Cahier des charges de l'appellation d'origine « Selles-sur-Cher »

homologué par le décret n°2011-1604 du 21 novembre 2011, *JORF* du 23 novembre 2011

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Nom : Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adresse : Arborial - 12, rue Henry Rol-Tanguy
TSA 30003 - 93555 MONTREUIL SOUS BOIS
Tél. : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat de Défense et de Promotion du Fromage à Appellation d'Origine "Selles-sur-Cher"
Adresse : 2 bis rue de la Pêcherie - 41130 Selles-sur-Cher
Tél/fax : (33) (0)2.54.97.63.50 / (33) (0)2.54.97.63.50
Courriel : aocsellessurcher@wanadoo.fr

Composition : le conseil d'administration est formé de cinq collèges avec vingt membres maximum :

- Collège des producteurs de lait de chèvre : maximum 4 sièges
- Collège des producteurs fermiers : maximum 4 sièges
- Collège des affineurs : maximum 4 sièges
- Collège des transformateurs : maximum 4 sièges
- Collège des producteurs livrant aux affineurs : maximum 4 sièges

Statut juridique :le Syndicat de Défense et de Promotion du Fromage à Appellation d'Origine "Selles-sur-Cher" est une association interprofessionnelle régie par la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 16 août 1901.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3-fromages

1. NOM DU PRODUIT

« Selles-sur-Cher ».

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Selles-sur-Cher est un fromage au lait de chèvre entier mis en œuvre à l'état cru.
Il a la forme d'un disque à bords biseautés, légèrement tronconique, aplati d'environ 9 cm de diamètre et 3 cm d'épaisseur.

Le Selles-sur-Cher est cendré au charbon végétal qui confère à la croûte une couleur à dominante gris cendré plus ou moins uniforme.

La coupe, de couleur blanc ivoire est mate, lisse, homogène, avec une croûte solidaire, fine et régulière.

Il présente des odeurs de chèvre frais en début de vie qui évoluent vers des notes de type «champignon» et «caprines» en fin d'affinage.

La texture est fraîche, fondante et très légèrement pâteuse.
En bouche, un équilibre salé, acide, amer est présent.
Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 55 grammes.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La production du lait, la congélation du caillé, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique.

Département du Cher (18)

Brinay, Cerbois, Chéry, Dampierre-en-Graçay, Genouilly, Graçay, Lazenay, Limeux, Lury-sur-Arnon, Massay, Méreau, Méry-sur-Cher, Nohant-en-Graçay, Preuilly, Quincy, Saint-Georges-sur-la-Prée, Saint-Hilaire-de-Court, Saint-Outrille, Thénioux, Vignoux-sur-Barangeon

Département de l'Indre (36)

Aize, Anjouin, Bagneux, (Les) Bordes, Buxeuil, Chabris, (La) Champenoise, (La) Chapelle-Saint-Laurian, Diou, Dun-le-Poëlier, Faverolles, Fontenay, Fontguenand, Giroux, Guilly, Issoudun, Langé, Liniez, Lizeray, Luçay-le-Libre, Luçay-le-Mâle, Lye, Menetou-sur-Nahon, Ménétréols-sous-Vatan, Meunet-sur-Vatan, Migny, Orville, Parpeçay, Paudy, Poulaines, Reboursin, Reuilly, Saint-Aoustrille, Saint-Christophe-en-Bazelle, Saint-Florentin, Saint-Georges-sur-Arnon, Saint-Pierre-de-Jards, Saint-Valentin, Sainte-Cécile, Sainte-Lizaigne, Sembleçay, Valençay, Varennes-sur-Fouzon, Vatan, (La) Vernelle, Veuil, Vicq-sur-Nahon, Villentrois

Département du Loir-et-Cher (41)

Angé, Billy, Bourré, Candé-sur-Beuvron, (La) Chapelle-Montmartin, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Châtres-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Chitenay, Choussy, Contres, Cormeray, Couddes, Couffy, Cour-Cheverny, Courmemin, Faverolles-sur-Cher, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Gièvres, Gy-en-Sologne, Langon, Lassay-sur-Croisne, Loreux, Maray, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mennetou-sur-Cher, Meusnes, Millançay, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, (Les) Montils, Montrichard, Mur-de-Sologne, Noyers-sur-Cher, Oisly, Ouchamps, Pontlevoy, Pouillé, Pruniers-en-Sologne, Rilly-sur-Loire, Romorantin-Lanthenay, Rougeou, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Julien-sur-Cher, Saint-Loup, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Sassay, Seigy, Selles-sur-Cher, Seur, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Vallières-les-Grandes, Veilleins, Vernou-en-Sologne, Villefranche-sur-Cher, Villeherviers

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

4.1. Identification des opérateurs

Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation fermier ou laitier, chaque collecteur et chaque atelier d'affinage ou tout autre acteur remplit une "déclaration d'identification" enregistrée par les services du groupement permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs.

4.2. Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Les opérateurs doivent tenir à la disposition de l'organisme de contrôle et du groupement des registres d'entrée et de sortie des fromages ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.
Chaque année, avant le premier février les producteurs fermiers, les affineurs, et les transformateurs doivent communiquer au groupement une déclaration annuelle de production de fromages « Selles-sur-Cher » de l'année précédente.

4.3. Tenue de registres

4.3.1. Traçabilité

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

Chaque opérateur doit assurer la traçabilité de l'alimentation fourragère distribuée aux chèvres en quantité et en surface fourragère concernée. Pour l'alimentation fourragère ne provenant pas de l'exploitation, mais de la zone géographique, un document doit indiquer la nature et la quantité de l'aliment ainsi que l'origine parcellaire.

Producteur de lait :

- Les volumes hebdomadaires de lait destinés à la transformation en «Selles-sur-Cher».

Transformateur :

- Les quantités de lait destinées à la transformation en « Selles-sur-Cher », collectées à chaque tournée et leur provenance ;
- Les quantités de lait transformées en « Selles-sur-Cher » par jour de fabrication ;
- Le nombre de fromages produits destinés à l'appellation d'origine « Selles-sur-Cher »par jour de fabrication.

Affineur :

- Le cas échéant, les quantités et la provenance des fromages achetés en vue de l'affinage, destinés à l'appellation d'origine « Selles-sur-Cher » ;
- Le nombre de « Selles-sur-Cher » affinés / conditionnés.

4.3.2. Suivi du respect des conditions de production

Les opérateurs de l'appellation d'origine « Selles-sur-Cher » tiennent à la disposition des structures de contrôle les documents nécessaires à la vérification des conditions de production.

4.4. Éléments de marquage des produits

Pour les produits revendiquant l'appellation d'origine « Selles-sur-Cher » la traçabilité doit permettre l'identification du producteur sur le colis jusqu'au lieu de vente.

