CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « FOURME D'AMBERT »

homologué par le décret n°2012-549 du 23 avril 2012, *JORF* du 25 avril 2012
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire n° 18-2012

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité
Arborial - 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30 003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Tél. :01 73 30 38 99
Fax : 01 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat interprofessionnel de la Fourme d'Ambert.
4, place de l'Hôtel de Ville B. P. 69
63600 AMBERT
Tél. : 04 73 82 01 55
Fax. : 04 73 82 44 00
Courriel : contact@fourme-ambert.com

Composition : producteurs, collecteurs privés et coopératifs, transformateurs et affineurs privés et coopératifs.

Statut juridique : Association

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 - Fromages

1. NOM DU PRODUIT

« Fourme d'Ambert »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert » est un fromage fabriqué avec du lait de vache emprésuré se présentant sous la forme d'un cylindre de 17 centimètres à 21 centimètres de hauteur, de 12,5 à 14 centimètres de diamètre et d'un poids de 1,9 à 2,5 kilogrammes, à pâte persillée, non pressée, non cuite, fermentée et salée.

La teneur en matière grasse est de 50 grammes au minimum pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 50 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

La Fourme d'Ambert est un fromage recouvert d'une fine croûte sèche et fleurie, de couleur gris clair à gris pouvant présenter des moisissures blanches, jaunes et rouges ainsi que des reflets bleutés. La pâte de couleur blanche à crème présente des ouvertures avec un persillage régulièrement réparti de couleur bleue à verte.

La Fourme d'Ambert possède une texture souple et onctueuse. Elle a une saveur fine et parfumée, un goût de laitage accentué par une combinaison de saveurs issues de l'activité des souches de *Penicillium roqueforti*, un goût typé fruité. Une pointe de sel et une légère amertume sont acceptées.
La découpe de la Fourme d'Ambert est autorisée si elle ne dénature pas sa texture.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication, l'affinage et la conservation des fromages jusqu'à 28 jours à compter de la date d'emprésurage ont lieu à l'intérieur de l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département du Puy-de-Dôme, les communes de :

Aix-la-Fayette
Ambert
Anzat-le-Luguet
(Les) Ancizes-Comps
Apchat
Arconsat
Ardes
Arlanc
Ars-les-Favets
Aubusson-d'Auvergne
Augerolles
Augnat
Aurières
Auzelles
Avèze
Ayat-sur-Sioule
Aydat
Baffie
Bagnols
Bansat
Bertignat
Besse-et-Saint-Anastaise
Beurières
Biollet
Blot-l'Église
Bongheat
(La) Bourboule
Bourg-Lastic
Briffons
Bromont-Lamothe
Brousse
(Le) Brugeron
Bussières
Buxières-sous-Montaigut
Ceilloux
(La) Celle
(La) Cellette
Celles-sur-Durolle
Ceyssat
Chabreloche
Chambon-sur-Dolore
Chambon-sur-Lac
Chaméane
Champagnat-le-Jeune
Champétières
Charensat
Chanat-la-Mouteyre
Chanonat
Chapdes-Beaufort
(La) Chapelle-Agnon
(La) Chapelle-Marcousse
(La) Chapelle-sur-Usson
Charbonnières-les-Varennes
Charbonnières-les-Vieilles
Chassagne
Chastreix
Châteauneuf-les-Bains
Château-sur-Cher
Châteldon
Châtelguyon
(La) Chaulme
Chaumont-le-Bourg
Cisternes-la-Forêt
Clémensat
Combrailles
Combronde
Compains
Condat-en-Combraille
Condat-lès-Montboissier
Courgoul
Cournols
Courpière
Creste
Cros
(La) Crouzille
Cunlhat
Dauzat-sur-Vodable
Domaize
Dorat
Doranges
Dore-l'Eglise
Durmignat
Durtol
Echandelys
Egliseneuve-d'Entraigues
Egliseneuve-des-Liards
Eglisolles
Enval
Escoutoux
Espinasse
Espinchal
Estandeuil
Esteil
Fayet-le-Château
Fayet-Ronaye
Fernoël
(La) Forie
Fournols
Gelles
Giat
(La) Godivelle
(La) Goutelle
Gouttières
Grandeyrolles
Grandrif
Grandval
Herment
Heume-l'Eglise
Isserteaux
Job
Labessette
Lachaux
Landogne
Lapeyrouse
Laqueuille
Larodde
Lastic
Lisseuil
Loubeyrat
Ludesse
Madriat
Manglieu
Manzat
Marat
Marsac-en-Livradois
Mayres
Mauzun
Mazaye
Mazoires
Medeyrolles
Menat
Messeix
Miremont
(Le) Monestier
Mont-Dore
(La) Monnerie-le-Montel
Montel-de-Gelat
Montaigut-le-Blanc

