

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

homologué par le décret n°2013-1063 du 25 novembre 2013, *JORF* du 27 novembre 2013
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 48-2013

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de Défense du Fromage de Chaource
Siège social : Hôtel de Ville – 10210 Chaource
Adresse de correspondance : Grande Rue – 10260 Vaudes
tél. : (33) (0)3 25 49 90 48
fax : (33) (0)3 25 49 90 48
courriel : syndicat-chaource@sfr.fr

Composition : Producteurs de lait, transformateurs, affineurs et autres

Syndicat Interprofessionnel constitué conformément à la loi du 21 mars 1884 et à la loi du 25 février 1927 incorporée au livre III du Code du Travail

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 – Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Chaource »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Fromage à pâte molle et croûte fleurie à prédominance lactique, le « Chaource » est exclusivement fabriqué avec du lait de vache entier dont la composition n'est pas modifiée (il ne subit ni d'ajout ni de soustraction de matières grasses ou de protéines).

Sa pâte, salée, a une teneur en matière sèche d'au moins 40 pour cent et contient au moins 48 pour cent de matière grasse dans l'extrait sec.

Sa croûte doit être recouverte de façon dominante de moisissure blanche de *Penicillium Candidum*. La présence d'une surface marbrée ou tourmentée due à la présence de *Geotrichum* est admise.

Il dégage une légère odeur de champignon et peut développer des arômes fruités, dont la noisette, et un goût léger de champignon frais.

Il se présente sous forme de cylindre à faces planes. Il est fabriqué en deux formats :

- ↳ Un grand format dont le poids est compris entre 450 et 700 grammes à partir de la durée minimum d'affinage et caractérisé par le diamètre intérieur du moule, compris entre 110 et 115 millimètres ;
- ↳ Un petit format dont le poids est compris entre 250 et 380 grammes à partir de la durée minimum d'affinage et caractérisé par le diamètre intérieur du moule, compris entre 85 et 90 millimètres.

Il peut être conditionné sous emballage papier, carton, en boîte ou caissette en bois.

3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication ainsi que l'affinage doivent être effectués dans l'aire géographique. L'aire géographique de production recouvre une zone géographique aux confins des départements de l'Aube :

- ↳ Département de l'Aube : communes d'Aix-en-Othe, Arrelles, Assenay, Auxon, Avirey-Lingey, Avreuil, Bagneux-la-Fosse, Balnot-la-Grange, Balnot-sur-Laignes, Bar-sur-Seine, Barberey-Saint-Sulpice, Bernon, Bérulle, (Les) Bordes-Aumont, Bouilly, Bourguignons, Bragelogne-Beauvoir, Bréviandes, Briel-sur-Barse, Buchères, Buxeuil, Celles-sur-Ource, Chamoy, Channes, Chaource, (La) Chapelle-Saint-Luc, Chappes, Chaserey, Chauffour-lès-Bailly, Chesley, Chessy-les-Prés, Cormost, Coursan-en-Othe, Courtaout, Courtenot, Courteron, Coussegrey, Creney-près-Troyes, Crésantignes, (Les) Croûtes, Cussangy, Davrey, Eaux-Puiseaux, Ervy-le-Châtel, Étourvy, Fays-la-Chapelle, Fouchères, Fralignes, (Les) Granges, Gyé-sur-Seine, Isle-Aumont, Javernant, Jeugny, Jully-sur-Sarce, Lagesse, Laines-aux-Bois, Lantages, Lavau, Lignièrès, Lirey, (La) Loge-Pomblin, (Les) Loges-Margueron, Longeville-sur-Mogne, Machy, Maisons-lès-Chaource, Maraye-en-Othe, Marolles-lès-Bailly, Marolles-sous-Lignièrès, Maupas, Mergey, Merrey-sur-Arce, Metz-Robert, Montceaux-lès-Vaudes, Montfey, Montigny-les-Monts, Mousse, Mussy-sur-Seine, Neuville-sur-Seine, Nogent-en-Othe, Paisy-Cosdon, Pargues, (Le) Pavillon-Sainte-Julie, Payns, Plaines-Saint-Lange, Poligny, Polisot, Polisy, Pont-Sainte-Marie, Praslin, Prusy, Racines, (Les) Riceys, Rigny-le-Ferron, Roncenay, Rosières-près-Troyes, Rumilly-lès-Vaudes, Saint-André-les-Vergers, Saint-Benoist-sur-Vanne, Saint-Benoît-sur-Seine, Saint-Germain, Saint-Jean-de-Bonneval, Saint-Julien-les-Villas, Saint-Léger-près-Troyes, Saint-Lyé, Saint-Mards-en-Othe, Saint-Parres-aux-Tertres, Saint-Parres-lès-Vaudes, Saint-Phal, Saint-Pouange, Saint-Thibault, Sainte-Maure, Sommeval, Souigny, Troyes, Turgy, Vailly, Vallières, Vanlay, Vaudes, (La) Vendue-Mignot, Villacerf, Ville-sur-Arce, Villechétif, Villeloup, Villemereuil, Villemoiron-en-Othe, Villemorien, Villemoyenne, Villeneuve-au-Chemin, Villery, Villiers-le-Bois, Villiers-sous-Praslin, Villy-en-Trodes, Villy-le-Bois, Villy-le-Maréchal, Virey-sous-Bar, Vosnon, Vougrey, Vulaines ;
- ↳ Département de l'Yonne : communes d'Aisy-sur-Armançon, Ancy-le-Franc, Ancy-le-Libre, partie de la commune d'Arces-Dilo située au Nord de la route départementale 905, communes d'Argentenay, Argenteuil-sur-Armançon, Arthonnay, Bagneaux, Baon, Bernouil, Béru, Beugnon, Bœurs-en-Othe, Butteaux, Carisey, Cérilly, partie de la commune de Cerisiers située au Nord de la route départementale 905, communes de Chassignelles, Cheney, Chigy, (Les) Clérimois, Collan, Coulours, Cruzy-le-Châtel, Cry, Dannemoine, Dyé, Épineuil, Flacy, Fleys, Flogny-la-Chapelle, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Fulvy, Gigny, Gland, Jully, Junay, partie de la commune de Lailly située au sud de la route départementale 28, communes de Lasson, Lézennes, Maillot, Malay-le-Grand, Malay-le-Petit, Mélisey, Molosmes, Neuvy-Sautour, Noé, Nuits, Pacy-sur-Armançon, Percey, Perrigny-sur-Armançon, Pimelles, partie de la commune de (La) Postolle située au sud de la route départementale 28, communes de Quincerot, Ravières, Roffey, Rugny, Saint-Clément, Saint-