4.5. Contrôle des produits

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.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. La production du lait :

Au niveau de l'exploitation, 80% des chevrettes de renouvellement sont nées et élevées dans l'aire. Toutefois, en cas de circonstances exceptionnelles, une dérogation temporaire à cette disposition pourra être accordée par le directeur de l'INAO, après avis du groupement.

Le lait utilisé provient uniquement des troupeaux composés de chèvre de race Alpine, Saanen ou issues du croisement de ces deux races.

Le désaisonnement de tout ou partie du troupeau est autorisé.

La surface par chèvre est 1.5 m2 en chèvrerie au minimum.

La ration totale des chèvres laitières comporte en moyenne annuelle au minimum 75% d'aliments issus de l'aire géographique, soit au minimum 825 kg de matière sèche issue de l'aire par an.

La ration totale annuelle d'une chèvre laitière comporte au minimum 550 kg de matière sèche de fourrages grossiers.

La surface fourragère représente une surface minimum égale à 1000 m² par chèvre laitière.
Cette surface correspond aux surfaces de l'exploitation et/ou aux surfaces correspondantes pour les fourrages achetés.

Les fourrages autorisés sont :

- Des landes constituées d'espèces spontanées annuelles, vivaces, ou arbustives présentes sur l'aire de production ;
- Des prairies naturelles à végétation spontanée ;
- Des prairies temporaires ou artificielles à base de : dactyle, brome, fétuque élevée, fétuque des prés, fléole, ray-grass italien, ray-grass italien hybride, ray-grass anglais, et leurs croisements ;
- Des fourrages annuels ou dérobées : moha, sorgho fourrager, seigle, fourrager, avoine fourragère, maïs fourrager et méteil ;
- Des légumineuses : luzernes, sain foin, trèfle blanc, trèfle violet, trèfle hybride, trèfle incarnat, trèfle des marais, et autres trèfles, vesces, gesse, lotier et leurs croisements ;
- Les mélanges de graminées ou de graminées légumineuses ;
- Paille ;
- Crucifères, racines et tubercules : colza fourrager, betterave fourragère, chou fourrager, carotte fourragère, topinambour, navet, radis ;
- Des céréales immatures.

Ces fourrages sont produits sur l'aire géographique définie au chapitre 3.

L'utilisation de l'enrubanné est autorisée à condition de ne pas dépasser 350 kg de matière sèche par an et par chèvre laitière. Le taux de matière sèche de l'enrubanné doit être supérieur à 50%.

L'utilisation de l'ensilage d'herbe et de maïs est interdite.
Pour les exploitations utilisant de l'ensilage de maïs à la date d'homologation du cahier des charges, celui-ci est autorisé jusqu'au 31/12/2014.

La ration complémentaire, composée d'aliments concentrés (riches en azote et/ou en énergie) et/ou de fourrages déshydratés, représente au maximum 550 kg de matière sèche distribuée par chèvre laitière et par an. Elle est produite, à hauteur de 275 kg au minimum, dans l'aire d'appellation définie au chapitre 3.

Les aliments concentrés se présentent exclusivement sous forme de :

- Matières premières en l'état constituées de :

    - Graines de céréales brutes, aplaties ou concassées (seigle, blé, orge, triticale, maïs, avoine, escourgeon, épeautre, sarrasin) ;
    - Graines brutes, aplaties, concassées ou extrudées d'oléo protéagineux (soja, colza, tournesol, pois, vesce, féverole, lupin, lentille, noix trituré dans l'aire d'appellation définie au chapitre 3, lin).

- Aliments composés constitués de :

    - graines et produits provenant de la transformation des céréales ;
    - graines et produits provenant de la transformation des oléo protéagineux ;
    - graines et produits provenant de la transformation des légumineuses ;
    - produits de la fabrication du sucre : pulpe de betteraves, mélasse liquide ;
    - tourteaux de tournesol, lin, colza, soja, soja extrudé, arachide ;
    - matières grasses d'origine végétale ;
    - compléments nutritionnels : minéraux, oligo-éléments, vitamines ;
    - protéines liquides ou solides : issues de la fabrication d'acides aminés ou coproduit de la levurerie ;
    - additifs.

Le lactosérum issu de la ferme peut être redistribué aux chèvres.
Produits laitiers: poudre de lait (autorisés pour les jeunes animaux de moins de 6 mois).

Le système alimentaire « paille – concentrés » est interdit.

En cas de pénurie accidentelle de fourrage et/ou de matières premières de la ration complémentaire notamment due à des aléas climatiques, et afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau, le Directeur de l'INAO peut à titre temporaire, autoriser des achats de fourrages ou de matières premières provenant de l'extérieur de l'aire.

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 Selles-sur-Cher.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

5.2. La transformation

Le Selles-sur-Cher est obtenu à partir de lait de chèvre entier cru additionné d'une faible quantité de présure, principalement par caillé lactique. L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.

Le stockage du lait sur la ferme ne peut excéder 2 jours. La maturation du lait avant l'emprésurage est autorisée.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Le temps de caillage est compris entre 18 et 48 heures à une température inférieure à 25°C.

Le tranchage du caillé est autorisé.

L'élimination du sérum est réalisée manuellement ou par pompage par le dessus.

Le moulage est réalisé manuellement avec un caillé pré-égoutté ou non.

Le pré égouttage sur toile est interdit.

Selon les pratiques fromagères (quantité de sérum éliminée, réintégration de caillé de report) le mélange caillé sérum est autorisé avant moulage.

Ce mélange est manuel ou mécanique pour préserver la qualité et l'homogénéité du caillé.

Cette opération peut être réalisée avec un mélangeur ayant une vitesse n'excédant pas 40 tours/min et un temps de 10 minutes maximum.

Le report de la production sous forme de caillé congelé est autorisé pour une réincorporation à un pourcentage de 50% maximum.

Le caillé destiné à la congélation ne doit pas avoir une teneur en extrait sec supérieure à 30%.

L'utilisation du caillé congelé est interdite sur la période du 1er avril au 31 juillet de l'année en cours.

La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières et des fromages frais est interdite à l'exception du caillé dans la limite des dispositions ci-dessus.

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, le charbon végétal, les cultures inoffensives issues du commerce ou cultivées à partir de la flore originelle du lait (lactosérum, lacto-fermentation…) de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

L'utilisation de souches pures de ferment est interdite.

Les moules perforés sont de forme tronconique. Les dimensions intérieures sont les suivantes : diamètre de base de 9,3 cm à 9,6 cm avec un angle entre le fond et les bords du moule de 94 à 96°.

