Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Picodon »
homologué par l'arrêté du 17 février 2016, *JORF du 26 février 2016*

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt N°2016-10

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR
« Syndicat Drôme – Ardèche de défense et de promotion du Picodon AOP »
Quartier Pontignat ouest - 26120 Montelier
Tél. : 04.75.56.26.06
Fax : 04.75.42.01.05
Courriel : info@picodon-aoc.fr

Statut juridique : Syndicat professionnel regroupant tous les opérateurs intervenants dans la production de Picodon : production de lait, transformation, affinage.

Composition : Producteurs et transformateurs.

TYPE DE PRODUIT : Classe 1-3 – Fromages.

1) NOM DU PRODUIT

« Picodon »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Picodon » est un fromage en forme de petit palet à bords arrondis.

C'est un fromage à pâte molle, non pressée, obtenu par coagulation lactique du lait de chèvre entier cru, non standardisé et non homogénéisé avec addition d'une faible quantité de présure, renfermant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100g de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 40 grammes pour 100 grammes de fromage.

A l'issue d'une période minimale de 12 jours après emprésurage, il présente les caractéristiques suivantes : diamètre : 5 à 7 cm, hauteur : 1,8 à 2,5cm, poids minimal : 60 g.

La croûte est fine avec une couverture peu épaisse de moisissures uniformes ou tachetées, blanches, ivoire, bleues, grises ou marron selon le stade d'affinage.
L'aspect de la coupe est franc, la pâte est blanche ou jaune. En bouche, la texture est homogène, souple et

fine, quand le « Picodon » est jeune, pouvant être cassante après un affinage prolongé.

Lorsque le « Picodon » subit un affinage particulier, qualifié de « affiné lavé » ou de « affiné méthode Dieulefit », le fromage obtenu se caractérise ainsi à la sortie de l'atelier d'affinage : diamètre : 4,5 cm à 6 cm, hauteur : 1,3 cm à 2,5 cm, poids minimal : 45 grammes.

La surface est blanche, ivoire, grise ou crème claire avec quelques traces colorées. L'aspect de la pâte à la coupe est marbré. En bouche, la texture est homogène, fine et souple.

Quelle que soit la méthode d'affinage, le goût est franc, caprique avec des notes de noisette, de légères notes de champignon et parfois du piquant, sans trop de salinité ni d'acidité. Lorsque le « Picodon » est « affiné lavé » ou « affiné méthode Dieulefit », il peut en outre présenter des arômes fermentaires en bouche.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le « Picodon » est un fromage produit sur les collines qui dominent les deux rives de la moyenne vallée du Rhône. La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

L'aire de production de cette appellation s'étend au territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ardèche : toutes les communes
- Département de la Drôme : toutes les communes
- Département du Gard : canton de Barjac : toutes les communes soit : Barjac, Méjannes-le-Clap, Rivières, Rochegude, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos, Tharaux.
- Département de Vaucluse : canton de Valréas : toutes les communes soit : Grillon, Richerenches, Valréas, Visan.

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production de lait, la transformation, ou l'affinage du « Picodon » est tenu de déposer une déclaration d'identification auprès du groupement, décrivant son outil de production et ses engagements, qui est enregistrée.
Tout opérateur peut adresser, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non - intention de production pour l'Appellation « Picodon » qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production et valable pour l'année civile en cours.

Traçabilité

Chaque année, avant le 31 mars,

- chaque éleveur doit communiquer au groupement une 'déclaration annuelle de production de lait' récapitulant sa production annuelle de lait destiné à la transformation en « Picodon », pour l'année précédente,
- chaque transformateur doit communiquer au groupement une 'déclaration annuelle de commercialisation' récapitulant les quantités annuelles commercialisées en « Picodon » l'année précédente.

Tous les opérateurs impliqués dans les opérations de production, de transformation et d'affinage tiennent à la disposition des services de contrôle un registre de comptabilité matière permettant le contrôle de l'origine du lait et des fromages.

