RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification mineure du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Rigotte de Condrieu »

Le présent avis porte à la connaissance du public, en application de l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n°664/2014 de la Commission européenne du 18 décembre 2013 complétant le règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil, que la modification mineure du cahier des charges de l'AOP « Rigotte de Condrieu » est réputée approuvée à compter du 12 août 2022.

La version du cahier des charges qui est entrée en vigueur à cette date est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Rigotte de Condrieu »

homologué par l'arrêté du 21 mars 2022, *JORF* du 29 mars 2022.
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2022-16

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil 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 DEFENSE DE L'APPELLATION RIGOTTE DE CONDRIEU »
Adresse du siège social : Mairie des Haies - 69420 Les Haies
Adresse postale : 2185, chemin de Chassenette – 26120 Montélier
Tél. : 04 75 56 26 06 / 06 86 68 31 73
Courriel : info@rigottedecondrieu.fr
Composition : Producteurs et transformateurs
Association regroupant tous les opérateurs intervenants dans la production de Rigotte de Condrieu : production de lait, transformation, affinage.
L'association est ouverte à tout nouvel opérateur en conformité avec les exigences du cahier des charges.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 – Fromages.

1) NOM DU PRODUIT

« Rigotte de Condrieu **»**
La protection est demandée uniquement sur le terme 'Condrieu'.

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Rigotte de Condrieu » est un petit fromage fabriqué à partir de lait de chèvre cru, entier, non standardisé. Il est obtenu à partir d'un caillé de type lactique. C'est un fromage à pâte molle, non pressée.
Au terme de la période minimale d'affinage (8 jours à compter du jour du démoulage), il se présente sous la forme d'un petit palet circulaire, de 4,2 à 5 cm de diamètre, de 1,9 à 2,4 cm de hauteur. Son poids à un stade prolongé d'affinage ne peut être inférieur à 30 grammes.
Il présente une flore de surface composée de moisissures de couleur ivoire, blanches ou bleues.
C'est un fromage à pâte blanche à ivoire, ferme et lisse. Il renferme au moins 40 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne peut être inférieure à 40 g pour 100 g de fromage.
A la dégustation, les arômes développés sont de type noisette, sous-bois, petit lait et la saveur est moyennement salée.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La « Rigotte de Condrieu » est produite sur le massif du Pilat, situé au sud-ouest de la ville de Lyon.

Au carrefour de plusieurs départements (Loire, Rhône, Ardèche), dans la région Rhône-Alpes, le massif du Pilat se situe au sud des Monts du Lyonnais, à l'ouest de la Vallée du Rhône, au nord des Monts du Vivarais et à l'est des Monts du Forez.

Il constitue l'extrémité Est du Massif Central.

La production de lait, sa transformation en fromages et l'affinage de ceux-ci doivent être réalisés dans l'aire géographique telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 30 novembre et 1er décembre 2006. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2021.

Communes du département du Rhône (69) :

Communes retenues en totalité : Ampuis, Condrieu, Echalas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Sainte-Colombe, Trèves, Tupin-et-Semons.

Communes retenues en partie : Givors, Saint-Romain-en-Gier.

Communes du département de la Loire (42) :

Communes retenues en totalité : Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Châteauneuf, Chavanay, Chuyer, Colombier, Doizieux, Farnay, Graix, Lupé, Maclas, Malleval, Pavezin, Pélussin, Planfoy, Roisey, Saint-Appolinard, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Paul-en-Jarez, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Sainte-Croix-en-Jarez, Tarentaise, La Terrasse-sur-Dorlay, Thélis-la-Combe, La Valla-en-Gier, Véranne, Vérin, La Versanne.

Communes retenues en partie : Saint-Chamond, Saint-Etienne.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique des communes classées en partie sont déposés dans les mairies concernées.

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

Identification des opérateurs :

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production de lait, la transformation, ou l'affinage de la « Rigotte de Condrieu » est tenu de déposer une déclaration d'identification, décrivant son outil de production et ses engagements, qui est enregistrée.

Tout opérateur peut adresser, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non - intention de production pour l'Appellation « Rigotte de Condrieu » qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production.

Traçabilité

Tous les opérateurs impliqués dans les opérations de production, de transformation et d'affinage tiennent à la disposition des services de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine du lait et des fromages.

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur :
- les volumes journaliers traits par chaque producteur destinés à la transformation en « Rigotte de Condrieu »,
- les quantités de lait collectées à chaque tournée et leurs provenances,
- les quantités de lait transformées en « Rigotte de Condrieu », par jour de fabrication,
- les numéros de lots permettant d'identifier et de suivre les laits et les fromages destinés à devenir des « Rigotte de Condrieu »,
- le cas échéant, le nombre de fromages destinés à devenir des « Rigotte de Condrieu » achetés en vue d'un affinage, leur provenance, et leur numéro de lot,
- le nombre de fromages produits en Appellation d'Origine.

