CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « CHEVROTIN»

homologué par le décret n°2011-1645 du 24 novembre 2011, *JORF* du 26 novembre 2011
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche,
de la ruralité et de l'aménagement du territoire n° 51

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO),
Arborial, 12 rue Henri Rol-Tanguy,
TSA 30003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Tél.: 01-73-30-38 00,
Fax : 01 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Syndicat Interprofessionnel du « Chevrotin »,
Maison du Reblochon,
28 rue Louis Haase - BP 55 - 74230 Thônes.
Téléphone- fax : 04.50.32.74.79
Courriel: aftalp@wanadoo.fr

Composition :Le groupement est composé de l'ensemble des producteurs fermiers de Chevrotin et de l'ensemble des affineurs de Chevrotin.
La structure de l'Assemblée Générale se compose des familles suivantes :

- Famille professionnelle des Producteurs de Chevrotin fermiers ;
- Famille professionnelle des Affineurs de Chevrotin.

Statut juridique : Le groupement est un syndicat régi par les dispositions du titre premier du Livre IV du Code du Travail.

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1-3-fromages

1. Nom du produit

« Chevrotin ».

2. Description du produit

Le fromage Chevrotin est fabriqué à partir exclusivement de lait de chèvre cru et entier, de forme cylindrique de 9 à 12 centimètres de diamètre et de 3 à 4,5 centimètres de hauteur, d'un poids de 250 à 350 grammes.

C'est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée, recouvert après affinage en tout ou partie d'une fine mousse blanche principalement composée de *Géotricum*, contenant au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 45 grammes pour 100 grammes de fromage.

Sa pâte est souple et onctueuse et peut présenter un cœur plus dur et de petites ouvertures. De couleur crème, elle est légèrement salée avec un goût de chèvre.

Le Chevrotin est conditionné dans un emballage individuel incluant notamment la présence d'un faux fond en épicéa tranché.

Le Chevrotin est emballé sous la forme d'un fromage entier.

3. Délimitation de l'aire géographique

La production de lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de la Haute-Savoie

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boëge, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marlens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boëge, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boëge, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

Département de la Savoie

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giettaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montailleur, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

Pour les communes incluses en partie, il est fait référence aux plans cadastraux déposés en mairie.

4. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

4.1. Déclaration d'identification

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine Chevrotin est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard une semaine avant le début de l'activité concernée, suivant le modèle type approuvé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4.2. Obligations déclaratives

Les fabricants fournissent au groupement un état trimestriel de leur production :

- quantité de lait transformé en Chevrotin ;
- nombre de fromages fabriqués ;
- poids total.

Les affineurs communiquent au groupement les quantités achetées et vendues de Chevrotin par trimestre

4.3. Tenue de registres

4.3.1. Traçabilité

Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine du Chevrotin, tous les opérateurs de la filière Chevrotin tiennent une comptabilité matière détaillée des laits, des fromages et des plaques de caséine qu'ils utilisent et la tiennent à disposition des agents de contrôle.

Les producteurs tiennent une comptabilité matière faisant apparaître :

- Pour chaque fabrication :
    - la quantité totale de lait transformé ;
    - la quantité de lait mise en œuvre pour la fabrication de Chevrotin ;
    - le nombre de Chevrotins fabriqués.
- Pour chaque livraison, la quantité de fromages sortis avec leur destination.

Les opérateurs vérifient au moins une fois par an le stock comptable des fromages et des plaques par rapport au stock réel.

Les affineurs tiennent une comptabilité faisant apparaitre :

- les quantités achetées de fromage ainsi que leur origine (nom et adresse du fournisseur) ;
- les quantités sorties de Chevrotin et de fromages déclassés avec leur destination (nom et adresse du destinataire).

4.3.2. Suivi du respect des conditions de production

Les producteurs tiennent à disposition des structures de contrôle, les documents destinés à vérifier :

- la production moyenne de lait par chèvre ;
- la surface minimale de pâturage par chèvre et la durée de ce pâturage ;
- la quantité, l'origine et la composition des aliments achetés ;
- la conformité des aliments aux règles non OGM ;
- l'origine et la composition des fumures organiques d'origine non agricole.

4.3.3. Report au froid positif

Le registre particulier des entrées et sorties en chambre froide prévu au point 5.2.6 du présent cahier des charges doit comporter :

- le numéro de lot ;
- la quantité ;
- la date de fabrication ;
- la date d'entrée ;
- la date de sortie.