Montaigut
Montfermy
Montmorin
Moureuille
Murat-le-Quaire
Murol
Nébouzat
Néronde-sur-Dore
Neuf-Eglise
Novacelles
Olby
Olliergues
Olloix
Olmet
Orcines
Orcival
Orléat
Palladuc
Paslières
Perpezat
Peschadoires
Peslières
Picherande
Pignols
Pionsat
Pontaumur
Pontgibaud
Pouzol
Prondines
Pulvérières
Puy-Guillaume
Puy-Saint-Gulmier
(Le) Quartier
Queuille
(La) Renaudie
Rentières
Ris
Roche-d'Agoux
Roche-Charles-la-Mayrand
Rochefort-Montagne
Romagnat
Saillant
Saint-Alyre-d'Arlanc
Saint-Alyre-ès-Montagne
Saint-Amant-Roche-Savine
Saint-Angel
Saint-Anthème
Saint-Avit
Saint-Bonnet-le-Bourg
Saint-Bonnet-le-Chastel
Saint-Bonnet-près-Orcival
Saint-Clément-de-Valorgue
Saint-Dier-d'Auvergne
Saint-Diéry
Saint-Donat
Saint-Eloy-les-Mines
Saint-Eloy-la-Glacière
Saint-Etienne-des-Champs
Saint-Etienne-sur-Usson
Saint-Ferréol-des-Côtes
Saint-Floret
Saint-Flour
Saint-Gal-sur-Sioule
Saint-Genès-Champanelle
Saint-Genès-Champespe
Saint-Genès-la-Tourette
Saint-Georges-de-Mons
Saint-Germain-l'Herm
Saint-Germain-près-Herment
Saint-Gervais-d'Auvergne
Saint-Gervais-sous-Meymont
Saint-Gervazy
Saint-Hérent
Saint-Hilaire-les-Monges
Saint-Hilaire
Saint-Jacques-d'Ambur
Saint-Jean-des-Ollières
Saint-Jean-en-Val
Saint-Jean-Saint-Gervais
Saint-Julien-la-Geneste
Saint-Julien-Puy-Lavèze
Saint-Just
Saint-Maigner
Saint-Martin-d'Ollières
Saint-Martin-des-Olmes
Saint-Maurice-près-Pionsat
Saint-Nectaire
Saint-Ours
Saint-Pardoux
Saint-Pierre-Colamine
Saint-Pierre-la-Bourlhonne
Saint-Pierre-le-Chastel
Saint-Pierre-Roche
Saint-Priest-des-Champs
Saint-Quentin-sur-Sauxillanges
Saint-Rémy-de-Blot
Saint-Rémy-sur-Durolle
Saint-Romain
Saint-Sandoux
Saint-Saturnin
Saint-Sauves-d'Auvergne
Saint-Sauveur-la-Sagne
Saint-Sulpice
Saint-Victor-Montvianeix
Saint-Victor-la-Rivière
Saint-Vincent
Sainte-Agathe
Sainte-Catherine
Sainte-Christine
Sallèdes
Saulzet-le-Froid
Sauret-Besserve
Saurier
Sauvagnat
Sauvessanges
Sauviat
Sauxillanges
Savennes
Sayat
Sermentizon
Servant
Singles
Sugères
Tauves
Teilhet
Ternant-les-Eaux.
Thiers
Thiolières
Tortebesse
(La) Tour-d'Auvergne
Tours-sur-Meymont
Tourzel-Ronzières
Tralaigues
Trémouille-Saint-Loup
Trézioux
Valbeleix
Valcivières
Valz-sous-Châteauneuf
Vergheas
(Le) Vernet-Sainte-Marguerite
Vernet-la-Varenne
Verneugheol
Vernines
Verrières
Vertolaye
Virlet
Villosanges
Viscomtat
Vitrac
Viverols
Vodable
Voingt
Vollore-Montagne
Vollore-Ville
Volvic
Youx

Département du Cantal, les communes de :

