

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	1/60

**DPEi**

Dénomination réglementaire :  
Fromage de chèvre au lait cru

**REFERENTIEL**

**LABEL ROUGE LA/25/05**

**CABÉCOU D AUTAN**

Caractéristiques certifiées :

- Chèvres au pâturage 6 mois / an
- Moulage manuel



VALIDE LE : 20/09/05  
PAR : Le Président du Comité de  
Certification de QUALISUD  
Signature :

**ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION  
DU CABECOU EN QUERCY ROUERGUE**

EDE - LA MILLIASSOLLE - BP 102 - 81003 ALBI CEDEX - TEL : 05 63 48 83 20 FAX : 05 63 48 83 13

05.61.90.41.85

**ORGANISME CERTIFICATEUR : QUALISUD**

2, rue des Remparts 40000 MONT DE MARSAN Tel : 05.58.06.15.21 Fax : 05.58.75.13.36

DIRECTION DES POLITIQUES ÉCONOMIQUE  
ET INTERNATIONALE

30 SEP. 2005

**SDVOF**  
Bureau des Signes de Qualité  
et de l'Agriculture Biologique

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABÉCOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	2/60

## SOMMAIRE

### PAGES

#### I - PREAMBULE

##### 1.1 - Présentation générale du cadre de la certification

1.1.1 Naissance d'une démarche qualité collective : travail accompli	4
1.1.2 Objectifs de développement de la filière « Cabécou d'Autan »	5
1.1.3 Perspectives de développement	5
1.1.4 Positionnement du fromage sur le marché	6

##### 1.2 - Domaine d'application

1.2.1 Dénomination du produit	7
1.2.2 Présentation du produit	7
1.2.3 Caractéristiques spécifiques	8
1.2.4 Caractéristiques sensorielles	10
1.2.5 Caractéristiques communiquées au consommateur	10

1.3 - Variations saisonnières du produit	13
--	----

#### II - TEXTES REGLEMENTAIRES ET NORMATIFS

2.1 Textes réglementaires	14
2.2 Textes normatifs	16

III – DEFINITIONS (lexique)	18
-----------------------------	----

#### IV - SCHEMA DE PRODUCTION

4.1 De l'élevage à la commercialisation	21
4.2 Etapes et délais de fabrication des fromages	23

#### V - CARACTERISTIQUES

5.1 - Elevage des chèvres laitières	24
5.2 - Production du lait	25
5.3 - Collecte du lait	27
5.4 - Conditions de fabrication et d'affinage	27
5.5 - Conditionnement et stockage des fromages	29
5.6 - Conditions de mise en vente des fromages	29
5.7 - Caractéristiques du produit fini	30
5.8 – Origine, identification, traçabilité	31



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	3/60

## VI - ETIQUETAGE ET COMMERCIALISATION

34

## VII- METHODES DE MAITRISE ET DE CONTROLE

7.1 - Produit fini	35
7.2 - Elevage des chèvres laitières	37
7.3 - Production du lait et collecte	38
7.4 - Fabrication et affinage	40
7.5 - Conditionnement, stockage et commercialisation	43

## ANNEXES

➤ Annexe 1 : Bonnes pratiques de traite	44
➤ Annexe 2 : Instruction de lavage des machines à traire	45
➤ Annexe 3 : Protocole de fabrication des ferments	46
➤ Annexe 4 : Plan d'alimentation	47
➤ Annexe 5 : modèle d'étiquette	48
➤ Annexe 6 : D.L.U.O	49
➤ Annexe 7 : Contrôle des qualités sensorielles	50
➤ Annexe 8 : Fiche de fabrication des producteurs fermiers	52
➤ Annexe 8 bis : Fiche de collecte du lait	53
➤ Annexe 8 ter : Fiche de fabrication Artisan / Industriel	54
➤ Annexe 9 : Grille d'évaluation du produit	55
➤ Annexe 10 : Schéma de Traçabilité	58
➤ Annexe 11 : Fiche d'enregistrements « production lait »	60



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABÉCOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	4/60

## I - PREAMBULE

### 1.1 - PRESENTATION GENERALE DU CADRE DE LA CERTIFICATION

#### 1.1.1. Naissance d'une démarche qualité collective - Travail accompli



Depuis une quarantaine d'années environ la production caprine s'est en France sensiblement développée (agrandissement des troupeaux, installation de jeunes agriculteurs) et « professionnalisée ». Les chèvres ont cessé d'être les « vaches du pauvre » dont le lait était utilisé à des fins domestiques, pour devenir **une production agricole à part entière** susceptible de faire vivre des familles, notamment dans des zones géographiques où toute autre production ou élevage est difficile.

Ce développement de la production de lait de chèvre a été accompagné de la **structuration de la filière**, ce qui s'est traduit par un certain nombre d'initiatives : organisation syndicale, structuration des organismes économiques (groupements de producteurs, entreprises), promotion des produits sur des foires agricoles ou par des concours de fromages, progression des techniques et structuration des organismes de service (Contrôle Laitier, centres d'insémination artificielle...).

Pour autant cette progression a pris des formes diverses ; elle a eu un caractère très industriel dans le centre-ouest, où se trouvent les principaux transformateurs, alors que les autres régions du sud de la Loire connaissaient une situation plus contrastée.

Dans ces dernières, où la part de la production fermière est importante, les structures de production et de collecte ont conduit la profession à mener des stratégies de démarcation.

Dans l'objectif de **développer et pérenniser les entreprises laitières et fromagères** traitant du lait de chèvre, ces stratégies ont voulu en garantir la valorisation, au rebours de la stratégie industrielle qui, infléchi par la pression de la grande distribution, allait plutôt dans le sens d'une banalisation.

C'est ainsi qu'au cours des deux dernières décennies sont nées nombre de démarches collectives qui ont tantôt débouché sur des AOC (pélardon, rocamadour, chevrotin, banon,...) ou plus simplement des marques collectives (Cabécou du Périgord...).

Dans le même esprit, il est apparu indispensable aux professionnels du Sud-Ouest **d'obtenir une reconnaissance de l'existence de la filière dans son ensemble** (éleveurs, entreprises, organismes de service) **par l'identification d'un signe officiel de qualité**.

Partant de là leur choix s'est après réflexion porté sur le Label Rouge, donc **plutôt sur la garantie de la qualité intrinsèque du produit que sur son origine géographique**.

Cette qualité a été dès l'origine définie comme étant celle d'un fromage de chèvre **au lait cru**, produit par des chèvres nourries à l'herbe, collecté et transformé **quotidiennement selon les méthodes traditionnelles** (ensemencement au ferments naturels et moulage manuel).

Ainsi a été engagée la **démarche qualité** visant l'obtention du LABEL ROUGE pour le CABÉCOU D'AUTAN, dont la marque avait dans un premier temps été déposée collectivement.

Pour porter ce projet, **l'Association de Défense et de Promotion du Cabécou Quercy-Rouergue a été créée en 1994**. C'est une structure de type interprofessionnel regroupant des producteurs fermiers caprins, des entreprises de collecte et de transformation de lait de chèvre - artisans ou industriels - et des éleveurs caprins livrant à ces entreprises. En effet l'association a eu dès le départ le souci d'intégrer **tous les acteurs volontaires**.

En 2004, l'Association compte **22 adhérents**, dont 19 fermiers, 2 artisans (SARL du PIC et SARL SEGALAFROM) situés dans le Tarn respectivement à PENNE et à ANDOUQUE et 1 coopérative industrielle (coopérative LESCURE-BOUGON dont le siège est à CLAIX dans les Charentes) qui possède une usine de transformation à CAUSSADE dans le Tarn-et-Garonne.

L'Association de Défense et de Promotion du Cabécou Quercy-Rouergue s'est chargée **d'élaborer le dossier technique pour le Label Rouge et de faire la promotion du Cabécou d'Autan** ; sa constitution lui permet d'assurer la cohérence du développement de la filière autour du Cabécou d'Autan.

Un animateur salarié à mi-temps assure la gestion de l'Association et la coordination des actions permettant d'aboutir au dépôt du dossier technique. Parallèlement à la constitution de ce dossier, **l'Association mène depuis 1997 un gros travail en interne sur le produit et sur la maîtrise de sa fabrication et de sa traçabilité**.



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABÉCOU QUERCY ROUERQUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	5/60

Des séances de contrôle sensoriel des Cabécous sont mises en place depuis 1998. Elles ont permis de faire progresser les fromages des adhérents vers le profil sensoriel du Cabécou d'Autan et de repérer les éventuels problèmes technologiques entraînant des produits non conformes.

Aujourd'hui, nous pouvons **garantir un produit maîtrisé** chez les adhérents et répondant aux **critères organoleptiques de qualité supérieure définie par le profil sensoriel**. Seuls les Cabécous répondant à ce profil peuvent être commercialisés sous la marque collective « CABÉCOU d'AUTAN ».

L'Association poursuit ces séances de contrôle et organise régulièrement des formations pour mettre à niveau des nouveaux jurés et vérifier la validité des jugements (étalonnage des jurés entre eux).

Par ailleurs des méthodes d'autocontrôle de la fabrication sont progressivement mises en place dans les élevages et les fromageries. Elles sont un élément essentiel de la maîtrise technologique et sensorielle des Cabécous d'Autan.