4.4. Éléments de marquage des produits

Tout fromage commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine Chevrotin comporte sur sa croûte une plaque de caséine ronde, de couleur translucide, comportant le nom de l'appellation et le numéro d'identification du producteur.

Cette plaque est apposée au moulage sur le fromage.

Ces plaques sont distribuées par le groupement.

En cas de retrait ou de suspension de l'habilitation, les plaques sont restituées au groupement. Lorsque la suspension ou le retrait de l'habilitation est levé, les plaques sont restituées au fabricant.

4.5. Contrôle des produits

A l'issue de la période minimale d'affinage, les fromages sont soumis régulièrement à un examen analytique et organoleptique.

4.6. Déclassement

Si les fromages ne correspondent plus aux critères de l'appellation d'origine Chevrotin, les opérateurs doivent les déclasser. Les fromages déclassés sont ensuite conditionnés dans un emballage qui ne comporte aucune indication ou signe susceptible de faire croire à l'acheteur que le fromage a droit à l'appellation d'origine Chevrotin.

Sur un registre spécifique, une comptabilité des fromages déclassés est tenue, elle mentionne :

- le numéro de lot des fromages déclassés ;
- la quantité ;
- la date de fabrication ;
- la date de déclassement ;
- la date de sortie et la destination des fromages.

5. Description de la méthode d'obtention du produit

5.1. Production du lait :

5.1.1. Races des chèvres laitières et moyenne de production :

On entend par troupeau, au sens du présent cahier des charges, l'ensemble du troupeau caprin composé des chèvres en lactation, des chèvres taries, des chevrettes et des boucs.

L'ensemble du troupeau caprin d'une exploitation qui destine sa production de lait de chèvre en totalité ou en partie à la production de Chevrotin est constitué au minimum de 80 % d'animaux de race alpine ou d'animaux « autre race » (49) appartenant à la population dite « chèvre de Savoie » répertoriés par l'Institut de l'élevage dans le cadre du programme des races caprines en conservation.

Au niveau de chaque exploitation, la production moyenne par chèvre en lactation et par an est plafonnée à 800 kilogrammes de lait.

5.1.2. Alimentation :

L'alimentation fourragère est assurée principalement à partir d'herbe pâturée et de foin. La base de l'alimentation fourragère est pendant au moins cinq mois la végétation prélevée par le pâturage des chèvres sur l'aire de production. L'éleveur dispose d'une surface minimale de 1 000 mètres carrés de pâturage par chèvre, situés dans l'aire géographique.

Seuls sont autorisés pour l'alimentation de tout le troupeau tel que défini au point 5.1.1. du cahier des charges les aliments mentionnés dans la liste ci-dessous :

- les fourrages grossiers : végétation prélevée par le pâturage et foin de prairies naturelles et de prairies artificielles de graminées et de légumineuses conservé dans de bonnes conditions ;
- les fourrages déshydratés : pulpes de betteraves déshydratées et luzerne déshydratée qui sont aussi considérés comme fourrage, et dont les modalités de distribution sont définies ci-après ;
- les matières premières suivantes, utilisées dans la composition des aliments complémentaires: toutes les céréales et leurs issues, la mélasse à titre de liant les graines entières ou broyées de pois, féveroles, lupin, soja, les tourteaux de tournesol, coprah, lin, palmiste, colza, soja, coton, pomme de terre, les matières grasses d'origine végétale, tous les minéraux, les macro-éléments, le lactosérum de l'exploitation conservé dans de bonnes conditions pour éviter toutes contaminations par des germes pathogènes. Les seuls additifs autorisés sont les oligo-éléments et les vitamines.

Les fourrages produits dans l'aire géographique, représentent au moins 70 % de l'alimentation totale en fourrage du troupeau, exprimé en matière sèche.

L'utilisation de fourrages extérieurs à l'aire géographique porte sur le foin, les pulpes de betteraves déshydratées, ainsi que sur la luzerne déshydratée.

L'apport d'aliments complémentaires pour les chèvres en lactation est limité à 300 grammes par litre de lait produit.

En cas d'apport de fourrages déshydratés, l'apport d'aliments complémentaires et de fourrage déshydratés est limité à 500 grammes par litre de lait produit.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine Chevrotin. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer. Le seuil toléré est conforme à la règlementation en vigueur et il s'entend pour chaque composant de l'aliment.