Les données suivantes seront enregistrées régulièrement sur ces documents, selon l'activité de l'opérateur :

- les volumes de lait traits par chaque producteur aptes à la transformation en « Picodon »,
- les quantités de lait collectées à chaque tournée et leurs provenances,
- les quantités de lait transformées en « Picodon », par jour de fabrication,
- le nombre de fromages frais produits selon les conditions de production de l'Appellation d'Origine,
- le nombre de « tommes à Picodon » destinées à devenir des « Picodon » achetées, en vue d'un affinage, leur provenance, et leur numéro de lot,
- le nombre de fromages vendus sous l'Appellation d'Origine.

Suivi du respect des conditions de production

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des services de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de la qualité et du respect des conditions de production du lait et des fromages.

Ainsi, les éleveurs doivent notamment tenir à la disposition des services de contrôles les documents destinés à vérifier :

- la situation géographique de l'exploitation et de ses parcelles,
- la surface et la nature de l'ensemble des surfaces de fourrages utilisées pour le troupeau caprin de l'exploitation, quel que soit le type de convention d'usage,
- un carnet d'épandage récapitulant les dates d'épandage des matières organiques sur les prairies destinées à l'alimentation des chèvres, les types de produits et les dates d'utilisation des prairies et la composition des fumures organiques d'origine non agricole (suivi analytique lot par lot (camion, citerne,…) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation, fourni par le producteur de ces fumures), en cas d'utilisation de ces produits,
- le chargement de l'atelier caprin de l'exploitation,
- l'origine, la nature et les quantités d'aliments achetés destinés aux chèvres,
- la composition du troupeau,
- les rations distribuées annuellement aux animaux.

Ceci implique que les éleveurs remplissent spécifiquement pour l'Appellation :

- une déclaration annuelle des surfaces utilisées pour l'affouragement du troupeau à déposer au plus tard au 31 mars de l'année de référence auprès du groupement.
- une 'déclaration de présence d'ensilage' en cas d'utilisation de cet aliment pour un autre troupeau que le troupeau caprin, à déposer auprès du groupement ainsi qu'un bilan fourrager caprin annuel à déposer au plus tard au 31 mars suivant l'année de référence auprès du groupement.

Les unités de transformation tiennent à jour un 'registre de fromagerie'. La mise à jour de ce registre est au minimum journalière pour les entreprises de transformation. Les producteurs fermiers y décrivent leur itinéraire de transformation et enregistrent au minimum les anomalies.

Contrôles sur le produit

Les fromages font l'objet de prélèvements périodiques par sondage sous la responsabilité des services de contrôle, à l'issue de la période minimale d'affinage. Ils subissent un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.

Modèles des documents de suivi

Les documents suivants répondent à un modèle approuvé par le directeur de l'INAO :

- déclaration d'identification,
- déclaration de présence d'ensilage,
- déclaration annuelle de production de lait,
- déclaration annuelle de transformation,
- déclaration annuelle des surfaces utilisées pour l'affouragement du troupeau,
- bilan fourrager annuel (en cas de présence d'ensilage sur l'exploitation),
- déclaration préalable de non - intention de production pour l'Appellation.

Les autres données sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1- Conduite du troupeau

On entend par troupeau l'ensemble des chèvres laitières de plus d'un an présentes sur l'exploitation au 1er janvier.

Le lait utilisé pour l'obtention du « Picodon » provient uniquement de chèvres de races Alpine, Saanen, Massif-Central, Provençale et Rove ou d'animaux issus du croisement de ces races.

Sur l'exploitation, la superficie utilisée en pâturage ou en production de fourrage ou de céréales pour l'alimentation du troupeau doit être au minimum égale à un hectare pour 10 chèvres.