Chaque année, avant le 1er février,
- chaque éleveur doit communiquer au groupement une 'déclaration annuelle de production de lait' récapitulant sa production annuelle de lait destiné à la transformation en Rigottes de Condrieu, pour l'année précédente,
- chaque transformateur doit communiquer au groupement une 'déclaration annuelle de production' récapitulant la production annuelle de « Rigotte de Condrieu » de l'année précédente.

Suivi du respect des conditions de production

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

Les services de contrôle vérifient, par des visites (d'exploitation ou d'entreprise) et par la vérification des documents de suivi, que chaque opérateur respecte les conditions de production.

Ainsi, les éleveurs doivent notamment tenir à la disposition des services de contrôles les documents destinés à vérifier :
- la situation géographique de l'exploitation et de ses parcelles,
- la nature et la surface des fourrages produits sur l'exploitation utilisés pour le troupeau caprin,
- la date de coupe de l'herbe enrubannée,
- la composition des fumures organiques d'origine non agricole, et les dates d'épandage de toutes les fumures organique,
- le chargement de l'atelier caprin de l'exploitation,
- l'origine, la nature et les quantités d'aliments achetés destinés aux chèvres,
- la composition du troupeau,
- la conduite des animaux,
- la ration distribuée à chaque période aux animaux.

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

- une 'déclaration annuelle de présence d'ensilage' en cas d'utilisation de cet aliment pour un autre troupeau que le troupeau caprin, à déposer avant le 1er février de chaque année auprès du groupement.

- un 'registre de chèvrerie', à mettre à jour à chaque période de changement de ration, où figurent les informations suivantes :
  - la composition du troupeau,

- la ration distribuée (quantités, types d'aliments et provenance),
- la durée et l'importance du pâturage,

et un récapitulatif annuel reprenant les quantités distribuées par chèvre de chaque type d'aliment.

Les unités de transformation tiennent à jour un 'registre de fromagerie', où sont répertoriées les données suivantes selon l'étape de fabrication : la durée de l'étape, l'acidité, l'hygrométrie et/ou la température ambiante, le(s) type(s) de ferment(s) utilisé(s).
La mise à jour de ce registre est au minimum journalière pour les entreprises de transformation. Les producteurs fermiers décrivent leur itinéraire de transformation et enregistrent toute anomalie. Ils enregistrent l'acidité du lactosérum en fin de caillage de façon mensuelle.

Contrôles sur le produit

Les fromages font l'objet de prélèvements périodiques sous la responsabilité des services de contrôle. Ils subissent un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.

Les documents suivants répondent à un modèle approuvé par le directeur de l'INAO :
- déclaration d'identification,
- déclaration annuelle de production de lait,
- déclaration annuelle de transformation,
- déclaration annuelle de présence d'ensilage,
- déclaration préalable de non - intention de production pour l'Appellation « Rigotte de Condrieu ».

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

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1- CONDUITE DU TROUPEAU

Le lait utilisé provient uniquement de troupeaux composés de chèvres de race Alpine ou Saanen ou issues de la population « chèvres du Massif Central », ainsi que de chèvres issues du croisement de ces races.

On entend par chèvre au sens du présent cahier des charges, la totalité des chèvres du troupeau caprin ayant mis bas au moins une fois.

Afin de préserver une production de lait répartie sur le massif du Pilat et utilisant au maximum les ressources du milieu, l'indicateur suivant a été fixé et s'applique aux exploitations productrices de lait destiné à la production de « Rigotte de Condrieu » : La production annuelle du troupeau caprin de chaque exploitation ne peut excéder 7 000 litres par hectare de surfaces fourragères et céréalières de l'exploitation affecté aux caprins.

Dans le bâtiment, chaque chèvre dispose d'une aire paillée de 1,5 mètres carrés minimum.

L'utilisation d'une aire d'exercice extérieure, libre d'accès, lorsque les conditions climatiques sont en adéquation avec le bien-être de l'animal, de 3 mètres carrés minimum par chèvre est obligatoire pour les chèvres sortant en pâturage et/ou en parcours moins de 180 jours par an.

5.2- ALIMENTATION DES ANIMAUX

La ration de base annuelle des chèvres est fournie par un système herbager comprenant essentiellement des fourrages grossiers issus de l'aire géographique.

L'approvisionnement en fourrages et en aliments complémentaires sur l'aire géographique est privilégié. Les fourrages et les aliments complémentaires provenant de l'extérieur de l'aire géographique ne peuvent représenter ensemble plus de 20 % de la matière sèche consommée par les animaux.