Le démoulage intervient 18 à 48 heures après l'opération de moulage.

L'intervalle entre l'emprésurage et le démoulage (correspondant aux opérations de caillage et d'égouttage en moules) est compris entre 44 et 72 heures.

Au cours ou après le démoulage, les fromages sont salés et cendrés avec du charbon végétal.

Le salage est interdit dans la masse avant moulage. Le salage doit être réalisé en surface avant ou après démoulage.

En production fermière, le fromage de Selles-sur-Cher est fabriqué, avec du lait cru de 24 heures maximum après la première traite, sans apport de caillé congelé.

5.3. Affinage

La durée d'affinage est de dix jours au minimum à compter de l'emprésurage.

Cet affinage a lieu dans les locaux dont la température est supérieure ou égale à 10°C.

Pour les affineurs, la période de transport et de stockage à une température positive et inférieure à 10°C ne peut excéder 48 heures et n'est pas prise en compte dans la durée minimum d'affinage.

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

6. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificités de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

Située à l'ouest du massif forestier de la Sologne et à la jonction de la Touraine, du Berry et de la Sologne, l'aire de production de Selles-sur-Cher s'étend sur un vaste plateau coupé dans le sens est-ouest par la vallée du Cher.

Sur la rive sud de cette rivière s'étend la région du Boischaut, sur la rive nord, la partie méridionale de la Gâtine tourangelle.

Les replats de la Gâtine tourangelle présentent de vastes dépôts de limons appelés localement "bournais" ; les sols développés sur ces formations sont des sols bruns lessivés, limoneux ou argilo-siliceux, le plus souvent hydromorphes et mal structurés. Le substrat, constitué des calcaires de Beauce, apparait en situation de pentes. Les sols, appelés "perruches", sont des sols bruns, faiblement lessivés, profonds, fortement chargés en éléments grossiers (silex, cosses, quartz) qui peuvent être hydromorphes en pentes faibles. Les paysages largement ouverts alternent avec des secteurs plus bocagers où l'élevage est plus présent.

La vallée du Cher est caractérisée par le tuffeau jaune de Touraine (Turonien). Des sols bruns calciques ou sablo-limoneux reposent sur ces pentes ou dans les vallées secondaires. L'activité agricole est largement orientée vers la viticulture.

Le Boischaut est occupé par des calcaires à silex où affleurent également des limons de plateaux. Les sols bruns calcaires sont moyennement profonds, limono-argilo-sableux. Les systèmes d'exploitation sont largement orientés vers la polyculture et l'élevage.

A l'est, sur une partie de la Sologne massivement déboisée au XIXème siècle, la viticulture s'est développée sur des sols bruns, profonds, souvent humides, de texture limono-sableuse, sablo-argileuse ou argilo-sableuse sur argile. L'élevage caprin s'est développé, en complément de l'activité viticole, sur les sols lessivés profonds, sablo-limoneux, battants et humides.

Sur les franges pauvres et difficiles de ces différentes régions, l'élevage caprin, très anciennement implanté, constitue l'une des seules possibilités de valoriser ces terres.

C'est aussi une zone de transition entre la Touraine et le Berry. La vallée du Cher constitue en effet un axe de communication très important dans le sens est-ouest qui a marqué l'histoire des hommes par le biais des flux humains (notamment mariages entre Solognots et Tourangeaux impliquant des transferts d'usages et de savoir-faire fromagers) et des flux commerciaux (axe commercial Nantes-Lyon). Cela a favorisé le développement d'une économie caprine toujours très présente.

L'aire de production est caractérisée par un climat océanique altéré, dont l'influence continentale s'affirme progressivement selon un gradient ouest-est. Les précipitations moyennes varient entre 650 et 750 mm/an et sont bien réparties sur l'ensemble de l'année. Les températures sont clémentes avec des différences de températures hivernales et estivales relativement marquées (température moyenne de 4,8°C en janvier et de 18,9°C en juillet). Les hivers doux et les étés rarement séchants permettent la culture des nombreuses plantes céréalières et fourrages, nécessaires à l'alimentation caprine.

6.1.2. Facteurs humains

Le Selles-sur-Cher était au départ une production domestique réalisée le plus souvent par des femmes, qui adoptèrent une technologie lactique, avec des temps technologiques souples, davantage compatible avec les autres obligations de la ferme et de la famille.
C'est dans le cellier, pièce attenante à la ferme, en surface et souvent située au Nord, que le fromage était entreposé pour être affiné. L'utilisation de cendre, puis de poudre de charbon de bois mélangée à du sel, sécurisait la qualité pendant l'affinage.

A la fin XIXème siècle, les ramasseurs de produits de la basse-cour, appelés coquetiers, passaient régulièrement à la ferme pour collecter les œufs et les volailles et prirent l'habitude de ramasser en même temps les fromages.

Certains se spécialisèrent dans cette activité, en ramassant les fromages frais afin de les cendrer et de les affiner avant leur commercialisation.
Le principal centre de collecte et de revente de ces fromages était la ville de Selles-sur-Cher. Les fromages ont été par la suite dénommés par le nom du lieu de leur affinage.

Ainsi, dans les livres de compte des affineurs de la région, on retrouve l'emploi régulier du mot "Selles" pour désigner ces fromages par opposition au type "carré" désignant la forme pyramidale. Ce sont les affineurs qui vont normaliser la forme du fromage, en imposant des dimensions de moules aux producteurs.

Au début du XXème siècle, la demande de fromages de chèvre tend à croître pour approvisionner les cités plus industrielles : Tours, Blois, Vierzon, Châteauroux, Paris, Lyon, etc.
La demande urbaine en produits caprins allant de pair avec un développement des techniques d'élevage (stabulation libre, machine à traire, introduction des races Alpine et Saanen pour améliorer les souches locales) et des moyens prophylactiques et vétérinaires (antiparasitaires, antibiotiques) va rapidement contribuer à une spécialisation des producteurs caprins, tant laitiers que fermiers (vendeurs directs ou livrant à un affineur) et à la création de laiteries coopératives.
Dès 1935, les professionnels locaux se sont intéressés à valoriser cette production, notamment en recherchant le bénéfice d'une appellation "Selles-sur-Cher".

Par lettre du 13 décembre 1936, le Président de la Chambre d'Agriculture du Loir-et-Cher saisissait au nom des producteurs, le ministre de l'agriculture d'une demande de reconnaissance en appellation d'origine des fromages dit de "Selles-sur-Cher et de Vendôme". Cette demande était confirmée par une délibération du conseil municipal la ville de Selles-sur-Cher en date du 28 février 1937, émettant le vœu que les fromages de chèvres de la région de Selles-sur-Cher soient considérés comme des fromages de fabrication "locale".