Pâturage / sortie des animaux :

La claustration permanente du troupeau est interdite. Dès que les conditions climatiques le permettent, le troupeau sort en pâturage, en parcours ou au minimum sur un parc d'exercice, en accès permanent à tout le troupeau. La surface de ce parc d'exercice est égale au minimum à 5 m² par chèvre, avec accès à l'ombre et à un point d'eau.

5.2- Alimentation des animaux

Fourrages :

La base de l'alimentation du troupeau est constituée de fourrages, pâturés ou apportés aux animaux. Ces fourrages proviennent à 100% de l'aire géographique.

L'alimentation du troupeau est exempte toute l'année de tout produit d'ensilage ou d'autres aliments fermentés. Au sein des exploitations, ces aliments sont inaccessibles pour tout le troupeau caprin.
Les fourrages sont constitués de :

- Tous les végétaux prélevés par les chèvres sur les prairies, les parcours, les landes et les sous-bois, composés d'espèces spontanées annuelles ou pérennes, arborées, arbustives ou herbacées.
- Les flores des prairies temporaires ou permanentes,
- Les cultures fourragères annuelles,
- Les fruits frais, les racines et les tubercules non transformés.

La ration fourragère annuelle du troupeau est constituée d'au moins 12 espèces de plantes.

Les surfaces fourragères destinées au troupeau sont composées d'au moins 30% de :

- Parcours et/ou,
- Prairies permanentes et/ou,
- Couverts végétaux composés de 3 espèces au minimum.

En cas d'affouragement en vert, le fourrage est récolté proprement, distribué rapidement et consommé dans les 24 heures. Tous les refus au-delà de 24h seront retirés des auges.

La paille à litière ne fait pas partie des fourrages.

Alimentation complémentaire :

Les graines de céréales distribuées sous forme brute (éventuellement aplaties, concassées ou germées), proviennent à 100% de l'aire géographique.

Sont interdits les aliments qui peuvent influer défavorablement sur l'odeur, le goût du lait, ou qui présentent des risques de contamination bactériologique.

Les aliments complémentaires sous forme de céréales, concentrés, tourteaux, déshydratés ne peuvent dépasser 390 kg par chèvre laitière et par an. Au sein de ces compléments, les fourrages déshydratés peuvent représenter au maximum 150 kg par chèvre laitière et par an.

Les aliments complémentaires sont constitués :
- De graines de céréales sous toutes leurs formes,
- De graines brutes, aplaties, germées ou concassées ou extrudées d'oléo-protéagineux,
- De produits dérivés provenant de la transformation des céréales.
- De produits dérivés provenant de la transformation des oléo-protéagineux, par traitements de tannage physiques aux huiles essentielles et extrait de plantes : tourteaux et huiles de soja, pois, féverole, lupin, lin, colza, tournesol, vesces.
- De produits de la fabrication du sucre : pulpe déshydratée de betteraves, mélasse liquide de canne à sucre ou de betterave.
- De fourrages déshydratés : luzerne et maïs plante entière.
- De fruits transformés.
- De compléments nutritionnels, minéraux.

L'utilisation du lactosérum de l'exploitation est autorisée, mais celui-ci n'est pas intégré dans le calcul des compléments distribués.

Tous les aliments distribués ne doivent pas avoir été altérés par leurs conditions de conservation.

Fumure des surfaces fourragères :

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 lait destiné à l'Appellation d'origine « Picodon » doit respecter les mesures suivantes :
Origine : les seules fumures organiques autorisées sont le compost ou les digestats, 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, pâtures ou alpages destinés à l'alimentation du troupeau, dont le lait est destiné à la production de l'Appellation d'origine « Picodon », il conviendra de respecter une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant toute utilisation.

Autres dispositions relatives à l'alimentation :

Les végétaux, les co-produits et les aliments complémentaires issus de produits étiquetés OGM sont interdits dans l'alimentation des caprins de l'exploitation.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en « Picodon ». Cette interdiction d'implantation s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux caprins de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied.

