Cahier des charges de la dénomination « Soumaintrain »
associé à l'arrêté du 18 novembre 2014 relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination « Soumaintrain » en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 49-2014

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Adresse du siège :
Association de Défense et de Promotion du Fromage Soumaintrain
Mairie
89570 SOUMAINTRAIN
Tél. : (33) (0)3 86 56 38 00
Fax : (33) (0)3 86 56 38 00

Adresse de correspondance :
Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne
4, Bd Dr Jean Veillet
B.P. 46524
21065 DIJON cedex
Tél : 03 80 70 27 26
Courriel : a.couturier@ariabourgogne.fr

Composition : producteurs de lait, transformateurs (producteurs fermiers et industriels), entreprises de collecte du lait, affineurs et sympathisants.

Statut juridique : Association loi 1901

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 – Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Soumaintrain »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Soumaintrain » est un fromage à pâte molle et à croûte lavée, à prédominance lactique, exclusivement fabriqué avec du lait de vache entier.

Après 21 jours d'affinage, le « Soumaintrain » se caractérise par :

- une croûte de couleur ivoire-jaune à ocre, légèrement humide, pouvant être ridée avec éventuellement des traces de grilles. Un léger feutrage de surface est toléré ;
- une pâte moelleuse, lisse, légèrement granuleuse et de couleur blanc ivoire. A ce stade, elle doit obligatoirement présenter une protéolyse sous croûte. Sa teneur en matière sèche est d'au moins 40 % et contient au moins 48 % de matières grasses dans l'extrait sec ;
- une odeur animale ou végétale ;
- un goût lactique qui confère sa pointe d'acidité au fromage, combiné à une perception d'amertume « noble » provenant des composés issus de la protéolyse et ne laissant pas d'arrière goût désagréable. Des nuances « animales » et, suivant la saison, des arômes « végétaux » se développent au cours de l'affinage. Les arômes sont persistants en bouche.

Le « Soumaintrain » a une forme de cylindre plat, d'un diamètre variant de 90 à 130 millimètres et d'un poids compris entre 180 et 600 grammes.

La hauteur des fromages est proportionnelle à leur diamètre et est comprise entre 25% et 35% du diamètre.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique du « Soumaintrain » se situe dans la partie Nord-est de la France, aux confins de la Bourgogne et de la Champagne, sur une partie des départements de l'Aube, de l'Yonne et de la Côte-d'Or.

La production laitière, la transformation fromagère et l'affinage sont effectués sur le territoire comprenant les communes listées ci-après :

Département de l'Aube : 48 communes

Auxon, Avreuil, Bernon, Briel-sur-Barse, Chamoy, Chaource, Chappes, Chauffour-lès-Bailly, Chesley, Chessy-les-Prés, Clérey, Coursan-en-Othe, Courtaoult, Courtenot, Les Croûtes, Cussangy, Davrey, Ervy-le-Châtel, Fouchères, Fralignes, Fresnoy-le-Château, Les Granges, Lagesse, Lantages, Lignières, La Loge-Pomblin, Les Loges-Margueron, Marolles-lès-Bailly, Marolles-sous-Lignières, Metz-Robert, Montfey, Montigny-les-Monts, Montreuil-sur-Barse, Poligny, Praslin, Prusy, Racines, Rumilly-lès-Vaudes, Saint-Parres-lès-Vaudes, Saint-Phal, Turgy, Vallières, Vanlay, Vaudes, Villemoyenne, Villeneuve-au-Chemin, Villy-en-Trodes, Virey-sous-Bar.

Département de la Côte-d'Or : 117 communes

Agey, Alise-Sainte-Reine, Arnay-sous-Vitteaux, Arrans, Asnières-en-Montagne, Athie, Aubigny-lès-Sombernon, Avosnes, Barbirey-sur-Ouche, Bard-lès-Époisses, Benoisey, Beurizot, Blaisy-Bas, Blancey, Boussey, Boux-sous-Salmaise, Brain, Brochon, Buffon, Bussy-la-Pesle, Chailly-sur-Armançon, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Champ-d'Oiseau, Champrenault, Charencey, Chevannay, Corrombles, Courcelles-lès-Montbard, Crépand, Curley, Dampierre-en-Montagne,

