

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

homologué par le décret n°2013-1058 du 22 novembre 2013, *JORF* du 24 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)
Arboreal – 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 DEFENSE DE L'APPELLATION RIGOTTE DE CONDRIEU »
Adresse du siège social : Mairie des Haies - 69420 Les Haies
Adresse postale : 18, avenue des Monts d'Or - 69890 La Tour de Salvagny
Tél. : 04 78 19 61 60.
Fax : 04 78 19 61 51.

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 du lait, sa transformation en fromages et l'affinage de ceux-ci doivent être réalisés dans le territoire des communes suivantes :

Communes du département du Rhône :

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

Communes retenues en partie, excluant la zone urbanisée : Givors, Saint-Romain-en-Gier.

Communes du département de la Loire :

Communes retenues en totalité : Le Bessat, Bessey; Bourg-Argental; Burdiges; La Chapelle-Villars; Châteauneuf; Chavanay; Chuyer; Colombier; Doizieux; Farnay; Graix; Lupe; Maclas; Malleval; Pavezin; Pelussin; Planfoy; Roisey; Saint-Appolinard; Sainte-Croix-en-Jarez; Saint-Julien-Molin-Molette; Saint-Michel-Sur-Rhône; Saint-Paul-en-Jarez; Saint-Pierre-de-Boeuf; Saint-Sauveur-en-Rue; Tarentaise; La Terrasse-sur-Dorlay; Thélis-la-Combe; La Valla-en-Gier; Veranne; Verin; La Versanne.

Communes retenues en partie, excluant la zone urbanisée : Saint-Chamond; Saint-Etienne.

Un document cartographique définissant les limites de la zone est déposé dans les mairies des communes retenues en partie.

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 traités 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 1^{er} 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 1^{er} 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.

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 40 % de la matière sèche consommée par les animaux. A partir du 1er janvier 2014, ce pourcentage est ramené à 20%.

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 première coupe des prairies 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 :

1. 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%.
2. 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 AOC « 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.

En cas de période de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles affectant la surface fourragère, des dérogations temporaires peuvent être accordées par le Directeur de l'INAO, après demande étayée du groupement, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau.

5.3- TRANSFORMATION FROMAGÈRE

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, sauf en cas d'un système de monotraite quotidienne où il sera issu de la dernière traite au maximum.

Le stockage des laits, lorsqu'il a lieu, est réalisé selon les modalités et dans les conditions prévues par la réglementation sanitaire.

Ces laits seront soumis à une pré-maturation ou à une maturation 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 préférentiellement à partir de lactosérum provenant d'un caillage précédent.

Il peut en outre être réalisé avec des ferments du commerce répertoriés par une «banque de ferments lactiques» constituée sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion qui en assure la communication aux opérateurs concernés et aux services de contrôle.

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 de l'organisme de défense et de gestion 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 naturelle à base de caillettes de chevreaux. En cas de problème d'approvisionnement, les services de l'INAO peuvent permettre, sur proposition du syndicat, 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 20 à 28 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 18°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 :

6.1) Spécificités de l'aire :

L'aire géographique de production de la « Rigotte de Condrieu » se caractérise par certains facteurs naturels et humains qui ont permis d'en délimiter les contours : une identité 'Pilat' forte influençant les paysages et l'occupation agricole des terres; une mixité des productions agricoles locales et une vocation des exploitations à la pratique de l'élevage; une tradition d'élevage caprin et de production de fromages de chèvres, un dynamisme actuel de la filière caprine et des usages anciens et actuels du nom « Rigotte » ou « Rigotte de Condrieu ».

Facteurs naturels.

Le Massif du Pilat se trouve à quelques dizaines de kilomètres de Lyon, aux portes de Saint-Etienne et des autres agglomérations de la vallée du Gier (Firminy, Saint-Chamond, Rive-de-Gier), dominant les villes de la vallée du Rhône (Givors, Vienne, Roussillon...), à deux pas d'Annonay, principale métropole du nord de l'Ardèche.