#### 1.1.2 Objectifs de développement de la filière « Cabécou d'Autan »

Pour l'association, la reconnaissance officielle du Cabécou d'Autan sous un label de qualité est une condition nécessaire pour atteindre ses objectifs de développement de la production caprine.

#### ASSURER la TRANSMISSION des ATELIERS EXISTANTS et INSTALLER des JEUNES

Les élevages fermiers sont porteurs de l'image positive du fromage de chèvre auprès des consommateurs. Mais ils sont également soumis à des contraintes, souvent très lourdes pour des petites entreprises (coûts de la maîtrise sanitaire et de la traçabilité, coûts des installations qui doivent répondre à la réglementation sanitaire française, charges de travail pour assumer l'élevage, la transformation fromagère et la commercialisation) qui font de l'avenir de ce secteur un enjeu pour toute la filière. L'obtention du Label Rouge permettra de pérenniser les ateliers fermiers existants et pourra inciter des jeunes à s'installer avec cette activité.

#### ACCROITRE les DEBOUCHES des ADHERENTS sur les MARCHES FRANÇAIS ET INTERNATIONAUX

Le Label Rouge est pour les acheteurs une assurance de la qualité du produit, mais c'est aussi une marque bénéficiant d'une notoriété garantie et croissante.

S'appuyant sur ces atouts, l'Association mettra en œuvre un programme de promotion du Cabécou d'Autan visant à le faire connaître au plus grand nombre, de façon à accroître les débouchés de ses adhérents.

#### AUGMENTER la VALORISATION du CABÉCOU d'AUTAN

L'obtention du Label Rouge doit nécessairement être accompagnée d'une politique de revalorisation globale du Cabécou d'Autan qui rémunère les efforts des éleveurs et des transformateurs. Ce point est depuis le lancement de la démarche une position forte et ferme de notre association.

#### 1.1.3 Perspectives de développement de la production de Cabécous d'Autan

Actuellement, plus de 800 000 Cabécous sont fabriqués par les adhérents, soit un peu plus de 500 000 litres de lait transformés. L'augmentation des litrages mis en fabrication se fera par :

##### \* l'adhésion de nouveaux opérateurs à la démarche

En 1998, sur la seule région Midi-Pyrénées où l'association compte jusqu'ici ses plus nombreux adhérents, on comptait environ 90 fromagers caprins fermiers produisant un cabécou susceptible d'évoluer vers la labellisation ; et parmi eux 22 avaient en 2002 d'ores et déjà fait le pas d'adhérer. Il existe donc un réel potentiel pour accroître le nombre de fermiers impliqués dans la démarche.

Par ailleurs, deux entreprises de taille industrielle, non adhérentes à ce jour, ont été régulièrement informées du développement de la démarche ; il s'agit de :

- VALMONT, du groupe LACTALIS, qui collecte sur l'Aveyron et possède une usine à Rodez (Aveyron),
- S.A. FRAIMONT, filiale du groupe 3A,

##### \* l'augmentation du litrage transformé en Cabécous d'Autan chez les adhérents actuels

Ce point concerne en particulier les adhérents fermiers produisant du Cabécou d'Autan de façon ponctuelle ou peu significative par rapport à l'ensemble de leur production. Ils sont 5 dans ce cas aujourd'hui, qui, motivés par la démarche qualité collective, sont en train de mettre en place la fabrication de ce fromage dans leurs ateliers.

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABÉCOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	6/60

× l'agrandissement des structures

Si la plupart des adhérents actuels ont atteint leur taille optimale (de « croisière »), peu susceptible d'évoluer chez les producteurs fermiers, les ateliers artisanaux (ex-fermiers pour la plupart) ont fait l'objet récemment d'investissements significatifs et plus que doublé leur capacité de transformation à partir de lait collecté chez des nouveaux éleveurs eux-mêmes adhérents à la démarche.

#### 1.1.4 Positionnement du fromage sur le marché :

Le marché du fromage de chèvre en général représente 6 % du marché du fromage en volume, mais 8 % en valeur car son prix est élevé.

Il est de plus bien orienté, progressant en volume et en valeur sur la période récente.

Au sein de ce marché, dont les bûches et bûchettes industrielles représentent aujourd'hui la moitié, les **palets** (catégorie dont font partie les cabécous ainsi que nombre des AOC ou spécialités) ont été aussi en forte progression (+6.9% en 2003).

Comme l'a démontré récemment une lourde étude qualitative commandée par l'Interprofession Nationale et l'ONILAIT, l'image du fromage de chèvre est forte, corrélée aux notions de goût, de lien au terroir, de qualité, d'authenticité, d'originalité.

Au sein de ce marché le Cabécou d'Autan trouve donc tout à fait sa place et bénéficie certainement d'un réel potentiel de développement. A côté des crottins, picodons ou pélardons, il apporte une réelle touche d'originalité car dans la gamme des fromages de type lactique, les formes ou les degrés d'affinage sont différents et le **Cabécou d'Autan est pratiquement le seul de type « fondant, crémeux » sur le format 75 grammes**. Pour les autres formats, on trouve : l'A.O.C. Rocamadour, le Cabécou du Périgord, des fromages fermiers (bûchettes, pavés, tommes).

Les Cabécous sont commercialisés actuellement par le biais de 4 grands types de créneaux sur le marché national, l'export direct ne représentant qu'à peine 5 % des ventes.

Il ressort d'enquêtes réalisées auprès des adhérents que la commercialisation se répartit de façon équivalente entre les 4 circuits suivants :

- ✓ vente directe, sur les marchés ou à la ferme
- ✓ crémiers, détaillants, restaurants
- ✓ grossistes :
- ✓ GMS, supérettes



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABÉCOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	7/60

## 1.2 -DOMAINE D'APPLICATION

### 1.2.1 - Dénomination du produit

Fromage de chèvre au lait cru, commercialisé sous la marque CABÉCOU D'AUTAN (marque collective propriété de l'Association).

### 1.2.2 - Présentation du produit

Le CABÉCOU d'AUTAN est un fromage de chèvre, fabriqué à partir de lait cru, entier et frais, de type lactique, avec un moulage manuel direct à la louche ou à l'aide d'une pelle à caillé. Il a une forme de galet aux bords bien arrondis. Il pèse 75 grammes environ pour un diamètre de 58 mm et une hauteur de 29 mm environ (à 7 jours après emprésurage ).

Le Cabécou d'Autan présente une croûte fine de couleur blanc-jaunâtre et sa pâte est lisse, sans trous, avec un grain fin.

C'est un fromage mi-affiné, ce qui lui confère une texture souple et fondante, crémeuse en bouche. La typicité aromatique chèvre s'exprime naturellement et laisse une ampleur modérée mais caractéristique en bouche. La maîtrise de sa fabrication , rigoureusement surveillée, garantit l'absence de goût acide ou amer.



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABÉCOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	8/60

### 1.2.3 - Caractéristiques spécifiques

ETAPES	CRITERES GENERAUX	CRITERES ETABLIS	CABÉCOU D'AUTAN VALEURS CIBLES	CABÉCOU STANDARD VALEURS CIBLES
Production du lait	Dimension ateliers	Nombre de chèvres	250 maxi + 150 (GAEC)	Pas de limite de taille (tendance 350 en atelier individuel chez les livreurs de lait)
	Race	Race laitière	Alpine chamoisée, Saanen, Poitevine, croisement de ces races	Toutes races autorisées
	Surface fourragère	Chèvre/ha	10 chèvres/ha consacré aux chèvres	Pas de limite de chargement
		Pâturage	210 j/an si <800 m 180 j/an si > 800m	Zéro-pâturage en règle générale
	Bien être	Surface paillée	1.5 m2/chèvre 1.0m2/chevrette	Espace minimum non garanti
		Aération	Sur recommandations spécifiques du technicien élevage	Pas de préconisation particulière
		Auge	3 animaux/m maxi	Emplacement minimum non garanti
		Pâturage	210 j/an si <800 m 180 j/an si > 800m	Zéro-pâturage en règle générale
	Alimentation	Fourrages	60 % mini dans la ration journalière	Absence de ratio
		Fourrages déshydratés	30 % maxi dans la ration journalière	Absence de ratio
			Luzerne, maïs plante entière, pulpe de betterave	Tous types de déshydratés autorisés
		Concentrés	40 % Max si uniquement fourrages grossiers 30 % Max si utilisation de fourrages déshydratés	Absence de ratio
		Ensilage	Interdit	Autorisé
		Enrubannage	Interdit	Autorisé
		Pâturage	210 j/an si <800 m 180 j/an si > 800m	Elevées en chèvrerie en règle générale
Récolte et collecte du lait	Traite	Pratiques	cf. bonnes pratiques annexe 1	Absence de préconisation
	Lait	Mise en fabrication	Toutes les 2 traites	De 4 à 6 traites



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	9/60

			CABÉCOU D'AUTAN	CABÉCOU STANDARD
ETAPES	CRITERES GENERAUX	CRITERES ETABLIS	VALEURS CIBLES	VALEURS CIBLES
Production du fromage	Conservation	Congélation (lait, fromage, caillé)	Interdite	Autorisée
		Conditionne-ment sous vide	Interdit	Autorisé
	Matière première	Lait	Entier non standardisé	Possibilité de standardisation
			Cru	Fromage de chèvre en général : lait Cru ou thermisé ou pasteurisé
	Moulage	Pratiques	Manuel	Possibilité d'automatisation
		Décaillage	Direct en moules	Pré-égouttage possible
Conditionnement Et Commercialisation	Conditionne-ment	Sous vide	Interdit	Interdit en production fermière
	Congélation	lait, fromage, caillé	Interdit	autorisé
	Mise en vente	Départ du fromage	Minimum 7 jours après emprésurage	Pas de spécificité
Produit fini	Mesures à 7 jours après emprésurage	Poids	75 g au Poids net à l'emballage Ecart de 70 g à 80g	Caractéristiques définies selon le produit mis en vente
		Diamètre	56 à 60 mm	
		Hauteur	28 à 30 mm	
	Taux à 7 jours après emprésurage	MS	38g/100 g mini	
		MG/ES	45g/100 g mini	
		NACL	Maxi 2 % sur poids total	

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABÉCOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	10/60

#### 1.2.4 - Caractéristiques sensorielles

2 études sensorielles ont été réalisées :

La première a permis de définir le profil sensoriel du Cabécou d'Autan. Elle a aussi montré que les cabécous d'Autan étaient homogènes et donc réguliers entre eux.