5.3- Transformation fromagère

Préparation du lait :

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Picodon » est obtenu par coagulation du lait de chèvre entier**,** non standardisé et non homogénéisé, avec addition d'une faible quantité de présure.

Le lait est utilisé à l'état cru.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite. L'addition de lait concentré, de lait en poudre ou de protéines laitières ainsi que l'ultrafiltration du lait mis en œuvre sont interdites.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdit.

A la fabrication, le lait peut être additionné d'un levain lactique ou de « petit lait » (lactosérum) provenant d'un caillage précédent.

Emprésurage et caillage :

Lorsque la collecte du lait est effectuée par un atelier de transformation extérieur à l'exploitation où sont élevées les chèvres, elle doit être effectuée quarante-huit heures maximum après la traite la plus ancienne.
L'emprésurage intervient au plus tard 18 h après réception du lait à l'atelier de transformation.

Dans le cas des fromages de fabrication fermière, l'emprésurage doit intervenir dans un délai qui ne dépasse pas quatorze heures après la traite la plus ancienne.

L'emprésurage doit être réalisé à une température comprise entre 20 et 25°C, avec de la présure.

Le pH du caillé lors du moulage est compris entre 4 et 4,5 ou le lactosérum présente en fin de caillage une acidité comprise entre 55° et 75 ° Dornic.
Le caillé obtenu est de type lactique, il a une durée de coagulation comprise entre 16 et 36 heures.

Moulage – égouttage:

Le caillé est moulé dans un moule présentant un fond à bords arrondis, percé de trous latéralement et dans le fond.

Le moulage est réalisé sans pré - égouttage, manuellement, de manière à ne pas briser le caillé.

Les dimensions intérieures du moule individuel sont les suivantes :
- diamètre inférieur : 74 millimètres,
- diamètre supérieur : 87 millimètres,
- hauteur minimum : 60 millimètres.

Les dimensions intérieures des multimoules sont les suivantes :
- diamètre inférieur : 78 millimètres,
- diamètre supérieur : 78 millimètres.

Un retournement minimum doit intervenir au cours de la phase d'égouttage. Le salage est effectué sur les deux faces du fromage, exclusivement au sel sec, fin ou demi-gros, au plus tard au moment du démoulage. Le démoulage ne doit pas intervenir plus de quarante-huit heures après le moulage.

Séchage :

A l'issue du démoulage et de l'éventuel ressuyage, le fromage subit une phase de séchage d'une durée minimale de vingt-quatre heures durant laquelle il est stocké dans un local ventilé naturellement ou artificiellement à une température maximale de 23°C.

Affinage :

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.
Les phases de séchage et d'affinage peuvent être entrecoupées de périodes de refroidissement à une température supérieure à 0°C, qui ne sont pas comptabilisées dans la durée minimale d'affinage.

- **Affinage des fromages non lavés :**

Après séchage, le « Picodon » est placé dans un local d'affinage pendant huit jours minimum dans une ambiance humide, à une température minimale de 12 °C.

Cette phase d'affinage peut être entrecoupée de périodes de séchage.

Les fromages n'ont droit à l'appellation d'origine « Picodon » qu'au minimum 12 jours après l'emprésurage dès lors que la phase de séchage est terminée, que la surface du fromage n'est plus humide au contact des doigts et que les flores de surfaces se sont implantées.

- **Affinage des fromages lavés :**

Lorsqu'à l'issue de la phase de séchage et d'une phase de confinement de 15 jours minimum dans espace humide dont la température doit être comprise entre 5°C et 10°C aboutissant au bleuissement du fromage, le « Picodon » subit une ou plusieurs phases de lavage et de confinement, il est qualifié de « affiné lavé » ou de « affiné méthode Dieulefit ».

Précisions sur le « Picodon » « affiné méthode Dieulefit » :

Le « Picodon » "affiné méthode Dieulefit" subit une phase de séchage naturel. Le séchage artificiel ne pourra être utilisé qu'en cas de conditions climatiques le rendant impossible.