Tous les aliments sont conservés dans des conditions qui respectent leur intégrité.

Afin de préserver l'alimentation des chèvres de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques dans les exploitations produisant du Chevrotin doit respecter les mesures suivantes :

Origine : les seules fumures organiques autorisées proviennent de la zone d'appellation d'origine Chevrotin et sont le compost, le fumier, le lisier, le purin (d'origine agricole) ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, type boues d'épuration (ou sous produits), déchets verts.

Suivi de la qualité des fumures d'origine non agricole : tout épandage d'une fumure organique non agricole doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, …) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

Conditions d'épandage des fumures d'origine non agricole : l'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés, …), les quantités, …

Dans le cadre d'un épandage sur les prés et pâtures destinés à l'alimentation des chèvres, dont le lait est destiné à la production du Chevrotin, il conviendra de respecter une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant toute utilisation. De fait, les surfaces doivent être utilisées

pendant cette période à d'autres fins que la production de fourrage pour l'appellation d'origine Chevrotin.

Dans des circonstances exceptionnelles dues notamment aux aléas climatiques, des dérogations temporaires peuvent être accordées afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau, par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis du groupement.

5.2. Transformation fromagère

Le Chevrotin est exclusivement une production fermière. Toutefois, l'affinage en dehors de l'exploitation agricole est autorisé.

5.2.1. L'atelier de fabrication

Un atelier de fabrication de Chevrotin ne peut recevoir que le lait de chèvre produit conformément aux dispositions du présent cahier des charges et provenant d'un seul troupeau conforme aux dispositions du point 5.1.1. Ce même atelier peut toutefois recevoir, pour d'autres fabrications, des laits d'autres espèces animales.

5.2.2. Caractéristiques du lait mis en œuvre

Le lait mis en œuvre dans la fabrication du Chevrotin doit être cru et entier, non normalisé en protéines et matières grasses. Tout traitement physique autre qu'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques est interdit.

Le temps de report entre la traite la plus ancienne et l'emprésurage ne dépasse pas 14 heures.

De la traite à la fin de la fabrication, la température du lait n'est à aucun moment inférieure à 10°C et supérieure à 40°C ce qui implique le bénéfice de dérogations sanitaires. L'exploitation dont tout ou partie du lait mis en œuvre est destiné à la fabrication de Chevrotin respecte l'ensemble des conditions de production de lait définies par le présent cahier des charges.

5.2.3. Les auxiliaires de fabrication

Les seuls auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés sont la présure, les ferments lactiques, la flore de surface et le sel.

Les cultures sélectionnées de levains lactiques doivent respecter les flores spécifiques et permettre l'expression de la typicité du Chevrotin.

5.2.4. La fabrication

Les opérations définies dans ce paragraphe sont réalisées sur l'exploitation.

L'emprésurage est effectué à une température comprise entre 30 et 38° Celsius.

La coagulation après emprésurage dure de 30 à 40 minutes à une température comprise entre 30 et 38°C.

Les opérations suivantes : décaillage, brassage, soutirage, moulage, pressage et salage sont effectuées manuellement.

Le délactosage est interdit, de même que l'addition d'eau.

La taille du grain de caillé se situe entre grain de riz et grain de maïs.

Le travail en cuve après décaillage peut comporter un réchauffage du grain, au plus à 38°C.

Le soutirage du caillé est effectué manuellement, au seau, à la faisselle ou à la toile.

Pour le moulage, le caillé est réparti en moules individuels dans lesquels est disposée une toile de lin ou de coton. Le remplissage des moules est immédiatement suivi d'un premier retournement. Les moules utilisés pour la fabrication du Chevrotin respectent les dimensions suivantes : un

diamètre intérieur en haut du moule de 99 mm, un diamètre intérieur en bas du moule de 92 mm et une hauteur intérieure du moule de 78 mm.

Le pressage dure de 6 à 12 heures et comporte au moins un deuxième retournement. Chaque fromage est pressé individuellement avec un poids de 500 grammes à 1 kilogramme.

Le salage est réalisé avec une saumure ou à sec.

Après salage, le fromage subit une phase de séchage de 5 à 9 jours, dans une pièce dont le degré hygrométrique est supérieur à 85 %, à une température comprise entre 15 et 20°C.

