Cahier des charges de l'appellation d'origine « Valençay »

associé à l'avis n°AGRT1413739V

Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n°297/2014 de la commission européenne. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret n°2012-1137 en date du 8 octobre 2012 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Valençay »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 27-2014

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

Comité Interprofessionnel du Valençay
7 Rue des Templiers 36600 Valençay
Tél : 02 54 00 13 98
Fax : 02 54 00 23 36
E-mail : vins.fromages.valencay@wanadoo.fr

Composition : Créé en mars 1991, le Comité Interprofessionnel du Valençay regroupe l'ensemble des producteurs de la filière caprine, laitiers ou fromagers : producteurs fermiers, affineurs, collecteurs, entreprises de transformation et producteurs laitiers.

Forme juridique : Association interprofessionnelle régie par la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 18/08/1901.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.3 : Fromages

1. NOM DU PRODUIT

Valençay

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Valençay » est un fromage au lait de chèvre cru et entier à pâte molle, à caractère lactique et affiné.
Il se caractérise par :
- une forme de pyramide tronquée à base carrée ;

- une croûte gris clair à gris bleuté obtenue grâce à l'ajout de charbon végétal ;
- une pâte blanc porcelaine, homogène, lisse et fine.

A la dégustation, le « Valençay » se décrit par :

- une pâte onctueuse et fondante en début d'affinage évoluant vers une texture plus ferme avec l'âge,
- des odeurs légèrement caprines, de sous-bois, de champignons, agrémentées de nuances florales,
- un goût caprin très fin en début d'affinage devenant plus soutenu avec le temps.

La teneur en matière sèche représente au minimum 40 % du poids du fromage et le poids total de matière sèche par fromage doit être :

- supérieur à 90 grammes si le fromage est obtenu avec un grand moule,
- supérieur à 45 grammes si le fromage est obtenu avec un petit moule.

Les fromages sont commercialisés à la pièce lors de la vente au consommateur final.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique composée des communes suivantes :

Département du Cher
Beddes, Celle-Condé (La), Châtost, Chéry, Chezal-Benoît, Genouilly, Graçay, Lignières, Maisonnais, Massay, Montlouis, Nohant-en-Graçay, Rezay, Saint-Ambroix, Saint-Baudel, Saint-Hilaire-en-Lignières, Saint-Outrille, Saugy, Touchay, Villecelin.

Département de l'Indre
Aize, Ambrault, Anjouin, Ardentes, Argenton-sur-Creuse, Argy, Arpheuilles, Arthon, Bagneux, Baudres, Berthenoux (La), Bommiers, Bordes (Les), Bouesse, Bouges-le-Château, Bretagne, Brion, Brives, Buxeuil, Buxières-d'Aillac, Buzançais, Celon, Chabris, Champenoise (La), Chapelle-Orthemale (La), Chapelle-Saint-Laurian (La), Chasseneuil, Châteauroux, Châtillon-sur-Indre, Châtre (La), Chavin, Chazelet, Chezelles, Chitray, Chouday, Cléré-du-Bois, Clion, Cluis (sections A 1, A 3, A 5, B 1, B 2, B 3, édition de 1986), Coings, Condé, Déols, Diors, Diou, Dun-le-Poëlier, Dunet, Ecueillé, Etréchet, Faverolles, Fléré-la-Rivière, Fontenay, Fontguenand, Fougerolles, Francillon, Frédille, Gehée, Giroux, Gournay, Guilly, Heugnes, Issoudun, Jeu-les-Bois, Jeu-Maloches, Lacs, Langé, Magny (Le), Menoux (Le), Pechereau (Le), Pérouille (La), Poinçonnet (Le), Pont-Chrétien-Chabenet (Le), Levroux, Liniez, Lizeray, Lourouer-Saint-Laurent, Luant, Luçay-le-Libre, Luçay-le-Mâle, Luzeret, Lye, Lys-Saint-Georges, Maillet, Malicornay, Maron, Menetou-sur-Nahon, Ménétréols-sous-Vatan, Méobecq, Mers-sur-Indre, Meunet-Planches, Meunet-sur-Vatan, Mézières-en-Brenne, Migné, Migny, Montgivray, Montierchaume, Montipouret, Montlevicq, Mosnay, Moulins-sur-Céphons, Murs, Neuillay-les-Bois, Neuvy-Pailloux, Neuvy-Saint-Sépulcre, Niherne, Nohant Vicq, Nuret-le-Ferron, Obterre, Orville, Oulches, Palluau-sur-Indre, Parpeçay, Paudy, Paulnay, Pellevoisin, Poulaines, Préaux, Prissac, Pruniers, Reboursin, Reuilly, Rivarennes, Roussines, Rouvres-les-Bois, Sacierges-Saint-Martin, Saint-Aoustrille, Saint-Août, Saint-Aubin, Saint-Chartier, Saint-Christophe-en-Bazelles, Saint-Christophe-en-Boucherie, Saint-Civran, Saint-Cyran-du-Jambot, Saint-Florentin, Saint-Gaultier, Saint-Genou, Saint-Georges-sur-Arnon, Saint-Lactencin, Saint-Marcel, Saint-Martin-de-Lamps, Saint-Maur, Saint-Médard, Saint-Michel-en-Brenne, Saint-Pierre-de-Jards, Saint-Pierre-de-Lamps, Saint-Valentin, Sainte-Cécile, Sainte-Faust, Sainte-Gemme, Sainte-Lizaigne, Sarzay, Sassierges-Saint-Germain, Saulnay, Ségry, Selles-sur-Nahon, Sembleçay, Sougé, Tendu, Thenay, Thevet-Saint-Julien, Thizay, Tranzault, Tranger (Le), Vernelle (La), Valençay, Varennes-sur-Fouzon, Vatan, Velles, Vendoeuvres, Verneuil-sur-Igneraie, Veuil, Vicq-Exemplet, Vicq-sur-Nahon, Vigoux, Villedieu-sur-Indre, Villegouin, Villegongis, Villentrois, Villers-les-Ormes, Villiers, Vineuil, Vouillon.