Ce fromage bénéficie d'un affinage particulier qui comprend, à l'issue de la phase initiale de confinement,
- une deuxième phase d'affinage dans un espace saturé en humidité et dont la température est comprise entre 13°C et 17°C. La durée de cette phase est supérieure à huit jours.

- deux lavages au minimum.

La commercialisation du « Picodon » « affiné méthode Dieulefit » ou « affiné lavé » ne peut intervenir que 30 jours minimum après l'emprésurage.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'Appellation d'Origine « Picodon » se présente sous la forme d'un triangle dont le sommet est situé sur l'axe du Rhône à 80 kms environ au sud de Lyon. La base de ce triangle est concrétisée au sud-est par le vignoble des Côtes du Rhône dans le département du Vaucluse et au sud-ouest par la Vallée du Rhône dans sa partie gardoise.

Les départements de la Drôme et de l'Ardèche, qui forment l'essentiel de cette aire géographique, sont constitués en grande partie de collines et montagnes sèches, qui dominent les deux rives de la moyenne vallée du Rhône et qui sont le territoire d'élection de l'élevage caprin.

Les conditions naturelles régnant sur ces secteurs de pentes plus ou moins fortes, quelquefois aménagés en terrasses (eau rare, absence de terrains plats, parcellaire morcelé, sols pauvres, climat relativement sec et venté) ont favorisé le maintien de la polyculture.

L'aire géographique est considérée comme une zone de transition du point de vue climatique, entre le climat méditerranéen au sud, le climat semi-continental de type lyonnais au nord et le climat montagnard dans les parties est et ouest.

La latitude (l'aire géographique se situe au niveau du 45éme parallèle) revêt une importance particulière en matérialisant un changement climatique progressif dans la végétation spontanée comme dans les cultures L'altitude joue aussi un rôle important : le massif du Vercors et les hauts plateaux ardéchois sont plus arrosés.

L'aire géographique est donc caractérisée par une forte autonomie fourragère et par une importante diversité floristique des prairies. Les ligneux (genêts, callune, bruyère…) sont en outre bien représentés dans les parcours utilisés par les chèvres.

Facteurs humains

Dès 1600, Olivier de Serres, établi dans le Bas Vivarais, décrit le rôle important joué par les chèvres dans cette région, dans son 'Théâtre de l'agriculture et ménage des champs'. Pendant très longtemps, la Drôme et l'Ardèche ont été parmi les premiers départements caprins de France (dès 1866, ils étaient respectivement au 1er et 3ème rang).

Le « Picodon » était, à l'origine, dans les exploitations de Drôme et d'Ardèche, élaboré par les femmes, qui s'occupaient en outre des productions de la basse cour. Il était alors presque exclusivement réservé à la consommation familiale.

En raison du tarissement de la production laitière de la chèvre en automne et hiver, la production du fromage était auparavant la seule façon de conserver les excédents de lait de la période de forte lactation du printemps et de l'été. Cet étalement de la consommation du fromage pendant les mois d'hiver imposait des degrés d'affinage divers du « Picodon ».
Il pouvait être consommé très peu affiné, à peine sec, on le dénommait «Picodon » et on peut penser qu'il est à l'origine du « Picodon » avec un affinage court.

Par contre, pendant la période d'hiver, les « Picodon » produits en excédent étaient conservés dans des jarres en terre. Tous les quinze jours, le fromage était extrait de son pot, et lavé. Cette méthode permettait une longue conservation du fromage qui recueillait alors des parfums et un goût caractéristiques.
On reconnaît là une variante des techniques d'affinage « affiné lavé » ou « affiné méthode de Dieulefit », ce deuxième nom étant utilisé traditionnellement à l'est du Rhône et au sud de la rivière Drôme, là où la siccité de l'air permet de réaliser un séchage naturel, propice au développement des flores de surface autochtones.

