

De garanties van een appellation d'origine contrôlée (AOC).

Men kan de boeren Reblochon, op de boerderij gemaakt met de melk van één kudde, herkennen aan het groene zegel op de kaas. Dit zegel bevat het nummer van de boerderij waarvan de melk wordt verwerkt tot kaas.

Dit AOC garandeert bij de wet de omstandigheden bij de verwerking en fabricage van de kaas waarbij de traditionele kennis en huidige normen van hygiëne in acht worden genomen.

Om zoveel mogelijk zijn natuurlijke aroma's te behouden, wordt de melk tweemaal daags direct na het melken verwerkt zonder af te laten koelen of te pasteuriseren.

Bovendien schrijft de wet voor dat de melk wordt geproduceerd door een kudde van één lokaal koeienras die 's zomers gevoed worden door het gras op de alpenweide en 's winters met hooi.

Waarborgen met betrekking tot de productie in de bergen.

Hier zijn geen industriële fokkerijen noch onderzoeken naar overdreven kwaliteiten. De koeien van het ras *Abondance* zijn gekozen vanwege hun weerstand tegen, en hun aanpassing aan de bergachtige omstandigheden. Ze worden hoofdzakelijk gevoed met gras en hooi aangevuld met graansoorten.

In de zomer hebben ze het geluk dat ze op de alpenweiden op zoek kunnen naar voedsel uit de rijk gevarieerde flora van de alpen. Zo hebben de 60 kuddes met in totaal 2000 koeien de beschikking over 3000 hectare alpenweide op het grondgebied van Le Grand Bornand.

Hoe kiest men zijn Reblochon?

Het uiterlijk van een goede Reblochon moet "bloeiend" zijn; dat wil zeggen dat de witte schimmelvorming (het géotrichum) op de korst voldoende moet zijn en daarmee de kaas een wit-rose kleur geeft.

Hij moet zacht en mollig zijn, soepel aanvoelen met een rond uitlopende kant. Men zegt dat hij ervandoor gaat (il "détalonne").

Vergewis u er op de markt van dat de aangeboden kaas het keurmerk "Reblochon" draagt en wees voorzichtig met afgekeurde kaas welke niet aan de normen van Reblochon voldoen. Vaak worden deze verkocht onder de noemer "Fromage de Montagne".

Koop bij voorkeur bij lokale handelaren of op de boerderij en bedenk dat echtheid niet altijd samen hoeft te gaan met folklore.

Een goede Reblochon kan reizen.

Om een Reblochon mee te nemen laat men hem in zijn originele papier en vervoert men plat zonder er iets op te zetten. 's Zomers doet men de kaas in een koeltas. Zoniet dan moet men hem na aankomst zo snel mogelijk consumeren; de smaak zal heerlijk zijn!



Om de kaasmarkt te ontdekken moet men:

- Vroeg zijn
- De "kermisdrukke" ontwijken
- Niet aarzelen om met de boeren te praten. Men kan ze herkennen aan de houten Reblochonkistjes, hun 4x4 en hun sticker: "**Nous produison du Reblochon Fermier**".

Een lange traditie...

In het dal van Thônes is er een oude en gevarieerde kaasproductie. In de 19^e eeuw neemt deze echter een grote vlucht met de uitbreiding van de communicatiemiddelen en het uitwisselen van kennis: De boeren toppen met de landbouw met graan, om zich vervolgens te gaan specialiseren in de melkproductie om zo de alpenweide beter te benutten.

Tegelijkertijd ontwikkeld zich de handel van de Reblochon: in 1865 zijn er reeds 5 handelaren en exporteert men naar Lyon Besancon en Italië.

De plaatselijk markten waren de eerste mogelijkheid om de kaas te verhandelen.

Elke boer kwam met zijn eigen Reblochon! De prijs werd ter plekke afgemaakt tussen de boer en afnemer en was afhankelijk van vraag en aanbod. De inzet van de boer was om de behoefte van de afnemer te bepalen om te weten welke prijs hij kon vragen voor zijn product.