Les vallées du Gier et de l'Ondaine au nord-ouest et la vallée du Rhône à l'est délimitent très nettement ce massif de moyenne montagne. La colline d'Eteize au sud marque elle aussi une limite naturelle au-delà de laquelle commencent les hauts plateaux ardéchois.

Un relief atypique du Massif-Central

Culminant à 1432 m au crêt de la Perdrix, le Massif du Pilat s'élève de manière assez modeste, mais il constitue dans l'ensemble du Massif Central un massif très atypique, au paysage véritablement montagneux et aux pentes très marquées, ce qui est assez rare dans un ensemble réputé pour l'étendue de ses plateaux aux formes assez molles.

Balcon au-dessus de la vallée du Rhône, promontoire fermant le défilé du Bas du Dauphiné dans lequel le Rhône s'enfonce dans le défilé de Vienne, les qualificatifs sont nombreux pour évoquer la singularité du massif.

Ce massif est clairement individualisé des formations alentour.

Géologie et sols

Ce massif est caractérisé par la présence de roches anciennes éruptives et métamorphiques. L'ensemble de la zone considérée fait partie d'un massif vivarois, dont le cœur est constitué de granites à « tablettes d'orthoses » entouré d'un complexe de roches métamorphiques.

Cette couverture métamorphique dite « claire » comporte des séries de gneiss, de leptynites et d'anatexites dans lesquelles se développent les chirats.

Les chirats sont des formations géologiques rares formées d'amas de roches granitiques, qui, cimentées par la glace, ont lentement glissé depuis les sommets en formant des coulées rocheuses caractéristiques. Ils ne se rencontrent que dans le Pilat et dans les Appalaches aux Etats Unis.

La variété des structures, de granularité ou d'orientation de la roche engendre pourtant une assez grande homogénéité de composition chimique.

La faiblesse en fer (FeO comme Fe₂O₃) et la richesse en silice apparaissent nettement sur le tableau chimique.

Ces paramètres sont favorables au développement de sols acides sur le massif.

Un carrefour climatique

Le Pilat est un carrefour climatique où les influences océaniques, continentales et méditerranéennes 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 1000 mm, et est répartie de façon irrégulière au cours de l'année. L'été est caractérisé par sa sécheresse.

Le climat du Pilat se caractérise également par la fréquence des vents et parfois leur puissance : vent d'ouest sur les sommets et hauts plateaux (générant en temps de neige la "burle"), vent du nord sur les plateaux de Condrieu et du Pélussinois.

Végétation et unités paysagères

La couverture végétale naturelle de la zone appartient aux étages collinéen et montagnard.

Entre ces deux étages, on retrouve une certaine homogénéité marquée notamment par les chênaies et les hêtraies sapinières omniprésentes sur l'ensemble de la zone.

Malgré des altitudes modestes et une position continentale et méridionale, le caractère montagnard de la végétation du Pilat est très affirmé.

Les paysages de la zone s'organisent autour du sommet. On observe une certaine diversité des paysages en fonction de l'altitude et de l'orientation.

La végétation des crêts est caractérisée par des landes d'altitude et des forêts de résineux (sapins et épicéas). Les vallées encaissées présentent principalement une couverture forestière (feuillus et résineux).

Les villages sont groupés et situés sur les hauteurs (promontoires), entre sommets et vallées encaissées. L'élevage y est diversifié, et quasi omniprésent. Les éléments structurants (haies, bosquets) sont rares dans les espaces ouverts mis à part dans le Pélussinois.

La zone de production présente donc des caractéristiques qui la différencient clairement des régions environnantes.

Facteurs humains

Mixité des productions et vocation de la zone pour l'élevage :

Historiquement, la zone se caractérise par la présence d'une tradition de polyculture - élevage. Aujourd'hui, l'élevage est toujours présent même si la polyculture a tendance à se raréfier.