Les exploitations où les affineurs ramassent les fromages sont initialement de petites exploitations de polyculture élevage : céréales, vignes, bovins, ovins. Les troupeaux sont constitués de 5 à 15 chèvres, et rares sont ceux qui dépassent de plus de 20 bêtes, le maximum étant d'une quarantaine.

Mais la profession s'organise et un encadrement technique se met peu à peu en place. En 1958, le Syndicat Caprin du Loir-et-Cher édite en association avec le Syndicat des Eleveurs de Chèvres de Touraine, un bulletin d'information, "La Chèvre". Toujours diffusé, ce magazine, vecteur d'informations techniques et économiques, va progressivement toucher les éleveurs caprins de toute la France. Parallèlement, les négociants affineurs se regroupent au sein d'une organisation syndicale propre et discutent des moyens à mettre en œuvre pour structurer la production de fromage.

Rassemblant ces différentes initiatives, le "Syndicat de Défense du Fromage de Selles-sur-Cher" est créé le 26 janvier 1972, de la volonté du syndicat des éleveurs du Loir-et-Cher.

Entre 1972 et 1975, ce syndicat met en place les bases "d'un contrôle de qualité", qui sera codifié dès 1973 sous l'égide du service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité de Blois.

Les exploitations se spécialisent peu à peu, les effectifs croissent et la production de fromage, mieux encadrée, devient plus importante. Le Selles-sur-Cher, qui était initialement un produit d'appoint devient un objectif de production à part entière.

L'AOC Selles-sur-Cher est reconnue en appellation d'origine par le décret du 21 avril 1975. Cet évènement consacre les efforts entrepris par toute une filière sur plus d'une cinquantaine d'année.
Depuis cette reconnaissance, les volumes revendiqués sont en croissance constante. La forme du fromage (facilité de découpe) et le poids adapté aux usages de consommation sont deux atouts plaçant le Selles-sur-Cher dans un créneau économique alliant tradition et praticité.

Actuellement, les productions issues de la chèvre constituent un revenu non négligeable dans des systèmes mixtes où la viticulture, l'élevage bovin ou la céréaliculture complètent l'atelier caprin, voire l'essentiel des ressources pour des exploitations très spécialisées.

6.2. Spécificités du produit

Le Selles-sur-Cher est un fromage élaboré à partir de lait de chèvre entier et cru, faiblement emprésuré, sur la base d'un caillé lactique. Il se distingue par :

- sa forme tronconique caractéristique ;
- sa pâte fine, franche, blanche ;
- son caractère lactique qui diminue progressivement lors de l'affinage ;
- son salage le plus souvent réalisé avec un mélange de sel et de poudre de charbon végétal ;
- sa couverture homogène et régulière, qui évolue du gris-blanc en début d'affinage vers le gris-bleuté en s'affinant. Elle est principalement constituée de *Géotricum* et de levures. Des taches bleues, principalement de *Penicillium*, peuvent apparaître au cours de l'affinage.

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

Dans les différents secteurs aux potentialités agronomiques faibles, la chèvre est très vite apparue comme la "vache du pauvre", permettant une valorisation de terres pauvres.

Les terroirs sableux et argilo-sableux de la Sologne occidentale et de la vallée du Cher ainsi que le climat de cette région imposent des systèmes fourragers particuliers, assis sur la production de fourrages secs, bases de la ration alimentaire des chèvres. La nécessité de produire des fourrages secs s'est accompagnée de la mise en valeur de prairies de faible intérêt agronomique (exemple des plaines humides du Fouzon), enracinant ainsi une production caprine dynamique dans des zones peu favorables aux autres productions. Encore aujourd'hui, des installations en production caprine sur ces secteurs ont lieu et bénéficient d'un faible intérêt de ces terres par la céréaliculture qui monopolise les "bonnes terres".

Les exigences en autonomie fourragère introduites dans le cahier des charges pérennisent la tradition d'une alimentation des troupeaux basée sur les cultures herbagères.

Mais il faut également souligner que la flore lactique du milieu environnant qui, sitôt la traite, va ensemencer naturellement le lait et favoriser le développement d'arômes spécifiques du Selles-sur-Cher, constitue un facteur très important de sa spécificité.

Les éleveurs, en sélectionnant des chèvres adaptées au milieu et aux conditions d'alimentation, et capables de fournir un lait de bonne qualité fromagère, permettent au fromager d'exprimer les particularités portées par l'alimentation et la flore microbienne des laits. Dans ce sens, l'autonomie alimentaire, le respect d'un minimum de fibrosité de la ration (taux de cellulose), l'élevage des chevrettes de renouvellement (maitrise génétique) sur l'aire géographique sont des gages de maintien de ces savoir-faire.

La normalisation du format du fromage est le fait des relations avec les affineurs. Le Selles-sur-Cher est, pour un fromage lactique, un fromage de taille relativement importante. Le type de moule traditionnellement utilisé (moule avec fond), le temps de caillage (18 à 48 heures à une température inférieure à 25°C) et le temps d'égouttage dans les moules induisent l'entrée en affinage d'un caillé relativement humide.

Si, au départ, le passage dans la cendre facilitait la conservation des fromages dans le cellier puis dans le hâloir, aujourd'hui, la cendre végétale et le sel forment avec la flore de surface de la croûte un complexe qui régule les échanges avec une cave maintenue à température relativement élevée et constante (pendant au moins 10 jours). Cette technique participe à la texture de la pâte et au développement des arômes.

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

7.1. Organisme certificateur

Qualisud, Certifications labels contrôles
Adresse : 15 Avenue de Bayonne 40500 Saint-Sever
Tél.: (33) (0)05.58.06.15.21
Télécopieur: (33) (0)05.58.75.13.36
Courriel: qualisud@wanadoo.fr
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)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Tout Selles-sur-Cher commercialisé sera obligatoirement étiqueté selon les dispositions suivantes.

L'étiquetage des fromages doit comporter le nom de l'appellation d'origine « Selles-sur-Cher » inscrit en caractères de dimension au moins égale au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette. L'étiquetage comporte également le logo A.O.P.

La mention « Fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière est autorisée, lorsque le fromage est fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. L'affinage en dehors de l'exploitation agricole est autorisé. Dans ce cas, doivent être ajoutés la mention « fabriqué à la ferme », accompagné du nom de l'affineur précédé de la mention « affiné par… ».