Du fait de ses spécificités, le « Picodon » a connu une notoriété précoce dès le XIXème siècle en Drôme et Ardèche, que ce soit sous sa forme classique ou « affiné lavé », « affiné méthode Dieulefit ». Ceci s'est traduit plus récemment par une reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée par décret du 25 juillet 1983.

Aujourd'hui encore le « Picodon » est un fromage produit selon des savoir-faire spécifiques, hérités de cette origine fermière.

Parmi les races de chèvres autorisées figurent des races locales (Massif-Central, Provençale, Rove), qui sont encore bien implantées dans la Drôme et l'Ardèche. La base de l'alimentation du troupeau est constituée de fourrage provenant exclusivement de l'aire géographique. Ces fourrages doivent présenter une bonne variété floristique. Dès que les conditions climatiques le permettent, les animaux sont sortis en pâturage, en parcours ou au minimum sur une aire d'exercice. Les aliments distribués en complément aux fourrages sont limités en quantité, afin d'encourager la consommation de fourrages.
Conformément à la tradition, le lait utilisé est du lait de chèvre cru, entier, non standardisé.
Le caillé, obtenu par coagulation lactique du lait de chèvre entier avec addition d'une faible quantité de présure, est moulé sans pré - égouttage, manuellement, de manière à ne pas briser le caillé.
Un retournement minimum doit intervenir au cours de la phase d'égouttage. Le salage est effectué sur les deux faces, exclusivement au sel sec.
A l'issue du démoulage et de l'éventuel ressuyage, le fromage subit une phase de séchage suivie d'une phase d'affinage qui peut être entrecoupée de périodes de séchage, de lavage et de confinement.
Les fromages n'ont droit à l'appellation d'origine protégée « Picodon » qu'au minimum 12 jours après l'emprésurage dès lors que la surface du fromage n'est plus humide au contact des doigts et que les flores de surfaces sont implantées.
Lorsqu'à l'issue du séchage et d'une phase de confinement pendant quinze jours minimum aboutissant au bleuissement du fromage, le « Picodon » subit une ou plusieurs phases de lavage et de confinement, il est qualifié de « affiné lavé » ou de « affiné méthode Dieulefit ».

6.2. Spécificité du produit

Le « Picodon » se caractérise par :

- sa forme de petit palet d'au moins 60 grammes, ou 45 grammes pour les « Picodon » « affiné lavés » ou « affinés méthode Dieulefit »,
- la texture de sa pâte, homogène et fine en bouche, souple à cassante suivant l'affinage,
- son goût franc, caprique avec des notes de noisette, de légères notes de champignon et parfois des notes de piquant ou de fermenté, sans trop de salinité ni d'acidité.

La surface des fromages peut être couverte d'une fine couche de moisissures de couleur uniforme ou tachetée ou bien être de teinte blanche ou ivoire ou grise ou crème clair si ceux-ci sont 'affinés lavés' ou 'affinés méthode Dieulefit'.

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

Le bassin d'origine du « Picodon » est une région pauvre composée de collines et montagnes sèches, aux caractéristiques géologiques et climatiques n'ayant permis pour seul élevage que celui de la

chèvre. Cette production fromagère s'est maintenue sur ce territoire en lui permettant une valorisation indispensable. Les chèvres, en effet, utilisent généralement les zones naturelles les plus difficiles (terrains plus secs, pentus..), délaissées par les vaches et les cultures intensives.

Le statut de production d'appoint de l'élevage caprin, avec une faible production de lait par exploitation, et l'importance d'un bon séchage pour ce fromage à pâte non pressée et à caractère lactique, expliquent la petite taille des « Picodon ».

