière Emmental français est-central n'est pas payé au prix du lait standard. Les fromageries ont mis en place des systèmes de primes pour certaines, ou de péréquation pour d'autres, dont le montant est calculé en fonction de la valorisation obtenue sur les marchés.

## La fabrication d'Emmental en 2013

Collecte en milliers de litres Fabrication en tonnes		Total Franche- Comté	dont IGP est-central
Ensemble	<b>Nombre d'établissements</b>	<b>7</b>	<b>4</b>
	<b>Emplois salariés</b> (31/12/2012)	<b>383</b>	<b>188</b>
	<b>Collecte de lait</b>	<b>191 681</b>	<b>123 563</b>
	<i>dont Doubs</i>	71 763	18 617
	<i>dont Jura</i>	14 446	9 483
	<i>dont Haute-Saône</i>	81 564	74 341
	<i>dont Territoire de Belfort</i>	2 525	
<i>dont hors Franche-Comté</i>	21 383	21 121	
<b>Quantité fabriquée</b>	<b>10 584</b>	<b>4 770</b>	

Sources : Agreste - Enquête annuelle laitière 2013  
Insee - CLAP 2012

## Evolution de la production franc-comtoise d'Emmental français est-central label rouge



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

## Les établissements producteurs en 2013

- Milleret Centrale Laitière N.D. Leffond à Charcenne (70)
- PFCE à Vercel (25)
- Fromagerie Mulin à Noironte (25)
- BIODEAL à Lavigney (70)

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2013

ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION  
Syndicat des Fabricants et Affineurs d'Emmental  
Traditionnel (SFAET)  
26 rue Proudhon  
25000 BESANCON

Tel : 03.81.83.46.13  
Fax : 03.81.81.49.42  
Contact : [emmentalgrandcru.labelrouge@gmail.com](mailto:emmentalgrandcru.labelrouge@gmail.com)  
Site internet : [www.emmental-grand-cru.fr](http://www.emmental-grand-cru.fr)