9. EXIGENCES NATIONALES :

Tableau des principaux points à contrôler

Objectifs / Points clefs	**Exigences**	**Méthode d'évaluation**
Point à maîtriser	**Valeurs de référence**	**Documents associés**
Localisation de l'atelier de production et de transformation	Atelier dans la zone d'appellation d'origine	Contrôle documentaire
Autonomie alimentaire	75% de la ration totale de la chèvre laitière doit être issus de la zone géographique soit 825 kgs de matière sèche/chèvre laitière/an	Contrôle documentaire
Transformation	Fabrication traditionnelle : caillage entre 18 et 48 h à une température inférieure à 25°C, démoulage entre 18 et 48h	Contrôle documentaire
Dimension des moules	Moule de forme tronconique percée de trous, Diamètre de base 9, 3 à 9,6 cm, avec un angle de fond/bord 94 à 96 °	Contrôle documentaire
Cendrage	Charbon végétal	Contrôle documentaire
Affinage	Durée d'affinage minimum 10 jours Température supérieure à 10°C	Contrôle documentaire
Report	Utilisation maximale de 50% de caillé congelé de 30% maximum d'ES	Contrôle documentaire
Contrôle sur le produit	Avis conforme de la commission examen organoleptique	Examen organoleptique

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

HOMOLOGUÉ PAR LE DÉCRET N°2011-1605 DU 21 NOVEMBRE 2011, *JORF* DU 23 NOVEMBRE 2011

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Nom : Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adresse : Arborial - 12, rue Henry Rol-Tanguy
TSA 30003 - 93555 MONTREUIL SOUS BOIS
Tél. : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom :Syndicat des Producteurs de Pélardon (S.P.P.)
Adresse : Maison des Agriculteurs B - Mas de Saporta - CS 40022 - 34 875 Lattes cedex
Tél. : (33) (0)4 67 06 23 57
Fax : (33) (0)4 67 92 70 01
Courriel : peladon-aoc@lr-elevage.com

Composition : producteurs, transformateurs et affineurs.

Nature juridique : association régie par la loi du 1er juillet 1901

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3-fromages

1. NOM DU PRODUIT

Pélardon.

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Pélardon est un fromage :

- à pâte molle,
- au lait de chèvre cru,
- de forme cylindrique à bords arrondis.

Son poids est supérieur à 60 grammes à 11 jours à compter de l'emprésurage.

Son diamètre est compris entre 60 et 70 mm.

Sa hauteur est comprise entre 22 et 27 mm.

Il contient au minimum 40 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage et 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

Sa croûte est fine, couverte en partie ou en totalité, de moisissures jaune pâle, blanches ou bleues.

La pâte est de couleur blanc ivoire, de texture homogène et d'aspect lisse à la coupe ; elle peut

être cassante après un affinage prolongé.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La production de lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement sont effectués dans l'aire géographique.

L'aire géographique s'étale sur les cinq départements que sont :

Département de l'Aude

communes de Aragon, Bize-Minervois, Brousses-et-Villaret, Bugarach, Cabrespine, Camps-sur-l'Agly, Caudebronde, Caunes-Minervois, Caunettes-en-Val, Citou, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cuxac-Cabardès, Davejean, Dernacueillette, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Fajac-en-Val, Félines-Termenès, Fontiers-Cabardès, Fournes, Fraisse-Cabardès, Ilhes-Cabardès (Les), Labastide-en-Val, Labastide-Esparbairenque, Lairière, Lanet, Laroque-de-Fa, Lastours, Limousis, Maisons, Mas-Cabardès, Massac, Mayronnes, Miraval-Cabardès, Montgaillard, Montjoi, Montolieu, Mouthoumet, Palairac, Rieux-en-Val, Roquefère, Rouffiac-des-Corbières, Saint-Denis, Saint-Pierre-des-Champs, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Salza, Saint-Martin-des-Puits, Soulatgé, Talairan, Taurize, Termes, Tourette-Cabardès (Les), Trassanel, Trausse, Vignevieille, Villanière, Villar-en-Val, Villardonnel, Villeneuve-Minervois, Villerouge-Termenès, Villetritouls).

Département du Gard :

communes de Aigaliers, Aiguèze, Alès, Allègre (sections B1 à B6, C1 à C4), Alzon, Anduze, Argilliers, Arphy, Arre, Arrigas, Aujac, Aulas, Aumessas, Avèze, Bagard (sections AB, AC, AD, AE, AN), Barjac (sections B1 à B6), Baron, Bastide-d'Engras (La), Belvezet, Bernis (sections ZI, ZH, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP), Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Bonnevaux, Bordezac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Bragassargues, Branoux-les-Taillades, Bréau-et-Salagosse, Brouzet-lès-Alès, Brouzet-lès-Quissac, Bruguière (La), Cabrières, Cadière-et-Cambo (La), Calmette (La), Calvisson (sections A et F*),* Cannes-et-Clairan, Capelle-et-Masmolène (La), Carnas, Carsan, Cassagnoles, Castillon-du-Gard, Caveirac, Cavillargues, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Clarensac, Collias, Collorgues, Colognac, Combas, Concoules, Connaux, Conqueyrac, Corbès, Corconne, Cornillon, Courry, Crespian, Cros, Dions, Domessargues, Dourbies, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Estréchure (L'), Euzet, Flaux, Foissac, Fons, Fons-sur-Lussan, Fontarèches, Fressac, Cagnières, Gajan, Garn (Le), Gaujac, Générargues, Génolhac, Goudargues, Grand-Combe (La), Issirac, Lamelouze, Langlade, Lasalle, Laval-Pradel, Laval-Saint-Roman, Lédenon (sections B1, B2, C1 à C3, D1 à D3, E1), Liouc, Logrian-Florian, Lussan, Mages (Les), Malons-et-Elze, Mandagout, Marguerittes (sections AB, AC, AD, BC, BD, BE, BH), Mars, Martinet (Le), Maruèjols-lès-Gardon, Massillargues-Attuech (sections AD, AE), Mauressargues, Méjannes-le-Clap, Meyrannes, Mialet, Milhaud (sections AB, AC, AD, AE, AH, AI), Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montagnac, Montaren-et-Saint-Médiers, Montclus, Montdardier, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulezan, Nîmes (sections AB, AC, AD, AE, AH, AI, AM, AN, AO, AP, AR, AS, AT, AV, AW, AX, AY, AZ, BA, BC, BD, BE, BH, BI, BK, BL, BM, BN, BO, BP, BR, BS, BT, BV, BX, BY, CE), Notre-Dame-de-la-Rouvière, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Parignargues, Peyremale, Peyroles, Pin (Le), Plantiers (Les),