La part des surfaces fourragères dans la surface agricole utilisée, relevée sur les deux derniers recensements agricoles généraux (1988 et 2000), est importante dans ce secteur. Elle représente presque 80 % de la SAU (surface agricole utile) et 30 % de la surface totale, sachant que la moitié du territoire est boisé.

Deux tiers de cette surface fourragère est constitué de prairies naturelles. La flore des prairies naturelles pilatoises est très variée (60 à plus de 80 espèces) et relève très majoritairement de la catégorie des acidophiles et acidoclinales. 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.

Les usages d'élevage caprin

Le massif du Pilat n'a pas d'unité historique forte car le relief a engendré des barrières naturelles qui ont pendant longtemps constitué des entraves aux communications. La création du Parc naturel régional du Pilat en 1974 et la requalification de routes permettant de relier les deux versants ont contribué à former une certaine unité.

Le Pilat a en revanche une unité en matière de tradition caprine. L'élevage de chèvre et la fabrication de petits fromages de chèvres étaient en effet une tradition sur l'ensemble du massif.

A l'origine, l'élevage caprin était sur le Pilat, une production d'appoint. On peut constater des traces très anciennes de la présence de chèvres (enquête industrie laitière de 1892 et recensement agricole de 1929 notamment) et de pâturages réputés.

Certains ouvrages indiquent même que cette tradition caprine existe sur le Pilat antérieurement au XIX^{ème} siècle : « *A ce jour, Thélis-la-Combe (canton de Bourg-Argental) compte plusieurs éleveurs de chèvres également producteurs d'un fromage labellisé. On retrouve alors l'époque où Marellin Alland vantait « les petits fromages du Pilat » C'était au XVII^{ème} siècle !* (Source : GARDES Gilbert, Grande Encyclopédie du Forez et des communes de la Loire ; La vallée du Gier et le Pilat. Le Coteau : Ed. Horvath 1986, 434 p).

Au 19^{ème} siècle, la plupart des communes des cantons de Pélussin, Condrieu et Rive de Giers compte un nombre de chèvres non négligeable (plus de 185 chèvres/commune et jusqu'à 3 000 chèvres sur le seul canton de Condrieu). Durant cette période, la part des chèvres par rapport à l'élevage bovin est significativement plus importante sur toutes les communes de l'aire géographique. L'enquête 'industrie laitière' de 1884 souligne l'importance de la chèvre sur les cantons de Pélussin et de Bourg Argental.

Plusieurs ouvrages, écrits par la Société de Géographie de Lyon au début du siècle, montrent que le canton de Condrieu, avec 3 305 chèvres et boucs (en 1906) était alors le premier canton du département du Rhône par son nombre de chèvres.

L'élevage caprin s'est développé surtout dans les zones les plus sèches, du fait que les chèvres sont moins exigeantes en fourrages que les bovins.

Dynamique actuelle de l'élevage caprin sur l'aire :

L'élevage des chèvres, très représenté sur la partie orientale du secteur, a eu tendance à gagner le centre et le sud-ouest de la zone où les troupeaux augmentent même si les cœurs traditionnels de production persistent (Les Haies, Pélussin...).

L'augmentation de la production s'accompagne d'une spécialisation des exploitations dans l'élevage caprin. On note d'autre part, une raréfaction de la chèvre sur le pourtour de la zone (communes du Gier et de la vallée du Rhône) du fait de la vocation viticole de certaines zones ou de la progression de l'urbanisation.

Une tradition fromagère : Antériorité, usages de production et de commercialisation de fromages de chèvre à caillé lactique :

Les traces les plus anciennes de l'existence d'un caillé lactique de chèvre sur l'aire géographique remontent au 18^{ème} 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 ».

Au 19^{ème} siècle, la statistique décennale de 1892 fait explicitement référence à la fabrication de fromages de chèvres (sans dénomination précise) sur quelques communes du canton de Pélussin.