Martin-sur-Armançon, Saligny, Sambourg, Sennevoy-le-Bas, Sennevoy-le-Haut, Sens, Serrigny, (Les) Sièges, Sormery, partie de la commune de Soucy située au sud de la route départementale 939, communes de Soumaintrain, Stigny, Tanlay, Theil-sur-Vanne, Thorey, partie de la commune de Thorigny-sur-Oreuse située au sud de la route départementale 28, communes de Tissey, Tonnerre, Trichey, Tronchoy, Vareilles, Vaudeurs, partie de la commune de Vaumort située au nord de la route départementale 905, commune de Vézannes, Vézannes, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-les-Hauts, Villiers-Louis, Villiers-Vineux, Villon, Vireaux, Viviers, Voisines, Yrouerre.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. IDENTIFICATION DES OPÉRATEURS

Chaque opérateur remplit une « déclaration d'identification » conforme au modèle type validé par le Directeur de l'INAO, par laquelle il s'engage à respecter les conditions de production définies dans le cahier des charges. Cette "déclaration d'identification" est enregistrée par le Groupement et permet à ce dernier d'identifier tous les opérateurs et de tenir à jour sa liste des opérateurs répertoriés. Elle est à conserver tant que sa validité n'est pas remise en cause par une modification structurelle intervenant chez l'opérateur.

4.2. TENUE DE REGISTRES ET DOCUMENTS RELATIFS À LA TRAÇABILITÉ

L'ensemble des opérateurs (producteurs de lait, entreprises de collecte, fabricants, affineurs) doit produire et conserver tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

A. MODALITÉS ET DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ

1. POUR LA COLLECTE DU LAIT

Les entreprises de collecte doivent tenir à jour un registre des quantités de lait achetées (nom du producteur, tournée et quantité par producteur) et vendues (nom de l'acheteur, liste des producteurs concernés, quantités).

2. POUR LA TRANSFORMATION FROMAGÈRE ET L'AFFINAGE

Les fabricants et affineurs doivent tenir régulièrement à jour un registre comptable journalier des mouvements matières ou tous documents comptables équivalents. Sur ce registre sont consignées les quantités entrées et sorties des fromages d'Appellation d'origine ainsi que l'origine (nom des producteurs de lait et du fournisseur lorsque le lait n'est pas collecté par l'entreprise concernée) et les quantités, par lot, de lait emprésuré et caillé destiné à la fabrication de ces fromages. Le registre doit également faire apparaître les quantités de fromages déclassés pour chaque lot. Il doit être conservé sur une durée conforme à la réglementation en vigueur relative à la comptabilité.