Pendant cette durée, les fromages posés sur une planche en bois d'épicéa sont retournés tous les jours. A la fin de cette phase, le Chevrotin est lavé à l'eau, à l'eau salée ou au sérum acidifié.

5.2.5. L'affinage

L'affinage est conduit sur différents supports dont des planches en bois d'épicéa à une température comprise entre 8 et 18°C, à une hygrométrie supérieure à 85 %.

Les fromages sont retournés au moins trois fois par semaine pendant toute la durée de l'affinage.

Les soins en cave sont réalisés manuellement.

La durée totale des phases de séchage et d'affinage est au minimum de 21 jours à compter du jour d'emprésurage.

A partir du 15ème jour (à compter du jour de l'emprésurage) les fromages peuvent être emballés mais ils doivent rester dans les conditions d'ambiance définies précédemment.

Seuls sont autorisés les colorants de surface caroténoïdes (E 160 a), rocou (E 160 b)**.**

5.2.6. Report des fromages au froid positif

Toute pratique de conservation ou de report du produit, de l'emprésurage à la commercialisation, à température négative est interdite. Un report au froid est autorisé dans les conditions suivantes : les opérateurs qui conservent le fromage entre 0°C et +8°C au cours de la vie du fromage doivent tenir un registre particulier des entrées et sorties en chambre froide.

5.3. Conditionnement

Le Chevrotin, emballé sous la forme d'un fromage entier, est conditionné dans un emballage individuel incluant notamment la présence d'un faux fond en épicéa tranché.

6. Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique

6.1. Spécificités de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

Le territoire de l'aire géographique recouvre la partie montagneuse du département de la Haute-Savoie constituée par les trois massifs du Chablais, du Mont Blanc et des Aravis, et le massif des Bauges dans le département de la Savoie. Il est caractérisé par :

- un climat froid et humide (pluviosité annuelle supérieure à 1200 millimètres avec notamment une pluviosité estivale supérieure à 60 millimètres) ;
- présence de l'étage bioclimatique du montagnard sur l'ensemble de la zone ;
- présence de barres calcaires dures dans le paysage, déterminant par ailleurs des sols calciques sur prairie ;
- une végétation prairiale dominée par des espèces adaptées aux caractéristiques de cet étage

montagnard.

L'aire géographique de l'appellation se distingue par des conditions climatiques sélectives et par la diversité des biotopes. Les flores et les végétations sont de ce fait, originales et diversifiées.

L'originalité de la flore se traduit par une forte proportion (à basse altitude, dès l'étage montagnard) puis une dominance (au-dessus de 1 500 m) d'espèces particulières (parmi les graminées prairiales fréquentes : *Poa alpina, Festuca violacea*), voire de genres et de familles peu représentés dans les plaines voisines (par exemple les gentianacées).

Les prairies de montagne situées dans l'aire de production du Chevrotin se distinguent en termes de végétation floristique par la rareté de certaines graminées dominantes en plaine en conditions intensives, notamment du *Lolium* perenne (effet de l'altitude) et par l'exubérance corrélative de certaines dicotylédones spécifiques, *Géranium silvaticum*, *Chaerophyllium hirsutum*.

Le maximum de diversité s'observe dans les pâturages d'altitude, notamment en raison des contrastes de la couverture pédologique. Les sols varient, selon la durée d'enneigement, selon les roches mères locales, l'amont et la circulation d'eau dans les versants, selon le pendage des roches, d'un versant à l'autre d'une même montagne.

En conséquence, les troupeaux rencontrent fréquemment, dans un même quartier de pâture, toute une gamme de milieux et de groupements végétaux, de calcicoles à acidophiles, de xérophiles à frais.

6.1.2. Facteurs humains

L'ensemble climat - milieu géologique confère à la zone retenue un potentiel fourrager important qui a conditionné l'économie régionale basée essentiellement sur des systèmes agricoles tournés vers l'exploitation de l'herbe, l'élevage et surtout la production laitière.

Les chèvres ne sont pas les seules à utiliser ces pâturages puisque l'élevage bovin laitier reste l'activité agricole dominante de cette agriculture de montagne.

Ce milieu montagnard est le lieu de prédilection de la race Alpine et de la population dite « chèvre de Savoie » particulièrement bien adaptées, de par leur rusticité et leurs qualités laitières, à la valorisation de milieux difficiles et à la transformation fromagère.