Fourrages, pâturage et affouragement en vert :

Les fourrages grossiers sont constitués de l'herbe fraîche, du foin sec, issus de prairies permanentes ou temporaires, et plus généralement des végétaux consommés sur les parcours, de luzerne déshydratée dont le taux protéique est inférieur à 20% et d'autres cultures fourragères non fermentées qui n'induisent pas de mauvais goûts dans le lait : les céréales immatures, les protéagineux, les oléagineux, les tubercules et les légumineuses, distribués en fourrage.

En appoint, l'utilisation d'herbe enrubannée dans l'alimentation des chèvres est autorisée, à condition que cette dernière contienne au minimum 55 % de matière sèche et soit issue d'une seule coupe de chaque prairie de l'exploitation.

Dans le cas d'exploitations utilisant de l'ensilage sur d'autres ateliers que l'atelier caprin, les producteurs réalisent une 'déclaration annuelle de présence d'ensilage'. D'autre part, ils doivent stocker l'ensilage à l'écart du parcours normal des chèvres et de manière individualisée des aliments destinés à l'alimentation du troupeau caprin.

Les chèvres pâturent ou sont affouragées avec du fourrage vert provenant de l'aire géographique quand les conditions climatiques le permettent.

La durée annuelle du pâturage ou de l'affouragement en vert est au minimum de 120 jours, consécutifs ou non. En période de pâturage ou d'affouragement en vert, la part de l'herbe fraîche pâturée ou distribuée à l'auge représente au minimum un tiers de la ration quotidienne par chèvre et la moitié de la ration consommée en moyenne pendant toute cette période.

En effet, la zone de production est très sèche en été, ce qui ne permet une pousse de l'herbe utilisable par les animaux qu'au printemps et en automne.

Alimentation complémentaire :

La quantité annuelle d'aliments complémentaires distribués aux chèvres ne peut excéder 350 kg de matière brute par chèvre. La liste des aliments complémentaires est fixée.

Les aliments complémentaires 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),
  - Graines brutes, aplaties, concassées ou extrudées d'oléo-protéagineux (soja, colza, tournesol, pois, vesce, féverole, lupin)
  - Luzerne déshydratée dont le taux protéique est supérieur à 20%.
- d'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, coprah, lin, palmiste, colza, soja, coton,
  - matières grasses d'origine végétale,

- compléments nutritionnels : minéraux, oligo-éléments, vitamines.

En outre, le lactosérum issu de la ferme peut être redistribué aux chèvres.

Fumure des surfaces fourragères :

Afin de préserver l'alimentation des troupeaux laitiers de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques dans les exploitations produisant du lait destiné au fromage « Rigotte de Condrieu » doit respecter les mesures suivantes :

Nature et origine : les seules fumures organiques autorisées sont les fumures organiques d'origine agricole : le compost, le fumier, le lisier, le purin, ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole en provenance de l'aire géographique, du type : boues d'épuration (ou sous produits), déchets verts.

Suivi de la qualité des fumures d'origine non agricole : tout épandage d'une fumure organique non agricole doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, ...) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

Conditions d'épandage des fumures d'origine non agricole : l'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés,...) les quantités, ... Les éleveurs qui réalisent de 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 disposition des agents de contrôle.

Toute exploitation de la surface fourragère (pâturage ou fauche) est interdite moins de 8 semaines après la date d'épandage de la fumure organique et 4 semaines dans le cas de composts et de lisiers.

Autres dispositions relatives à l'alimentation :

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques, correspondant à la définition de la réglementation générale.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOP « Rigotte de Condrieu ». Cette interdiction d'implantation 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- TRANSFORMATION FROMAGERE

La « Rigotte de Condrieu » est fabriquée à partir de lait de chèvres cru entier, non standardisé.

Tout traitement physique ou chimique du lait mis en œuvre est interdit à l'exception d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques et d'un réchauffage du lait jusqu'à 25°C maximum pour l'emprésurage.

Le lait mis en fabrication sera issu des deux dernières traites au maximum, pour les producteurs fermiers, sauf en cas d'un système de monotraite quotidienne où il sera issu de la dernière traite au maximum.

Pour les entreprises de transformation, le lait mis en fabrication sera issu au maximum des quatre dernières traites. Il s'écoule 48 heures au maximum entre la traite la plus ancienne et l'ensemencement du lait en bactéries lactiques.

Les laits seront soumis à une maturation sous l'action des bactéries lactiques pendant une période comprise entre 2 et 24 heures.

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 ferments lactiques, le sel et les ferments d'affinage.

L'ensemencement en bactéries lactiques doit se faire à partir de lactosérum provenant d'un caillage précédent (issu d'un atelier de transformation caprin de l'aire géographique) ou à partir de levain lactique autochtone.

