

Dossier imprimer



Novembre 2023



Consorzio Tutela Grana Padano

TABLE DES MATIÈRES

L'HISTOIRE	p. 3
LA RECONNAISSANCE DE L'AOP	p. 3
QUI SOMMES-NOUS	p. 4
ACTIVITÉS ET OBJECTIFS DU CONSORTIUM	p. 4
LES ÉTAPES D'ÉLABORATION	p. 5
LA MARQUE AU FEU	p. 6
UN ALIMENT A HAUTE VALEUR NUTRITIONNELLE	p. 7-8
L'IMPORTANCE DE L'AFFINAGE	p. 9
LE CONSORTIUM GRANA PADANO EN CHIFFRES	p. 10
CE QUE N'EST PAS LE CONSORTIUM	p. 11



L'HISTOIRE

Les origines

L'histoire raconte que le fromage Grana de la plaine du Pô est né en 1135 dans l'abbaye de Chiaravalle, à quelques kilomètres au sud de Milan. Le fromage était produit directement dans des monastères, grâce à de larges chaudrons. On peut considérer ces monastères comme étant les premières laiteries. Les moines appelaient le fromage produit *caseus vetus*, vieux fromage.

Le peuple, qui ne connaissait pas le latin, lui a donné le nom de « *formaggio di grana* » - fromage Grana - ou simplement « *Grana* » en référence à la consistance de sa pâte, compacte et granuleuse. Les appellations des Grana les plus répandues sont le *Lodesano* ou Lodi (considérés par beaucoup comme le plus ancien), le *Milanese* (Milanais), le *Parmigiano* (de Parma), le *Piacentino* (Piacenza) et le *Mantovano* (de Mantova).

Le tournant

Le tournant dans la production des fromages date de 1951. C'est en juin, à Stresa, que les techniciens et les opérateurs laitiers européens ont signé une « **Convention** », dans laquelle ils fixèrent des règles précises concernant la désignation des fromages et les indications sur leurs caractéristiques. A cette occasion, ont été distingués deux fromages : le « Grana de Lodi » qui devint plus tard le « **Grana Padano** », et le « Parmigiano-Reggiano ».

Il fallut cependant attendre jusqu'au 10 avril 1954 pour que l'État italien établisse des règles sur la « Protection des appellations d'origine et types de fromages ».

Le décret du Président de la République Italienne

Le **30 octobre 1955** a été publié le Décret du Président de la République n° 1269 sur la « **Reconnaissance des appellations** et des méthodes de traitement, caractéristiques et zones de production de fromages », comprenant l'appellation **Grana Padano**.

LA RECONNAISSANCE DE L'AOP

En 1996, le GRANA PADANO a été reconnu comme **Appellation d'Origine Protégée** par l'Union Européenne. Le contrôle qui autorise l'apposition du badge en forme de losange de l'AOP Grana Padano est exercé sur désignation du Consortium et approbation du Ministère de l'Agriculture, par la CSQA Certificazioni Srl, basée à Thiene (VI).



QUI SOMMES-NOUS

Le 18 juin 1954, à l'initiative de Federlatte (Fédération des coopératives laitières) et d'Assolatte (Association des industries laitières fromagères), est né le Consortium pour la Protection du Fromage Grana Padano (CTFGP), qui réunit tous les producteurs, affineurs et négociants de ce fromage

Le décret du Président de la République Italienne

Le 30 octobre 1955 a été publié le Décret du Président de la République n° 1269 sur la « **Reconnaissance des appellations** et des méthodes de traitement, caractéristiques et zones de production de fromages », comprenant l'appellation **Grana Padano**. Avec les arrêtés ministériels de 1957, le Consortium pour la Protection du Grana Padano a pris en charge la supervision de la production et de la commercialisation du fromage.