B. DONNÉES SPÉCIFIQUES NÉCESSAIRES AU SUIVI ET AU CONTRÔLE DES DISPOSITIONS DU CAHIER DES CHARGES

1. POUR LA PRODUCTION LAITIÈRE

Afin de vérifier l'origine des aliments et les conditions de production du lait, les éleveurs doivent tenir à disposition des agents de contrôle tout document nécessaire au contrôle, et notamment :

- ↪ les factures mentionnant les quantités et l'origine des fourrages et des autres aliments achetés ;
- ↪ un enregistrement de la nature et des quantités de fourrages et compléments distribués aux vaches laitières ou le plan d'alimentation des vaches laitières sur l'année ;
- ↪ un enregistrement de la gestion du pâturage et de l'affouragement en vert ;
- ↪ la liste des surfaces utilisées par le troupeau sur l'année ainsi que le plan de masse des bâtiments de l'exploitation à jour ;
- ↪ le cahier d'épandage à jour ;
- ↪ le registre d'élevage à jour.

2. POUR LA TRANSFORMATION FROMAGÈRE ET L'AFFINAGE

Afin de vérifier les conditions de fabrication du fromage, les transformateurs et affineurs doivent tenir à disposition des agents de contrôle tout document nécessaire au contrôle, et notamment :

- ↪ Le plan de masse de l'atelier de transformation et/ou d'affinage à jour ;
- ↪ Les fiches de fabrication et/ou des fiches d'enregistrement des paramètres mesurables (température, pH et/ou acidité) à jour.

4.3. CONNAISSANCE ET SUIVI DE LA PRODUCTION

En fin d'année civile les comptes sont arrêtés et chaque transformateur (fabricant et affineur) transmet ses tonnages de fromage au secrétariat du Groupement de l'Appellation d'origine "Chaource", dans les deux mois qui suivent la fin de l'année (soit au plus tard le dernier jour ouvrable du mois de février).

4.4. EXAMENS ORGANOLEPTIQUES ET ANALYTIQUES

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.

Il est réalisé systématiquement pour tous les transformateurs (fabricants et affineurs) sur des produits prélevés sur site par sondage sur un lot donné et ayant au minimum la durée d'affinage obligatoire.

5) Description de la méthode d'obtention du produit :

5.1. PRODUCTION DU LAIT

Le lait utilisé pour la fabrication de l'appellation d'origine « Chaource » doit répondre aux conditions de production suivantes :

A. ORIGINE DES ANIMAUX

Le troupeau laitier regroupe l'ensemble des vaches laitières présentes sur l'exploitation, y compris les génisses sevrées et les vaches tarées. Il est constitué au minimum à 80 % par des animaux nés sur l'exploitation ou issus de troupeaux laitiers situés dans l'aire géographique de l'appellation d'origine « Chaource ».

B. ALIMENTATION DU TROUPEAU LAITIER

La ration totale des vaches laitières est définie comme l'ensemble des fourrages grossiers et des compléments distribués.

1. AUTONOMIE ALIMENTAIRE

La part moyenne annuelle des aliments issus de l'exploitation représente au moins 75 % de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier. En complément de cette exigence et afin de renforcer l'utilisation de protéines produites sur l'exploitation ou dans l'aire géographique, la part moyenne des aliments issus de l'aire géographique de l'appellation d'origine « Chaource » représente au moins 85 % de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier.

2. PLACE DE L'HERBE DANS LA RATION

1 Part de l'herbe dans les fourrages grossiers

La part de l'herbe dans l'alimentation des vaches laitières en production est fixée à au moins 30 % de la matière sèche des fourrages grossiers à partir du 1^{er} janvier 2013. Jusqu'au 31 décembre 2012, cette part d'herbe représente au moins 20 % de la matière sèche des fourrages grossiers.

La part de l'herbe dans l'alimentation des génisses, calculée indépendamment de celle des vaches laitières, est fixée à au moins 30 % de la matière sèche des fourrages grossiers.

Ces exigences s'appliquent à tout moment, toute l'année.

2 Pâturage des génisses

Après sevrage, et avant la première lactation, les génisses doivent suivre une saison obligatoire de pâturage d'une durée de 4 mois minimum dans l'aire géographique de l'appellation d'origine Chaource.