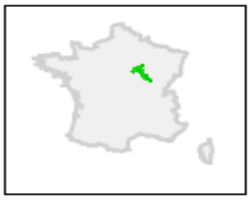
Darcey, Drée, Échannay, Eguilly, Époisses, Éringes, Fain-lès-Montbard, Flavigny-sur-Ozerain, Fresnes, Genay, Gergueil, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gissey-le-Viel, Gissey-sous-Flavigny, Gissey-sur-Ouche, Grenant-lès-Sombernon, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Grosbois-en-Montagne, Hauteroche, Jailly-les-Moulins, Jeux-lès-Bard, Lantilly, Marcellois, Marcilly-et-Dracy, Marigny-le-Cahouët, Marmagne, Martrois, Massingy-lès-Semur, Massingy-lès-Vitteaux, Ménétreux-le-Pitois, Mesmont, Millery, Montbard, Montigny-Montfort, Mont-Saint-Jean, Morey-Saint-Denis, Mussy-la-Fosse, Nogent-lès-Montbard, Nuits-Saint-Georges, Posanges, Pouillenay, Quemigny-Poisot, Quincerot, Quincy-le-Vicomte, Remilly-en-Montagne, La Roche-Vanneau, Rougemont, Saffres, Saint-Anthot, Saint-Germain-lès-Senailly, Saint-Hélier, Saint-Mesmin, Saint-Philibert, Saint-Rémy, Sainte-Colombe, Salmaise, Seigny, Semezanges, Semur-en-Auxois, Senailly, Sombernon, Soussey-sur-Brionne, Thenissey, Thorey-sous-Charny, Torcy-et-Pouligny, Trouhaut, Turcey, Uncey-le-Franc, Velogny, Venarey-les-Laumes, Verrey-sous-Drée, Verrey-sous-Salmaise, Vesvres, Vic-de-Chassenay, Vieilmoulin, Villaines-les-Prévôtes, Villars-et-Villenotte, Villeberny, Villeferry, Villotte-Saint-Seine, Villy-en-Auxois, Viserny, Vitteaux.