Albepierre-Bredons	Lastic	Sainte-Anastasie
Allanche	Lavastrie	Saint-Bonnet-de-Condat
Alleuze	Laveissenet	Saint-Flour
Andelat	Laveissière	Saint-Georges
Anglards-de-Saint-Flour	Lavigerie	Saint-Saturnin
Celles	Lugarde	Ségur-les-Villas
Chalinargues	Marcenat	Sériers
Chanterelle	Marchastel	Talizat
(La) Chapelle-d'Alagnon	Mentières	Tanavelle
Charmensac	Montboudif	(Les) Ternes
Chastel-sur-Murat	Montgreleix	Tiviers
Chavagnac	Montchamp	Ussel
Cheylade	Murat	Vabres
(Le) Claux	Neussargues-Moissac	Valuéjols
Coltines	Neuvéglise	Vernols
Condat	Paulhac	Vèze
Coren	Peyrusse	Vieillespesse
Cussac	Pradiers	Villedieu
Dienne	Rézentières	Virargues
Joursac	Roffiac	
Landeyrat	Saint-Amandin	

Département de la Loire, les communes de :

Chalmazel	Jeansagnière	Saint-Bonnet-le-Courreau
(La) Chamba	Lérigneux	Sauvain
(La) Chambonie	Roche	

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

4.1. Éléments déclaratifs

a) Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la collecte, la transformation ou l'affinage de la Fourme d'Ambert est tenu de déposer une déclaration d'identification. Cette déclaration est réceptionnée par le groupement et enregistrée.

La déclaration d'identification est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

b) Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Chaque opérateur transformateur et/ou affineur, à l'exception des producteurs fermiers, fournit au groupement, mensuellement, les volumes de Fourme d'Ambert commercialisés et les volumes de Fourme d'Ambert en stock (fromages affinés et en cours d'affinage), ainsi qu'un récapitulatif en fin d'année.

Chaque producteur fermier fournit au groupement les volumes de Fourme d'Ambert commercialisés et les volumes de Fourme d'Ambert en stock (fromages en cours d'affinage et fromages affinés) annuellement, avant le 15 janvier de l'année suivante.

Les déclarations sont conservées 3 ans en plus de l'année en cours par le groupement.

Le groupement adresse chaque année à l'Institut national de l'origine et de la qualité un courrier concernant notamment les données statistiques relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert ».

4.2. Registres

Les registres permettant d'apporter la preuve du respect du cahier des charges sont tenus par les opérateurs, qui les conservent au minimum 2 ans.
Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages, notamment une comptabilité journalière comportant les entrées et les sorties de lait et fromages ou tout autre document comptable équivalent.
Les producteurs fournissent aux services de contrôle les factures relatives aux achats d'aliments et semences et tout élément (étiquette et emballage) indiquant la composition de ces aliments ou semences. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied.

Les producteurs de lait enregistrent les dates d'entrées et de sorties au pâturage des vaches laitières en lactation.

Les producteurs de lait tiennent à jour un registre d'alimentation précisant notamment la nature et les quantités exprimées en matière sèche des aliments distribués, la période de distribution, les animaux consommateurs.
Les fabricants et les exploitants de cave enregistrent sur une fiche de fabrication ou tout document équivalent les paramètres de la fabrication et de l'affinage nécessaires au contrôle des conditions de production.
Les exploitants de cave d'affinage sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties, portant notamment les indications suivantes : date de piquage, nombre de fromages et indication des lots, date de sortie des caves ou hâloir après période d'affinage.

4.3. Contrôle du produit

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

Les examens sont réalisés par sondage sur des fromages ayant au minimum 28 jours à compter de la date d'emprésurage, selon les procédures décrites dans le plan de contrôle ou d'inspection.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. La production du lait :

a) Définition du troupeau

Le lait destiné à la fabrication de Fourme d'Ambert provient de troupeaux laitiers définis comme suit :

- le troupeau laitier comprend l'ensemble des vaches laitières et les génisses de renouvellement présentes sur l'exploitation ;
- les vaches laitières sont les animaux en lactation et les animaux taris ;
- les génisses sont les animaux compris entre le sevrage et leur première mise-bas.

b) Ration de base

Durant toute l'année, la ration de base des vaches laitières est assurée exclusivement par des fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation.
A compter du 1er janvier 2015, les fourrages récoltés distribués aux génisses proviennent également de l'aire géographique.