ACTIVITÉS ET OBJECTIFS DU CONSORTIUM

Le Consortium regroupe 127 producteurs de fromage, 137 laitières et 148 affineurs. 200 sociétés sont également autorisées à produire du fromage Grana Padano en portions et ont la permission de fabriquer du fromage râpé. 19 sociétés sont autorisées à utiliser l'AOP dans les produits composés, élaborés et transformés.

Le Consortium est basé à San Martino della Battaglia, une ville du territoire de Desenzano del Garda dans la province de Brescia au cœur de la zone de production du fromage Grana Padano. Ce territoire s'étend le long de la vallée du Pô et comprend 34 provinces, du Piémont à la Vénétie et de la province de Trente à celle de Plaisance. La production réelle est aujourd'hui cependant concentrée sur **13** provinces.

L'article 4 de la loi stipule que le Consortium :

- **est à but non lucratif.**
- **a pour objet la protection et la promotion du fromage GRANA PADANO ainsi que la dénomination relative en Italie et à l'étranger.**

À cette fin, le Consortium a lancé plusieurs initiatives parmi lesquelles nous pouvons citer :

- l'exercice d'**une surveillance constante de la production et du commerce de GRANA PADANO**, y compris par l'**apposition de marques et/ou d'autres signes sur les meules et/ou les emballages** ;
- la collaboration avec les institutions, organes et organismes - publics ou privés, nationaux, communautaires, supranationaux ou internationaux - en ce qui concerne l'application des règles en vigueur sur la protection des appellations d'origine des fromages ;
- la création de marques ou de brevets ;
- l'élaboration d'activités de promotion et de publicité ;
- l'élaboration de recherches, techniques et commerciales, visant à promouvoir l'avancement des méthodes et des moyens de production et de commercialisation du GRANA PADANO ;
- l'exercice d'actions, y compris en justice, pour défendre la dénomination, les signes caractéristiques en général, et les intérêts du consortium en général et pour prévenir ou sanctionner les infractions et/ou actes des membres du consortium et/ou d'un tiers qui porte atteinte aux intérêts du Consortium et/ou des membres du consortium.



LES ÉTAPES D'ÉLABORATION

La recette du Grana Padano AOP

Le Grana Padano AOP est produit exclusivement à partir de lait italien cru, provenant seulement de la zone de production. En partie écrémé par affleurement naturel, **le lait est traité pas plus de deux fois par jour et provient de vaches nourries selon des règles spécifiques**. Il est exclusivement travaillé dans des chaudrons en cuivre, ou avec un revêtement intérieur en cuivre, en forme de cloche inversée, dont on peut tirer deux meules par chaudron.

Des ferments lactiques sont ajoutés au lait qui est ensuite chauffé à 31-33 °C. Une présure de veau favorisant la coagulation est intégrée au mélange puis la fabrication se poursuit avec la rupture du caillé grâce à un grand fouet (le « *spino* »). Enfin la cuisson suivante s'effectue sous agitation jusqu'à l'obtention d'une température de 53-56 °C.

La masse de fromage se dépose alors dans le fond du chaudron, repose 70 minutes environ pour se raffermir et permettre ensuite le tri du lactosérum. Enfin, munis d'une pelle en bois et une toile de lin (le « *schivino* »), les artisans soulèvent le fromage et le coupent en deux parties égales : les « meules jumelles ». Chacune de ces meules est enveloppées dans un linge de lin, puis elles sont extraites du chaudron et placées sur l'égouttoir.

Marque de reconnaissance

Chaque nouvelle meule est ensuite enfermée dans une « *fascera* » (moule cylindrique), autrefois en bois et aujourd'hui en plastique, avec un joint étanche et légèrement pressée par un disque épais du même matériau. Après environ 12 heures de « mise en forme » dans une « *fascera* », on insère une bande plastique de marquage du moule qui présente **le trèfle à quatre-feuilles estampillé avec le numéro de série de la laiterie, le sigle de la province et le mois et l'année de fabrication**. Des petits losanges sont aussi présents qui montrent à l'intérieur alternativement les mots « GRANA » et « PADANO ».