Les conditions de production sont définies de façon à préserver les spécificités du terroir et à permettre leur expression dans le produit.
Les chèvres produisant le lait destiné à la production de « Picodon » sont alimentées à partir de fourrages issus de l'aire géographique. Le système d'alimentation et de conduite du troupeau encourage la production locale des aliments, la consommation importante de fourrages caractérisés par une diversité floristique, la pratique du pâturage et la sortie des animaux. Ces pratiques favorisent l'influence des conditions naturelles locales sur la flore du lait et donc sur la flore et les caractéristiques des fromages. Ceci est encore accentué par l'utilisation exclusive de lait cru entier.
La flore de surface des fromages, qui est fine, est ainsi très diversifiée et le goût des fromages est franc, caprique avec des notes de noisette, de légères notes de champignon et parfois des notes de piquant.
Le caractère lactique du procédé de transformation, avec un moulage respectant la structure du caillé, permet d'obtenir la texture homogène et fine de la pâte du « Picodon ». Le retournement après moulage et le salage au sel sec sur les deux faces contribuent en outre à une bonne répartition du sel.
Ces techniques de transformation, alliées aux importantes phases de séchage puis d'affinage, qui contribuent à l'implantation de la flore de surface et au développement des arômes, conduisent à l'obtention d'un fromage à pâte fine et homogène en bouche, avec une bonne richesse aromatique.
D'abord souple en bouche, la texture de la pâte devient cassante après un affinage prolongé, ce qui n'est pas rare localement. Un affinage particulier alternant des phases de confinement et de lavage confère en outre au « Picodon » « affiné lavé » ou « affiné méthode Dieulefit » sa texture et ses arômes caractéristiques.

Ces éléments font du « Picodon » un fromage fortement lié à son origine géographique, qui bénéficie d'une notoriété régionale importante. Celle-ci s'est traduite tout d'abord sous forme orale, notamment à travers des chansons provençales, puis à partir du XIXème siècle sous forme écrite, que ce soit à travers des dictionnaires, des correspondances, des ouvrages historiques ou gastronomiques …

Notoriété
Désigné par un mot d'une langue locale longtemps considérée comme un simple patois oral, le « Picodon » se prête mal à une recherche d'antériorité écrite : les écrits anciens se contentent souvent d'évoquer la production de « fromage », en laissant le nom patois « picaoudou » (issu du terme « picau » : piquant et de la terminaison « ou » : petit) pour le langage parlé.
Les premières antériorités écrites du mot « Picodon » apparaissent néanmoins au cours du 19ème siècle.
Auguste BOISSIER dans son « Glossaire du patois de Die » paru en 1863 indique page 36 : « Picaoudon = Picodon, c'est à dire un vieux fromage de chèvre, ramolli avec du petit lait ; après on le mettait dans un biche (pot en terre) avec des feuilles de choux, de vigne, noyer ou châtaignier, selon les goûts ».
En Ardèche, le docteur Francus raconte dans son ouvrage « Un voyage dans le midi de l'Ardèche » une histoire qu'il date des années 1850, dans laquelle les personnes impliquées avouaient toutes elles avaient juré fidélité à la république et bu à sa santé en mangeant un gigot et des PICODONS.
L'antériorité du « Picodon » est aussi attestée par l'existence d'un petit train qui reliait Dieulefit à Montélimar. Inauguré le 16 juillet 1893, il transportait parmi les autres voyageurs, les affineurs qui allaient vendre leurs fromages à Montélimar. Ceux-ci laissaient derrière eux une odeur caractéristique qui a fait surnommer ce petit train « LE PICODON ». Le train a disparu en juillet 1935.
Le « Picodon » est en outre régulièrement loué dans les chansons provençales :
« Bouta la man au tchazeirou
de teasque man un picaudou ».

Lors de la première guerre mondiale, les soldats ardéchois envoyaient à leurs familles des cartes donnant de leurs nouvelles et leur réclamant des « Picodon ». Ainsi cette lettre du 25 juin 1915 : « Ma bien chère, j'ai bien reçu hier soir ta lettre… Les Picodons étaient bien bons, il en reste encore un peu d'un… ».