Au minimum un mois avant leur entrée en lactation, les génisses sont présentes sur l'exploitation et leur alimentation répond alors aux dispositions fixées par le présent cahier des charges pour l'alimentation des vaches laitières en lactation.
La mesure relative à la provenance de la ration de base du troupeau laitier peut faire l'objet d'une dérogation temporaire accordée par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, pour aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles affectant les ressources fourragères de l'exploitation, reconnus par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau.

La consommation et la distribution de crucifères sous forme de fourrage en vert sont interdites et ce pour l'ensemble des animaux présents sur l'exploitation.
En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 50 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.
Quotidiennement, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 30 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.
Hors période de pâturage, les vaches laitières reçoivent quotidiennement au minimum 3 kg de foin par vache, exprimés en matière sèche. On entend par foin de l'herbe fauchée et séchée avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %.
A compter du 1er janvier 2015, le foin entrant dans l'alimentation du troupeau laitier est stocké sous un abri fixe, dans un endroit sec et isolé du sol.
A compter du 1er janvier 2013, les fourrages ensilés sont stockés sur une aire bétonnée ou stabilisée.

c) Conduite du troupeau et pâturage

L'élevage des vaches laitières en stabulation permanente exclusive pendant la période de pâturage de même que l'élevage hors sol sont interdits.
En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières en lactation est obligatoire. Sa durée ne peut être inférieure à 150 jours par an.
Les surfaces mises à disposition des vaches laitières en lactation au pâturage sont au minimum de 30 ares par vache en moyenne sur la période de pâturage. Les pâturages sont accessibles aux animaux.

d) Compléments et additifs

L'apport de compléments et additifs est limité à 1800 kg de matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières.
Seules sont autorisées dans les compléments distribués aux vaches laitières les matières premières suivantes :

- Tous les grains de céréales, ~~et~~ leurs produits et sous-produits, non traités à la soude caustique ; le maïs grain humide ;
- Les épis de maïs conservés par voie sèche ou humide ;
- Les graines oléagineuses et de légumineuses ; les produits des graines oléagineuses et de légumineuses ; les sous-produits de graines de légumineuses ; les sous-produits des graines ou fruits oléagineux, sans addition d'urée ;
- La luzerne déshydratée ; la pulpe de betterave déshydratée ; le lactosérum ; la mélasse ;
- Les éléments minéraux ; les coproduits de la fabrication d'acides aminés par fermentation ; les sels d'ammonium.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des vaches laitières les additifs suivants :

- conservateurs ; anti-oxygènes d'origine naturelle ; émulsifiants ; stabilisants ; épaississants ; gélifiants ; liants ; anti-agglomérants ; additifs pour ensilage ;

- vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies ; composés d'oligo-éléments.

e) Produits transgéniques

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 « Fourme d'Ambert ». 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.

f) Achat des animaux

Au minimum un mois avant leur entrée en lactation, les génisses et vaches taries achetées sont présentes sur l'exploitation et leur alimentation répond alors aux dispositions fixées par le présent cahier des charges pour l'alimentation des vaches laitières en lactation.
Dans un troupeau laitier, les vaches laitières achetées en cours de lactation auprès d'éleveurs ne respectant pas les conditions de production de l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert » représentent au maximum 10 % de l'effectif des vaches laitières en lactation de l'exploitation sur l'année considérée, ou au maximum 1 vache laitière en lactation sur l'année considérée pour les exploitations ayant moins de 10 vaches laitières sur l'exploitation. Cette mesure peut faire l'objet d'une dérogation accordée par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité en cas de situation sanitaire exceptionnelle reconnue par les autorités compétentes.

g) Stockage du lait

Après la traite, le lait est stocké en tank réfrigéré.

Le stockage du lait à la ferme ne peut excéder 48 heures après la traite la plus ancienne. En cas d'aléas climatiques, cette disposition peut faire l'objet d'une dérogation temporaire accordée par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.
Le dépotage des citernes dans des tanks fixes est obligatoirement réalisé dans l'aire géographique de l'appellation.

5.2. Le lait mis en œuvre

Le fromage est fabriqué à partir de lait de vache emprésuré.

La première intervention, pour la transformation du lait en fromage, a lieu dans les 24 heures après réception à l'atelier.
La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.
La normalisation en matière grasse et l'homogénéisation du lait sont autorisées, la normalisation de la matière protéique est interdite.
La maturation primaire du lait ainsi que le traitement thermique sont autorisés.

5.3. La transformation :

Le persillage de la pâte du fromage est obtenu par l'ensemencement en *Penicillium roqueforti.*
Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits ou au cours de la fabrication sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.
L'emprésurage s'effectue à une température comprise entre 30°C et 35°C. Il est réalisé à l'aide de présure exclusivement.