Affinage de 9 à plus de 20 mois

Après environ 24 heures, le moule en plastique est remplacé par un moule en acier, constellé de petits trous et légèrement arrondi, qui donnera au fromage sa forme définitive caractéristique après une journée. Il est maintenant prêt à être placé en saumure pendant une période allant de 14 à 30 jours. Après un séchage dans des chambres à « réchauffer », l'affinage commence pour un minimum de 9 à plus de 20 mois, dans des caves bien isolées. Tous les systèmes modernes de contrôle de la température, de l'humidité et de la ventilation sont mis en place pour garantir la qualité de maturation du fromage.

Au cours de la longue période d'affinage, le Grana Padano subit une série de changements chimico-physiques, et microbiologiques qui se reflètent dans ses caractéristiques organoleptiques.

Au cours de ces mois, les meules sont entretenues, nettoyées et tournées environ tous les 15 jours. Ces opérations, autrefois entièrement manuelles, sont maintenant automatisées.



LA MARQUE AU FEU

Contrôles et vérifications

Au neuvième mois, les meules de **Grana Padano** sont **examinées** avec les instruments traditionnels de contrôle :

Le marteau, l'aiguille et la sonde.

La marque à feu, qui garantit la qualité « saine, loyale et marchande » du Grana Padano et qui fait de lui un fromage AOP, est attribuée uniquement à la suite de tests de qualités rigoureux. Ce sont des techniciens spécialisés des laiteries qui apposent méticuleusement sur chaque meule cette marque à feu. Ce processus est effectué sous l'œil des responsables du Consortium et la disposition de l'organisme de certification (CSQA).

La reproduction de la marque doit figurer sur tous les emballages de fromage râpé et de fromage en portion, garantissant ainsi au consommateur que le fromage contenu peut légitimement porter l'AOP « Grana Padano ».

Sans cette marque, le fromage ne peut être nommé ou commercialisé comme Grana Padano AOP.

Les meules qui portent les marques d'origine « Grana Padano », mais qui lors de l'inspection finale ne remplissent pas les conditions requises, sont alors soumises à l'annulation des marques déposées par « tramage ». Cela consiste à couvrir les signes et masquer les losanges et le trèfle à quatre feuilles qui identifient le fromage comme étant certifié Grana Padano.



UN ALIMENT A HAUTE VALEUR NUTRITIONNELLE

Tout le monde connaît l'importance nutritionnelle du lait dans l'alimentation humaine. Pourtant peu d'entre nous savent que le Grana Padano AOP est un réel concentré de nutriments du lait. Il faut environ 15 litres de lait issu des territoires de l'AOP (principalement dans la région du Pô) pour obtenir un kilo de ce précieux fromage. Il est donc riche en macro et micronutriments, cependant en raison de son mode de production et de son temps de vieillissement le lactose n'est pas présent dans le Grana Padano AOP permettant aux personnes intolérantes à ces protéines de pouvoir profiter également de ce fromage.

Graisses

Le lait utilisé pour fabriquer le Grana Padano AOP est partiellement écrémé par affleurement naturel au cours du traitement. Ainsi la graisse est réduite à une moyenne de 28 g pour 100 g de fromage. Pour cette même quantité les graisses saturées sont d'environ 68 %, les insaturées sont d'environ 32 %. Sur ces 32 % 28 % sont monoinsaturées et 4 % sont polyinsaturées. Ces graisses avec 11 % d'acides gras saturés à chaîne courte sont également reconnues comme étant de « bonnes graisses ».