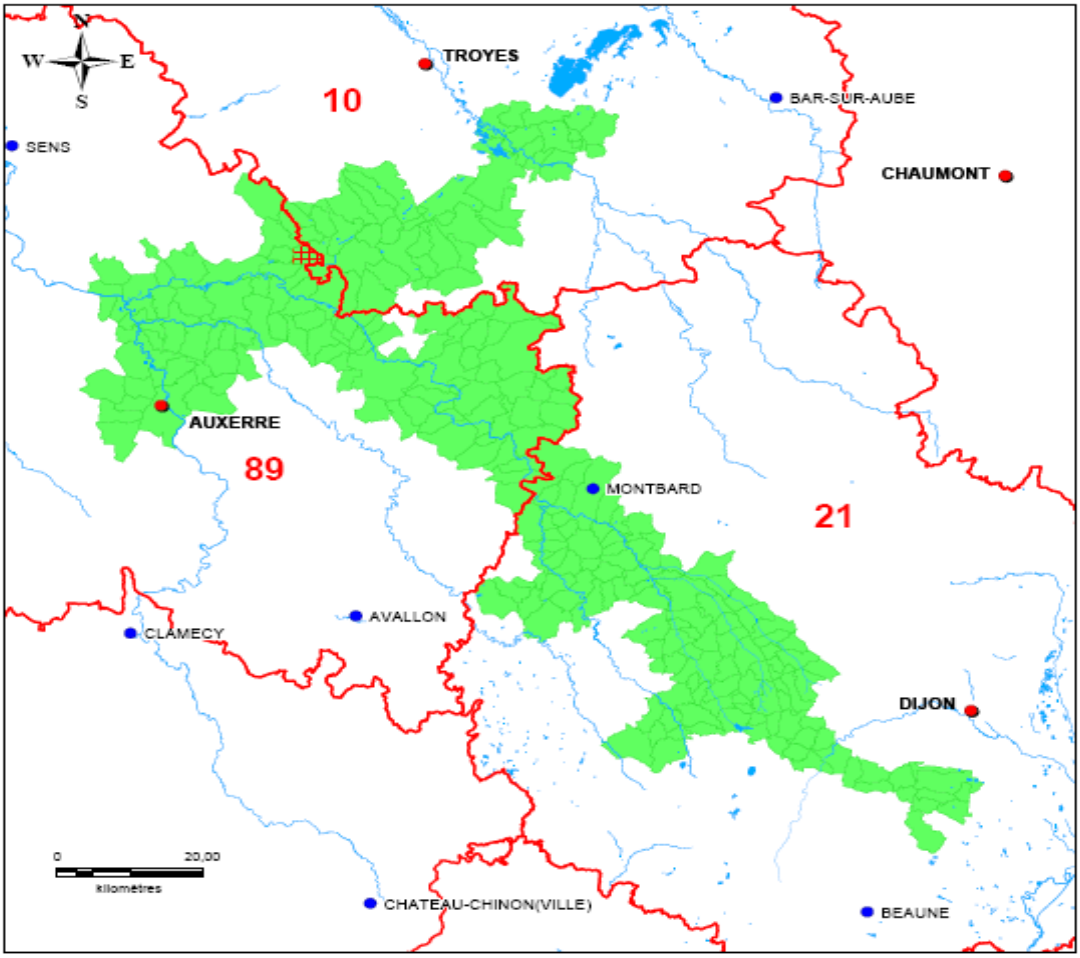
Département de l'Yonne : 101 communes

Aisy-sur-Armançon, Ancy-le-Franc, Ancy-le-Libre, Appoigny, Argentenay, Argenteuil-sur-Armançon, Arthonnay, Auxerre, Baon, Bassou, Beaumont, Bernouil, Beugnon, Bleigny-le-Carreau, Bonnard, Brienon-sur-Armançon, Brion, Butteaux, Carisey, Charbuy, Charmoy, Chassignelles, Chemilly-sur-Yonne, Cheney, Cheny, Chéu, Chevannes, Chichery, Cruzy-le-Châtel, Cry, Dannemoine, Dyé, Épineau-les-Voves, Esnon, Flogny-la-Chapelle, Fulvy, Germigny, Gigny, Gland, Gurgy, Hauterive, Héry, Jaulges, Jully, Junay, Laroche-Saint-Cydroine, Lasson, Lézinnes, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Mélisey, Mercy**,** Méré, Migennes, Monéteau, Mont-Saint-Sulpice, Montigny-la-Resle, Neuvy-Sautour, Nuits, Ormoy, Pacy-sur-Armançon, Percey, Perrigny, Perrigny-sur-Armançon, Pimelles, Pontigny, Quincerot, Ravières, Roffey, Rouvray, Rugny, Saint-Florentin, Saint-Georges-sur-Baulche, Saint-Martin-sur-Armançon, Sambourg, Seignelay, Sennevoy-le-Bas, Sennevoy-le-Haut, Serrigny, Sormery, Soumaintrain, Stigny, Tanlay, Thorey, Tissey, Tonnerre, Trichey, Tronchoy, Varennes, Venouse, Venoy, Vergigny, Vézannes, Vézinnes, Villefargeau, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-les-Hauts, Villiers-Vineux, Villon, Vireaux, Yrouerre.