Le climat de type montagnard a conduit les hommes, depuis des siècles, à construire un système agro-pastoral basé sur :

1. une période hivernale qui dure de 5 à 7 mois et qui suppose une réserve en fourrage sec importante. Les plateaux et vallées internes au massif répondent à cette nécessité.

2. Une période estivale (au moins cinq mois), pendant laquelle l'alimentation est basée sur le pâturage d'une végétation spontanée et diversifiée, notamment en altitude par la pratique de l'alpage. Cette pratique est encore largement présente sur les massifs de la zone.

Dans ce contexte, l'élevage de chèvre a très longtemps été un complément pour les familles de la région, dont les produits (lait, fromage, viande) étaient destinés à la consommation familiale et l'élevage était complémentaire des bovins.

Comme pour l'élevage, il est difficile d'obtenir des écrits anciens sur la transformation fromagère et les fromages de chèvres. Cependant les quelques témoignages (documents, livres) mentionnent dès le XVIII^{ème} un fromage nommé « Chevrotin ».

Il apparaît clairement qu'historiquement on se retrouve en présence d'une technologie proche de celle des fromages au lait de vache fabriqué dans la région, comme le Reblochon, appliquée au fromage de chèvre. C'est ainsi que le Chevrotin est le seul fromage de chèvre à coagulation rapide

et à croûte lavée dans le secteur de la production des fromages de chèvre.

Voici quelques extraits de « La Revue annuelle proposée par les Amis du Val de Thônes » n°12, « Le Reblochon de la Vallée de Thônes, Chevrotins, tommes, persillés », Juin 1987.

« Ainsi, à la veille de la Révolution, le Marquis de Thônes Prosper Favre exige dans le contrat de location de sa montagne des Annes, que le fermier François Pochat-Baron lui fournisse outre 50 livres de beurre et 80 livres de fromage, 60 livres de Chevrotins ».

« En 1792, le Docteur Calris écrit dans son ouvrage sur la ville de Thônes : « outre les diverses espèces de fromages que l'on tire du lait des vaches, celui des chèvres en fournit de très excellents dans certains cantons (c'est à dire secteurs) de la valléé ».

« En 1807, le préfet Verneilh écrit dans sa statistique sur le département du Mont-Blanc : « les montagnes environnant Annecy fournissent le Chevrotin, petit fromage ainsi appelé parce qu'il est fait avec du lait de chèvre ».

« A partir des années 1860-1870, la production du Chevrotin occupe probablement une place fort limitée, car la plupart des alpagistes se montraient davantage intéressés par l'essor de la production et du commerce des reblochons. Toutefois, quelques-uns d'entre eux venus particulièrement de Manigod, du Bouchet ou de Serraval, apportaient chaque semaine d'été une cinquantaine de kilos de Chevrotins ».

« La production était le plus souvent réservée aux marchands qui achetaient habituellement les reblochons ; ceux-ci payaient généralement un bon prix (prix équivalent à celui du reblochon pour un poids de 300-350 g) et les revendaient en petites quantités à quelques détaillants ou clients particuliers installés dans le département ».

« La première moitié du 20e siècle fut marquée par la stagnation de la production des alpagistes et par le déclin de l'élevage familial. Pourtant, à partir des années 1950, on enregistre à Manigod un redémarrage de la production lié au recul de celle du persillé, dont le poids rendait le coût élevé ».

6.2. Spécificité du produit

Le Chevrotin est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée, obtenu à partir de lait de chèvre entier et cru.

La croûte du Chevrotin est de fine épaisseur, légèrement rosée et recouverte pour toute ou en partie d'une fine mousse blanche. Sa pâte est souple et onctueuse et peut présenter un cœur plus dur et de petites ouvertures. De couleur crème, elle est légèrement salée avec un goût de chèvre.

Plusieurs groupes microbiens coexistent et se succèdent à la surface du Chevrotin.

Dans l'ordre :

- levure et *Géotricum candidum* durant la phase de passage au séchoir puis après lavage ;
- *Géotricum*, corynebactéries et microcoques durant la phase d'affinage.