Croûte	Claire, fripée légèrement humide, peu épaisse,
Pâte	Claire
Texture	Peu ferme, fondante, pas granuleuse
Odeur	Peu intense et plutôt odeur de lait de chèvre
Saveur	Peu amère, peu salée, peu acide, peu piquante
Arôme	Doux et peu intense

La deuxième étude, étude hédonique, a été réalisée avec un panel de 60 consommateurs. Elle a mis en évidence que le Cabécou d'Autan a été préféré aux autres, en particulier pour son aspect externe, sa texture et son crémeux.

#### 1.2.5 - Caractéristiques communiquées au consommateur

Les deux caractéristiques communiquées au consommateur sont :

« **Moulage manuel** »

« **chèvres au pâturage 6 mois par an** »





ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	11/60

Etapas	Caractéristiques à respecter		
	Réglementations et usage	Caractéristique certifiée n°1 : <u>Moulage manuel</u>	Caractéristique certifiée n°2 : <u>Chèvres au Pâturage 6 mois/an</u>
Production du lait	Aliments :  conformes à la réglementation		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensilage interdit</li> <li>• Enrubannage interdit</li> <li>• Priorité à l'utilisation de fourrages produits sur l'exploitation, avec attestation de l'éleveur concernant la composition de cette production.</li> <li>• Pratique du pâturage obligatoire : 210 j/an pour les élevages situés à une altitude &lt; 800 m. 180 j/an pour les élevages situés à une altitude &gt; 800 m.</li> <li>• Plan d'alimentation</li> <li>• 10 chèvres par hectare maximum sur les hectares affectés aux chèvres</li> </ul>
Moulage du fromage	Fromagerie :  conforme à la réglementation en vigueur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caillé congelé interdit</li> <li>• Pas de pré-égouttage</li> <li>• Moulage direct,</li> <li>• Moulage manuel,</li> </ul> <p>moule 8R de Rivalplast avec ou sans répartiteur,</p> <p>ou bloc- moule de type 8R</p>	

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	12/60

- moulage manuel

Le moulage est une opération qui détermine en grande partie la structuration de la pâte. En effet, l'action mécanique du moulage provoque un pré-découpage du caillé qui accélère plus ou moins l'exsudation du sérum et donc également la vitesse de déminéralisation du caillé. A cela s'ajoute une retenue plus ou moins grande du sérum en fonction de son acidité et par conséquent un niveau de lactose résiduel qui interviendra directement sur l'aspect gustatif du fromage.

Dans le cas du cabécou d'Autan, nous recherchons une pâte fine, à goût fruité mais légèrement acidulé ce qui s'obtient par un moulage où le caillé sera faiblement découpé, posé délicatement et cela ne peut s'obtenir que par une action manuelle dosée et proportionnée. Cette action manuelle ou moulage manuel, va permettre d'obtenir une pâte fine, fondante, sans grain et sans trou.

Le moulage se fait :

-soit à l'aide d'une louche proportionnée au diamètre du moule.

-soit au moyen d'une pelle à caillé qui permet de mouler plusieurs fromages en même temps (les moules sont alors provisoirement maintenus entre eux par un répartiteur).

Dans les deux cas, cette opération est délicate et nécessite un réel tour de main. Les moules sont rechargés en caillé pour égaliser le poids des futurs cabécous. Cette opération doit se faire rapidement pour que les « louchées » soit bien soudées entre elles. Selon la fermeté du caillé, les difficultés d'un moulage régulier varient.

Le moule 8R de Rivaplast permet de donner au fromage une forme arrondie en moulage direct. Il est utilisé habituellement dans la Région.

Il est également possible d'utiliser un bloc-moule ( constitué d'un ensemble de moules solidaires de format 8R ). Cet outil permet un gain de temps appréciable lors du premier retournement en moules et au démoulage sur claies, sans nuire à la qualité de la pâte.

- Chèvres au pâturage 6 mois/ an

Il existe deux principaux modes de conduite d'élevage, « pâturage » et « zéro-pâturage ». Aujourd'hui l'élevage de troupeaux caprins tend fortement vers le zéro-pâturage. La nourriture des animaux est alors apportée à l'auge, ce qui permet de mieux quantifier ce que mangent les chèvres et de maîtriser la qualité de l'ingéré. Les animaux n'ont pas d'autres choix que de manger ce qui leur est distribué. Les chèvres ne sortent pas et n'ont plus du tout de contact direct avec la nature. Elles ne quittent pas leurs boxes respectifs, sauf pour aller et venir en salle de traite, matin et soir. Les gros troupeaux sont souvent divisés en lots dans la chèvrerie, pour faciliter si besoin, un repérage visuel rapide d'un animal. Ce mode de conduite permet d'accroître facilement la taille des élevages, ce qui n'est pas le cas des troupeaux qui pâturent.

Le cabécou d'Autan est un fromage fabriqué à partir de lait de chèvres qui pâturent au minimum 180 à 210 jours par an, aux saisons propices et bien sûr quand les conditions météo le permettent. Néanmoins, il y a derrière les aspects bucoliques de chèvres qui profitent du grand air, de soleil et d'espaces des règles fondamentales de gestion de troupeau pour l'éleveur. Qu'elles soient gardées ou mises en parcs, la pratique du pâturage nécessite une connaissance approfondie de ses chèvres et oblige l'éleveur à s'adapter en permanence au comportement de son troupeau. Ce dernier est composé d'une somme d'individus différents, des « dominants », des « dominés » et les autres qu'il faut prendre le temps d'observer. L'éleveur doit être particulièrement attentif et réactif s'il veut s'assurer d'une production de lait régulière, fromageable dans de bonnes conditions. Il doit souvent et sans à coups, selon le stade physiologique de l'animal, ajuster la ration alimentaire de ses chèvres à la valeur nutritive de l'herbe qui elle-même évolue au cours des saisons, ainsi qu'à la quantité de ressources momentanément disponibles en un lieu donné. Si du point de vue du bien-être animal, il semble naturel que la chèvre puisse pâturer, il ne suffit donc pas de la « lâcher » au pré pour qu'elle mange.

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	13/60

Cette caractéristique, «chèvres au pâturage 6 mois / an », comporte deux aspects intéressants pour la production : Les cabécous fabriqués à partir de ce lait produit à l'herbe avec une attention quotidienne, se distinguent à coup sûr du fromage standard de même type et assurent aux consommateurs une qualité spécifique, du fait de ses conditions de production qui respectent l'animal .

D'autre part, la pratique du pâturage confère au Cabécou d'Autan des propriétés sensorielles évolutives qui sont propres aux variations saisonnières de la production d'herbe en quantité et en qualité.

### 1.3 - VARIATIONS SAISONNIERES DU PRODUIT

Le Cabécou d'Autan de par ses caractéristiques (fromage de type lactique, fabriqué au lait entier cru, avec des animaux qui pâturent) est un produit qui évolue selon les périodes de l'année.

Le lait cru, opposé au lait thermisé ou pasteurisé, possède une stabilisation de sa composition minérale par non-chauffage et ne subit pas de modification des composants nobles du lait. Etant cru, il possède une flore microbienne surtout lactique, qui grâce à sa production d'enzymes va participer à l'acidification et à la formation du goût dans le fromage. Ce goût subit une variabilité par la présence ou non de certaines bactéries lactiques, en proportion différente suivant la saison, le temps extérieur, et l'ambiance de la traite et du bâtiment.

D'autre part, le lait entier est le produit de la traite totale des chèvres laitières qui ont une courbe de lactation de 10 mois environ avec des variations de taux protéique et butyreux ayant une amplitude de 20 à 25 %. Ces variations sont dues au stade physiologique des animaux et au stade de lactation : cela implique des variations de texture (matière grasse) et de goût (matière protéique et matière grasse) tout au long de la lactation.

Conduits en chèvrerie l'hiver, les animaux consomment principalement du foin. Au printemps, la pâture de l'herbe se substitue progressivement à la ration de sec. Les animaux par leur passage en chèvrerie ou au pâturage vont avoir des alimentations différentes et variées. Ces alimentations auront des conséquences sur la composition des matières protéiques par le type et la quantité d'acides aminés produits et sur la matière grasse par le type et la quantité d'acides gras produits. Ces variations vont amener une subtilité de goût suivant les saisons, la floraison des pâtures et le degré d'humidité des fourrages.