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

PROJET AIRE GEOGRAPHIQUE
IGP SOUMAINTRAIN
CN 06/02/2014





Préfectures
Sous-préfectures
Départements

Réseau hydrographique
Cours d'eau
Plans d'eau

Aire géographique
Communes de l'aire
Commune de Soumaintrain

SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 02/2014

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

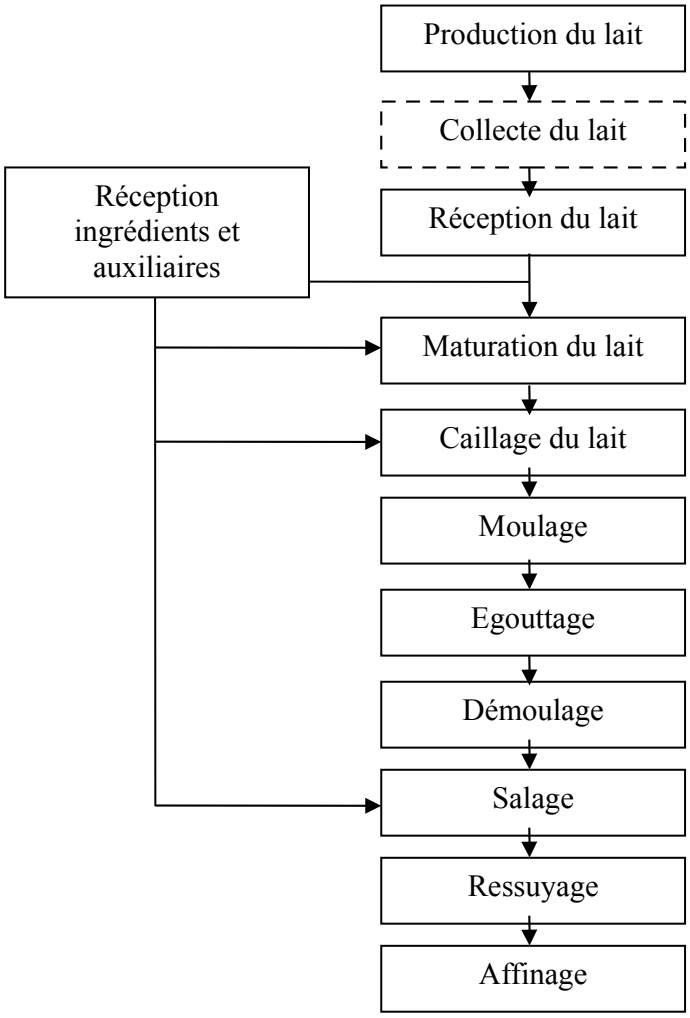
Pour prouver que le produit est originaire de l'aire géographique, différentes informations sont enregistrées afin de faciliter la traçabilité du produit et les contrôles.

Les différentes étapes	Informations suivies	Documents associés
Production du lait et des fromages et affinage.	Localisation des exploitations de production du lait, et des ateliers de fabrication du fromage et d'affinage	Déclaration d'identification des opérateurs avec engagement de respect des conditions de production du cahier des charges Liste à jour de tous les opérateurs (producteurs de lait, producteurs fermiers, autres fabricants, affineurs)
Production du lait dans les élevages	Origine des aliments et conditions d'alimentation	Factures mentionnant les quantités et l'origine des fourrages et des autres aliments achetés Enregistrement des fourrages et coproduits distribués aux vaches laitières ou le plan d'alimentation des vaches laitières Liste des surfaces utilisées par le troupeau.
Collecte du lait	Traçabilité des laits à la collecte	Identification des producteurs, des tournées de ramassage et des laits collectés Enregistrement des quantités collectées
Réception des laits collectés	Traçabilité des laits à la réception	Enregistrement des réceptions de collecte (quantités collectées et origine)
Stockage du lait	Traçabilité des laits au stockage avant fabrication	Enregistrement des affectations des laits dans les tanks de stockage
Préparation du lait	Traçabilité des fabrications (lait, produits)	Enregistrement des affectations des laits dans les cuves de fabrication
Fabrication	Traçabilité des fabrications et des ingrédients ou auxiliaires de fabrication	Enregistrement des fabrications, lot et fiche Justificatifs des achats
Production de fromages	Quantité de production de fromages	Déclaration des tonnages fabriqués en janvier ou février de chaque année
Mise sur le marché	Traçabilité à la commercialisation	Enregistrement des lots à l'expédition et des fromages déclassés

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

La production du lait, la fabrication ainsi que l'affinage sont effectués dans l'aire géographique.

5.1. Schéma des étapes de fabrication ayant une incidence sur les caractéristiques spécifiques du produit



5.2. Production du lait

Le lait utilisé pour la fabrication du « Soumaintrain » répond aux conditions de production suivantes.

RATION TOTALE
La ration totale des vaches laitières, en production ou taries, est définie comme l'ensemble des fourrages et des compléments distribués.

AUTONOMIE
La part de la ration fourragère de l'alimentation des vaches laitières en production ou taries, issue de l'aire géographique, calculée sur la matière sèche de la ration fourragère, est fixée au minimum à 75%.

FOURRAGES

Sont considérés comme fourrages, quel que soit leur mode de conservation :

- L'herbe de prairies naturelles, temporaires ou artificielles, 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 dont la teneur en matière sèche est inférieure à 60% : drèches de céréales, pulpe de betterave.

Dans cette liste, sont exclus tous les aliments pouvant influer défavorablement sur le goût du lait c'est-à-dire : les plantes crucifères (choux, colza, moutarde, raves, navets), les poireaux et les feuilles de betteraves.
Le traitement des pailles à l'ammoniaque est interdit.

Les betteraves fourragères sont distribuées propres et saines. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves sont préparées chaque jour.