Cette succession s'explique essentiellement par l'évolution du pH et de la teneur en sel de la croûte. Cette microflore et plus particulièrement le *Géotricum candidum* confère au Chevrotin non seulement son aspect spécifique, mais participe aussi largement à l'évolution de la pâte. La microflore a donc une forte influence sur la qualité des fromages tant pour l'aspect extérieur que pour sa texture et sa flaveur. Elle est la seule flore permanente en surface du Chevrotin et est responsable de la fine « fleur » blanche qui le caractérise. La température d'affinage du Chevrotin a une influence sur cette flore fongique. Le faible poids (250g à 350 g) et la petite taille (environ 10 cm de diamètre) se traduisent par un affinage de courte durée (21 jours d'affinage) et un croûtage fin.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

L'aire de l'appellation est située dans les Préalpes calcaires du Nord et reçoit une pluviométrie importante du fait de son exposition directe aux flux d'Ouest. Cette humidité conjuguée à une altitude relativement modérée, favorise le développement des herbages et de la forêt. Cependant si les alpages sont nombreux et de bonne productivité herbagère (quantité et diversité), ils sont limités dans leur étendue par la présence de formations de calcaires urgoniens. Ceux-ci marquent leur présence par des formes de reliefs abrupts et des sols maigres dépourvus de sources. Les superficies des alpages correspondent de ce fait au pâturage d'un troupeau issu d'une exploitation familiale. La ressource alimentaire de base pour les animaux est l'herbe, abondante en période estivale et permettant de constituer des réserves pour l'hiver.

L'aire de production du Chevrotin se situe dans le bassin historique de la race Alpine. Les éleveurs caprins de la région sont restés attachés à ce type d'animaux adaptés au pâturage en zone de montagne, ainsi qu'aux animaux de la population locale dite « chèvre de Savoie », autrefois considérée comme apparentée à la race Alpine, qui sont aujourd'hui bien présents dans les exploitations.

L'une des caractéristiques des élevages caprins de l'aire géographique de l'appellation est le pâturage (au minimum cinq mois par an), notamment par l'utilisation d'alpages en été. Ces alpages présentent une grande diversité de végétation liée aux variations des conditions du milieu (sol, régime hydrique, exposition, altitude) et d'utilisation (pratiques pastorales). Onze types principaux de végétations des alpages et vingt-cinq sous-types ont été établis, permettant ainsi de classer l'ensemble des végétations rencontrées. 90 % des prairies sont des prairies permanentes à dominante de dactyle, considérée comme une très bonne graminée fourragère, de trèfle blanc et trèfle des prés. On y retrouve des prairies de fauche grasses avec de l'oseille sauvage, des prairies de fauche ou pâtures moyennes avec la grande boucage et les prairies de fauche ou pâtures maigres ou sèches avec la sauge des prés et l'origan. Ces plantes, témoins des diversités floristiques possèdent de fortes valeurs aromatiques qui participent à la typicité du Chevrotin. Des différences de caractéristiques sensorielles peuvent être associées aux natures différentes des foins et pâtures que l'on retrouve dans l'aire de l'appellation d'origine. Le système de conduite traditionnelle des troupeaux caprins de l'aire, qui privilégie l'utilisation des ressources alimentaires qu'offre l'environnement décrit ci-dessus, est favorable à l'élaboration du Chevrotin.

De plus, les techniques de conduite des troupeaux caprins tournées vers l'exploitation extensive des ressources naturelles favorisent la diversité de cette flore alpine, révélatrice des caractéristiques aromatiques de ce fromage. La ressource herbagère et fourragère disponible sur la zone constitue un élément primordial de la composition sensorielle du lait car il est travaillé cru.

L'alimentation est primordiale puisqu'elle modifie de manière sensible les caractéristiques des fromages et la fabrication du Chevrotin à partir du lait cru et entier, et avec le lait d'un seul troupeau, permet de les exprimer au mieux.

De ce fait l'alimentation des chèvres est principalement composée d'herbe pâturée l'été et de foin durant la période hivernale. L'alimentation concentrée est quant à elle limitée en quantité (300g/l), afin de préserver une conduite peu intensive des élevages. Elle est exempte d'aliments fermentés qui peuvent influencer défavorablement l'odeur et le goût du lait et par conséquent du fromage.

Enfin, le savoir-faire de chaque producteur, sur chaque étape clé de la fabrication (fabrication avec le lait chaud, aussitôt après la traite, ou après un report maximum de 14 h et à une température minimum de 10°C, peu de réchauffage en cuve, pré-affinage et lavage), participe ensuite à l'expression des caractéristiques physico-chimiques du lait (équilibre minéral, préservation des

matières grasses) et à l'expression de la flore lactique présente dans le lait.