Département d'Indre-et-Loire
Beaulieu-les-Loches, Beaumont-Village, Bossay-sur-Claise, Bridoré, Charnizay, Chemillé-sur-Indrois, Ferrières-sur-Beaulieu, Genillé, Liège (Le), Loché-sur-Indrois, Loches, Montrésor, Nouans-les-Fontaines, Orbigny, Perrusson, Saint-Flovier, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Saint-Germain, Sennevières, Verneuil-sur-Indre, Villedômain, Villeloin-Coulangé.

Département de Loir-et-Cher
Billy (sections D, ZI, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP, ZR, ZT, ZV, ZW, ZX édition de 1983), Chapelle-Montmartin (La), Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Couffi, Gièvres, Maray, Meusnes, Saint-Julien-sur-Cher, Saint-Loup, Selles-sur-Cher.

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

4.1 Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Valençay » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard 1 mois avant le début de l'activité concernée, suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

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

Chaque année, avant le 1er février, les producteurs fermiers, les affineurs et les transformateurs communiquent au groupement une déclaration annuelle de production de fromages « Valençay » de l'année précédente.

4.3 Tenue des registres

4.3.1 Traçabilité

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

Producteur de lait :
- les volumes journaliers de lait.

Transformateur et Collecteur :
- les quantités de lait destinées à la transformation en « Valençay », collectées à chaque tournée

Transformateur et producteur fermier :
- les quantités de lait transformées en « Valençay » par jour de fabrication,
- le nombre de fromages produits destinés à l'appellation d'origine « Valençay » par jour de fabrication

Affineur :
- le cas échéant, les quantités et la provenance des fromages achetés en vue de l'affinage et destinés à l'appellation d'origine « Valençay »
- le nombre de « Valençay » affinés / conditionnés

Pour les transformateurs, les producteurs fermiers et les affineurs, ces données sont accompagnées des numéros de lot permettant d'identifier les fromages destinés à l'appellation d'origine « Valençay ».

4.3.2 Suivi du respect des conditions de production

Chaque opérateur assure la traçabilité de l'alimentation distribuée aux chèvres. Un document (facture, contrat) indique la nature et la quantité des aliments utilisés, ainsi que l'origine parcellaire (identification cadastrale, déclaration PAC) des aliments provenant de l'aire géographique.

4.4 Contrôle des produits

A l'issue de la période minimale d'affinage, les fromages sont soumis par sondage à un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Troupeau

Les chèvres dont le lait sert à la production du fromage d'appellation d'origine « Valençay » sont issues des races Alpine ou Saanen, ou de chèvres issues de leur croisement.
Le désaisonnement est autorisé
Les chèvres ayant mis bas au moins une fois sont prises en compte dans le calcul de l'effectif des chèvres laitières du troupeau**.**

5.2. Alimentation

5.2.1 Provenance de la ration totale

La ration annuelle est composée au minimum de 820 kg de matière sèche provenant de l'aire géographique.
Les fourrages grossiers, à l'exclusion des fourrages grossiers déshydratés, proviennent de l'aire géographique, qu'ils soient issus de l'exploitation ou non.
La part de la ration par chèvre laitière ne provenant pas de l'aire géographique ne peut excéder 275 kg de matière sèche par an.