PLACE DE L'HERBE DANS LA RATION

Les surfaces en herbe pâturées par les vaches laitières en production sont de 12 ares par vache. Le pâturage des vaches laitières en production s'effectue sur une durée de cinq mois minimum à partir de leur mise à l'herbe effective. Le complément en affouragement en vert est autorisé. Le chargement de la surface fourragère n'excède pas 1,7 UGB (Unité Gros Bovin) par hectare de SFP (Surface Fourragère Principale).

En cas d'affouragement en vert, le fourrage récolté, est ramené à l'état frais à la ferme et ne subit pas de réchauffement avant d'être donné aux vaches laitières en production. Sa distribution intervient le même jour que la récolte.

La part de l'herbe dans l'alimentation des vaches laitières en production est fixée à 30 % au moins de la matière sèche des fourrages grossiers. Cette exigence s'applique à tout moment, toute l'année.
L'herbe se définit comme les végétaux récoltés sur les prairies permanentes, temporaires ou artificielles, pâturés, distribués en vert, conservés sous forme d'ensilage, d'enrubannage, de foin ou déshydratés.

COMPLÉMENTS

La part moyenne annuelle des compléments dans l'alimentation des vaches laitières, en production ou taries, est inférieure à 30 % de la matière sèche de la ration totale.
Sont interdits dans les compléments :

- l'urée ;
- la méthionine protégée ;
- l'utilisation de la soude pour le traitement des céréales destinées à l'alimentation du troupeau laitier.

STOCKAGE DES ALIMENTS

Les ensilages sont stockés et prélevés de sorte d'éviter le contact avec la terre.
Le foin est obligatoirement stocké au sec, sous hangar.
La paille, ainsi que tous les produits destinés à la litière des animaux, est obligatoirement stockée au sec.

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

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 :

- 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 dans ce cas ramené à trois semaines.

- Afin de préserver l'alimentation des vaches laitières de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques dans les exploitations de la filière « Soumaintrain » doit respecter les mesures suivantes :

    - Origine : les seules fumures organiques autorisées proviennent de la zone IGP « Soumaintrain » et sont le compost, le fumier, le lisier, le purin (d'origine agricole) ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, 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, …

5.3. Fabrication du fromage

CARACTÉRISTIQUES DU LAIT ET INGRÉDIENTS

Le lait destiné à la fabrication du « Soumaintrain » est collecté dans un délai maximum de 48 heures à compter de la traite la plus ancienne.

Le lait destiné à la fabrication du « Soumaintrain » est obligatoirement du lait entier dont la composition n'est pas modifiée (il ne subit ni ajout ni soustraction de matières grasses ou de protéines). La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Dans le cas de la transformation fermière, le lait est mis en fabrication au maximum 24 heures après la traite la plus ancienne.

Dans les autres cas, le lait est mis en fabrication au maximum 12 heures après réception.

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 le lactosérum, la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

MATURATION
En cas de maturation, le lait est ensemencé avant l'emprésurage par l'utilisation de souches de ferments lactiques du commerce ou du lactosérum.

EMPRÉSURAGE
La température du lait au moment de l'emprésurage est comprise entre 22 et 32 °C.

Le lait doit cailler sous l'effet de l'acidité naturelle produite par les ferments lactiques et de la présure animale. Le temps de coagulation avant moulage est au minimum de 8 heures, pour conférer au caillé son caractère lactique.

MOULAGE
Seules sont autorisées au moulage les techniques limitant la hauteur de chute du caillé à la hauteur du moule. Dans le cas du « Soumaintrain » fermier, le moulage est réalisé manuellement, à la louche.

Pour s'assurer du caractère lactique de la fabrication, le fromager suit l'évolution de l'acidité avec au minimum, une mesure d'acidité au moulage avec une acidité Dornic comprise entre 55 et 70° D ou un pH inférieur à 4,7.

L'utilisation de la pompe à caillé est interdite ainsi que toute technique ayant pour effet la désagrégation du caillé.

ÉGOUTTAGE
L'égouttage des fromages en moules est spontané.
Les fromages sont retournés au minimum une fois pendant cette phase.

DÉMOULAGE
Le démoulage intervient au moins 20 heures après le moulage.

SALAGE
Le salage est effectué au sel sec.