Pommiers, Pompignan, Ponteils-et-Brésis, Portes, Pougnadoresse, Poulx, Pouzilhac, Puechredon, Pujaut (sections A1, A4, B1 à B3, C3), Quissac, Remoulins, Rivières, Robiac-Rochessadoule, Rochefort-du-Gard (sections A1 à A3), Rochegude (sections B1 à B4), Rogues, Roque-sur-Cèze (La), Roquedur, Rousson (sections AA, AB, AC, AD, AE, AH, AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP AR, AS, AT AW, AX, CC, CD, CE, CH, CI, CK, CL), Rouvière (La), Sabran, Saint-Alexandre (sections C1, C2, D2), Saint-Ambroix, Saint-André-d'Olérargues, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bauzély, Saint-Bénezet, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Brès, Saint-Bresson, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Geniès-de-Malgoires, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjean (sections B1 à B3, C1 à C3, ZB), Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Julien-de-Peyrolas (sections A1, A2, C2), Saint-Julien-les-Rosiers, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire-des-Gardies (sections A1, A2, A3), Saint-Paul-la-Coste, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson (sections AM, AN), Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sauveur-Camprieu, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Saint-Siffret, Saint-Théodorit, Saint-Victor-des-Oules, Saint-Victor-la-Coste, Sainte-Anastasie, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Salazac, Salles-du-Gardon, Sanilhac-Sagriès, Sardan, Saumane, Sauve, Sauveterre (sections AA, AB, AO, AN, BB, BE, BH, BI), Sauzet, Sénéchas, Serviers-et-Labaume, Seynes, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Tharaux, Thoiras, Tornac, Tresques (sections AB, AC, AP, AR), Uzès, Vabres, Vallabrix, Vallérargues, Valleraugue, Valliguières, Verfeuil, Vernarède (La), Vers-Pont-du-Gard, Vic-le-Fesq, Vigan (Le), Villeneuve-lès-Avignon (sections AB, AC, AD, AE, AV), Vissec).

Département de l'Hérault

Communes de Agel, Agonès, Aigne, Aigues-Vives, Aires (Les), Arboras, Argelliers, Assas, Assignan, Aumelas, Avène, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Boissière (La), Bosc (Le), Bousquet-d'Orb (Le), Brenas, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Cambon-et-Salvergues (sections OE, OF, OG, OH, OI), Camplong, Carlencas-et-Levas, Castanet-le-Haut, Caunette (La), Causse-de-la-Selle, Caussiniojouls, Cazevieille, Cazilhac, Ceilhes-et-Rocozels, Celles, Cessenon-sur-Orb (sections AN, AO, AP, AR, AS, AT, AW), Cesseras, Claret, Clermont-l'Hérault, Colombières-sur-Orb, Combaillaux, Combes, Courniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Félines-Minervois, Ferrals-les-Montagnes, Ferrières-les-Verreries, Ferrières-Poussarou, Fontanès, Fos, Fozières, Fraïsse-sur-Agout, Ganges, Gorniès, Grabels, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lacoste, Lamalou-les-Bains, Laroque, Lauret, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lieuran-Cabrières, Livinière (La), Lodève, Lunas, Mas-de-Londres, Matelles (Les), Mérifons, Minerve, Mons, Montarnaud, Montesquieu, Montoulieu, Montpeyroux, Moules-et-Baucels, Mourèze, Murles, Murviel-les-Montpellier, Neffiès, Notre-Dame-de-Londres, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pézènes-les-Mines, Pierrerue (sections AB, AC, AD, AE, AH, AI, AK), Plans (Les), Poujol-sur-Orb (Le), Poujols, Pradal (Le), Prades-sur-Vernazobre (sections AB, AC, AD, AE, AI, AH, AK, AL, AM, AV, AW, AX, AY), Prades-le-Lez, Premian, Puech (Le), Puéchabon, Rieussec, Riols, Roquebrun, Roqueredonde, Roquessels, Rosis, Rouet, Roujan (sections AL, AM, AN, AO), Saint-André-de-Buèges, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Chinian (sections AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP),

Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint-Gely-du-Fesc, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arcon, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Mathieu-de-Treviers, Saint-Maurice-Navacelles (sections AB, AK, AL, AM, AN, AO), Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Pargoire (sections AO, AP, AR, AS, AT, AX), Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Privat, Saint-Saturnin, Saint-Vincent-d'Olargues, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Salasc, Sauteyrargues, Siran, Sorbs (section AE), Soubès, Soumont, Taussac-la-Billière, Tour-sur-Orb (La), Triadou (Le), Usclas-du-Bosc, Vacquières, Vailhan, Vailhauquès, Valflaunès, Valmascle, Vélieux, Vieussan, Villemagne, Villeneuvette, Villeveyrac (sections B1 à B3, C1 à C3, C5, D8), Viols-en-Laval, Viols-le-Fort).

Département de la Lozère

Communes de Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bastide-Puylaurent (La), Bédouès, Bondons (Les), Cassagnas, Cocurès, Collet-de-Dèze (Le), Florac (sections A, AA, AB, AC, B1 à B4, C1, C2), Fraissinet-de-Fourques (sections A3 à A5, B1 à B4, C1 à C3, D1), Fraissinet-de-Lozère, Gabriac, Gatuzières (sections C1, C2, D1 à D3, E1, E2, F1 à F3), Ispagnac (sections B1 à B5, C, D1, D2, E2), Meyrueis (sections C2, C4, D1 à D8, E1 à E4, F1 à F9, G1 à G9, H4, H5, 1), Moissac-Vallée-Française, Molezon, Pied-de-Borne, Pompidou (Le), Pont-de-Montvert (Le), Pourcharesses, Prévenchères, Quézac (sections B1, B2, B6, C1, C2, E1 à E3, D1 à D3), Rousses (Les), Saint-Andéol-de-Clerguemort, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-du-Valdonnez (sections AA, B1, B2, C1, C2, D), Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Frézal-de-Ventalon, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-d'Arpaon, Saint-Julien-des-Points, Saint-Laurent-de-Trèves (sections A2, A3, B1 à B6, C1 à C3), Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Maurice-de-Ventalon, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Salle-Prunet (La), Vebron (sections C1 à C8, D1 à D5), Vialas, Villefort).

Département du Tarn

Commune de Murat-sur-Vèbre (sections I1 à I4).

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

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.

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Pélardon » doit adresser une déclaration d'identification au groupement notamment en vue de son habilitation suivant le modèle type approuvé par le Directeur de l'INAO.

Cette déclaration permet l'identification de l'ensemble des opérateurs intervenant dans le processus d'élaboration du « Pélardon» ainsi que de leurs outils de production par les services de contrôle. Elle permet de connaître à la fois la localisation géographique et l'organisation des moyens de production.

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur :

Producteur laitier :
- registre de chèvrerie ou d'élevage,
- cahier de traite,
- bons de collecte,
- carnet de pâturage.