Ces données expliquent pourquoi un Cabécou d'Autan peut avoir des compositions et des goûts différents sur l'année, signe du respect de la nature et de l'élevage traditionnel, mais également de la production de fromage au lait entier et cru.



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	14/60

## II - TEXTES REGLEMENTAIRE ET NORMATIFS

### 2.1 - TEXTES REGLEMENTAIRES

#### Règlement européen

- *règlement CEE n° 1898-87* du 2 juillet 1987  
relatif à la protection de la dénomination du lait et des produits laitiers lors de leur commercialisation

#### Directives européennes

- *directive CEE n° 79-112* du 18 décembre 1978  
relative à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires et à la publicité faite à leur égard
- *directive CEE n° 89-362* du 26 mai 1989  
relative aux conditions générales d'hygiène des exploitations de production de lait
- *directive CEE n° 92-46* du 16 juin 1992, modifiée  
relative aux règles pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait
- *directive CEE n° 92-102* du 27 novembre 1992  
relative à l'identification et l'enregistrement des animaux
- *directive CEE n° 93-43* du 14 juin 1993  
relative à l'hygiène des denrées alimentaires

#### Textes français

- *Loi N° 92-3* du 3 janvier 1992 sur l'eau et son décret d'application N° 93/742 du 29 mars 1993
- *Loi n°94-2* du 3 Janvier 1994  
relative à la reconnaissance de qualité des produits agricoles et alimentaires
- *Loi N°93-949* du 26 juillet 1993 relative au code de la Consommation
- *code de la consommation* - article R112.1 à R112.33,  
réglementant l'étiquetage des denrées alimentaires  
Code de la consommation L 115-24
- *Décret N°71-636* du 21 juillet 1971 modifié pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et  
relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées alimentaires ou d'origine animale
- *décret n° 73-138* du 12 février 1973, modifié  
portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les Fraudes et les falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux
- *décret n° 88-1206* du 30 décembre 1988, modifié  
portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et les falsifications et de la loi du 2 juillet 1935 relatif aux fromages



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	15/60

- Décret N°89-3 du 3 janvier 1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine
- Décret N°91-409 du 26 avril 1991 modifié fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinées à l'alimentation humaine
- Décret du 30/12/88, article 10
- *décret n° 2002-1544* du 20 décembre 2002  
relatif à l'identification des ovins et des caprins
- *arrêté du 18 juin 1984*  
relatif à l'exportation des fromages à pâte molle
- *arrêté du 7 décembre 1984, modifié*  
relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires
- Arrêté du 14 septembre 1992 modifié relatif aux matériaux et objets en matière plastique mis ou destinés à être mis au contact de denrées, produits ou boissons alimentaires
- *arrêté du 24 juillet 1990, modifié,*  
portant l'interdiction de l'emploi de certaines protéines et graisses d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments des animaux et fixant des conditions supplémentaires à la commercialisation, aux échanges, aux importations et aux exportations de certains produits d'origine animale et à la fabrication d'aliments des animaux
- *arrêté du 13 février 1992, modifié*  
fixant la liste et les conditions d'incorporation des additifs aux aliments pour animaux
- *arrêté du 30 décembre 1993, modifié*  
relatif aux conditions d'installation, d'équipement et de fonctionnement des centres de collecte ou de standardisation du lait et des établissements de transformation du lait et des produits à base de lait
- *arrêté du 18 mars 1994,*  
relatif à l'hygiène de la production et de la collecte du lait
- *arrêté du 30 mars 1994, modifié*  
relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les laits de consommation et produits à base de lait lors de leur remise sur le marché
- *arrêté du 28 juin 1994, modifié*  
relatif à l'identification et l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et du marquage de salubrité
- *arrêté du 2 mars 1995*  
relatif à l'agrément des centres de collecte de standardisation ou de traitement du lait et des établissements de transformation du lait et des produits à base de lait
- *arrêté du 9 mai 1995, modifié*  
relatif à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur
- *arrêté du 3 avril 1996, modifié*  
fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.
- Arrêté du 28 mai 1997 modifié relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine
- *arrêté du 30 mai 1997, modifié*

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	16/60

relatif à l'identification des animaux des espèces ovine et caprine

● *arrêté du 2 octobre 1997, modifié*

relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine

● *arrêté du 6 juillet 1998, modifié*

relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires

● *arrêté du 20 juillet 1998*

modifié relatif aux conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments

● *arrêté du 13 octobre 1998*

relatif aux mesures techniques et administratives relatives à la prophylaxie collective et à la police sanitaire de la brucellose ovine et caprine

● *arrêté du 5 juin 2000*

relatif au registre d'élevage

● Arrêté du 2 janvier 2003 relatif aux matériaux et objets en plastique mis ou destinés à être mis au contact de denrées, produits ou boissons alimentaires

● *règlements sanitaires départementaux*

● Code rural – Partie réglementaire du livre VI « Productions et marchés » - Titre IV – La valorisation des produits agricoles et alimentaires

Chapitre III « les labels et la certification » - articles L643-1 et suivants

## 2.2 – TEXTES NORMATIFS

● *Norme NF V 04 287* : Fromages - Détermination de la teneur en matière grasse dans les fromages - Méthode butyrométrique de Van Gulik

● *Norme NF V 04 282* : Fromages et fromages fondus – Détermination de la matière sèche (méthode de référence)

● *Norme NF V 08 057-2* : Microbiologie alimentaire – Méthode de routine pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive par comptage des colonies à 37 ° c – Partie 2 : technique sans confirmation des colonies

● *Norme NF V 08 053* : Microbiologie alimentaire – Dénombrement des E. Coli glucuronidase positive par comptage des colonies à 44 ° c – Méthode de routine

● *Norme NF V 08 051* : Microbiologie des aliments – Dénombrement des micro-organismes par comptage des colonies obtenues à 30 ° c – Méthode de routine

● *Norme NF U 47 003* : Méthodes d'analyse en santé animale – Recherche d'anticorps contre la brucellose par la technique de l'épreuve à l'antigène tamponné

● *Norme NF U 47 004* : Méthodes d'analyse en santé animale – Recherche d'anticorps contre la brucellose par la microméthode de fixation du complément

● *Norme NF ISO 11290* : Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes*



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	17/60

● *Norme NF ISO 6579* : Microbiologie – Directives générales concernant les méthodes de recherche des salmonella

● *Norme NF XP V 01-003* : lignes directrices pour l'élaboration d'un protocole de validation de la durée de vie microbiologique.



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	18/60

### III - DEFINITIONS

- Acidité Dornic :** exprime l'acidité du lait par la teneur en acide lactique. C'est le nombre de dixièmes de ml de soude (NaOH-N/g) utilisé pour neutraliser 10 ml de lait en présence de phénolphtaléine.
- Affinage :** période sous température et hygrométrie dirigée pendant laquelle le fromage mûrit et s'affine sous l'action d'enzymes naturelles et microbiennes.
- Aliment concentré :** aliment complémentaire des fourrages apportant un grand nombre d'éléments nutritifs par gramme de matière sèche.
- Bloc-moule :** outil de fabrication permettant de retourner et de démouler plusieurs fromages ensemble.
- Brucellose caprine :** maladie infectieuse et contagieuse, affectant les animaux de l'espèce caprine, qui est due à la multiplication de la bactérie *Brucella melitensis*. Cette maladie est transmissible à l'homme sous la forme de la fièvre de Malte.
- Caillage :** phase de transformation du lait en caillé sous l'action de la présure et de l'acidité du lait.
- Caillé :** produit de la coagulation du lait.
- Chymosyne :** enzyme agissant sur les caséines du lait et entraînant sa coagulation.
- Colostrum :** lait des quatorze premières traites.
- Conditionnement :** opération destinée à réaliser la protection des produits par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct du produit.
- Démoulage :** opération qui consiste à retirer les fromages des moules pour les mettre sur grilles ou sur claies.
- D.L.U.O. :** Date Limite d'Utilisation Optimale.
- Emprésurage :** opération consistant à rajouter de la présure dans le lait.
- Enrubannage :** mode de conservation d'un fourrage, qui est récolté à un stade d'humidité intermédiaire entre celui du foin et celui de l'ensilage et enveloppé dans un film plastique étanche pour que se développe une activité bactérienne permettant de stabiliser la conservation du fourrage.
- Ensemencement :** opération consistant à rajouter des bactéries lactiques dans le lait.
- Ensilage :** mode de conservation d'un fourrage par fermentation naturelle.
- Ferments endogènes :** ferments lactiques fabriqués à partir du lait de l'élevage.
- Fermier :** lorsque le fromage est fabriqué, selon les techniques traditionnelles, par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.
- Flore de surface :** ensemble des micro-organismes (levures, moisissures) se développant à la surface des fromages en milieu aérobie.
- Fourrages :** production végétale fibreuse utilisée dans l'alimentation des ruminants, soit directement (pâturage), soit après conservation (fanage, déshydratation, enrubannage, ensilage).
- Fourrages grossiers :** fourrages à forte teneur en cellulose.