RESSUYAGE - AFFINAGE
Après une phase de ressuyage destinée à optimiser l'humidité de la pâte, les fromages sont affinés dans une pièce dont la température est inférieure ou égale à 13 °C. Ils sont lavés à l'eau salée ou non, au minimum quatre fois. L'utilisation de tout colorant ou activateur de couleur est interdite dans l'eau de lavage.

Le délai minimum entre l'emprésurage et la sortie de la salle d'affinage est de 21 jours pleins.

MÉTHODES DE CONSERVATION INTERDITES
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) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique du « Soumaintrain » est une zone de plaine herbagère aux confins des départements de l'Aube, de l'Yonne et de la Côte-d'Or, centrée sur les vallées humides de l'Armance et de l'Armançon, de la confluence de l'Yonne et du Serein, de la Seine dans sa partie traversant la Champagne Humide, chapeautant les vallées de la Brenne, de l'Oze et de l'Ozerain, rivières de l'extrémité Sud de la zone s'écoulant vers l'Yonne.

Le berceau historique de la production du « Soumaintrain » se trouve dans le département de l'Yonne, dans les vallées de l'Armance et de l'Armançon. Il se caractérise par des facteurs naturels propices au maintien d'exploitations laitières sur des territoires d'élevage inadaptés aux autres activités agricoles.

Sur le plan géologique, les sols, de nature diverse mais à dominante argileuse, sont meubles et imperméables et le plus souvent occupés par des prairies naturelles non mécanisables ;

Sur le plan hydrologique et hydrographique, l'aire géographique est parcourue d'un réseau très dense, installé sur des roches tendres et imperméables, responsable de la topographie peu vallonnée et des faibles reliefs ainsi que du caractère facilement inondable des terres de l'automne au printemps.

Sur le plan climatique, le climat océanique légèrement dégradé par des influences continentales, présente des températures plutôt fraîches avec une moyenne annuelle ne dépassant que de peu les 10°C, un régime de précipitations régulier compris entre 700 et 800 millimètres sans sécheresse estivale affirmée.

L'aire géographique s'étend sur les zones herbagères des régions voisines, dans l'Aube et la Côte-d'Or. Au Sud de la zone, les vallées venant fragmenter la surface des plateaux calcaires, laissent place dans leur fond aux prairies fraîches.

6.1.2. Facteurs humains

Le berceau historique du « Soumaintrain » se caractérise par un savoir-faire de production de fromages à pâte molle à dominante lactique et croûte lavée qui remonte au Moyen Âge.

On trouve les premières traces de fabrication de fromage affiné dans la région Bourgogne au XII^{ème} siècle dans une rédaction d'Henri Auclerc (1887-1968), curé de Vergigny, qui fait le lien entre la fabrication fromagère et l'histoire de l'abbaye de Pontigny créée en 1117 : « *les moines Cisterciens faisaient payer le fermage en fromage affiné* ».

Le « Soumaintrain » et son mode de fabrication ancestral sont décrits à maintes reprises dans la littérature du 19ème siècle. Ainsi Louis-Eugène Bérillon reprend par exemple, dans l'ouvrage « La Bonne Ménagère Agricole » (Auxerre, dixième édition de 1889), la description des procédés de fabrication de l'instituteur retraité M. Couturot : *« Aussitôt que le lait est extrait du pis de la vache […] on le met en présure […] quand le lait mis en présure est bien caillé, on en remplit les éclisses (cylindres sans fond ni couvercle) sur des petites claies d'osier […] quand il est bien essoré, on le retourne deux fois par jour pendant deux jours […] bien raffermi, on le déclisse, on le sale des deux*

côtés puis on le lave avec de l'eau bien propre et bien fraîche tous les jours jusqu'à ce qu'il présente extérieurement une belle couleur jaune ».

L'amélioration des voies de communication entre 1850 et 1880 favorisant la spécialisation agricole et le développement de l'élevage a également permis le développement de la commercialisation des fromages. Les fromages qui n'étaient pas consommés à la ferme étaient vendus sur les marchés. On retrouve d'ailleurs des traces de ces ventes dès 1929 (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. Les affineurs locaux récupéraient les fromages blancs « invendus » et ont profité du développement du train pour organiser des ventes sur Paris. C'est ce marché qui va « normaliser » le fromage et consacrer son nom d'usage « Soumaintrain ».

Ainsi, à partir de la première moitié du XX^{ème} siècle, le nord-est de la région Bourgogne est clairement identifié comme une zone de production de fromages à pâte molle comme en atteste « La France Fromagère » de Claire Delfosse publié en 1993.