Les différentes étapes qui interviennent ensuite sont le découpage du « coagulum ou caillé » le brassage, la mise en moule, l'égouttage, le salage réalisé en fin d'égouttage, définies dans les paragraphes suivants :

- Le lait coagulé obtenu dit « coagulum ou caillé » est divisé par découpage en grains d'environ 1 centimètre à 2 centimètres de côté donnant un grain dit « grain de maïs » en fin de travail en cuve.
- Le mélange caillé-sérum subit une série de brassage et de repos jusqu'à l'obtention d'un grain suffisamment égoutté.
- Une partie du lactosérum peut être soutirée avant moulage.
- La mise en moule s'effectue après un premier égouttage sur tapis ou système équivalent pour la production fermière.
- L'égouttage en salle dont la température est comprise entre 18°C et 25°C est réalisé sans pressage, par retournements pendant 24 à 48 heures.
- Le salage est réalisé en fin d'égouttage après démoulage en saumure et/ou au sel sec.

Le piquage destiné à aérer la pâte du fromage pour favoriser le développement du *Penicillium roqueforti* est réalisé à partir du quatrième jour à compter du jour d'emprésurage à une température de salle de 6 à 15°C.

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 interdite.

5.4. Affinage et conservation :

Après piquage suit une période d'affinage de 17 jours minimum en cave ou hâloir, à une température comprise entre 6 et 12°C et une hygrométrie comprise entre 90 à 98 % d'humidité relative.

Les fromages sont ensuite conservés dans une salle à une température comprise entre 0 et 6°C tant que le délai de 28 jours à compter de la date d'emprésurage n'est pas atteint.

Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert » qu'à partir du vingt-huitième jour à compter de la date d'emprésurage.

Le report du caillé ou fromage blanc par quelque moyen que ce soit est interdit.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

5.5. Production fermière

Dans le cas particulier des productions fermières, la fabrication du fromage s'effectue avec du lait cru et entier non normalisé en protéines et matière grasse.
L'emprésurage a lieu 16 heures au maximum après la traite la plus ancienne.
La mise en moule s'effectue après un premier égouttage sur tapis ou système équivalent.

6. LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificités de l'aire géographique

a) Facteurs naturels

L'aire géographique de la Fourme d'Ambert comprend :

- La zone d'origine historique du produit, constituée par les hautes chaumes du Forez, sur la partie sommitale des monts du Forez, aux confins des départements de la Loire et du Puy de Dôme. C'est un ensemble qui présente une unité naturelle bien affirmée tant au point de vue géomorphologique que botanique. Se présentant sous la forme de

vastes étendues dénudées implantées sur un soubassement granitique, les hautes chaumes sont arrosées et soumises à une influence continentale et océanique. Différentes formations végétales y ont été répertoriées, dépendant des conditions stationnelles et de l'exploitation pastorale actuelle et passée : pelouses ou prairies ; landes dominées par la myrtille, la callune et le genêt ; landes associant alchemille des rochers et airelles des marais ; milieux humides et tourbières. Les hautes chaumes sont également le lieu d'implantation des jas ou jasseries (bâtiments d'alpages situés à une altitude supérieure à celle de l'habitat permanent), témoins de l'activité pastorale liée à la fabrication ancestrale de la Fourme.

- La zone périphérique correspondant à l'extension des fabrications au début du XXème siècle. Elle correspond aux secteurs qui de par l'altitude ou la présence de fortes pentes peuvent être associés à une notion de milieu montagnard. Ce sont essentiellement des régions de plateaux cristallins ou volcaniques, entrecoupés de vallées encaissées, dont l'économie est fondée sur l'élevage bovin.

b) Facteurs humains

La fabrication de la Fourme remonte de façon certaine aux temps du haut moyen âge dans la région du Haut-Forez où un système agro-pastoral devait se maintenir jusqu'après la deuxième guerre mondiale.

Cependant des légendes rapportent qu'au temps des gaulois, les druides célébrant leur culte dans les Monts du Forez connaissaient ce fromage et pour M. MAZE, qui fut Directeur de l'Institut Pasteur, la Fourme d'Ambert ou de Montbrison se préparait déjà au pays des Arvernes avant la conquête de César.