Het startsein van de markt werd wettelijk bepaald om boeren van verder gelegen dorpen niet te benadelen, maar vaak begon

de handel al onderweg, ondanks controles door veldwachters.

Tegenwoordig nog steeds een professionele kaasmarkt...

Van de drie kaasmarkten in het dal van Thônes bestaat enkel nog die van Le Grand Bornand en vindt elke woensdagochtend plaats rond de kerk van 8h30 tot 12h00.

De Reblochon wordt per kilo betaald en wordt door de afnemer gewogen voordat hij ze inlaadt.

De verkoop en prijsbepaling gebeurt echter niet meer ter plaatse maar wordt vooraf en meestal mondeling gedaan. De boer komt eigenlijk alleen nog maar naar de markt om zijn Reblochon af te leveren aan de afnemer.

De kratten waarin de Reblochon wordt vervoerd zijn van hout en bevatten elk 60 stuks. Het groene zegel verzekert dat het gaat om een boeren Reblochon.

Vooraf 's zomers als men op de alpenweide verblijft en men niet vaak naar beneden komt, is de markt is nog altijd een ontmoetingsplaats voor de boeren om zich te bevoorraden en nieuwtjes uit te wisselen. Zo heeft de markt zich ook verder ontwikkeld en uitgebreid met technische zaken, de handel in boeren artikelen, de veehandel en de handel in hooi.

Wilt u verder informatie aarzel dan niet om bij een kaasboer langs te gaan in het dorp of op de alpenweiden. Er zijn regelmatig georganiseerde bezoeken door het Office de Tourisme.

Office de Tourisme
BP11

74450 Le Grand Bornand

Tél : 04 50 02 78 00

Fax : 04 50 02 78 01

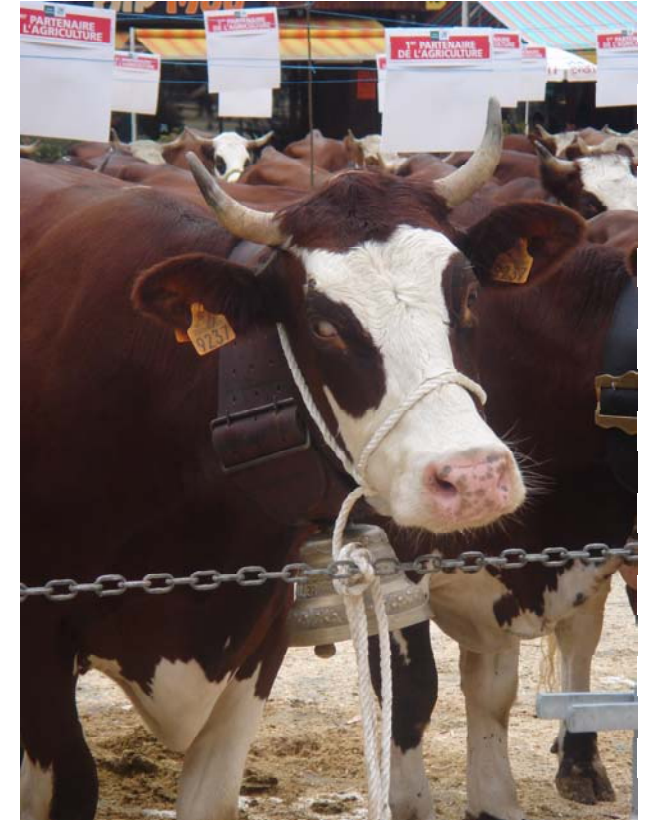
www.legrandbornand.com



Deze uitgave is uitgegeven in samenwerking met de kaasboeren, de gemeente en het Office de Tourisme van le Grand Bornand.

Vertaling: www.legrandbornand.nl

De Reblochon en zijn Kaasmarkt



Le Grand Bornand