5.2.2. Chargement

La surface fourragère correspond aux surfaces de l'exploitation implantées avec les espèces définies dans la liste positive citée au point c. Fourrages grossiers à l'exclusion des pailles, et destinées à l'alimentation des chèvres laitières. Le chargement ne peut excéder un équivalent de 12 chèvres par ha de surface fourragère.

5.2.3. Fourrages grossiers

La quantité annuelle de fourrages grossiers distribuée par laitière représente au moins 655 kg de matière sèche.

Les fourrages grossiers sont consommés frais, sous forme de foin ou déshydratés.

Sont considérés comme fourrages grossiers les fourrages suivants :
- obtenus à partir d'espèces de graminées ;
- obtenus à partir de légumineuses ;
- les espèces spontanées annuelles, vivaces ou arbustives.

En complément de ces fourrages, sont autorisés :
- les pailles de céréales ;
- les céréales immatures (en vert) ;
- les légumes racines et crucifères.

Les fourrages déshydratés ne provenant pas de l'aire géographique sont limités à 130 kg de matière sèche par an.

L'utilisation d'herbe enrubannée dans l'alimentation des chèvres est autorisée, à raison de 1 kg de matière sèche maximum par jour et par chèvre laitière, à condition que cette dernière contienne au minimum 55 % de matière sèche et soit issue d'une première coupe des surfaces fourragères.

L'utilisation de l'ensilage est interdite.

5.2.4. Les aliments complémentaires

La part annuelle des aliments complémentaires dans l'alimentation des chèvres représente au maximum 440 kg de matière sèche par chèvre.

Tout produit d'origine animale, à l'exception des sérums frais de fromagerie, est interdit

Les aliments complémentaires se présentent exclusivement sous forme :

1. de matières premières en l'état constituées de :
   a. graines de céréales brutes, aplaties ou concassées (seigle, blé, orge, triticale, maïs, avoine)
   b. graines brutes, aplaties, concassées, ou extrudées d'oléo-protéagineux (soja, colza, tournesol, pois, vesce, féverole, lupin)
   c. luzerne déshydratée dont le taux protéique est supérieur à 20%.
2. d'aliments composés constitués de :
   a. graines et produits provenant de la transformation des céréales
   b. graines et produits provenant de la transformation des oléo-protéagineux
   c. graines et produits provenant de la transformation des légumineuses
   d. produits de la fabrication du sucre : pulpe de betteraves, mélasse liquide
   e. tourteaux de tournesol, coprah, lin, palmiste, colza, soja, matières grasses d'origine végétale
   f. minéraux, oligo-éléments, vitamines.

Un système d'alimentation utilisant les aliments complémentaires en complément exclusif de paille est interdit.

5.2.5. OGM

Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau, les végétaux, les coproduits 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 « Valençay ». 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.

5.3 Lait mis en œuvre

Le lait collecté servant à la fabrication du fromage d'appellation d'origine « Valençay » est un lait de chèvre, cru, entier, non homogénéisé issu au plus des quatre dernières traites.

Pour les ateliers dont la production est fermière, le lait cru et entier mis en œuvre provient au plus des deux dernières traites.
La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

5.4 Fabrication

Le fromage frais est élaboré à partir d'un caillé lactique obtenu à partir du développement d'une flore mésophile.

5.4.1. Maturation du lait

Le lait doit subir avant l'emprésurage, une phase de maturation plus ou moins rapide par l'ajout de sérum de fromagerie et/ou ferments lactiques (ferment mésophile homofermentaire et/ou hétérofermentaire) pour donner un caractère lactique au caillé.

Les flores d'affinage ou de surface sont constituées :
- des flores naturelles présentes dans le lait cru ;
- des flores développées dans les sérums de fromagerie ;
- des flores du commerce de la famille des moisissures du genre géotrichum, pénicillium et de la famille des levures du genre kluyveromyces, debaryomyces, trichosporon.

Toute autre adjonction de substances acidifiantes ou aromatisantes est interdite.

5.4.2. Emprésurage

L'emprésurage s'effectue à une dose maximale équivalente à 8 ml pour 100 litres de lait pour une présure de 520 milligrammes de chymosine par litre.