C'est au 8ème/9ème siècle que l'on trouve une preuve irréfutable de l'existence de la Fourme d'Ambert ou de Montbrison; en effet sa forme très caractéristique est représentée sur l'une des sept pierres qui surmontent la porte d'entrée d'une ancienne chapelle féodale à la Chaulme, près de SAINT-ANTHEME dans les Monts du Forez.

Le terme Fourme vient du mot "forme", récipient qui sert à contenir le caillé, et reste utilisé pour désigner des fromages montagnards du Centre de la France.
Le berceau de l'aire de production est situé dans les Monts du Forez qui culminent à Pierre-Sur-Haute à 1640 mètres.

Cette région d'altitude, en dépit des difficultés naturelles, a connu une vie pastorale intense, orientée vers la production fromagère à partir de la production laitière de modestes troupeaux. Jusqu'à la dernière guerre mondiale, la production de Fourme exclusivement fermière était réalisée dans les jasseries, équivalent des chalets d'alpages alpins ou des burons auvergnats. Ces jasseries colonisaient les deux versants du même massif montagneux des monts du Forez. Il n'existait alors qu'un seul type de fromage dénommé « Fourme d'Ambert » ou « Fourme de Montbrison », du nom des deux importants marchés situés de part et d'autre du massif.

Au début du XX^{ème} siècle, face au déclin de la production fermière sur les estives foréziennes, des laiteries s'installèrent sur les monts du Forez, notamment sur le versant oriental. En 1950, elles étaient une quinzaine à collecter le lait sur un périmètre quelquefois très réduit.

C'est également au début du XX^{ème} siècle que sont apparus les fabricants de Fourme en dehors de l'aire traditionnelle. Ce fut d'abord à l'ouest du Puy de Dôme (Laqueuille et Rochefort-Montagne) puis dans le Cantal (Murat) et dans la vallée de la Dore (Thiers, Puy de Dôme). Dans les années 1950, s'établirent enfin les fabricants de Saint-Flour (Cantal) et Balbigny (plaine de la Loire).

Parallèlement au déclin de la production fermière et à l'extension de la zone de fabrication, une évolution des techniques de fabrication a eu lieu. Ainsi, le développement de la Fourme s'est accompagné d'un abandon du broyage et salage dans la masse au profit d'un égouttage moins poussé et d'un salage en saumure. D'un seul et même produit dénommé soit « Fourme d'Ambert » soit « Fourme de Montbrison », on s'est dirigé vers un type « Montbrison » caractérisé par un préégouttage, broyage et salage dans la masse du caillé et un type « Ambert » caractérisé par un égouttage réduit et un salage par saumurage et/ou au sel sec en surface.

6.2. Spécificités du produit

La Fourme d'Ambert est un fromage fabriqué avec du lait de vache, à pâte persillée, se présentant sous la forme d'un cylindre de 17 centimètres à 21 centimètres de hauteur, de 12,5 à 14 centimètres de diamètre et d'un poids de 1,9 à 2,5 kilogrammes.
Elle est recouverte d'une fine croûte sèche et fleurie, de couleur gris clair à gris pouvant présenter des moisissures blanches, jaunes et rouges ainsi que des reflets bleutés. La pâte de couleur blanche à crème présente des ouvertures avec un persillage régulièrement réparti de couleur bleue à verte.

Elle possède une texture souple et onctueuse, une saveur fine et parfumée, un goût de laitage accentué par une combinaison de saveurs issues de l'activité des souches de *Penicillium roqueforti*, un goût typé fruité.

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

La Fourme d'Ambert est traditionnellement produite au lait de vache, la production bovine étant la production agricole dominante de ce terroir. Les vaches laitières sont nourries à base d'herbe, principale ressource de l'aire géographique située en zone de montagne.

Les caractéristiques de la Fourme d'Ambert trouvent leur origine dans le système d'exploitation agro-pastoral des monts du Forez, berceau historique de la Fourme d'Ambert. En effet, le format original de la Fourme d'Ambert correspond à une organisation économique et sociale bien particulière du temps des jasseries : les troupeaux de quelques vaches étaient conduits à l'estive à la belle saison, libérant les prés du village qui étaient fanés pour constituer le stock fourrager hivernal. Les soins apportés aux animaux, la fabrication de la Fourme et la garde du troupeau étaient du ressort exclusif des femmes, qui vivaient une partie de l'année à la montagne tandis que les hommes restaient au village pour faire les fenaisons et les moissons. Le format du fromage était ainsi adapté à des troupeaux de petite taille et une main d'œuvre exclusivement féminine. D'autre part, la fabrication du fromage lui confère une certaine aptitude à la conservation, qualité importante à l'époque où les Fourmes produites sur l'estive pendant la période de lactation des vaches constituaient les réserves de lait consommées durant l'hiver.