3 Pâturage des vaches laitières

Les vaches laitières en production ont accès au pâturage pendant une période annuelle minimale de 5 mois. A partir du 1^{er} janvier 2013, elles disposent pendant cette période d'une surface minimale en herbe de 20 ares par vache. Jusqu'au 31 décembre 2012 cette surface est d'au moins 12 ares par vache laitière en production.

L'affouragement en vert exclusif est interdit sauf pour les seuls éleveurs recensés par le groupement comme utilisant cette pratique au 31 décembre 2009 et pour lesquels une période d'adaptation est accordée jusqu'au 31 décembre 2014.

En cas d'affouragement en vert complémentaire au pâturage, les surfaces destinées à cet affouragement en vert ne doivent pas dépasser 10 ares par vache laitière en production. En outre, le fourrage, récolté proprement, doit être ramené à l'état frais à la ferme et ne doit pas subir de

réchauffement avant d'être donné aux vaches laitières. Le délai maximum de consommation ne doit pas dépasser vingt-quatre heures après la fauche.

3. FOURRAGES

La liste des fourrages autorisés est la suivante :

- ↪ l'herbe de prairie naturelle, temporaire ou artificielle, pâturée, distribuée en vert, conservée sous forme d'ensilage, d'enrubannage, de foin, ou bien déshydratée ;
- ↪ le maïs ou le sorgho, distribués en vert, conservés sous forme d'ensilage, ou bien déshydratés ;
- ↪ les betteraves fourragères ;
- ↪ les céréales, distribuées en vert ou conservées sous forme d'ensilage ;
- ↪ les pailles de céréales, de protéagineux ;
- ↪ les coproduits agricoles suivants dont la teneur en matière sèche est inférieure à 60 % : drèches de céréales, pulpe de betterave.

Les betteraves fourragères doivent être soigneusement nettoyées avant leur distribution. Elles doivent être distribuées entières, propres et saines. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour.

4. COMPLÉMENTS

La part moyenne annuelle des compléments dans l'alimentation des vaches laitières est inférieure à 27% de la matière sèche de la ration totale.

La liste des compléments autorisés est la suivante :

- ↪ les céréales et les coproduits de céréales dont la teneur en matière sèche est supérieure à 60 % ;
- ↪ les protéagineux, oléagineux, et oléo protéagineux et leurs coproduits dont la teneur en matière sèche est supérieure à 60 % ;
- ↪ les pulpes végétales déshydratées ;
- ↪ la mélasse ;
- ↪ les produits d'origine laitière ;
- ↪ les minéraux et oligo-éléments ;
- ↪ les vitamines.

L'alimentation concentrée peut être "fermière" (mélange sur l'exploitation à partir de composants produits sur l'exploitation) ou "du commerce".

L'utilisation de la soude est interdite pour le traitement des céréales destinées à l'alimentation du troupeau laitier.

Le concassage des céréales est réalisé de manière strictement mécanique.

Les apports de méthionine protégée et d'urée sont interdits.

C. STOCKAGE DES ALIMENTS

Les ensilages sont autorisés sous réserve d'être obligatoirement stockés sur une dalle en béton ; une plate-forme de déchargement en béton est également exigée. La qualité de l'ensilage doit être maintenue tout au long de son utilisation.

Le foin est obligatoirement stocké au sec, sous hangar.

La paille est obligatoirement stockée au sec, sous hangar, à partir du 1^{er} janvier 2015.

Les concentrés et autres aliments secs sont stockés dans un endroit propre et à l'abri de l'humidité.

D. FERTILISATION

L'entretien des surfaces fourragères, les systèmes de fertilisation ou d'épandage sont conduits dans un souci de préserver la flore et la microflore.

Afin d'éviter tout excès d'amendement chimique ou organique et pour maintenir l'équilibre et la qualité des terres fourragères, les conditions suivantes s'appliquent toute l'année :

- ↳ La fertilisation minérale et organique des prairies permanentes, temporaires ou artificielles, ainsi que des terres destinées à la production de fourrages, est raisonnée en fonction des apports organiques en accord avec la réglementation en vigueur.
- ↳ Une prairie (en fauche, pâturage ou ensilage) ne peut être exploitée dans les 30 jours qui suivent une fertilisation organique, sauf en cas d'utilisation de compost défini selon les termes de la réglementation en vigueur relative au compostage en établissement d'élevage, où le délai est ramené à trois semaines.
- ↳ Afin de préserver l'alimentation du troupeau laitier de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques d'origine non agricole types boues d'épuration (ou sous-produits) ou déchets verts, leur épandage doit respecter les mesures suivantes :
 - Suivi de la qualité des fumures organiques d'origine non agricole : tout épandage d'une fumure organique non agricole doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne...) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.
 - Conditions d'épandage des fumures organiques d'origine non agricoles : l'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés, ...), les quantités, ...