A partir du plateau de Condrieu et Pélussin, la transformation fromagère s'est développée dans toute la partie du Pilat située au sud de l'arrête sommitale. Les exploitations étaient principalement orientées vers la polyculture élevage. Elles entretenaient avec les vaches laitières quelques chèvres pour la production familiale de fromages. La plupart fabriquaient à la fois du fromage de vache et du fromage de chèvre. Le fromage de vache était auto consommé en priorité afin de vendre le fromage de chèvre de plus grande valeur. Les excédents étaient ramassés de ferme en ferme par les collecteurs dits « coquetiers ».

Les fermes du Pilat possédaient initialement toutes des chèvres en nombre plus ou moins limité (4 à 5 têtes). L'élevage de ces animaux était une activité d'appoint. Dans des systèmes à productivité limitée, la chèvre apportait un supplément d'efficacité économique en utilisant des surfaces médiocres pour les bovins. Elles permettaient ainsi de produire plus de lait sur une même surface.

Au début du vingtième siècle, le lait de chèvres n'était pas collecté par des laiteries. En revanche, la collecte des fromages de chèvres était réalisée par un réseau de « coquetiers ». Il s'agissait de marchands collectant le beurre, les œufs, les rigottes pour les revendre dans la région où il y avait des ouvriers depuis Rive de Gier jusque même à Saint Etienne, en passant par Condrieu.

Cet élevage a subi de nombreuses évolutions au fil du temps et est passé d'un statut d'activité complémentaire à un statut de production principale dans des exploitations qui se sont maintenant spécialisées.

La transformation de ce lait était majoritairement l'affaire des épouses des éleveurs. La coutume voulait que les rigottes obtenues à partir de caillé lactique soient moulées à la louche, pour ne pas le briser, dans des petites faisselles pour favoriser un égouttage rapide. Elles étaient ensuite mises à sécher dans une "chasière", sorte d'armoire grillagée, à l'air libre dans cette région ventée.

On retrouve cette tradition de transformation caprine sur l'ensemble de la zone de production avec une technique de fabrication identique : petits fromages de chèvre à caillé de type lactique.

Au sud ouest de l'aire géographique, les précipitations plus importantes ont permis le développement de l'élevage de vaches laitières sur de vastes pâturages. Le lait obtenu dans ce secteur (absence d'usage de transformation fromagère) était souvent destiné en l'état à la population ouvrière de St Etienne; l'élevage de chèvres était quant à lui plus anecdotique.

Au sud de la zone de production proposée, dans le département de l'Ardèche, la tradition caprine existe depuis longtemps, mais la transformation s'est orientée vers un caillé lactique de format et d'histoire différents : le Picodon (enregistré en AOP).

6.2) Spécificités du produit :

Caractéristiques spécifiques du produit :

La « Rigotte de Condrieu » est selon les approches historiques, assez clairement identifiée comme un fromage de petite taille, élaboré avec du lait de chèvre et d'excellent goût. Ainsi le Baron Raverat écrit en 1865 : *"On élève dans le pays quantité de chèvres dont le lait donne d'excellents petits fromages appelés rigottes....."*

La vraie Rigotte de Condrieu est bien issue de lait de chèvre car localement les rigottes où l'on introduit un peu de lait de vache sont, de manière humoristique qualifiées de « *rigottes de la grande queue* » en référence à celle des vaches.

Conformément à la tradition, la « Rigotte de Condrieu » est un fromage de petite taille, fabriqué à partir de lait de chèvre cru entier et non standardisé, sur la base d'un savoir-faire de caillage lactique, avec très peu de présure, séché et affiné naturellement sur une courte durée.