5.4.3. Caillage

Le caillé est obtenu après fermentation lactique lente du lait à une température n'excédant pas 25°C.
La durée de caillage est au minimum de 18 heures à compter du moment de l'emprésurage.
La congélation du caillé et toute autre forme de report de caillé ou de lait est interdite.

5.4.4. Reprise du caillé

Le moulage s'effectue uniquement par reprise directe du caillé.

5.4.5. Moulage - Égouttage

Le moulage se réalise en moule individuel ou en plaque multi-moules traditionnelle. Le remplissage des moules s'effectue en une ou plusieurs opérations.
Tout procédé de moulage exerçant une pression sur le caillé est interdit.
L'égouttage s'effectue de manière spontanée, sans pression exercée sur le caillé, pendant une durée minimale de 20 heures à partir du début du moulage.
A l'issue du remplissage des moules, il peut être procédé à une égalisation du caillé par lissage des refus.
Les dimensions intérieures des moules de forme pyramidale tronquée sont les suivantes :

- pour les moules de grand format : la base inférieure est comprise entre 50 à 55 millimètres, l'angle entre le fond et le bord du moule est compris entre 96° et 102°.
- pour les moules de petit format, la base inférieure est comprise entre 40 à 44 millimètres, l'angle entre le fond et le bord du moule est compris entre 96° et 102°.

1Aux différents types de moules définis ci-dessus, il peut être adapté des rehausses.

5.4.6. Salage

Les fromages sont salés et cendrés en surface sur toutes les faces.

5.5 Affinage et commercialisation

L'affinage comprend une phase de ressuyage qui s'effectue en salle de fabrication ou au séchoir.
La température de l'air du lieu d'affinage est supérieure ou égale à 10°C.
Les fromages ne sont sortis du lieu d'affinage et commercialisés que s'ils présentent, sur toute leur surface, une croûte formée, fleurie de moisissures superficielles facilement visibles à l'œil nu et à compter du onzième jour à compter de la date d'emprésurage.
Pour les producteurs transformant à la ferme livrant à l'affineur, les fromages en attente de collecte sont stockés à des températures comprises entre 6 et 10°C.
Les fromages ne peuvent être commercialisés avant un délai minimum de 7 jours à compter du jour de leur collecte par l'affineur.
Tout emballage modifiant l'atmosphère est interdit
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

Facteurs naturels :

L'aire géographique de l'appellation d'origine 'Valençay' est répartie en quatre sous régions agricoles : le Boischaut Nord qui constitue le noyau historique de l'appellation 'Valençay' ; la Champagne Berrichonne ; la Brenne et le Boischaut Sud. Cet ensemble de quatre sous régions, assez proches quant à leurs aptitudes culturales, constitue le Bas-Berry. Ce secteur se caractérise par des sols limoneux, plus ou moins caillouteux et des sols argilo-calcaires, ainsi que par climat de type océanique, altéré par des tendances continentales présentant une pluviométrie relativement faible (entre 650 et 750 mm par an) avec une fréquence soutenue de précipitations sur les mois d'avril, mai et juin (1 jour sur 2 ou 3 en moyenne) et des périodes estivales plutôt séchantes.

Cet ensemble pédoclimatique est particulièrement adapté aux cultures de graminées et légumineuses, notamment la luzerne, qui, sous forme de foins, sont la base de l'alimentation des caprins. .

Facteurs humains :

La présence de la chèvre en Berry est retrouvée dans de nombreuses traces écrites, depuis les capitulaires de Charlemagne ou dans les archives de la ville de la Châtre en Berry au XVIème siècle.

Sur la fabrication du fromage, depuis Talleyrand, châtelain de Valençay, jusqu'au Premier Empire et George Sand, divers écrits relatent le goût et la finesse de ce fromage fabriqué traditionnellement à la ferme et destiné à la consommation locale. Le rôle de Talleyrand a été important dans la modification du moule tronqué par rapport à la forme initialement connue dans cette zone. Il a également favorisé l'apparition de ce fromage sur les tables aristocratiques de Paris. Il faut attendre le XXème siècle pour constater un véritable essor populaire dans la commercialisation de ce fromage,sous le pseudonyme aristocratique de 'Valençay' .