Les caractéristiques du produit reposent également sur la technologie de fabrication. Au départ uniquement fermière, cette dernière a évolué avec le développement de la production laitière tout en conservant des usages communs à tous les fabricants. La taille des grains de caillé, associée au brassage, va déterminer la cohésion de la pâte et favoriser l'ouverture de cavités, nécessaires au développement du Penicillium roqueforti qui donne le persillage du produit. Ce développement est facilité par le piquage, qui crée des cheminées d'aération à l'intérieur du fromage. Ainsi, la pâte présente des ouvertures avec un persillage régulièrement réparti. Le salage en surface au sel sec ou en saumure va contribuer à finaliser l'égouttage du fromage, stabilisant la forme de la Fourme, et contribue à son goût. La texture souple,

onctueuse et fondante, obtenue notamment grâce à l'absence de broyage et un égouttage, un salage et un affinage adaptés, permet la tenue de la Fourme d'Ambert et sa forme allongée et dressée caractéristique.
Fruit d'un environnement, d'un mode de vie et de techniques fromagères particulières, la Fourme d'Ambert est ainsi l'expression d'une communauté humaine dans un milieu naturel défini.

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (I.N.A.O)
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

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n°882/2004 du 29 avril 2004.

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 de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage de la Fourme d'Ambert *comporte* le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.-

L'apposition du logo AOP est obligatoire.

Tout qualificatif directement accolé au nom de l'appellation d'origine est interdit, exception faite des marques de fabrique ou de commerce particulières.

9. EXIGENCES NATIONALES :

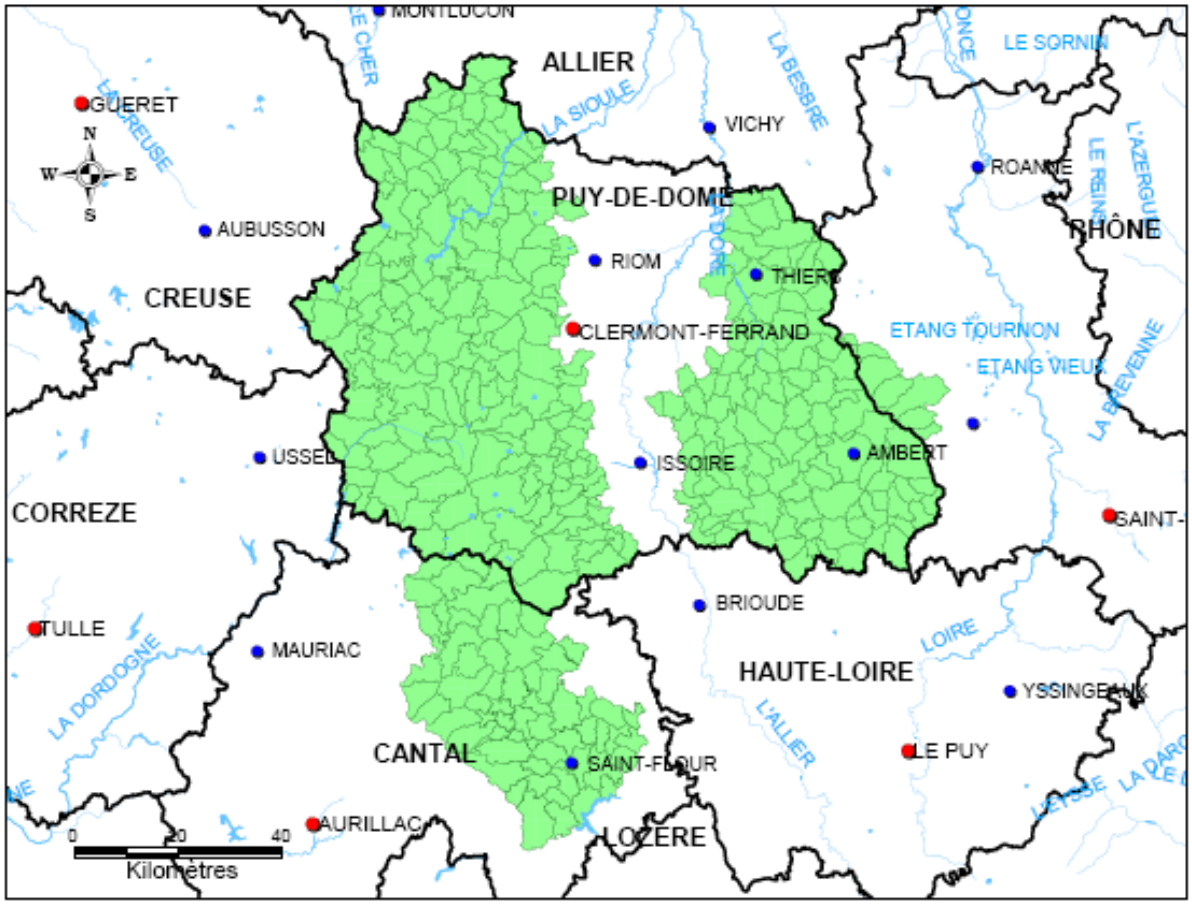
Le tableau des principaux points à contrôler du présent cahier des charges figure ci-après.

Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Production de lait		
Localisation de la production de lait	Production de lait effectuée dans les communes de l'aire géographique de l'appellation	Visuel et/ou Documentaire
Nature du lait	Lait de vache	Documentaire
Origine des fourrages de la ration de base des vaches laitières durant toute l'année	Durant toute l'année, la ration de base des vaches laitières est assurée exclusivement par des fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation.	Visuel et/ou Documentaire
Part d'herbe dans l'alimentation	En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 50 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.	Visuel et/ou Documentaire
Consommation et distribution de crucifères	La consommation et la distribution de crucifères sous forme de fourrage en vert sont interdites et ce pour l'ensemble des animaux présents sur l'exploitation.	Visuel et/ou Documentaire
Pâturage des vaches laitières en lactation	En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières en lactation est obligatoire. Sa durée ne peut être inférieure à 150 jours par an.	Visuel et/ou Documentaire
Système d'élevage	L'élevage des vaches laitières en stabulation permanente exclusive pendant la période de pâturage de même que l'élevage hors sol sont interdits.	Visuel et/ou Documentaire
Transformation fromagère		
Localisation de la fabrication des fromages	La fabrication est effectuée dans les communes de l'aire géographique de l'appellation.	Visuel et/ou Documentaire
Nature du lait	Lait de vache	Documentaire
Preuve de l'origine du lait	Comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait ou tout autre document comptable équivalent	Documentaire
Normalisation de la matière protéique	Interdite	Visuel et/ou Documentaire
Préparation du lait en production fermière	La fabrication du fromage s'effectue avec du lait cru et entier non normalisé en protéines et matière grasse.	Visuel et/ou Documentaire et/ou Analytique

Additifs et auxiliaires de fabrication		Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits ou au cours de la fabrication sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.	Documentaire
Caractéristiques de fabrication	Égouttage avant mise en moule	La mise en moule s'effectue après un premier égouttage sur tapis ou système équivalent pour la production fermière.	Visuel
	Égouttage après mise en moule	Egouttage sans pressage par retournements	Documentaire et/ou Visuel
	Piquage	Le piquage destiné à aérer la pâte du fromage pour favoriser le développement du *Penicillium roqueforti* est réalisé à partir du quatrième jour à compter du jour d'emprésurage.	Documentaire et/ou Visuel
Affinage			
Localisation de l'affinage et de la conservation des fromages jusqu'au 28ième jour à compter de la date d'emprésurage		L'affinage et la conservation des fromages sont effectués dans les communes de l'aire géographique de l'appellation.	Visuel et/ou Documentaire
Affinage en cave	Durée minimale	17 jours minimum après le piquage	Visuel et/ou Documentaire
Age du fromage avant bénéfice de l'appellation d'origine		Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine "Fourme d'Ambert" qu'à partir du vingt-huitième jour à compter de la date d'emprésurage.	Visuel et/ou Documentaire
Contrôle produit			
Caractéristiques organoleptiques		Fromage répondant aux critères produit : format, aspect, avis conforme de la commission chargée de l'examen organoleptique.	Mesure et/ou organoleptique
Caractéristiques physico-chimiques	Matière sèche	Minimum de 50g/100g	Analytique
	Gras sur sec	Minimum de 50g/100g	Analytique

ANNEXE :AIRE GÉOGRAPHIQUE DE L'APPELLATION D'ORIGINE « FOURME D'AMBERT »





Entités administratives

Limites départementales

Réseau hydrographique

AOC Fourme d'Ambert