La « Rigotte de Condrieu » se caractérise par :

- sa forme en palet cylindrique aux bords à angles aigus de 4,2 à 5 cm de diamètre et 1,9 à 2,4 cm de hauteur
- son poids légèrement supérieur à 30 g,
- une flore de surface fine, diversifiée, qui va de la couleur ivoire jusqu'à la couverture totale en bleu, en passant par la couleur blanche.
- sa pâte blanche, ferme et lisse, sans trou qui doit être souple en bouche,
- ses arômes de type noisette, sous-bois, petit lait et sa saveur est moyennement salée

L'élaboration de la « Rigotte de Condrieu » reste très proche des savoir faire traditionnels car elle utilise exclusivement du lait cru et entier, qui n'a pas subi de standardisation.

Le moulage doit respecter la structure du caillé afin d'avoir une pâte homogène et lisse. Il ne doit pas y avoir tranchage, pré-égouttage ou malaxage du caillé.

L'utilisation d'un caillé de type lactique et les conditions de séchage permettent à ce fromage de présenter une pâte ferme et fondante.

Ces petits fromages (de 4,2 à 5 cm de diamètre) acquièrent avec l'affinage une flore de surface qui va de la couleur ivoire jusqu'à la couverture totale en bleu, en passant par la couleur blanche. Cette diversité des couleurs est conforme à la tradition de commercialisation de ce type de fromages à des stades d'affinage variés.

Il faut en outre souligner qu'encore actuellement, l'élevage des chèvres sur le plateau utilise au maximum les potentialités du milieu en privilégiant une alimentation à base de fourrages grossiers issus de la zone, la pratique du pâturage ou de l'affouragement en vert et en limitant le chargement des exploitations.

Le développement de la notoriété de la Rigotte de Condrieu

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 19e 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 19e 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 19^{ème} 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 19^{ème} siècle et celle de la vallée du Rhône au début du 20^{ème} (industries chimiques), qui ont constitué des foyers importants de consommation.

C'est donc au cours du 19^{ème} 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 20e 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^{ème} 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...

6.3) Lien causal :

Le Pilat est un massif de moyenne montagne qui se démarque clairement des paysages alentour. Malgré des altitudes modestes et une position continentale et méridionale, le caractère montagnard de la végétation du Pilat est affirmé. Ce carrefour climatique se caractérise en outre par des étés séchants.

Le Pilat présente une tradition caprine importante attestée depuis au moins le XVIII^{ème} siècle. L'élevage de chèvres et la fabrication de fromages étaient en effet une tradition sur l'ensemble du massif du fait des potentialités du milieu. L'élevage caprin s'est développé surtout dans les zones les moins propices à l'élevage bovin. A partir du plateau de Condrieu et Pélussin, la transformation fromagère s'est développée dans toute la partie du Pilat située au sud de l'arrête sommitale du massif.

Les fermes du Pilat possédaient toutes, au XIX^{ème} siècle, des chèvres en nombre généralement limité. L'élevage de ces animaux était une activité d'appoint. Dans ces systèmes à productivité limitée, la chèvre apportait un supplément d'efficacité économique en utilisant des surfaces médiocres pour les bovins. Elles permettaient ainsi de produire davantage de lait sur une même surface. Les sols acides, sablonneux, peu profonds, qui sont caractéristiques de l'aire, ainsi que les conditions climatiques locales particulières, et des pratiques d'élevages liées aux troupeaux caprins ont permis l'établissement de prairies à la flore diversifiée et spécifique des milieux acides.

La diversité floristique remarquable observée dans le Pilat (40 à 60 espèces par type de prairie) a permis l'établissement d'un bon nombre d'habitats prairiaux dont certains sont reconnus d'intérêt communautaire au titre de la Directive "Habitats naturels". Ces habitats, développés grâce à l'interaction entre les conditions pédoclimatiques locales et les pratiques des éleveurs, servent de ressource fourragère pour les troupeaux de chèvres. En effet, les prairies naturelles représentent environ 22 % de la surface totale de l'aire d'appellation et les 2/3 de la Surface Agricole Utile (SAU).

Les méthodes d'élevage utilisées dans le cadre de la production de Rigotte de Condrieu privilégient l'utilisation des ressources locales, la production de fourrages locaux, le pâturage ou l'affouragement en vert, et la sortie des animaux.