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABÉCOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	19/60

**Fourrages déshydratés :**

mode de conservation de fourrages par chauffage à haute température pour extraire une partie de l'eau qu'il contient ; il est souvent présenté sous forme de granulés.

**Gras sur sec :** quantité de matière grasse contenue dans 100g de matière sèche.

**Hâloir :** pièce où s'effectue l'affinage des fromages (température et hygrométrie déterminées).

**Hygrométrie :** mesure de l'état de saturation en vapeur d'eau d'une pièce .

**Lactosérum :** co-produit de la coagulation du lait et de l'égouttage du caillé.

**Lait frais :** lait n'ayant pas subi de congélation.

**Lait entier :** lait n'ayant pas subi de modification de sa composition.

**Lait cru :** lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'un ou plusieurs animaux laitiers non chauffé au-delà de 40°C avant emprésurage ni soumis à aucun autre traitement visant notamment à réduire le nombre de microorganismes dans le lait.

**Levains :** culture de bactéries lactiques sélectionnées capables de se multiplier dans le lait.

**Maturation :** opération qui consiste à laisser le lait s'acidifier légèrement à une température donnée par l'action des bactéries lactiques.

**Moulage :** opération qui consiste à mettre le caillé dans des moules (pour former les fromages).

**Moulage à la louche :** moulage effectué avec une louche.

**Moulage direct :** moulage effectué avec du caillé non préalablement égoutté.

**OGM :** Organisme Génétiquement Modifié.

**Pâturage :** mode de récolte d'un fourrage où l'animal consomme aux champs directement la plante sur pied.

**Pelle à caillé :** outil permettant de répartir manuellement le caillé dans plusieurs moules à la fois.

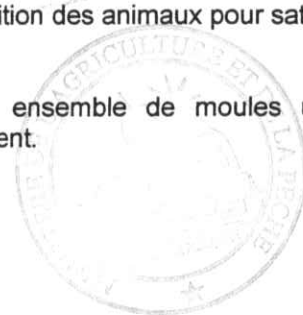
**pH :** acidité mesurée par la quantité d'ions H3O+ présents dans le lait.

**Prématuration :** opération qui consiste à faire maturer le lait de la première traite avant son utilisation en mélange avec une seconde traite.

**Présure :** substance SOIT organique extraite de la caillette des jeunes ruminants non sevrés, contenant une enzyme coagulant le lait : la chymosyne , SOIT végétale extraite de plantes (chardon).

**Ration :** ensemble d'aliments mis quotidiennement à la disposition des animaux pour satisfaire leurs besoins.

**Répartiteur :** outil de fabrication regroupant provisoirement un ensemble de moules unitaires et permettant de mouler plusieurs fromages simultanément.



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	20/60

- Retournement :** opération qui consiste à retourner les fromages (dans le moule, sur claies ou sur grilles) pour faciliter l'évacuation du sérum et permettre le développement uniforme de la flore de surface.
- Ressuyage :** opération qui consiste à sécher « en douceur » le fromage pour faciliter le développement des ferments d'affinage.
- Séchage :** opération qui permet de sécher le fromage par l'action de la température et de l'hygrométrie de la pièce pour favoriser l'affinage.
- Taux de matière sèche (MS) :**  
quantité de matière sèche contenue dans 100 grammes de produit après complète dessiccation.
- Taux de matière grasse (MG) :**  
quantité de matière grasse contenue dans 100 grammes de produit.
- Taux de NaCl :** quantité de sel contenue dans 100 grammes de produit.
- Zéro-Pâturage :** les animaux ne sortent pas pâturer. L'alimentation produite est distribuée en totalité en chèvrerie, soit en vert, soit sous forme conservée .



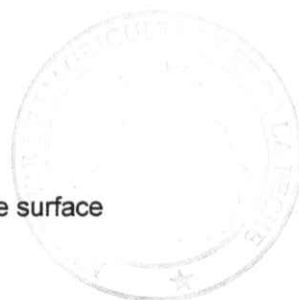
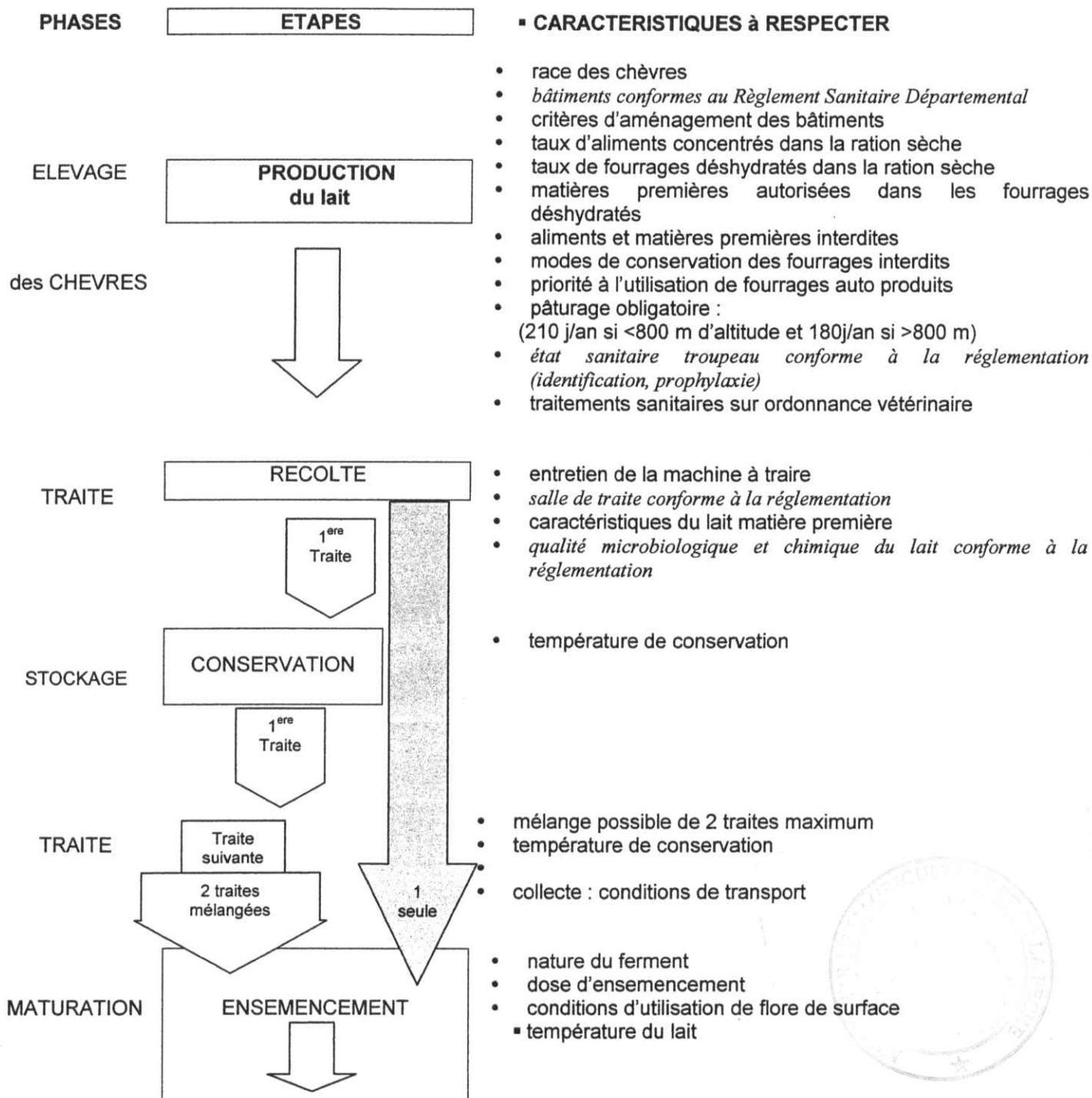
ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	21/60