Les techniques mises en œuvre permettent ainsi de préserver les caractéristiques organoleptiques du Chevrotin.

La présence d'un tissu d'artisans-affineurs lié à la production du Reblochon a permis le développement du métier spécifique d'affineur de Chevrotin. L'activité de ces affineurs a contribué à la notoriété du Chevrotin par une diffusion en Savoie et sur les régions parisiennes et lyonnaises.

7. Références concernant les structures de contrôle

7.1. Organisme certificateur

CERTIPAQ, 44 rue de la Quintinie, 75015 Paris.
Téléphone : 01-45-30-92-92, fax : 01-45-30-93-00.
Courriel : certipaq@certipaq.com
Site d' Annecy, 52 avenue des Îles, 74994 Annecy Cedex 9.
Téléphone/Fax : 04 50 88 18 78.

Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme 45011.

7.2. Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

59 boulevard Vincent Auriol, 75703 PARIS Cedex 13.
Téléphone : 01.44.87.17.17, fax : 01.44.97.30.37.

La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8. Éléments spécifiques de l'étiquetage

Chaque fromage d'appellation d'origine Chevrotin est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimension au moins égale à 120 % de tout autre caractère figurant sur l'étiquette.

L'étiquetage doit comporter le logo « AOP » communautaire. Il peut également comporter la mention « appellation d'origine protégée ».

L'emploi du terme « Fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière est autorisé. Dans le cas où le fromage est affiné en en dehors de l'exploitation, le nom et l'adresse de l'affineur, précédés de la mention « affiné par : », sont portés sur l'étiquette.

9. Exigences Nationales

Tableau des principaux points à contrôler

POINTS À CONTRÔLER	VALEURS DE RÉFÉRENCE		MÉTHODES D'ÉVALUATION
Conditions de production du lait	Aire géographique.	Localisation des bâtiments et des surfaces de l'exploitation dans l'aire géographique	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Races du troupeau laitier	Respect des règles définies sur les races du troupeau caprin laitier.	Contrôle documentaire et/ou Contrôle visuel.
	Conduite du pâturage	Durée de 5 mois minimum et 1000 m² minimum par chèvre	Contrôle documentaire Et/ou visuel
	Ration hivernale	Alimentation fourragère uniquement composée de foin, De pulpes déshydratées et de luzerne déshydratées.	Contrôle documentaire et/ou visuel.
	Autonomie fourragère	70 % minimum des fourrages proviennent de la zone (dont le pâturage et fourrages déshydratés)	Contrôle documentaire et/ou visuel.
	Complémentation	Apport d'aliments complémentaire (liste positive et quantité),	Contrôle documentaire et/ou visuel.
	Niveau de production	800 kg de lait maxi par chèvre par an	Contrôle documentaire et/ou visuel.
Critères Physico-chimique et organoleptique	Examen organoleptique et analytique	Les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques sont conformes aux critères définis.	organoleptique et analytique
	Format	Format et poids des fromages conformes.	Contrôle documentaire Contrôle visuel et/ou mesure
	Preuve de l'origine	La présence d'une comptabilité matière chez tous les opérateurs.	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Conformité du lait mis en œuvre	Le lait utilisé pour la fabrication est conforme au cahier des charges (lait cru et entier, d'un seul troupeau)	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Maturation et conservation du lait	Report du lait (14 h maxi, à 10°C mini) et emprésurage	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Respect des étapes de fabrication	Les différentes étapes de la fabrication (décaillage, brassage, soutirage, moulage, pressage, salage réalisés manuellement) sont conformes au cahier des charges.	Contrôle visuel et/ou Contrôle documentaire
		Moulage à la toile	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Séchage - lavage	Le lavage des fromages est réalisé sur l'exploitation après un temps de séchage de 5 à 9 j	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Identification	La présence d'une plaque de caséine, conforme et apposée lors du moulage sur l'une des faces du fromage, identifiant le fabriquant.	Contrôle visuel
	Affinage des fromages	La durée totale de fabrication, de séchage et d'affinage est de 21 jours minimum.	Contrôle visuel et/ou documentaire
		Conduite des soins en cave en conformité (retournement, conservation)	Contrôle visuel et/ou documentaire
Emballage - conditionnement		Conditionnement dans la zone	Contrôle visuel et/ou documentaire
		Emballage individuel avec présence d'un faux fond	Contrôle visuel et/ou documentaire