Producteur de fromage frais et producteur fermier :
- registre de chèvrerie ou d'élevage,
- cahier de traites,
- registre de fromagerie,
- registre des ventes,
- carnet de pâturage.
-

Entreprise d'affinage :
- document d'apport,
- registre de fromagerie,
- registre des ventes ou équivalent.

Entreprise de transformation :
- carnet de collecte,
- registre de fromagerie,
- registre des ventes.

Tout opérateur habilité est tenu de déposer auprès de l'ODG tous les ans :
- une déclaration de production de lait,
- une déclaration de transformation,
- une déclaration reprenant les quantités commercialisées en AO.

Tout opérateur, le cas échéant, peut adresser à l'ODG une déclaration de non-intention de production qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. La production de lait

Le lait utilisé doit provenir de troupeaux constitués de chèvres de race :
- Alpine,
- Saanen,
- Rove
- ou issues de croisements de ces races.

L'alimentation des chèvres est basée sur l'utilisation des parcours.

Les chèvres doivent pâturer de façon régulière sur les parcours de l'aire géographique, durant au moins 210 jours par an pour les élevages situés à une altitude inférieure à 800 mètres et au moins 180 jours par an pour les élevages situés à une altitude supérieure ou égale à 800m.

L'éleveur doit disposer d'au moins 2 000 m² de pâturage ou de parcours par chèvre, situés dans l'aire géographique.

Les fourrages pâturés sont les espèces spontanées annuelles ou vivaces, arborées, arbustives ou herbacées, les prairies permanentes à flore autochtone et les prairies temporaires de graminées, légumineuses ou mixtes.

La distribution de foin et la complémentation de la ration sous forme de céréales et de tourteaux sont autorisées.
Pour l'alimentation des troupeaux, sont interdits :

- les ensilages de tous types et les fourrages conservés par le procédé de l'enrubannage.
- les crucifères cultivées, les drêches et les déchets de légumes ou de fruits provenant de l'industrie.
- les régimes à base de paille et de luzerne déshydratée.
- les pailles ammoniaquées.
- les protéines d'origine animale.

Toutefois, le lactosérum de fromagerie frais produit sur l'exploitation est autorisé.

Les vitamines et minéraux sont autorisés.

La quantité d'aliment concentré distribuée à l'ensemble du troupeau caprin présent sur l'exploitation, y compris les chevrettes de renouvellement et les animaux non productifs ou taris, est limitée sur une année à 400 grammes par litre de lait de chèvre produit.

Le foin distribué doit, en priorité, provenir de l'aire d'appellation. Toutefois, l'achat de fourrage à l'extérieur est autorisé en cas de production insuffisante par le Directeur de l'INAO.

La claustration permanente des animaux dans les bâtiments d'élevage est interdite.

5.2. La fabrication du fromage

Le Pélardon est un fromage obtenu par coagulation lente, essentiellement lactique et égouttage spontané de lait de chèvre cru et entier non normalisé en protéines ni en matières grasses.

Le lait peut être stocké au maximum 48 heures à 4°C pour les entreprises ou au maximum 15 heures à 14°C pour les fabrications fermières.

L'addition de lait concentré, de lait en poudre, d'arômes et de colorants ainsi que l'application de traitements d'ultrafiltration et de micro-filtration 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.

Le lait est ensemencé en ferments lactiques, à partir de lactosérum issu de la fabrication précédente. L'utilisation de ferments sélectionnés du commerce n'est autorisée qu'en début de lactation, en cas d'interruption de fabrication ou pour les opérateurs collectant du lait.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

L'emprésurage peut se faire soit après la traite, soit une fois par jour, à l'aide de présure. La dose de présure doit être inférieure à 1 ml pour 10 litres de lait. L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.

Le temps de caillage doit être supérieur à 18 heures et suffisant pour obtenir un pH inférieur ou égal à 4,5. Ce pH est réputé équivalent à une acidité supérieure à 58 degrés Dornic.

Le moulage est effectué directement à partir du caillé frais, manuellement, en faisselle.

L'utilisation de répartiteur est autorisée.

L'utilisation du bloc-moules est réservée aux opérateurs collectant du lait.

Toute forme de moulage mécanique est interdite.

La faisselle de référence est percée de trous de toutes parts. Ses dimensions sont :

- diamètre haut : 80 mm,
- diamètre bas : 70 mm,
- hauteur : 70 à 85 mm.

L'égouttage en moule est spontané et dure au minimum 24 heures. 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, sans phosphates, avec au moins un salage sur une face pendant l'égouttage. Le saumurage est interdit.

Après ressuyage des fromages durant 18 à 24 heures, à une température de 18 à 22°C, les fromages sont séchés 24 à 48 heures dans un local aéré, à une température de 12 à 18°C, avec une hygrométrie de 65 à 80 %.

5.3. L'affinage

L'affinage a lieu à une température de 8 à 16°C, avec une hygrométrie de 85 à 95 %, les fromages étant retournés au minimum tous les deux jours.

5.4. Le conditionnement

L'utilisation de caillé congelé, de même que la congélation des matières premières, des produits en cours de fabrication et des fromages, sont interdites.

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

Les fromages ne peuvent être commercialisés sous le nom de l'appellation qu'après une durée minimale de 11 jours à compter de l'emprésurage.

6. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

6.2. Spécificités de l'aire géographique

Elle est constituée : au nord, par les vallées cévenoles, depuis la bordure des causses jusqu'aux plaines viticoles ; à l'est et au centre, par des massifs calcaires formant les garrigues du Gard et de l'Hérault ; en allant vers l'ouest, l'aire est constituée des hautes vallées de la Lergue, de l'Orb, du Jaur, et du versant sud de la Montagne Noire située en climat méditerranéen ; enfin au sud, se trouve le cœur des Hautes Corbières limité au sud par le Grau de Maury.

L'aire géographique se distingue par un climat typiquement méditerranéen aux températures élevées, associées à des précipitations importantes et irrégulières, groupées sur le printemps et l'automne, occasionnant une sécheresse estivale marquée. Il s'agit principalement de secteurs de montagne et de garrigues, donc des zones difficiles, où l'élevage d'animaux rustiques peut être pratiqué.

6.3. Spécificités du produit

Le Pélardon est un fromage fabriqué avec du lait de chèvre cru et entier non normalisé en protéines ni en matière grasse. Le lait est ensemencé en ferments lactiques, à partir de lactosérum issu de la fabrication précédente. L'utilisation de ferments sélectionnés du commerce n'est autorisée qu'en début de lactation, en cas d'interruption de fabrication ou pour les opérateurs collectant du lait.

Grâce aux parcours, le lait est naturellement enrichi en composés aromatiques et microflore endémique, qui varient en fonction des saisons et des espaces pâturés.