Dans le cadre d'un épandage sur les prés et pâtures destinés à l'alimentation du troupeau laitier dont le lait est destiné à la production du "Chaource", il conviendra de respecter une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant toute utilisation. De fait, les surfaces doivent être utilisées pendant cette période à d'autres fins que la production de fourrage pour l'appellation d'origine "Chaource".

Les éleveurs qui réalisent l'épandage de fumures organiques d'origine non agricole doivent remplir un cahier d'épandage comprenant les éléments fournis par le producteur de boues et le tenir à la disposition des agents de contrôle.

E. CONDITIONS EXCEPTIONNELLES

En cas de conditions climatiques particulières, de pénuries exceptionnelles de fourrages ou de problèmes liés au renouvellement du troupeau laitier, les fourrages, ainsi que les animaux extérieurs à l'exploitation laitière, voire à l'aire géographique, peuvent être achetés et utilisés au-delà des seuils autorisés, après autorisation des services de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité.

5.2. FABRICATION DU FROMAGE

A. ORIGINE DU LAIT

Le lait destiné à la fabrication du "Chaource" doit être collecté, stocké et transformé indépendamment des autres laits soit par l'autonomie totale des circuits de collecte et des ateliers de transformation, soit au sein d'une installation unique par la séparation des laits et des produits transformés de la collecte du lait à l'affinage des fromages.

B. CARACTÉRISTIQUES DU LAIT ET INGRÉDIENTS

Le lait destiné à la fabrication du "Chaource" est obligatoirement du lait entier qui n'a subi ni d'ajout ni de soustraction de matières grasses ou de protéines, sauf celles contenues dans le milieu de culture des ferments lactiques, dans une limite maximale de 3 % du volume de lait mis en fabrication. La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

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.

C. MATURATION

Le lait doit être mûré avant emprésurage par l'utilisation de souches de ferments lactiques mésophiles à une température comprise entre 23 et 35 °C.

D. EMPRÉSURAGE

A l'emprésurage, le lait doit avoir atteint une acidité supérieure ou égale à 20 °Dornic ou un pH inférieur ou égal à 6,6. Sa température doit être comprise entre 23 et 33 °C.

Il doit cailler sous l'effet de l'acidité naturelle produite par les ferments lactiques et de la présure animale, dans des bassines de capacité maximale de 160 litres. Le temps de coagulation avant moulage doit être au minimum de 12 heures, pour conférer au caillé son caractère lactique.

E. MOULAGE

Au moment du moulage, le caillé doit présenter un pH inférieur ou égal à 4,75 et le sérum une acidité supérieure ou égale à 53 °Dornic. L'un au moins de ces critères devra être vérifié au moulage.

F. EGOUTTAGE

L'égouttage du caillé est naturel et spontané. Il pourra être favorisé par le tranchage du caillé en bassine et des retournements en moule. Un retournement en moule est obligatoire durant cette phase. L'égouttage s'effectue à une température comprise entre 20 et 30 °C.

G. SALAGE

Le salage est effectué exclusivement en surface au sel sec.

H. RESSUYAGE

Après démoulage, les fromages sont ensuite mis à ressuyer au minimum pendant 24 heures, à une température comprise entre 10 et 18 °C.

I. AFFINAGE

L'affinage des fromages dure au minimum 14 jours à compter de l'emprésurage du lait, dont au moins 8 jours (hors ressuyage) à une température comprise entre 8 et 14 °C.

J. ÉLÉMENTS COMPLÉMENTAIRES

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.

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

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. SPÉCIFICITÉS DE L'AIRE

A. FACTEURS NATURELS

La définition de l'aire géographique de l'appellation d'origine "Chaource" a été établie à partir du bassin de production du Chaourçois et des zones avoisinantes similaires. Ce bassin englobe la région naturelle de la Champagne humide qui a pour centre la commune de Chaource. Ses limites sont, au nord, la forêt d'Aumont et la Seine ; au sud, la forêt de Maulnes et l'Armançon ; à l'ouest, le plateau calcaire du Pays d'Othe ; à l'est, le cours de la Sarce.

Ce bassin est caractérisé par un sous-sol imperméable composé essentiellement de calcaire et d'argile. Le terrain est sillonné par un grand nombre de cours d'eau et les sources y sont nombreuses.