La diversité floristique des prairies 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 caractéristiques du milieu naturel, associées à la part importante des fourrages locaux dans l'alimentation des animaux influent sur la spécificité du produit et ses arômes caractéristiques (type noisette, sous bois).

La proximité des lieux de consommation (Lyon et St Etienne) explique la petite taille de ce fromage, qui était adapté à un séchage rapide suivi d'un affinage en 8 à 10 jours.

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.

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, afin d'avoir une pâte homogène et lisse. Un retournement est réalisé dans les douze heures après moulage et s'accompagne du salage à sec sur les deux faces. Ce savoir-faire local, qui favorise l'égouttage, influe sur l'évolution du produit et l'acquisition des saveurs et des goûts.

La petite taille du fromage induit, dans une zone ventée et plutôt sèche sous influence du couloir rhodanien, un séchage assez rapide. Historiquement, les Rigottes de Condrieu étaient mises à sécher dans une « chasière », sorte d'armoire grillagée, à l'air libre. Les méthodes modernes reproduisent ces modes de séchages en fromagerie.

Ces techniques de transformation, complétées par un affinage des fromages, permettent l'obtention d'un fromage à pâte ferme, sans trou, homogène, souple en bouche. Elles 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 est moyennement salée.

On retrouve cette tradition de transformation caprine sur l'ensemble de la zone de production avec une technique de fabrication identique proche des méthodes traditionnelles permettant de conserver les caractéristiques de la « Rigotte de Condrieu », notamment sa flore de surface, sa texture et ses arômes.

Actuellement, la production de « Rigotte de Condrieu » est encore très majoritairement réalisée par des producteurs-fermiers, qui commercialisent de façon locale ou régionale.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

QUALISUD – intervenant comme Organisme Certificateur.

15, avenue Bayonne - 40 500 SAINT SEVER

Tél : 05.58.06.15.21.

Fax : 05.58.75.13.36

Organisme certificateur conforme à la norme 45011.

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.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque fromage bénéficiant de l'Appellation d'Origine « Rigotte de Condrieu » ou au minimum chaque unité de vente au consommateur est commercialisé muni d'un étiquetage comportant :

- le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- le symbole AOP de l'Union Européenne.

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 » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