La nature lactique de ces fromages à pâte molle de la zone ainsi que leur affinage spécifique par lavage de la croûte sont également attestés dans L'inventaire du patrimoine culinaire de France volume Bourgogne (édition 1993) : « *[…] ce qui ressort de la fromagerie régionale bovine, c'est la permanence des pâtes molles à croûte lavée, à caillé acide, […]. Ici, l'emprésurage est faible, la pâte est fine, et, affinée, elle est d'autant plus onctueuse. (…) ; la Bourgogne est la frontière en-dessous de laquelle on ne rencontre plus ce type de produit.* »

Aujourd'hui, la production du «Soumaintrain» se partage entre des producteurs fermiers, situés à proximité ou dans le berceau historique, et des laiteries plus éloignées, dans les départements de l'Yonne, la Côte-d'Or, l'Aube. Le « Soumaintrain » bénéficie ainsi de la technicité de la production fromagère laitière ainsi que du développement commercial attendu.

6.2. <u>Spécificité du produit</u>

Le « Soumaintrain » est un fromage à pâte molle à prédominance lactique, affiné selon une technique spécifique qui consiste à laver régulièrement la croute à l'eau salée durant l'affinage.
Cette croûte lavée de couleur ivoire-jaune à ocre est légèrement humide. Sa pâte de couleur blanc-ivoire est moelleuse, lisse, légèrement granuleuse. Il présente une protéolyse sous croute mais conserve un cœur non protéolysé même après plusieurs semaines d'affinage.

Le « Soumaintrain » développe un arôme intense et persistant de nature « animale » et suivant la saison des arômes « végétaux » qui viennent nuancer cette perception. L'affinage lui confère une pointe d'amertume « noble » spécifique.

Sa fabrication à partir de caillé lactique lui confère toutefois la particularité de conserver, même après affinage, une odeur et un goût lactique caractéristiques et très perceptibles.

6.3. <u>Lien causal</u>

Le lien avec l'aire géographique du « Soumaintrain » est fondé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

L'aire géographique présente des caractéristiques propices à la production du « Soumaintrain » en permettant l'implantation et le maintien d'exploitations orientées vers l'élevage laitier ou la polyculture-élevage.

Les plaines herbagères de vallées humides bénéficient d'un climat humide et de sols argileux propices au développement de l'herbe. D'autres zones sont plus propices à la culture de céréales qui représentent également une des composantes de l'alimentation fourragère. Les conditions naturelles de l'aire géographique permettent donc la production d'une alimentation diversifiée et adaptée aux besoins d'une vache laitière.

L'utilisation d'herbe dans l'alimentation, notamment pâturée pendant une durée minimale de 5 mois par an, participe au développement des arômes spécifiques du « Soumaintrain » durant l'affinage.

L'acquisition de la technique spécifique d'affinage par croûte lavée est bien adaptée aux conditions climatiques de l'aire géographique. Au cours de l'affinage, historiquement réalisé à l'air libre, l'humidité de l'air pouvait engendrer le développement d'une flore de surface non désirée. Le lavage des fromages, permettait de supprimer cette flore. Cette technique qui perdure et constitue la principale spécificité du « Soumaintrain » explique le caractère humide de sa croûte et sa couleur ivoire à jaune plus claire que celles des fromages voisins en raison de la suppression régulière de la flore de surface qui colore ainsi peu le fromage. Ce lavage de la croûte, aujourd'hui réalisé au minimum quatre fois pendant la phase d'affinage, permet également de limiter l'action protéolytique des flores de surface.

La production d'acidité due au caillage lactique et l'espacement de ces lavages permet toutefois une certaine protéolyse de la pâte sous croûte qui n'atteint pas le cœur du fromage et un affinage centripète lent sous l'action de la flore de surface, ce qui confère au « Soumaintrain » ses arômes intenses et sa pointe d'amertume noble en fin de bouche caractéristique. L'égouttage spontané, le ressuyage et le salage à sec sont des éléments de cadrage de cette technologie.

L'adaptation des exploitations laitières et de la fabrication fromagère aux caractéristiques de l'aire géographique permettent ainsi au « Soumaintrain » d'exprimer un caractère lactique rehaussé d'une pointe d'amertume noble en bouche tout en développant une pâte fine en lien avec une manipulation respectueuse de ce produit tout au long de sa fabrication. Ainsi P. Larue qualifiait le «Soumaintrain» de *« fromage pas très démocratique »*, du fait du soin qu'il demande et des très nombreuses manipulations qu'il nécessite.