Cette petite région est particulièrement isolée par sa forêt située entre deux grands axes de communication :

↳ Troyes-Saint-Florentin

↳ Vallée de la Seine

Les sols argileux de la zone sont le plus souvent occupés par des prairies naturelles. Dotés d'une humidité constante, ils sont propices au développement de l'herbe et demeurent inutilisables et inadaptés pour les cultures. Dans certaines zones comme les vallées humides, leur exploitation par le pâturage en début de saison est souvent retardée, ce qui se traduit par une herbe ayant perdu de ses valeurs nutritives, et un appauvrissement du lait (« Procès Verbal de l'Assemblée Générale du Contrôle Laitier », 23 janvier 1937).

De par la diversité des sols de la zone et donc de l'exploitation que l'on pouvait en faire, la polyculture élevage s'y est généralisée.

Le Chaource, par son activité d'élevage, a permis et permet encore aujourd'hui le maintien d'activités agricoles traditionnelles dans cette zone marquée par la rudesse du climat continental.

B. FACTEURS HUMAINS

Concernant l'implantation du fromage dans la région, elle s'est trouvée au Moyen-âge, étroitement liée à la présence nombreuse d'abbayes et de commanderies. Les moines étaient en effet les seuls à disposer des prés et bois nécessaires à l'alimentation du bétail et à la production de lait et de fromage. La plupart rejetant la consommation de viande, ils la remplacèrent souvent par le fromage, permettant ainsi le développement de l'élevage et la transmission des techniques de transformation fromagères.

Les femmes de la région reprirent ce savoir-faire au cours des XVII et XVIIIème siècles, pour produire des fromages destinés à la seule consommation familiale. La fabrication du fromage devait s'accorder avec les nombreuses corvées journalières qui leur laissaient peu de temps disponible. La traite s'effectuait le matin ou le soir puis on laissait cailler le lait naturellement avant de le reprendre en fin de journée ou le lendemain matin. Le fromage était fabriqué avec du lait gras, c'est-à-dire avec du lait non écrémé (non « levé de la crème »). Le caillé lactique pouvant s'égoutter lentement sans surveillance particulière, ce processus était particulièrement adapté au rythme des fermières.

C'est ce système de production qui a donné son caractère lactique au fromage et en a déterminé les grandes étapes de fabrication (temps de caillage, égouttage spontané et lent).

Les fromages étaient consommés de multiple façon, frais ou secs, les fromages frais étant généralement privilégiés en été pour des raisons de fraîcheur mais également pour des raisons pratiques. En effet, l'affinage variait en fonction des difficultés de conservation liées le plus souvent à la température : quand les conditions étaient défavorables, ils étaient consommés frais, pour éviter de les perdre, et quand les conditions le permettaient ils pouvaient être conservés jusqu'à deux mois. Ces habitudes de consommation ont perduré jusqu'à nos jours, donnant naissance à deux formats de fromage évoluant de manière légèrement différente.

Les fromages qui n'étaient pas consommés à la ferme étaient vendus sur les marchés. On retrouve des traces de ces ventes dès 1829 (octobre 1929, « Tableau des foires existantes dans le département de l'Aube »). La plupart du temps, les fromages étaient collectés par des cossoniers (marchands de fromages) qui les revendaient sur les marchés locaux mais également sur les principales places françaises : Paris, Lyon, Dijon, Toulouse, Reims, Metz, Douai, Clermont-Ferrand, Annecy et Lons-le-Saunier.

Avec le développement de l'agriculture aux XIXème et XXème siècles, les rendements laitiers s'améliorèrent, permettant ainsi une augmentation de la production laitière. La vente sur les marchés se développe. Cependant, la fabrication de fromages et leur vente restent des activités contraignantes et les fermières préférèrent livrer le lait aux laiteries qui s'implantaient. Face à la pénurie de fromages fermiers, les cossoniers se lancèrent alors dans la fabrication. Au début des années 60, l'artisan fromager avait pris définitivement le relais des fermières.

Le procédé de fabrication et la matière première utilisée ont toujours permis aux fabricants d'obtenir une plus-value par rapport à des fromages secs et plus petits issus de lait partiellement écrémé (« levés de leur crème ») fabriqués dans les environs.

6.2. SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

A. CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES DU PRODUIT

Le "Chaource" est exclusivement fabriqué avec du lait de vache entier qui n'a subi ni d'ajout ni de soustraction de matières grasses ou de protéines.

Sa pâte, salée au sel sec, est onctueuse, souple et assez ferme à la fois. Il a la particularité de présenter un affinage centripète faisant ressortir au fil du temps le contraste entre son pourtour crémeux et la texture fine et légèrement granuleuse du cœur.