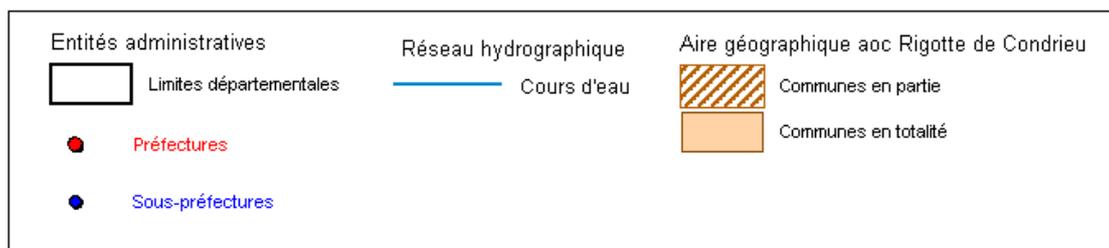
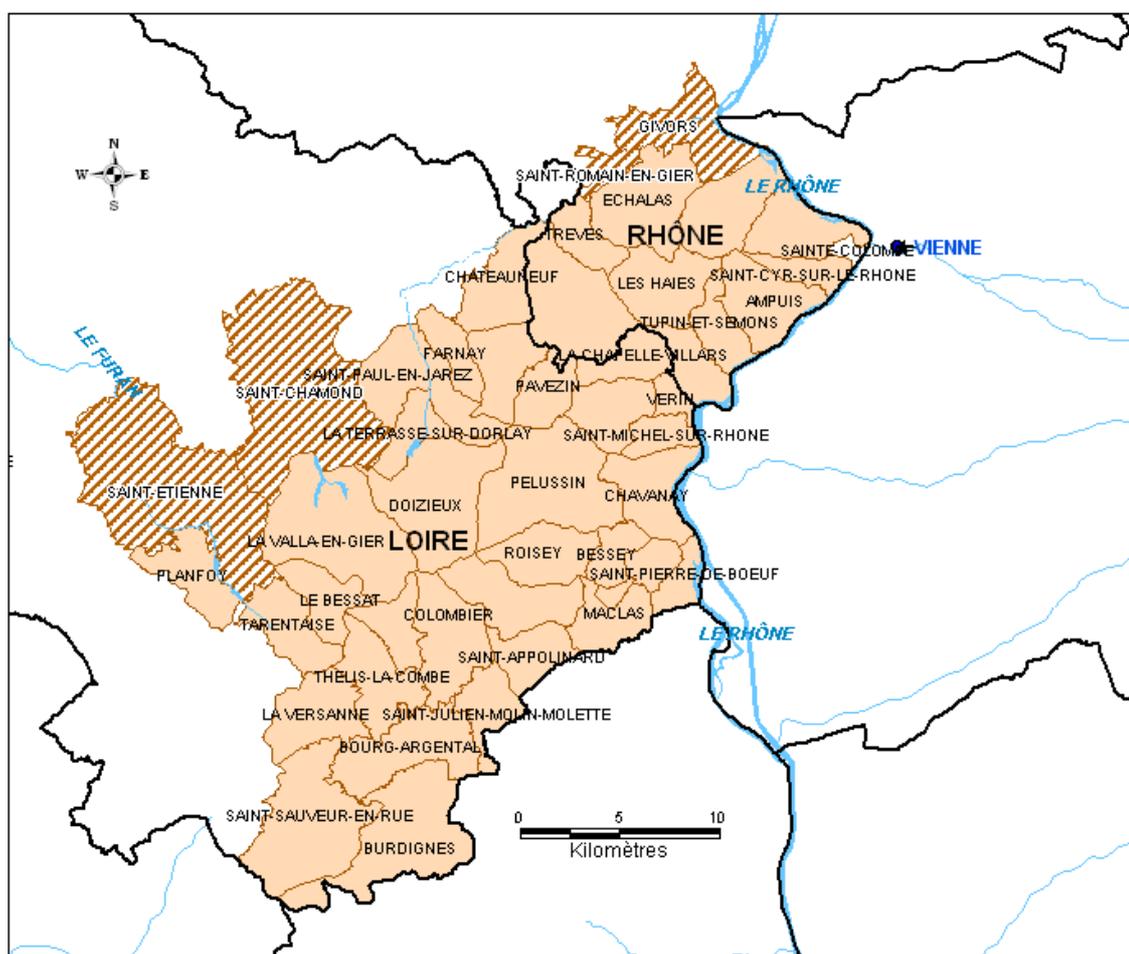
9) EXIGENCES NATIONALES

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/ou 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	Liste des aliments autorisés Proportion de la matière sèche provenant de l'aire géographique Quantité maximale d'aliments complémentaires	Contrôle documentaire et/ou visuel
Mode de logement et conduite des chèvres	Taille et caractéristiques de la litière et de l'aire d'exercice	Contrôle documentaire et/ ou visuel
Type de lait mis en œuvre	Lait cru de chèvre Lait provenant au maximum des deux dernières traites	Examen documentaire et/ou visuel
Affinage	Durée minimale (8 jours à compter du jour du démoulage)	Contrôle documentaire des enregistrements et/ou visuel
Caractéristiques du produit	Dimensions Caractéristiques organoleptiques	Examen organoleptique