Protéines

Dans 100 g de Grana Padano AOP, il y a en moyenne 33 g de protéines ce qui fait du Grana Padano un aliment naturellement riche en protéines. Ces protéines issues du lait utilisées pour la fabrication du Grana Padano bénéficient d'une haute valeur biologique car elles contiennent les neuf acides aminés essentiels, dont 20% ramifiés, ainsi définis car notre corps ne peut les synthétiser mais uniquement les absorber à partir des aliments. Ces protéines sont essentielles à tous les stades de la vie.

Minéraux

Le Grana Padano AOP est aussi un concentré de sels minéraux. Il est riche en zinc, calcium, cuivre et phosphore. Il est également une source naturelle de sélénium, iode et magnésium. Selon les tables de composition des aliments INRAN (Institut national de recherche sur l'alimentation et la nutrition italien), dans 100 g de Grana Padano AOP il y a 1165 mg de calcium, une quantité élevée. Le calcium est important pour le développement osseux des enfants, ainsi que pour le maintien normal des fonctions des muscles, de la dentition et de l'ossature dans tous les segments de la population. La teneur élevée en zinc et en cuivre, et la présence de sélénium contribuent à la protection des cellules contre le stress oxydatif ; le phosphore et le magnésium contribuent quant à eux au maintien d'une dentition normale, tandis que l'iode contribue à une fonction thyroïdienne normale.

Vitamines

Les vitamines A et B, contenues dans le lait et concentrées dans le Grana Padano AOP, sont très importantes pour assurer une nutrition équilibrée. Le Grana Padano contient en particulier des vitamines A et B2 qui favorisent le fonctionnement normal du système immunitaire et vitamines B12 qui contribuent au fonctionnement normal du système nerveux, psychologique et favorisent la réduction de la fatigue.



Le Grana Padano AOP : idéal pour une alimentation équilibrée.

Pour une alimentation équilibrée il est nécessaire de prendre en compte la relation entre les calories et les aliments nutritifs, en évitant de prendre seulement ceux qui fournissent des calories « vides », comme l'alcool. Une portion de Grana Padano AOP de 50 grammes apporte 192 calories, l'équivalent de deux œufs ou d'une portion de viande, mais contient en plus un certain nombre de nutriments importants, difficiles à trouver dans d'autres aliments pour la même quantité de calories. Pour toutes ces raisons, le Grana Padano AOP est considéré comme un excellent aliment à inclure dans une alimentation quotidienne variée, juste et équilibrée.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES		
Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g	% AR pour 100 g
Énergie	1597 kJ / 384 kcal	19 %
Matières grasses	28 g	40 %
- dont acides gras saturés	18 g	90 %
Glucides	0 g	0 %
- dont sucres	0 g	0 %
Fibres alimentaires	0 g	
Protéines	33 g	66 %
Sel	1,8 g	29 %
Vitamine A	224 µg (28 %VNR**)	
Riboflavine	0,36 mg (26 %VNR**)	
Vitamine B12	3 µg (120 %VNR**)	
Calcium	1 165 mg (146 %VNR**)	
Phosphore	692 mg (99 %VNR**)	
Magnésium	63 mg (17 %VNR**)	
Zinc	11 mg (110 %VNR**)	
Cuivre	0,5 mg (50 %VNR**)	
Sélénium	12 µg (22 %VNR**)	
Iode	35,5 µg (24 %VNR**)	

(*) Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal)

(**) valeurs nutritionnelles de référence



L'IMPORTANCE DE L'AFFINAGE



Grana Padano AOP avec 9 – 12 mois, plus de 12 mois et plus de 14 mois d'affinage



C'est le fromage de table par excellence avec un goût globalement doux et délicat, rappelant le lait et avec une pâte compacte de couleur paille claire qui n'a pas encore la typique structure "à grain". On le retrouve dans l'affinage plus jeune de 9 à 12 mois, avec la marque jaune typique sur l'emballage, et pour les affinages de plus de 12 mois et de plus de 14 mois, avec les marques relatives. Idéal pour accompagner un apéritif, en flocons dans une salade fraîche ou pour compléter un carpaccio. Il convient à la confection de sauces et de crèmes.