#### IV - SCHEMA DE PRODUCTION

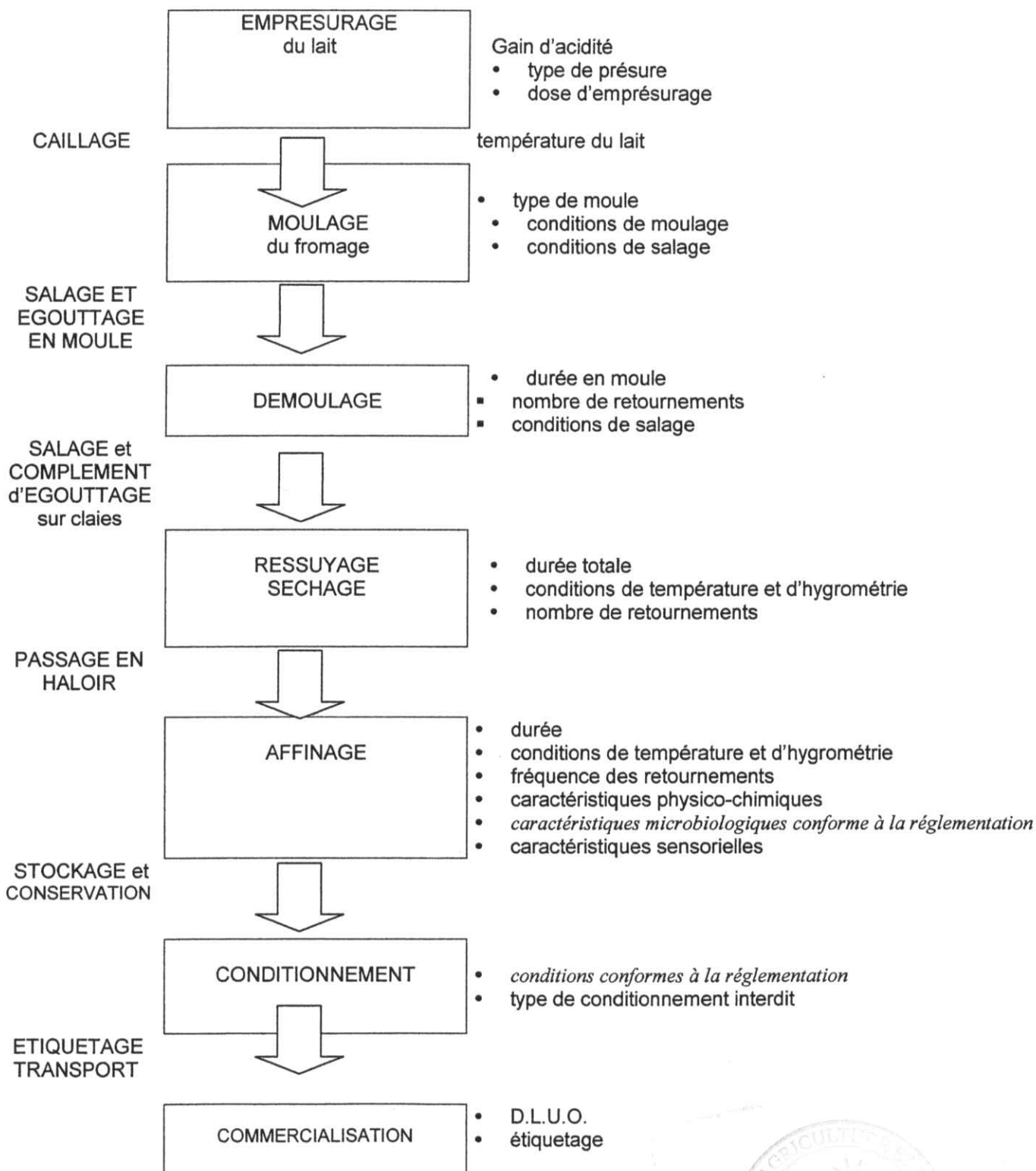
##### 4.1 De l'élevage à la commercialisation :

##### Légende :

*caractéristiques en italique* = caractéristiques implicites  
caractéristiques sans italique = caractéristiques explicites



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	22/60





ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABÉCOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	23/60

#### 4.2 – Etapes et délais de fabrication des fromages

Intervalles TEMPS	ETAPES	Durée de vie	POINTS A CONTROLLER
	LAIT		
	ENSEMENCEMENT		gain d'acidité
20 HEURES MAXI			
↓	EMPRESURAGE du lait	J = JOUR D'EMPRESURAGE	
36 HEURES MAXI			
↓	MOULAGE du fromage		acidité au moulage
24 A 48 HEURES			
↓	DEMOULAGE RESSUYAGE SECHAGE		démarrage flore de surface
24 HEURES MINI			
↓	AFFINAGE		
60 HEURES MINI			
	CONDITIONNEMENT	J + 7 MINI = DEPART FROMAGERIE	Caractéristiques physico-chimiques
	COMMERCIALISATION	J + 10 = CARACTERISTIQUES PRODUIT	âge des fromages
		J + 28 = DATE DE FIN DLUO	



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	24/60

## **V - CARACTERISTIQUES**

### **5.1 - Elevage des chèvres laitières**

#### **5.1.1 – Race- Identification-Registre**

Le lait traité doit provenir de chèvres des races laitières suivantes : Alpine chamoisée, Saanen, Poitevine et croisement de ces races.

Les animaux sont identifiés individuellement selon la réglementation en vigueur : avant l'âge de 7 jours avec un repère provisoire ou définitif, avant 12 mois avec un repère définitif, et en tout état de cause avant la sortie de l'exploitation. Les mouvements d'animaux (entrées et sorties de l'exploitation) sont notés sur le registre d'étable.

#### **5.1.2 – Bâtiments d'élevage**

Les bâtiments d'élevage des chèvres doivent être conformes au règlement sanitaire du département dans lequel l'élevage se trouve.

Par ailleurs, ils doivent être conçus et entretenus de façon à assurer des conditions d'hygiène optimales pour les animaux. En particulier, les critères suivants doivent être respectés :

- aire paillée (renouvelée régulièrement) : 1,5 m<sup>2</sup> par chèvre et 1,0 m<sup>2</sup> par chevrette de renouvellement,
- chèvres non entravées,
- système d'aération du bâtiment conforme aux recommandations du technicien élevage,
- longueur d'auge = 3 animaux par mètre, au maximum.

#### **5.1.3 – Alimentation des chèvres**

Le plan d'alimentation est défini selon l'objectif de production et la période de mise-bas (exemple de plan d'alimentation en annexe 4).

\* Le taux d'aliments concentrés ne doit pas dépasser 40 % de la ration journalière lorsqu'ils sont utilisés avec du fourrage grossier. En cas d'utilisation de fourrages déshydratés, ce taux maximum est ramené à 30 % et la part de fourrages déshydratés ne doit pas dépasser 30 % de la ration journalière.

\* Les matières premières pouvant entrer dans la composition des fourrages déshydratés sont : la luzerne, le maïs sous forme de plante entière, la pulpe de betterave.

\* Les matières premières pouvant entrer dans la composition des concentrés sont :

- graines de céréales
- produits et sous-produits de graines de céréales
- graines oléagineuses et oléoprotéagineuses
- produits et sous-produits de graines oléagineuses et oléoprotéagineuses (tourteaux)
- fourrages séchés
- extraits végétaux de châtaignier
- sous-produits des fruits et légumes
- racines et tubercules
- produits cellulosiques
- huile et matières grasses végétales
- produits, sous-produits et co-produits de la fabrication du sucre
- minéraux, matières minérales



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	25/60

additifs prévus par la réglementation

- \* Les farines animales d'origine terrestre ou maritime ainsi que les graisses d'origine animale ne peuvent pas entrer dans la composition des aliments pour les animaux. Le lait et le colostrum des chèvres peuvent être utilisés pour l'alimentation des jeunes.
- \* L'ensilage est interdit ainsi que l'enrubannage.
- \* Les fourrages utilisés pour l'alimentation des animaux doivent provenir en priorité de l'exploitation. Dans ce cas, l'éleveur doit fournir une attestation concernant la composition de sa production.
- \* La pratique du pâturage est obligatoire : 210 j/an si l'élevage est à une altitude < 800 m. ; 180j/an si l'élevage est à une altitude >800 m.
- \* La taille de l'élevage est limitée à 250 chèvres maximum / exploitation. Il est possible d'avoir 150 chèvres supplémentaires dans le cas d'un GAEC.
- \* Le chargement est de 10 chèvres par hectare de surface fourragère affecté à cette production.

#### 5.1.4 – Etat sanitaire du troupeau

- \* L'état sanitaire du troupeau doit être conforme à la réglementation en vigueur.

**RAPPEL :** Dans le cadre de la procédure réglementaire de contrôle de l'état sanitaire du troupeau vis à vis de la brucellose, la D.S.V. effectue une analyse de sang une fois par an sur chaque chèvre de plus de 6 mois. Si une chèvre présente une analyse positive, elle est éliminée et l'ensemble du cheptel est recontrôlé jusqu'à ce que tous les animaux soient déclarés indemnes.

- \* Tout traitement sanitaire sur les animaux doit faire l'objet d'une ordonnance vétérinaire (vétérinaire ou pharmacie), conservée 5 ans.

### 5.2 - Production du lait

#### 5.2.1 – La traite

Elle est réalisée 2 fois par jour , à la main ou à la machine, selon les bonnes pratiques définies en annexe 1

Le trayeur s'assure que la mamelle est propre et vérifie le bon réglage des paramètres de fonctionnement.

Dès la traite, le lait est transvasé ou acheminé dans le tank de réfrigération.

Le colostrum, les laits colostraux, les laits de chèvres ayant des affections cliniques ou ayant des traitements thérapeutiques (délai d'attente) sont strictement séparés des autres laits et ne sont pas destinés à la fabrication.

#### 5.2.2 – Machine à traire

Elle doit être réglée, entretenue et nettoyée de façon à assurer la production d'un lait de qualité, répondant aux normes microbiologiques de la réglementation en vigueur .

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	26/60

### 5.2.3 – Salle de traite

Elle doit être conforme à la réglementation en vigueur, en particulier :

- murs et sols faciles à nettoyer,
- systèmes de ventilation et d'éclairage suffisants,
- approvisionnement en eau potable pour le système de traite et le nettoyage du matériel,
- les matériels et instruments entrant en contact avec le lait doivent être fabriqués dans une matière lisse, facile à nettoyer et à désinfecter, résistant à la corrosion.

### 5.2.4 – Le local de conservation du lait

Le tank de réfrigération et de stockage du lait possède une puissance frigorifique suffisante au refroidissement du lait conformément à la réglementation en vigueur. Il est nettoyé après chaque vidange.