En cas d'accident de fromagerie, d'accident sanitaire ou au moment de la remise en route de la fromagerie, et en cas d'indisponibilité de levain lactique autochtone, l'ensemencement en bactéries lactiques peut être réalisé avec des ferments du commerce.

Les levains lactiques autochtones et les ferments du commerce autorisés sont répertoriés dans une « banque de ferments et levains lactiques » constituée sous la responsabilité du groupement qui en assure la communication aux opérateurs concernés et aux services de contrôle.

Dans le cas d'utilisation d'un levain lactique, le milieu utilisé pour la mise en œuvre de ce levain est ainsi défini : lait entier de chèvre produit selon les dispositions du présent cahier des charges pouvant avoir fait l'objet d'un traitement thermique, dont l'extrait sec est limité à 15%.
La quantité de levain lactique incorporé est limitée à 3% maximum du volume de lait mis en œuvre.

En phase d'affinage, en cas d'achat de ferments d'affinage, ceux-ci sont répertoriés dans une « banque de ferments d'affinage » constituée sous la responsabilité du groupement qui en assure la communication aux opérateurs concernés et aux services de contrôle.

L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure à base de caillettes de chevreaux. En cas de problème d'approvisionnement, les services de l'INAO peuvent permettre, sur proposition du groupement, l'utilisation d'autres présures animales.

Pour les productions fermières, l'emprésurage s'effectue 24 heures au maximum après la traite la plus ancienne et pour les fabrications laitières au plus tard 24 h après la réception du lait en laiterie. Dans les deux cas, l'emprésurage s'effectue à une température comprise entre 18 et 25°C.

Le lactosérum présente en fin de caillage une acidité comprise entre 55° et 75° D, soit un pH de 4,2 à 4,6.

Le temps de caillage est de 18 à 24 heures après emprésurage. Le caillé obtenu avant moulage a une texture franche, ferme et homogène. Le tranchage et le pré-égouttage sont interdits.

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.

Les méthodes de moulage utilisées doivent respecter la structure du caillé.

Le moulage est réalisé à la louche ou à la pelle à caillé, avec ou sans répartiteur, ou en utilisant un bloc moule avec diviseur et répartiteur, manié manuellement et de façon douce afin de

préserver la structure du caillé. La taille du bloc moule ou du répartiteur n'excède pas la taille d'une claie de séchage standard (630 mm sur 510 mm).

Les fromages sont égouttés de 20 heures à 24 heures entre 16°C et 22 °C avant démoulage. Un retournement doit avoir lieu au maximum 12 heures après le moulage.

Le salage au sel sec s'effectue sur les deux faces du fromage, en une ou deux fois.

L'affinage s'effectue en trois phases selon les modalités suivantes :
- Le ressuyage : pendant une durée de 10 à 24 h à une température de 16 à 22°C,
- Le séchage à une température comprise entre 15 et 20°C et 50 à 75 % d'hygrométrie,
- L'affinage proprement dit : entre 10°C et 16°C et une hygrométrie supérieure à 80%.

La durée totale d'affinage doit être au minimum de 8 jours à compter du jour du démoulage. La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

A l'issue de la période d'affinage, le stockage des fromages avant colisage ou expédition, est réalisé en froid positif, à une température supérieure ou égale à 2°C.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Les caractéristiques naturelles du massif du Pilat, associées à la part importante des fourrages locaux dans l'alimentation des animaux et aux méthodes traditionnelles de transformation, influent sur la spécificité et les arômes caractéristiques de ce petit fromage de chèvre, la Rigotte de Condrieu, qui bénéficie d'une réputation de plus d'un siècle.

6.1 - SPECIFICITE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de la « Rigotte de Condrieu » se caractérise par des facteurs naturels et humains déterminants. Le caractère de massif confère au territoire des influences climatiques variées, une géomorphologie marquée par la pente, des sols bruns, acides peu profonds et une biodiversité importante.

Il en découle une mixité des productions agricoles où l'élevage caprin occupe traditionnellement une place importante et a conservé un dynamisme remarquable.

Facteurs naturels

Le Massif du Pilat est un massif de moyenne montagne délimité par des vallées au nord-ouest et à l'est (vallées du Gier, de l'Ondaine et du Rhône) et par la colline d'Eteize au sud. Il constitue dans l'ensemble du Massif Central un massif très atypique, à la géologie complexe, aux sols acides et légers et au paysage véritablement montagneux et aux pentes très marquées. Ce massif est caractérisé par la présence de roches anciennes éruptives et métamorphiques. On y trouve des « chirats », formations géologiques rares formées d'amas de roches cimentées caractéristiques. La composition chimique de ces sols est assez homogène: riche en silice et pauvre en fer. Ces paramètres sont favorables au développement de sols acides.