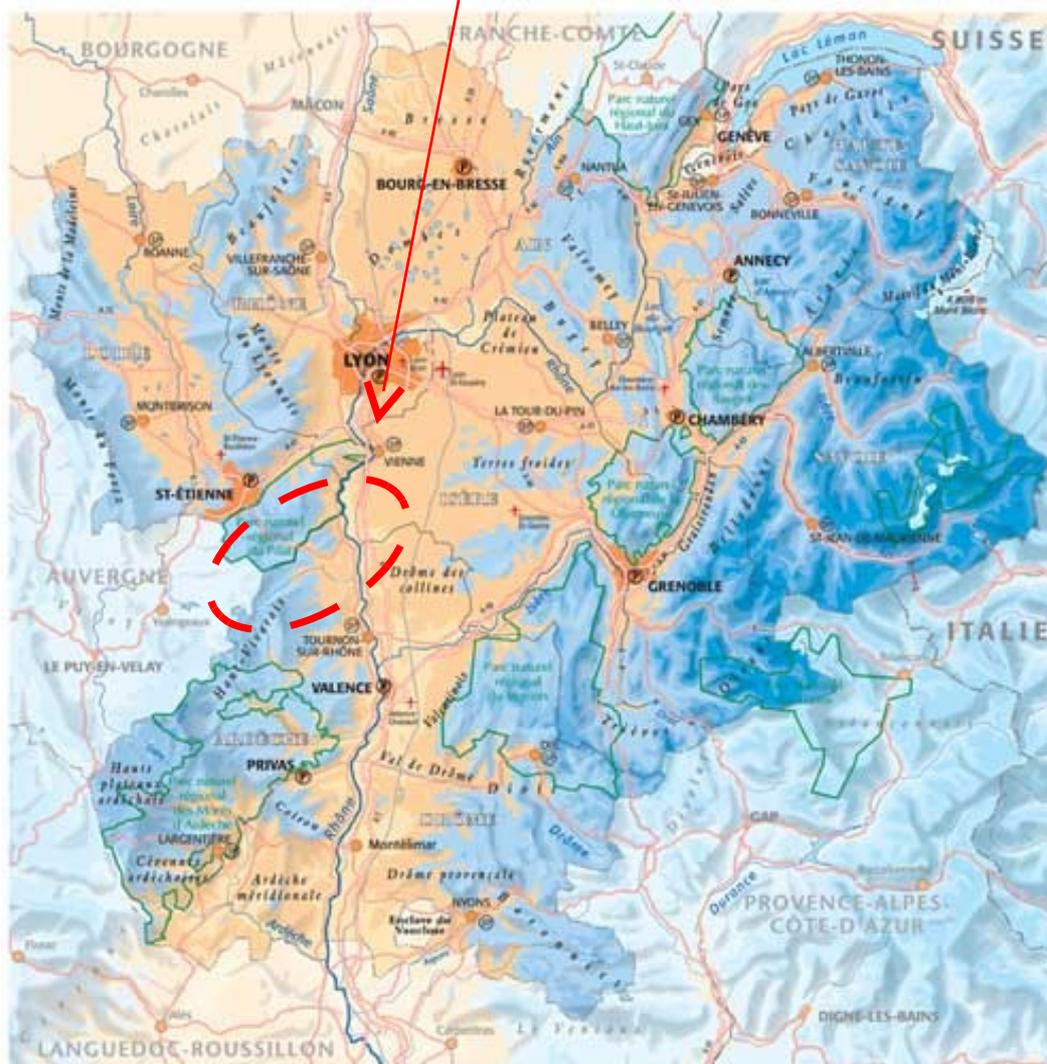


**Aire géographique de l'AOC
RIGOTTE DE CONDRIEU**



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

Localisation de l'aire géographique dans la région Rhône Alpes



Les paysages de l'aire géographique :



Source : Parc naturel régional du Pilat



Source : Parc naturel régional du Pilat

Méthode d'obtention :

Les animaux au pâturage :



Source : Parc naturel régional du Pilat

Le respect de la structure du caillé au moulage :



Source : Parc naturel régional du Pilat

La phase d'égouttage et de séchage :



Source : Parc naturel régional du Pilat