### 5.2.5 – Nettoyage et désinfection des équipements

Toutes les surfaces en contact avec le lait sont nettoyées et désinfectées après chaque utilisation.

Après chaque traite, les équipements de traite et les installations de transferts subissent les opérations suivantes :

- pré rinçage à l'eau froide ou tiède
- nettoyage avec une solution alcaline chaude à 60°C (remplacé périodiquement par un nettoyage acide)
- rinçage à l'eau froide

L'eau utilisée est potable.

### 5.2.6 - Qualité de la matière première : le lait

La fabrication du Cabécou d'Autan se fait à partir de lait de chèvre frais, entier et cru, résultant de deux traites au maximum .

L'échantillonnage de lait est réalisé dans le tank avant le pompage du lait soit par le fermier soit par le ramasseur de lait (dans le cas d'un livreur de lait).

La qualité bactériologique du lait mis en œuvre doit être conforme aux exigences réglementaires en vigueur (arrêté du 18 mars 1994 complété par l'arrêté du 10 février 1997) et à l'accord interprofessionnel relatif au paiement du lait de chèvre selon sa qualité bactériologique .

Les analyses sont réalisées par les laboratoires interprofessionnels laitiers à raison de 3 analyses par mois pour les producteurs laitiers et de une fois par mois pour les producteurs fermiers.

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	27/60

### **5.3 – Collecte du lait**

Le lait ramassé provient au maximum de 2 traites consécutives. La collecte du lait doit respecter la réglementation en vigueur (arrêté du 18 mars 1994 et note de service DGAL du 10 février 1997) : « si le lait n'est pas collecté dans les deux heures suivant la traite, il doit être refroidi à une température égale ou inférieure à 8°C lorsqu'il est collecté chaque jour. Pendant le transport vers les établissements de traitement et / ou de transformation, la température du lait refroidi ne doit pas excéder 10 °C, sauf si du lait a été collecté dans les deux heures suivant la fin de la traite chez un des livreurs de lait ».

Les camions de ramassage sont des camions dont les citernes en matériau alimentaire, sont compartimentées pour séparer les laits selon qu'ils sont ou non destinés à la fabrication de produits labellisés.. Les citernes sont nettoyées et désinfectées après chaque tournée. La tuyauterie flexible servant au pompage du lait est protégée des poussières ou des projections de boues au cours des déplacements.

La collecte du lait doit permettre d'exclure tout risque de mélange des laits destinés à la fabrication de Cabécou d'Autan avec d'autres laits.

Un enregistrement systématique des producteurs collectés et du litrage collecté est réalisé par le chauffeur.  
( Cf ANNEXE 8 bis )

### **5.4 - Conditions de fabrication et d'affinage**

Ces conditions font l'objet d'enregistrements consignés sur des fiches de fabrication ( ANNEXE 8 pour les Fromagers, ANNEXE 8 ter pour les Artisans/Industriels ).  
Le lait emprésuré résulte au maximum de deux traites consécutives.

#### **5.4.1 – Le lait frais doit être conservé :**

\* chez les fermiers, de 8 à 10 °c , ensemencé pendant les 12 premières heures suivant la première traite. A moins de 8 °C au-delà.

\* chez les livreurs de lait, à moins de 8°C.

L'utilisation de congelé est interdite que ce soit pour du lait, du caillé ou du fromage.

Le lait est conservé dans le tank jusqu'à sa mise en maturation.

#### **5.4.2 – Ensemencement – Maturation**

L'ensemencement se fait :

\* par du lactosérum de fabrication récente (il peut être conservé à 4 °c pendant 72 heures)  
ou

\* par des ferments endogènes (cf. protocole de préparation en annexe 3),

Les ferments lactiques sont de type Lactocoque Lactis, Cremoris, Diacetylactis, Leuconostocs et levures (Saccharomyces et Debariomyces)

L'utilisation de ferments du commerce n'est permise qu'en cas de problèmes sur les fabrications précédentes ou sur la qualité du lait, rendant impossible l'utilisation d'un des deux types de ferments cités ci-dessus.

La dose d'ensemencement est de 0,5 % à 3 % suivant le besoin d'acidification du lait.



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOUC QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	28/60

Pendant la période de maturation (avant emprésurage), la température du lait est comprise entre 18 °c et 24 °c selon la saison et le gain d'acidité du lait doit être compris en + 6 °D et + 10 °D (soit - 0.2 à -0.35 unité de pH). Il est possible d'effectuer une maturation sur le lait de la première traite dans le cas où le fromager travaillerait à partir d'un lait de mélange de deux traites.

**La durée de maturation est fonction du temps nécessaire à l'obtention du gain minimum d'acidité.**

#### 5.4.3 – Emprésurage

L'utilisation de coagulateur en continu est interdite

Le lait est emprésuré au plus tard 20 heures après la première des deux traites.

Il est emprésuré dans des bacs de caillage en matériau alimentaire.

Un « bac » de caillage est destiné exclusivement à la fabrication de Cabécous LR. En cas de besoin de plusieurs « bacs », des lots emprésurés le même jour seront distingués par leur N° d'ordre. A partir du démoulage, une série de claies avec repère est réservée exclusivement aux cabécous LR

se fait avec de la présure à base de chymosyne d'origine animale à la dose maximale de 10 ml pour 100 litres de lait, pour de la présure animale à 520 mg de chymosyne par litre. Il peut également se faire à partir d'enzymes coagulantes d'origine fongique, mucor méihi.

La température du lait est comprise entre 18 °c et 24 °c selon la saison.

**Le caillage dure 36 heures au maximum.**

#### 5.4.4 – Moulage

Le moulage est fait :

directement, c'est-à-dire sans pré-égouttage du caillé,  
de façon manuelle ( confer chapitre 1.2.5. , page 11 ).  
en fonction de l'acidité du caillé, soit :

(acidité comprise entre 50 °D et 60 °D ou pH compris entre 4,3 et 4,5).

Le moule utilisé est le 8R de Rivaplast, avec possibilité d'utiliser un bloc-moule fourni par l'Association ou un répartiteur.

Les fromages sont retournés 1 à 3 fois pendant les 24 premières heures suivant le moulage.

Le démoulage est effectué 24 heures à 48 heures après le moulage.

L'information sur le type de repère(étiquetage) choisi sur les claies est à transmettre au groupement qualité et à l'organisme certificateur.

#### 5.4.5 – Salage

Le salage est manuel à base de sel fin de mer, à sec. La 1<sup>ère</sup> face est salée après retournement dans le moule, la deuxième face est salée après démoulage. Le taux de chlorure de sodium est au maximum de 2 % sur le poids total.

#### 5.4.6 – Ressuyage – Séchage

Une phase de ressuyage et une phase de séchage sont obligatoires séparément, pendant une durée totale de 24 heures minimum.

Conditions de ressuyage : température entre 18 °c et 22 °c  
hygrométrie supérieure à 75 %



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABÉCOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	29/60

Conditions de séchage : température entre 14 °C et 18 °C  
hygrométrie entre 70 % et 75 %

Le fromager doit vérifier le démarrage de la flore de surface avant de passer les fromages en hâloir.  
A partir de la phase de ressuyage et jusqu'à l'expédition, les Cabécous d'Autan sont retournés chaque jour.

#### 5.4.7 – Affinage

Il se fait dans une cave naturelle ou un hâloir à une température comprise entre 10 °C et 12 °C et une hygrométrie comprise entre 85 % et 90 %. Les fromages sont retournés chaque jour.  
Les Cabécous d'Autan séjournent de deux à cinq jours en hâloir. Ils doivent avoir 7 jours d'âge minimum (après emprésurage) au départ de la fromagerie.

#### 5.4.8 – Conditions d'hygiène

Chaque adhérent à l'Association de Défense et de Promotion du Cabécou Quercy-Rouergue produisant du Cabécou d'Autan doit avoir sa fromagerie conforme à la réglementation en vigueur. Dans ce cadre, il doit établir un plan de maîtrise des risques pour sa fabrication de Cabécou d'Autan. Des règles sanitaires propres à chaque fromagerie sont définies dans ce plan de maîtrise des risques.

### 5.5 - Conditionnement et stockage des fromages

- \* Le conditionnement sous vide est interdit.
- \* La D.L.U.O. part du jour d'emprésurage. Elle est validée selon le protocole en annexe 6.
- \* Les fromages commercialisés sont stockés dans des conditions de température et d'hygiène conformes à la réglementation en vigueur.

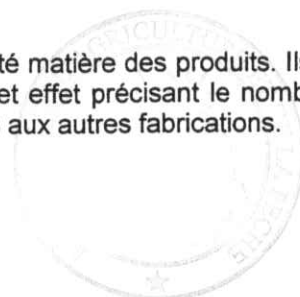
### 5.6 – Conditions de mise en vente des fromages

Les producteurs ne peuvent mettre en vente des Cabécous d'Autan avec utilisation de l'étiquette Label Rouge que si leurs fromages ont été jugés 2 fois de suite conformes lors des commissions de contrôle sensoriel interne. Le règlement intérieur de la commission se trouve présenté en annexe 7.