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque unité de vente au consommateur est commercialisée munie d'un étiquetage comportant :

- une partie commune à l'ensemble des opérateurs où figurent :
    - le nom de l'appellation d'origine, inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.
    - la mention 'affiné lavé' ou 'affiné méthode Dieulefit' quand les dispositions prévues sur l'utilisation de ces mentions sont appliquées.
- une partie personnalisée propre à chaque opérateur, qui comporte en outre, le symbole « AOP » de l'Union Européenne.

La taille des caractères du nom du fabricant et / ou de l'affineur est au moins aussi grande que celle de l'identifiant du conditionneur.

La partie commune de l'étiquette et, le cas échéant, du panonceau, répond à la charte graphique définie en annexe du cahier des charges.

Dans le cas de vente directe assurée par le producteur ou toute personne directement placée sous sa responsabilité, à la ferme ou sur les marchés, l'étiquetage de chaque unité de vente n'est pas obligatoire, seul un panonceau doit mentionner les éléments susvisés. Néanmoins, une étiquette portant ces informations doit être distribuée à chaque vente.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des mentions précitées ou prévues par la réglementation générale, des marques de commerce ou de fabrique particulières.

9) EXIGENCES NATIONALES

Les principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation sont les suivants :

Principaux points à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Production du lait, transformation et affinage	Dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et/ou visuel
Surface de l'exploitation utilisée pour l'alimentation du troupeau	1 hectare minimum pour 10 chèvres	Contrôle documentaire et/ou visuel
Nature de l'alimentation du troupeau	- Absence totale d'aliments fermentés dans l'alimentation du troupeau - 30% minimum de surfaces fourragères en multi espèces - une ration fourragère annuelle composée au minimum de 12 espèces végétales	Contrôle documentaire et/ou visuel
Origine de l'alimentation du troupeau	100 % de fourrages issus de l'aire 100% des céréales brutes issues de l'aire	Contrôle documentaire et/ou visuel
Parc d'exercice	5 m2/chèvre s'il n'y a pas pâturage ou utilisation de parcours	Contrôle visuel
Lait cru	Absence de traitement thermique	Contrôle documentaire, Contrôle visuel des installations et/ou analyse.
Temps de séchage minimum	24 heures	Contrôle documentaire et/ou visuel
Durée minimale de la phase d'affinage	8 jours minimum pour le « Picodon » 23 jours minimum pour le « Picodon » « affiné méthode Dieulefit » ou « affiné lavé »	Contrôle documentaire et/ou visuel
Caractéristiques produit	Caractéristique du « Picodon « non lavé en sortie d'affinage : la surface du fromage n'est plus humide au contact des doigts et les flores de surfaces sont implantées	Contrôle visuel et organoleptique
	Conformité avec la description du produit	Examen par une commission organoleptique

Annexe 1 : Charte Graphique à respecter pour l'étiquetage du « Picodon » :

CHARTE GRAPHIQUE DES ÉTIQUETTES "PICODON"

Éléménts imposés par la charte

Étiquette ronde.
La forme "demi-lune", avec les mentions "fromage de chèvre" au lait cru sont obligatoires
La mention fermier est utilisée si besoin.
L'emplacement et le graphisme du mot "Picodon" ainsi que la mention "appellation d'origine protégée".
Chaque adhérent peut personnaliser l'étiquette avec ses "couleurs" (toutes les couleurs sont autorisées) et ses attributs graphiques (illustration, logo, …)

Trois versions existent : une pour le Picodon "standard",
une pour le "Affiné Lavé" et une pour le "Affiné méthode Dieulefit".

Les 3 versions possibles



Version "standard"



Version "Affiné Lavé"



Version "Affiné Méthode Dieulefit"

Les 3 versions possibles intégrant "fermier"



Version "standard"



Version "Affiné Lavé"



Version "Affiné Méthode Dieulefit"