Le « Soumaintrain » bénéficie également d'une réputation de longue date comme en atteste l'ouvrage « La bonne Ménagère Agricole » de Louis-Eugéne Bérillon (Auxerre, dixième édition, 1889) où les fromages «Soumaintrain»s sont décrits comme « *les meilleurs fromages du pays* ».

Cette réputation s'est maintenue localement et s'est développée grâce à la continuité de l'emploi de cette dénomination depuis le 19ème siècle par des producteurs fermiers et des affineurs commercialisant le produit sur les bassins de consommation proches et à la promotion de la dénomination aux côtés d'appellations reconnues d'autres fromages du même secteur de production. Dans le « Guide du fromage » d'Androuet, maître fromager affineur parisien depuis 1909, (édition Stock /1971) version française et anglaise, le « Soumaintrain » est décrit comme « *un excellent petit fromage, de consommation locale ou restreinte »*. Certains industriels maîtrisant la technologie pâte molle à prédominance lactique et croûte lavée ont participé à la relance commerciale du «Soumaintrain» à partir des années 90. Suite à la relance de ce produit, une « ronde du Soumaintrain et du foie gras » est organisée chaque année le premier dimanche d'octobre dans le berceau historique de production du «Soumaintrain» depuis 1992.

Le « Soumaintrain » est décrit dans l'édition consacrée à la Bourgogne de « L'inventaire du patrimoine culinaire français » (édition Albin Michel/CNAC, 1993).

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

CERTIPAQ
11, villa Thoréton
75015 Paris
Tél : (33) (0)1 45 30 92 92
Fax : (33) (0)1 45 30 93 00
Courriel :certipaq@certipaq.com
site : http://www.certipaq.com/

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires réglementaires, l'étiquetage de chacun des fromages comporte, notamment :

- le nom « Soumaintrain » ;
- l'identification de l'atelier de production.

9) EXIGENCES NATIONALES

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER		VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
N°	POINTS-CLES		
1 - origine	Production du lait dans l'aire géographique	-Bâtiments d'élevage dans l'aire géographique -100% du lait produit dans l'aire géographique.	Documentaire
	Transformation du fromage dans l'aire géographique	Bâtiments de transformation dans l'aire géographique	Documentaire
	Affinage du fromage dans l'aire géographique	Bâtiments d'affinage dans l'aire géographique	Documentaire
2 - alimentation à l'herbe	Autonomie	Au moins 75 % de la matière sèche de la ration fourragère des vaches laitières en production ou taries provient de l'aire géographique	Documentaire
	Part de l'herbe dans l'alimentation des vaches laitières en production	≥ 30 % de la matière sèche des fourrages, à tout moment, toute l'année	Documentaire
3 - caillé lactique	Coagulation	Temps de coagulation avant moulage : 8 heures minimum	Documentaire Visuel
	Acidité au moulage	acidité Dornic comprise entre 55 et 70° D ou pH inférieur à 4,7	Documentaire Analyse
	Démoulage	Minimum 20 heures après le moulage	Documentaire

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER		VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
N°	**POINTS-CLES**		
4 - affinage	Durée d'affinage	21 jours pleins minimum à compter de l'emprésurage du lait jusqu'à la sortie de la salle d'affinage	Documentaire
	Température de la salle d'affinage	≤ 13°C	Documentaire Visuel
	Lavage	Minimum 4 fois à l'eau, sans colorant ni activateur de couleur	Documentaire Visuel
5 - caractéristiques physiques	Forme	Cylindre plat	Visuel
	Diamètre des fromages	90 mm ≤ diamètre ≤ 130 mm	Mesure
	Hauteur des fromages	Proportionnelle au diamètre Comprise entre 25% et 35% du diamètre	Mesure
6 - caractéristiques chimiques	Poids	180 g ≤ poids ≤ 600 g	Mesure
	Extrait sec Gras/sec	≥ 40 % ≥ 48 %	Documentaire Analyse
7 - caractéristiques organoleptiques	Caractéristiques sensorielles spécifiques	Conformité sensorielle à la description du produit	Examen organoleptique de chacun des formats de chaque fabricant