Le Pilat est un carrefour climatique où les influences atlantiques, méditerranéennes et continentales se rencontrent. La température et la pluviométrie sont très influencées par le relief marqué de la zone. La pluviométrie reste dans des valeurs modérées comprises entre 580 et 1 000 mm, et est répartie de façon irrégulière dans l'année: l'été est caractérisé par sa sécheresse. Le climat du Pilat se caractérise également par la fréquence des vents et leur puissance.

La couverture végétale naturelle de la zone appartient aux étages collinéen et montagnard. Malgré des altitudes modestes et une position continentale et méridionale, le caractère montagnard de la végétation du Pilat est affirmé.

Les paysages de la zone s'organisent autour du sommet. Les villages sont groupés et situés sur les hauteurs (promontoires) entre les « crêts » couverts de landes d'altitudes et de forêts de résineux et les vallées encaissées.

La moitié du territoire est boisée et la surface agricole utile (SAU), qui représente seulement 36% du territoire, est occupée à près de 80 % par des surfaces fourragères dont les deux tiers sont constitués de prairies naturelles.

La diversité floristique remarquable observée dans le massif du Pilat (40 à 60 espèces par type de prairie) a permis l'établissement d'un bon nombre d'habitats prairiaux reconnus d'intérêt communautaire au titre de la directive « Habitats naturels ».

La flore relève très majoritairement de la catégorie des acidophiles et acidiclines. Les espèces les plus emblématiques sont des graminées comme le fromental, des légumineuses comme le lotier ou d'autres types comme la succise ou la knautie.

Facteurs humains

Le massif du Pilat présente une unité en matière de tradition caprine, au sein d'exploitations de polyculture-élevage, où l'atelier caprin, dévolu initialement aux femmes, a permis une diversification.

L'élevage caprin s'est développé surtout dans les zones plus sèches du massif du Pilat, les moins propices à l'élevage bovin, et cela dès le XVIII^{e} siècle. Traditionnellement, les exploitations de la zone fabriquaient à la fois du fromage de vache et du fromage de chèvre. Le fromage de vache était autoconsommé en priorité afin de vendre le fromage de chèvre de plus grande valeur.

Dans des systèmes à productivité limitée, la chèvre apportait un supplément d'efficacité économique en utilisant des surfaces médiocres pour les bovins. Elle permettait ainsi de produire plus de lait sur une même surface.

La proximité des lieux de consommation (Lyon et Saint-Étienne) explique la petite taille de ce fromage, qui était adapté à un séchage suivi d'un affinage rapide. Le choix de la petite taille des faisselles, d'environ 7 cm de diamètre, permettait de différencier les fromages de chèvres de ceux de vaches, moulés dans des faisselles plus grandes. Ce choix est aussi lié aux faibles quantités de lait de chèvre par exploitation du fait de la présence de petits troupeaux.

Conformément à la tradition, le lait utilisé est du lait de chèvre cru, entier, non standardisé. Les procédés de transformation sont adaptés à la production d'un caillé de type lactique, avec une maturation du lait et une acidification de celui-ci. L'ensemencement en bactéries lactiques se fait préférentiellement à partir de lactosérum provenant d'un caillage précédent. Le moulage doit respecter la structure du caillé et il ne doit pas y avoir tranchage, pré-égouttage ou malaxage du caillé. Un retournement est réalisé dans les douze heures après moulage et s'accompagne du salage à sec sur les deux faces.

Dès 8 jours après le démoulage, la Rigotte de Condrieu présente ses caractéristiques spécifiques.

6.2- SPECIFICITE DU PRODUIT

La « Rigotte de Condrieu » se caractérise par:

- sa petite taille (petit palet de poids légèrement supérieur à 30 g),
- sa flore de surface fine et de couleur blanche, ivoire ou bleue,
- la texture de sa pâte, qui est ferme, lisse, sans trou et qui doit être souple en bouche,
- ses arômes de type noisette, sous-bois, petit lait et sa saveur est moyennement salée.

6.3- LIEN CAUSAL

Les sols acides, sablonneux, peu profonds, qui sont caractéristiques de l'aire, ainsi que les conditions climatiques locales particulières, et les pratiques d'élevages ont permis l'établissement et l'entretien de prairies à la flore très diversifiée et spécifique des milieux acides.