Cet affinage de Grana Padano se marie parfaitement avec des vins blancs jeunes, frais et fruités.



Grana Padano AOP avec plus de 16 mois et plus de 18 mois d'affinage



D'une couleur jaune paille légèrement plus intense, le Grana Padano affiné plus de 16 mois et plus de 18 mois présente déjà la structure granuleuse typique de la pâte, le début de la formation de "cristaux" de tyrosine et la cassure feuilletée. Il a un goût prononcé et savoureux sans être jamais piquant. C'est un produit polyvalent, particulièrement adapté au râpage mais aussi simplement consommé seul. Il se reconnaît grâce aux marques prévues.

Excellent pour les préparations chaudes comme les flans, les soufflés et les quiches mais aussi pour rendre plus crémeux toutes les pâtes, les risotto et les soupes.

Il se marie très bien avec des vins rouges d'intensité et de corps modérés, encore jeunes et frais.



Grana Padano AOP « Riserva » avec plus de 20 mois et plus de 24 mois d'affinage



Affiné plus de 20 mois ou 24 mois, le Grana Padano « Riserva » a une texture granuleuse particulièrement marquée et une couleur blanche ou paille homogène. Grana Padano Riserva, grâce à son long affinage, a une saveur de plus en plus riche, sans toutefois jamais être agressive. Le protagoniste absolu de la table, à la fois râpé et comme fromage de table, il est également parfait servi avec des noix, des fruits et des confitures.

Ce type d'affinage peut être associé à des vins rouges souples mais tanniques avec une bonne teneur en alcool. L'accord est également parfait avec des vins de dessert doux et aussi avec des réserves de vins produits avec la méthode classique.



LE CONSORTIUM GRANA PADANO EN CHIFFRES

La production et les employés

Production en 2023 (Janvier - Novembre) 4.950.592 Meules (+ 4,97% vs 2022)

Production en 2022 (Janvier - Décembre) 5.212.103 meules (-0,43 vs 2021),
égal à 202.051,433 tons (-0,61%)

Poids moyen meules 2022 38,77

Poids moyen meules 2021 38,84 kg

Exportations en 2022 2.363.706 meules (+6,19% vs 2021) représentant 47% de la production

Riserva 2022 (Janvier – Décembre) 426.798 meules

Riserva 2021 (Janvier – Décembre) 517.944 meules

Les producteurs de fromage : 129

Les laiteries : 137

Affineurs 148

Emballeurs 200

N° de fermes fournissant le lait 3.835

N° d'employés dans le secteur 50.000

Lait transformé en fromage Grana Padano AOP 2.752.008.277 tonnes

Répartition de la production annuelle 65,30% Coopératives – 34,70% Industries

PLV 2021 dans la production (valeur) 1.700.000.000 €

PLV 2021 pour la consommation (valeur) 3.200.000.000 €



CE QUE N'EST PAS LE CONSORTIUM

Ce n'est pas un fabricant et ne peut pas être considéré comme une industrie.

Il ne favorise pas une marque, mais la marque distinctive d'un produit AOP (règlement UE 1151/2012).

Préjugés communs

Grana Padano AOP n'est pas uniquement « une marque ». C'est avant tout un produit de l'agriculture italienne dont la marque est utilisée dans le seul but de protéger notre agriculture (environ 70 % du lait produit dans la vallée du Pô devient du Grana Padano) et le consommateur. La filière de Grana Padano emploie environ 40 000 personnes et regroupe plus de 4 500 exploitations agricoles et transformatrices. Comme dans la communication traditionnelle on parle de Chianti, Barolo, San Daniele, Roquefort, Cognac, Champagne etc., les journalistes peuvent tranquillement parler de Grana Padano, sans faire de publicité pour une industrie ou un producteur spécifique. Grana Padano identifie simplement un produit AOP héritier d'une histoire millénaire.