Les producteurs ont conservé leurs savoir-faire. Le lait mis en œuvre est un lait de chèvre cru et entier, sans traitement de standardisation. Le lait subit, avant emprésurage, une phase de maturation et le fromage est obtenu par une coagulation de type lactique. L'empresurage est effectué avec un faible dose de présure. Le moulage est réalisé avec précaution dans un souci de respect de la texture du caillé, sans pré-égouttage ou malaxage. L'égouttage en moule est spontané, sans pression exercé sur le caillé. Après le démoulage, le fromage est salé et cendré au charbon végétal sur toutes les faces. Au cours de l'affinage, le fromage se couvre de moisissures superficielles et ses caractéristiques spécifiques s'affirment.

6.2 Spécificités du produit

Le 'Valençay', fromage fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre cru et entier, à pâte molle de type lactique, est le seul fromage de chèvre de la région en forme de pyramide tronquée qui soit cendré et à croûte fleurie, c'est-à-dire qui a subi un affinage.

Sa pâte est homogène, lisse et ferme, tout en restant souple en bouche. Le « Valençay » dégage des arômes caprins, de sous-bois, de champignons et de nuances florales.

6.3 Lien causal

Les types de sols de l'aire géographique ainsi que les conditions climatiques locales particulières ont permis l'installation de l'élevage caprin. Les méthodes d'élevage utilisées dans le cadre de la production de lait destinée à la fabrication du 'Valençay' privilégient une alimentation provenant de l'aire géographique, dont la composition riche en fourrages, permet l'obtention d'un lait cru bénéficiant d'une flore naturelle qui favorise le développement des arômes caprins, de sous-bois, de champignons et de nuances florales du fromage.

Son format particulier de pyramide tronquée, dont l'origine est attribuée à un personnage historique local, constitue aujourd'hui une spécificité visuelle du fromage.

Le savoir-faire des fromagers mettant en œuvre une coagulation lactique, un moulage par reprise directe du caillé, un égouttage lent permet d'obtenir une coupe présentant une texture homogène, lisse et ferme.

La combinaison du salage et du cendrage, l'apparition de la couverture de surface avec un affinage lent forment un complexe qui régule les échanges et participe au développement du goût et des arômes du produit.

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Nom : Qualisud
Adresse : 15, avenue de Bayonne 40500 SAINT SEVER
Tél : 05 58 06 15 21
Fax : 05 58 75 13 36
Qualisud est l'organisme de certification.
Cet organisme de contrôle est agrée et accrédité conformément à la norme 45011.

Nom : 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 chargée de l'économie.

8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Le fromage d'appellation d'origine « Valençay » est commercialisé muni d'un étiquetage individuel devant comporter le nom de l'appellation d'origine, inscrit en caractères de dimensions au moins égales à 1,3 fois celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage, la mention « Appellation d'Origine Protégée» et le symbole AOP de l'Union Européenne.

En outre sur l'étiquetage, sur les factures et papiers de commerce, le qualificatif « petit » lorsqu'il s'agit de fromages obtenus à partir de moules de petit format figure sur l'étiquetage, mais ne peut être accolé à la dénomination « Valençay » ni apparaitre immédiatement au-dessus de cette dénomination.

9. EXIGENCES NATIONALES

Points à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Localisation des élevages, ateliers de transformation et d'affinage	Liste des communes de l'aire d'appellation	Contrôle documentaire
Troupeau	Chèvres de race alpine, saanen ou croisement des deux races	Contrôle visuel
Alimentation des chèvres en lactation	Quantité annuelle de fourrages grossiers distribuée : minimum 655 kg de matière sèche	Contrôle visuel et/ou documentaire
Lait mis en œuvre	Issu des 4 dernières traites pour les transformateurs et des 2 dernières traites pour les producteurs fermiers	Contrôle documentaire
Caillé lactique	Temps de caillage ≥ supérieur ou égal à 18 h Température ≤ inférieure ou égale à 25°C	Contrôle visuel et/ou documentaire Contrôle visuel et/ou documentaire
Forme	Pyramide tronquée	Contrôle visuel des moules et des fromages
Cendrage	Utilisation de sel et de charbon de bois	Contrôle visuel
Affinage	Commercialisation à 11 jours minimum- à compter de la date d'emprésurage	Contrôle visuel et/ou documentaire
Examen analytique des produits finis lors du contrôle produit	Absence de lait de vache Matière sèche supérieure à 40 % du poids total du fromage Poids total de matière sèche par fromage : supérieur à 90 g pour un fromage obtenu à partir du grand moule supérieur à 45 g pour un formage obtenu à partir d'un petit moule	Contrôles analytiques
Contrôle sur le produit	Avis conforme de la commission examen organoleptique	Contrôles organoleptiques