La diversité floristique des prairies de l'aire géographique et leur composition botanique influent sur la teneur et la composition en composés liposolubles des laits. Elles permettent en outre le développement d'une flore microbienne que l'on retrouve ensuite dans les sérums utilisés pour l'ensemencement des laits avant caillage et qui permettent la maturation des fromages et la naissance des arômes.
Les méthodes d'élevage utilisées dans le cadre de la production de « Rigotte de Condrieu » qui privilégient l'utilisation des ressources locales, la production de fourrages locaux, le pâturage ou l'affouragement en vert, et la sortie des animaux permettent donc l'expression optimale des spécificités de l'aire.
La transformation d'un lait cru et entier, et l'ensemencement préférentiel par du lactosérum d'un caillage précédent, préservent en outre cette flore du lait.
Le caractère lactique du procédé de transformation, avec un moulage respectant la structure du caillé, permettent d'obtenir la texture homogène et lisse de la pâte de la « Rigotte de Condrieu ».
Le retournement prévu après moulage et le salage au sel sec sur les deux faces permettent en outre une bonne répartition du sel. Ces techniques de transformation permettent l'obtention d'un fromage à pâte ferme, homogène, souple en bouche.
La situation géographique du Pilat à proximité de centres importants de consommation, le caractère venté de la zone (historiquement, la « Rigotte de Condrieu » était mise à sécher dans une « chasière », sorte d'armoire grillagée, à l'air libre), ainsi que l'organisation des exploitations productrices, a conduit à l'élaboration de fromages de chèvres de petite taille. Cette petite taille du fromage induit un séchage assez rapide, complété par une phase d'affinage.
Les caractéristiques du milieu naturel, associées à la part importante des fourrages locaux dans l'alimentation des animaux et aux savoir-faire de transformation, qui favorisent l'égouttage et préservent la flore du lait, confèrent à ces petits fromages (de 4,2 à 5 cm de diamètre) une flore de surface fine et de couleur diversifiée, conforme à la tradition de commercialisation de ce type de fromages à des stades d'affinage variés, ainsi que des arômes développés de type noisette, sous-bois, petit lait et une saveur moyennement salée.

Fort de ses spécificités, ce petit fromage qui s'est développé sur le massif du Pilat depuis la fin du XVIII^{e} siècle, a gagné petit à petit en notoriété régionale. Il s'est appelé « Rigotte » puis « Rigotte de Condrieu », du nom du canton de Condrieu, qui a été, jusqu'au développement des bateaux à vapeur au milieu du XIX^{e} siècle, un centre commercial très actif tourné vers le Rhône. L'étude de Guicherd et Ponsart « L'agriculture du Rhône en 1926 » de 1927 citait en effet déjà la Rigotte de Condrieu comme un des deux fromages de chèvre remarquables du département du Rhône.

Le développement de la notoriété de la Rigotte de Condrieu

Les traces les plus anciennes de l'existence d'un caillé lactique de chèvre sur l'aire géographique remontent au XVIII^{e} siècle.
La plus ancienne mention connue de fromage de chèvre dans le Pilat est celle du naturaliste Alléon Dullac en 1765 et concerne la partie occidentale de l'aire (Le Bessat, La Valla en Gier): « *Quelle réputation n'ont pas dans nos trois provinces, et même ailleurs, les petits fromages que l'on fait dans les montagnes de Pila. […] Composés de lait de chèvres, ils sont d'un goût parfait. Les habitants en font leur nourriture, et en fournissent à toutes les provinces voisines* ».
Cette mention est renforcée par l'indication de la Tourette en 1770 à propos des pâturages et prairies du Pilat « *Plusieurs des plantes, qui composent la prairie, contribuent à donner au fourrage, un goût aromatique qui tient surtout de l'odeur du Meum, très commun dans ce lieu. Son goût se communique légèrement au laitage qui est très bon et dont on fait d'excellents fromages. Les fermiers entretiennent à cet effet de nombreux troupeaux de chèvre qu'on mène paître comme les moutons et dont la race est très belle* ».
Le petit fromage qui s'était développé dans les exploitations de polyculture – élevage du Pilat a gagné petit à petit en notoriété et s'est forgé un nom : la « Rigotte de Condrieu ».
Concernant les origines du terme 'rigotte', différentes hypothèses s'affrontent. Néanmoins, Joannès Dufaud dans son dictionnaire du Français Nord Occitan, Nord du Vivarais et du Velay

signale que « au nord d'Annonay vers le Pilat » (c'est-à-dire dans l'aire géographique), on emploie pour désigner un fromage de chèvre le terme de « rigota ». Au nord d'Annonay se situe justement la limite entre deux grandes familles linguistiques : l'occitan et le franco-provençal. On peut donc considérer que le terme de rigotte n'est attesté qu'en zone franco provençale. Depuis un siècle, l'utilisation du terme rigotte ou rigote est très nettement attestée dans les cantons de Condrieu (enquête décennale de 1884 et enquête industrie laitière de 1892), Pélussin et Bourg Argental (enquête décennale de 1884).

Dès 1865, le Baron Raverat mentionne le terme 'Rigotte'. Il écrit à propos de Condrieu : « *On élève dans le pays quantité de chèvres dont le lait donne d'excellents petits fromages appelés rigottes, que l'on exporte dans toutes les villes des environs et jusqu'à Lyon même* ».