Sa croûte est recouverte de façon dominante de moisissure blanche de *Penicillium Candidum*.

Il dégage une légère odeur de champignon et peut développer des arômes fruités, dont la noisette, et un goût léger de champignon frais.

C'est le seul fromage de vache de fabrication lactique et à croûte fleurie ayant une forme de cylindre haut à faces planes. Cette forme est notamment liée à l'utilisation de moules nettement plus hauts que larges qui permettent de contenir une quantité importante de caillé, favorisant son égouttage spontané par le simple effet de la gravité et donc sans aucune intervention extérieure.

B. ANTÉRIORITÉ DE L'USAGE DU NOM ET NOTORIÉTÉ

La tradition orale remonte à la première partie du XIXème siècle. A cette époque, les fermières du Chaourçois fabriquaient avec le lait de leur vache un fromage déjà appelé "le fromage de Chaource".

En 1872, le Dr Pourriau dans son ouvrage « La Laiterie », puis en 1883, M. Huguier-Truelle dans « Le Petit Guide de la fermière de l'Aube » décrivent déjà précisément les fromages de Chaource et leurs principales règles de fabrication.

6.3. LIEN CAUSAL

La définition de l'aire géographique de l'appellation d'origine "Chaource" a été établie d'après la zone traditionnelle de fabrication du fromage de Chaource et d'élevage bovin laitier.

L'alternance de sols calcaires et argileux a conduit à l'installation d'exploitations de polyculture-élevage, avec orientation de certaines zones localisées sur les sols argileux et dans les vallées inondables des cours d'eau, pour la production herbagère.

Les pratiques d'élevage sont directement influencées par la nature du climat et des terres de l'aire géographique et sa localisation. Ainsi, sa situation, au carrefour de plusieurs zones de races bovines a entraîné un désintéressement quant aux races de vaches, au profit d'animaux indigènes. Le fonctionnement autarcique des exploitations, pour valoriser au mieux les ressources locales, a amené à privilégier les aliments (fourrages et compléments) produits sur l'exploitation ou dans le bassin proche (au minimum 75 % des aliments proviennent de l'exploitation et 85 % de l'aire géographique). En conséquence, l'herbe a pris une importance non négligeable dans l'alimentation des animaux, que ce soit sous la forme de pâturage (plus de 20 ares par vache pendant au moins 5 mois) ou sous forme

conservée (plus de 30% de la matière sèche utile des fourrages). Souvent originaire de prairies naturelles inondables, la qualité de cette herbe n'est pas suffisante pour la production d'un lait convenablement structuré pour une transformation fromagère, d'où la nécessité de la compléter par d'autres fourrages riches en énergie et par des compléments.

La pauvreté du lait, mais aussi et surtout l'adaptation des fermières à leurs contraintes de travail les ont amenées naturellement à s'orienter vers une production fromagère lactique utilisant du lait entier (d'où des fromages avec un minimum de 48 % de gras sur sec). En effet, les travaux agricoles étant nombreux et variés, elles disposaient de peu de temps pour se consacrer à la production de fromages. Il leur fallait donc un système calé sur le rythme de vie et nécessitant peu de surveillance. Ceci explique que les étapes de fabrication soient si longues et simplifiées (caillage de 12 heures minimum, égouttage spontané et lent). L'affinage était également mené en fonction du rythme de vie : les fromages étaient consommés généralement frais en été, pour leur goût lactique rafraîchissant et pour des raisons évidentes de conservation, et plus affinés dès que les conditions le permettaient. Ces habitudes de consommation ont perduré et ont entraîné deux types de fabrications à durée d'affinage similaire : celle de petits fromages affinés et celle de fromages plus gros, juste fleuris et avec un goût lactique plus prononcé.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

CERTIPAQ (Centre de CERTification des Produits Agricoles et alimentaires de Qualité

11 villaThoréton

75015 PARIS

Tél. : 01 45 30 92 92 / Fax : 01 45 30 93 00

Email : certipaq@certipaq.com

Certipaq est un organisme certificateur de type associatif, régi par la loi du 1^{er} juillet 1901, conforme aux dispositions de la norme NF EN 45011.