Ainsi, l'ensemencement du lait cru amplifie la typicité du fromage.

Le caillage du lait se fait par acidification lente, grâce à l'activité de la flore d'acidification et en fonction de la température et de l'état du lait.

Le moulage est respectueux de la structure du caillé : le caillé n'est pas tranché avant moulage et le moulage est manuel, individuel ou à l'aide d'un répartiteur.

Cette étape détermine la texture de la pâte, qui doit être fine, ainsi que l'évolution de l'acidité du fromage, qui ne doit pas masquer la typicité du produit. La qualité de la flore d'acidification est fondamentale.

Le Pélardon est un fromage à croûte fleurie. Il présente des arômes végétaux variés et des arômes lactiques de chèvre, qui expriment la typicité issue du terroir. A celle-ci peuvent s'ajouter des notes propres aux lieux de fabrication et aux saisons. La gestion douce de l'hygrométrie et de la température va définir l'affinage de la pâte et la protéolyse ce qui permet l'expression optimale de cette typicité.

7. LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE ET LE PRODUIT

Les origines du Pélardon en Languedoc sont très anciennes ; l'origine du nom la plus vraisemblable serait celle donnée par Pline le naturaliste, qui mentionne un « Péraldou » comme un fromage très estimé pour sa saveur particulière. Ce nom serait dérivé de « pèbre » qui signifie poivre, à cause de son goût piquant. Il est mentionné par l'Abbé Boissier de Sauvages dans son dictionnaire languedocien français de 1756 sous le nom de « Péraldou ». La fabrication du Pélardon n'a que peu changé aux cours des années.

Le Pélardon est un fromage présentant un fort lien avec son origine, par l'adéquation de l'élevage caprin au terroir. C'est un élevage qui met en valeur le paysage et qui bénéficie de la présence de formations végétales spécifiques que l'on rencontre au sud-est du massif central : forêt de chênes-verts, chênes blancs, châtaigniers et pins, mais également maquis de sol acide et garrigue de sol calcaire.

L'élevage utilise d'importants espaces pastoraux (59 000 hectares de landes et parcours boisés). Le milieu naturel imprime donc une forte influence sur le produit, complété par un savoir-faire particulier des éleveurs.

L'élevage de chèvre, associé à la culture de petits fruits ou à la culture de châtaigne, par exemple, participe au maintien d'un tissu rural agricole dans ces paysages marqués par un fort relief, peu accessibles. De même dans les garrigues, l'élevage de chèvre permet de maintenir un paysage typique, les chèvres parcourant des espaces qui seraient laissés à l'abandon sans leur présence.

Cette forte spécificité naturelle, imprimant un caractère particulier au lait servant à la fabrication du produit, liée à des méthodes d'élevage et à des techniques d'élaboration particulières, ancre le Pélardon dans son terroir d'origine, et lui confère une typicité indéniable.

8. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Nom : Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30 003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Téléphone 01 73 30 38 99.
Télécopie : 01 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 n° 882-2004.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F.).
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tél. : (33) (0)1.44.87.17.17
Fax : (33) (0)1.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

9. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Les fromages proposés à la vente au consommateur doivent obligatoirement porter une étiquette, sauf pour les lots présentés sous un même emballage, qui peuvent ne comporter qu'une étiquette lorsqu'ils sont destinés à la vente au consommateur final.

L'étiquetage doit comporter le nom de l'Appellation d'Origine inscrit en caractères de dimension au moins égale aux deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette, la mention « Appellation d'Origine Protégée », et le logo AOP ainsi que les mentions « fromage fermier », « fabrication fermière », ou toute autre mention laissant entendre une origine fermière du fromage lorsque les conditions sont remplies.

Les mentions « fromage fermier », « fabrication fermière » ou toute autre mention laissant entendre une origine fermière du fromage sont réservées aux fromages fabriqués selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. L'affinage en dehors de l'exploitation agricole est autorisé. Dans ce cas, doivent être ajoutés la mention « fabriqué à la ferme », accompagnée du nom de l'affineur, précédé de la mention « affiné par : ».

10. EXIGENCES NATIONALES

Tableau des principaux points à contrôler :

POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE RÉFÉRENCE	MÉTHODE D'EVALUATION
A. OUTILS DE PRODUCTION		
Localisation dans l'aire géographique des outils de production (bâtiments d'élevage, parcours, ateliers de transformation, affineurs, conditionneurs)	Liste des communes situées dans l'aire géographique.	Contrôle visuel et/ou Contrôle documentaire
Durée de pâturage	Minimum 210 jours s de 800m d'altitude ou 180 jours à 800m d'altitude ou plus.	Contrôle visuel et/ou Contrôle documentaire
Surface de pâturage	0,2 ha/chèvre	Contrôle documentaire
B. CONDITIONS LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION		
Alimentation Composition de la ration alimentaire	Interdiction ensilage, enrubannage, régime à base de paille et de luzerne déshydratées. Interdiction crucifères cultivées, drèches, déchets de légumes ou de fruits provenant de l'industrie, pailles ammoniaquées, protéines d'origine animales. Le lactosérum de fromagerie frais produit sur l'exploitation est autorisé.	Contrôle visuel et/ou Contrôle documentaire
Fromage de chèvre au lait cru et entier	Interdiction d'addition de lait concentré, lait en poudre, arôme et colorant dans le lait.	Contrôle visuel et/ou Contrôle documentaire
	L'application de traitements d'ultrafiltration et de microfiltration est interdite.	Contrôle visuel et/ou Contrôle documentaire et/ou Contrôle analytique
	Interdiction d'utiliser du caillé congelé.	Contrôle visuel et/ou

		Contrôle documentaire
Utilisation de ferments	Fermier : ferments lactiques par lactosérum issu de la fabrication précédente, sauf en cas de problème de fabrication, possibilité d'utiliser des ferments du commerce.	Contrôle documentaire
	Opérateurs collectant le lait : possibilité d'utiliser des ferments du commerce	Contrôle visuel
Moulage manuel	Fermier : Moulage en faisselle à la louche.	Contrôle visuel
	Opérateurs collectant le lait : le moulage est effectué manuellement. L'utilisation de bloc-moules est autorisée.	Contrôle visuel
Affinage	Durée d'affinage minimale de 11 jours à compter de l'emprésurage	Contrôle visuel et/ou Contrôle documentaire
C. CONTRÔLE PRODUIT		
Format des fromages	22mm≤Hauteur≤27mm 60mm≤Diamètre≤70mm Poids>60g à 11 jrs	Mesures
Caractéristiques organoleptiques	Avis conforme de la Commission Examen organoleptique	Examen organoleptique