D'autres mentions sont signalées à la fin du XIX^{e} et notamment le témoignage d'Ardouin Dumazet : « *Dans tout le Lyonnais, les abricots d'Ampuis, les cerises de Saint Désirat, les rigotes et le vin blanc doux de Condrieu, sont célèbres. Les rigotes sont un fromage fabriqué au moyen du lait des chèvres qui pâturent dans les collines parfumées des environs, le vin blanc doux était jadis l'accompagnement obligé des soirées où l'on mange des marrons. Ces gloires locales renaissent après une longue éclipse* ».

L'apparition au XIX^{e} siècle d'une renommée pour la « Rigotte de Condrieu » est à mettre en relation avec l'ouverture sur la vallée du Rhône des deux cantons.

« Condrieu » a été jusqu'au développement des bateaux à vapeur au milieu du XIX^{e} siècle un centre commercial très actif : présence de compagnies de batellerie et de sociétés de négoce, lieu de recrutement d'une grande partie des mariniers du Rhône, les fameux « culs de piaux ». Il y a donc une tradition de commercialisation ancienne de produits régionaux (melons produits à Ampuis, vins de Côte Rôtie et Condrieu, marrons de Lyon, cerises, pêches, abricots...).

La Rigotte de Condrieu a profité de ces réseaux économiques et de l'industrialisation de la vallée du Gier/Furan au Nord au XX^{e} siècle et celle de la vallée du Rhône au début du XX^{e} (industries chimiques), qui ont constitué des foyers importants de consommation.

C'est donc au cours du XIX^{e} siècle, que le fromage prend le nom de la commune de Condrieu qui était l'un des lieux de commercialisation : Rigotte de Condrieu.

La rigotte de Condrieu est dès cette époque clairement identifiée comme un fromage de petite taille, élaboré à partir de lait de chèvre et gratifié d'une notoriété régionale. Cette réputation est attestée durant tout le XX^{e} siècle.

L'étude de Guicherd et Ponsart 'L'Agriculture du Rhône en 1926' de 1927 cite pour le département du Rhône deux fromages de chèvre : le Mont d'or et la Rigotte de Condrieu en précisant que c'est le canton de Condrieu qui a le plus grand nombre de chèvres du département.

L'utilisation du terme « rigotte » au cours du XX^{e} siècle est malheureusement brouillée par l'utilisation du même nom pour qualifier des fromages élaborés à partir de lait de vaches, en dehors de l'aire géographique.

L'utilisation actuelle du nom « Rigotte de Condrieu » et sa notoriété.

En 1988, le Comité de Promotion de la Rigotte de Condrieu décide de relancer la promotion et la défense de ce produit traditionnel.

Une maquette d'étiquette commune est utilisée pour la commercialisation de la « Rigotte de Condrieu ». Le Comité, qui devient le Syndicat de défense de l'Appellation « Rigotte de Condrieu », travaille à un cahier des charges commun et dépose une demande de reconnaissance en Appellation d'Origine.

Il travaille depuis de nombreuses années à la promotion de ce produit et au développement de sa notoriété par le biais de moyens variés : plaquettes de promotions, expositions mobiles sur l'élevage de chèvre et sur la « Rigotte de Condrieu », fête du 1er mai à Condrieu depuis 1988 en symbiose avec les viticulteurs de l'Appellation d'Origine Contrôlée viticole « Condrieu », fête de la Chèvre à La Valla en Gier…

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

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

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
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 en charge de l'économie.

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

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, chaque fromage bénéficiant de l'Appellation d'Origine « Rigotte de Condrieu » ou au minimum chaque unité de vente au consommateur est commercialisée muni d'un étiquetage comportant :

- la dénomination enregistrée inscrite en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- le symbole AOP de l'Union Européenne, dans le même champ visuel.

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

Le nom de « Rigotte de Condrieu », suivi de la mention « Appellation d'Origine Protégée » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