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

59, Boulevard Vincent Auriol - 75703 PARIS Cédex 13

Tél : 01 44 87 17 17 / Fax : 01 44 97 30 37

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

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage doit comporter l'indication du nom de l'Appellation d'Origine ainsi que le symbole AOP de l'Union européenne.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce, à l'exception :

- ↪ des marques de commerce;
- ↪ des mentions "artisanal" ou "fabrication artisanale" réservées aux seuls artisans transformateurs reconnus par la réglementation relative à l'artisanat ;
- ↪ des mentions "affiné par" ou "affineur", ou toute autre mention faisant référence à l'affinage du produit.

Par ailleurs, le nom et l'adresse complète du dernier opérateur habilité pour l'appellation d'origine « Chaource » doivent figurer sur l'étiquette.

9) EXIGENCES NATIONALES

**APPELLATION D'ORIGINE CHAOURCE
TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER**

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER		VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
N°	POINTS-CLES		
1	Production du lait dans l'aire géographique	Bâtiments d'élevage dans l'aire géographique	Documentaire
2	Autonomie alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Au moins 75 % de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier provient de l'exploitation • Au moins 85 % de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier provient de l'aire géographique 	Documentaire
3	Pâturage (à partir du 1 ^{er} janvier 2013)	<ul style="list-style-type: none"> • Pâturage obligatoire, affouragement en vert complémentaire au pâturage autorisé • Durée de pâturage : 5 mois minimum • Surfaces : <ul style="list-style-type: none"> ○ Pâturage \geq 20 ares par vache laitière en production ○ Affouragement en vert \leq 10 ares par vache laitière en production 	Documentaire et/ou visuel
4	Part de l'herbe dans l'alimentation des animaux (à partir du 1 ^{er} janvier 2013)	<ul style="list-style-type: none"> • Vaches laitières en production : \geq 30 % de la matière sèche des fourrages grossiers, à tout moment, toute l'année • Génisses : mêmes exigences que pour les vaches laitières 	Documentaire et/ou visuel
5	Part des compléments dans l'alimentation des vaches laitières	\leq 27 % de la matière sèche de la ration totale	Documentaire
6	Collecte et stockage du lait	Collecte et stockage du lait AOC indépendamment des autres laits	Documentaire
7	Preuve de l'origine	<ul style="list-style-type: none"> • 100% du lait provient de l'aire géographique • Tenue de registre comptable journalier des mouvements matières ou tous documents comptables équivalents (comptabilité matières) 	Documentaire
8	Transformation du fromage dans l'aire géographique	Bâtiments de production dans l'aire géographique	Documentaire
9	Type de lait	Lait de vache entier qui n'a subi ni d'ajout ni de soustraction de matières grasses ou de protéines	Documentaire et/ou Visuel et/ou Examen analytique
10	Coagulation	<ul style="list-style-type: none"> • Présure animale • Temps de coagulation : 12 heures minimum • $23\text{ °C} \leq$ Température du lait $\leq 33\text{ °C}$ 	Documentaire et/ou Visuel

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER		VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
N°	POINTS-CLES		
11	Egouttage	<ul style="list-style-type: none"> • Egouttage naturel et spontané • Au moins un retournement en moule • $20\text{ °C} \leq \text{Température de la salle} \leq 30\text{ °C}$ 	Documentaire et/ou Visuel et/ou Mesure
12	Affinage du fromage dans l'aire géographique	Bâtiments d'affinage dans l'aire géographique	Documentaire
13	Durée d'affinage	<ul style="list-style-type: none"> • 14 jours minimum à compter de l'emprésurage du lait • dont au moins une période de 8 jours avec : $8\text{ °C} \leq \text{Température des fromages} \leq 14\text{ °C}$ 	Documentaire et/ou Mesure
14	Caractéristiques physico-chimiques	<ul style="list-style-type: none"> • Teneur en matière sèche : 40% minimum • Teneur en gras sur sec : -48 % minimum • Poids : <ul style="list-style-type: none"> ○ $450\text{ g} \leq \text{Grand format} \leq 700\text{ g}$ ○ $250\text{ g} \leq \text{Petit format} \leq 380\text{ g}$ 	Examen analytique et/ou Mesure
15	Aspect	<ul style="list-style-type: none"> • Flore de surface : La croûte doit être recouverte de façon dominante de moisissure blanche de <i>Penicillium candidum</i>. La présence de <i>Geotrichum</i> est admise • Diamètre intérieur des moules : <ul style="list-style-type: none"> ○ $110\text{ mm} \leq \text{Grand format} \leq 115\text{ mm}$ ○ $85\text{ mm} \leq \text{Petit format} \leq 90\text{ mm}$ • Forme Cylindre à faces planes 	Mesure et/ou Visuel
16	Caractéristiques organoleptiques		Examen organoleptique