9)EXIGENCES NATIONALES

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

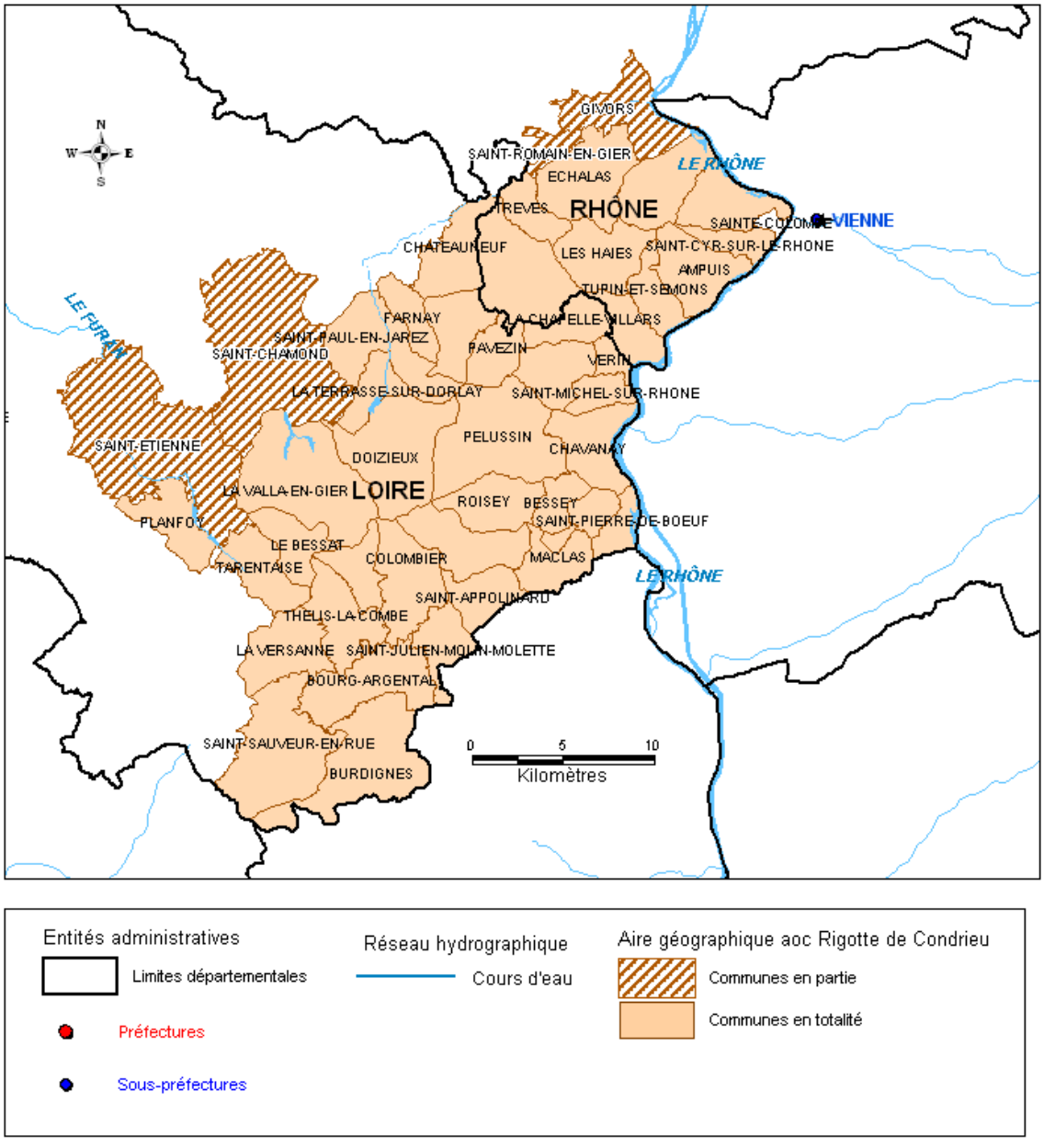
Principaux points à contrôler	**Valeur de référence**	**Méthode d'évaluation**
Situation géographique des outils de production	Dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et visuel
Seuil de production à l'hectare	7 000 litres de lait par hectare de surfaces fourragères et céréalières affectées aux caprins	Contrôle documentaire

Alimentation des chèvres	Interdiction d'utilisation d'ensilage pour le troupeau caprin	Contrôle documentaire et visuel
	Part de l'herbe	Contrôle documentaire
	Proportion de la matière sèche provenant de l'aire géographique	Contrôle documentaire
	Quantité maximale d'aliments complémentaires	Contrôle documentaire
Conduite des chèvres	Durée de pâturage ou d'affouragement en vert	Contrôle documentaire et visuel
	Taille et caractéristiques de l'aire d'exercice	Contrôle documentaire et visuel
Type de lait mis en œuvre et délais	Lait cru de chèvre	Contrôle documentaire et visuel
	Transformateurs fermiers : Lait provenant au maximum des deux dernières traites (ou la dernière traite si monotraite)	Contrôle documentaire
	Transformateurs laitiers : 48 heures au maximum entre la traite la plus ancienne et l'ensemencement du lait en bactéries lactiques.	Contrôle documentaire
Affinage	Durée minimale (8 jours à compter du jour du démoulage)	Contrôle documentaire et visuel
Caractéristiques du produit	Dimensions	Mesure
	Caractéristiques organoleptiques	Examen organoleptique

ORIGINE ET QUALITÉ



Aire géographique de l'AOC
RIGOTTE DE CONDRIEU



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 10/2008