La conformité du produit est contrôlée par le producteur avant de quitter la fromagerie, pour un ensemble d'unités de produit fabriqués. Elle s'appuie sur les questionnaires utilisés lors des commissions de dégustation auxquelles les producteurs participent obligatoirement ( se référer à la grille de notation portant sur douze critères d'évaluation : confer annexe N°9. )

1. Contrôle visuel du « calibre » ( selon poids type à J7 compris entre 70 et 80 g. ) : les cabécous de trop petite et de trop grande taille sont écartés physiquement de l'ensemble.
2. Les cabécous ne faisant pas le poids de 70 g sont à déclasser du label.
3. Contrôle visuel de la forme et de la flore de surface : tous défauts de surface dus à des problèmes de fabrication entraîneront le retrait systématique des unités.
4. Contrôle gustatif : dégustation d'une unité, absence de mauvais goût.

Les fromages non-conformes sont comptabilisés pour rendre possible la comptabilité matière des produits. Ils sont comptabilisés sur leur fiche de fabrication respective ou sur une fiche prévue à cet effet précisant le nombre de non-conformes. Ils sont vendus sans l'appellation « Cabécou d'Autan » et réintégrés aux autres fabrications.



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	30/60

### **5.7 - Caractéristiques du produit fini**

#### **5.7.1 – Caractéristiques physiques**

Elles sont définies à J + 7, ou J = jour d'emprésurage :

Poids = entre 70 grammes et 80 grammes,

Diamètre = entre 56 mm et 60 mm,

Hauteur = entre 28 mm et 30 mm.

Le fromage a la forme d'un palet à bords arrondis. Le Cabécou d'Autan présente une croûte fine de couleur blanc-jaunâtre et sa pâte est lisse, sans trous, avec un grain fin.

#### **5.7.2 – Caractéristiques chimiques**

Elles sont définies à J + 7, ou J = jour d'emprésurage :

Taux de MS minimum = 38 %,

Taux de MG minimum = 45 %,

Taux de NaCl 2 % maxi sur le poids total



#### **5.7.3 – Caractéristiques microbiologiques**

Elles doivent être conformes à la réglementation en vigueur (arrêté du 30 mars 1994) :

Listéria monocytogenes : absence dans 25 g.

Salmonella spp : absence dans 25 g.

Staphylococcus aureus : m = 10<sup>3</sup>; M = 10<sup>4</sup>; n=5; c = 2

Escherischia coli : m = 10<sup>4</sup>; M = 10<sup>5</sup>; n=5; c = 2

Avec : n = nombre d'unités de l'échantillon

m = valeur seuil

M = valeur maximale admissible

c = nombre maximum d'unités de l'échantillon dont le résultat est compris entre m et M

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOUC QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	31/60

**5.8 – origine, identification, traçabilité :**

(\*) action de maîtrise (M) ou de contrôle (C)

Etape	Points de maîtrise et/ou de contrôle	(*)	Méthode	Enregistrements associés
ELEVAGE DES CHEVRES  ET PRODUCTION DE LAIT	Identification des animaux	M	L'éleveur pose des boucles ou tip-tag sur ses animaux et enregistre les numéros correspondants dans un cahier d'enregistrement prévu à cet effet. Il note également la race des animaux.	Registre d'élevage
		C	Vérification documentaire sur le registre d'élevage et vérification visuelle par le bouclage	Registre d'élevage
	Nature des aliments achetés	C	Vérification documentaire des factures d'achat d'aliments détenues par l'éleveur	Factures d'achat
	Traitements sanitaires sur les animaux	M	L'éleveur enregistre les traitements sanitaires qu'il effectue sur un cahier d'enregistrement prévu à cet effet.	Carnet sanitaire
		C	Vérification documentaire du carnet sanitaire mentionnant les résultats d'analyses sanguines.	Carnet sanitaire
	Qualité du lait	C	Vérification documentaire des résultats d'analyses du laboratoire indiquant la composition microbiologique du lait	Résultats d'analyses du laboratoire
COLLECTE DU LAIT  ARTISANS ET INDUSTRIELS	Etablissement de tournées	C	Vérification de la fiche établie pour chaque tournée indiquant : • les producteurs collectés • le numéro de collecte et la date de cette collecte pour la tournée considérée • la quantité collectée par producteur et le nombre de traites correspondant • la durée du transport	Fiche établie par tournée

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABÉCOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	32/60

Etape	Points de maîtrise et/ou de contrôle	(*)	Méthode	Enregistrements associés
FABRICATION  AFFINAGE  ELEVEURS  FERMIERS	Origine du lait mis en fabrication	M	L'éleveur note sur sa fiche de fabrication la quantité de lait qui va être emprésuré et à quelle(s) traite(s) correspond cette quantité	Fiche de fabrication (annexe 8)
		C	Vérification documentaire de la fiche de fabrication	Fiche de fabrication
	Origine des ingrédients achetés	C	Vérification documentaire des factures d'achat et des étiquettes des ingrédients utilisés en fromagerie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Factures d'achat</li> <li>• Etiquettes des ingrédients</li> </ul>
FABRICATION  AFFINAGE  ELEVEURS  FERMIERS	Identification et suivi des lots de fabrication en fromagerie	M	La date du jour d'emprésurage est mentionnée sur la fiche de fabrication. A cette date, correspond un signe distinctif qui va être apposé sur les claies et qui va suivre le lot correspondant tout au long des étapes de la fabrication jusqu'à l'emballage. Il peut s'agir d'un numéro, ou d'une pastille de couleur codant un jour précis de la semaine, et qui permettra de reconnaître la date de fabrication au moment de l'emballage.	Fiche de fabrication
	Lien entre l'origine du lait mis en fabrication et l'identification des lots de fabrication en fromagerie	M	Sur la fiche de fabrication, l'éleveur note la ou les traites auxquelles correspond le jour d'emprésurage	Fiche de fabrication
		C	Vérification documentaire d'une fiche de fabrication et vérification visuelle dans la fromagerie du signe distinctif correspondant à cette fiche précise	Fiche de fabrication
FABRICATION  AFFINAGE  ARTISANS ET INDUSTRIELS	Origine du lait mis en fabrication	M	Le fabricant enregistre sur un cahier prévu à cet effet les numéros des cuves de fabrication où a été transféré le lait correspondant à un numéro de collecte précis dans une tournée considérée	Cahier d'enregistrement des numéros de cuves de fabrication
	Origine du lait mis en fabrication	C	Vérification documentaire du cahier d'enregistrement des numéros de cuves de fabrication	Cahier d'enregistrement des numéros de cuves de fabrication
	Origine des ingrédients achetés	C	Vérification documentaire des factures d'achat et des étiquettes des ingrédients utilisés en fromagerie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Factures d'achat</li> <li>• Etiquettes des ingrédients</li> </ul>

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	33/60

Etape	Points de maîtrise et/ou de contrôle	(*)	Méthode	Enregistrements associés
FABRICATION AFFINAGE ARTISANS ET INDUSTRIELS	Identification et suivi des lots de fabrication en fromagerie	M	La date du jour d'emprésurage est mentionnée sur le cahier d'enregistrement des numéros de cuves de fabrication.	Cahier d'enregistrement des numéros de cuves de fabrication
	Lien entre l'origine du lait mis en fabrication et l'identification des lots de fabrication en fromagerie	M	Sur une fiche de fabrication, le fabricant reporte la date d'emprésurage, et enregistre la quantité de lait mise en fabrication, le nombre de fromages fabriqués, et le numéro de lot correspondant. Ce numéro de lot doit permettre de suivre les fromages tout au long de leur circuit d'affinage jusqu'à leur emballage, et de reconnaître au moment de l'emballage la date de fabrication des fromages.	• Fiche de fabrication
	Lien entre l'origine du lait mis en fabrication et l'identification des lots de fabrication en fromagerie	C	Vérification documentaire d'une fiche de fabrication et vérification visuelle dans la fromagerie du lot correspondant à cette fiche précise	Fiche de fabrication
COMMERCIALISATION	Identification des fromages vendus et lien entre lots de fabrication et commercialisation	M	Sur l'emballage des fromages, le fabricant mentionne la date de fabrication, (c'est à dire la date d'emprésurage) et la DLUO. Les fromages sont étiquetés avec l'étiquette validée par l'organisme certificateur. Le fabricant doit tenir un registre de commercialisation mentionnant chaque numéro de lot par destinataire. Il conserve également les bons de livraisons ou factures qui correspondent à ce qu'il a commercialisé.	• Registre de commercialisation ou liste des clients  ou  • Bons de livraisons ou factures
		C	Vérification documentaire du registre de commercialisation et des bons de livraison et factures.	• Registre de commercialisation  • Bons de livraisons ou factures

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABÉCOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	34/60

## VI - ETIQUETAGE ET COMMERCIALISATION

Confer modèle en ANNEXE 5 de projet d'étiquette-imprimeur

Les Cabécous d'Autan sont labellisés à la pièce et étiquetés individuellement .

Toute étiquette doit être validée par le groupement qualité puis par l'organisme certificateur avant son utilisation.

Le terme « fermier » fait référence au décret du 30/12/88, article 10, tel que précisé en page 18 dans les définitions. Il peut figurer sur l'étiquette des producteurs fermiers. La liste des producteurs qui peuvent utiliser le terme « fermier » est tenue à jour par le groupement qualité et transmise à l'organisme certificateur. Toute mise à jour doit faire l'objet d'une information à l'organisme certificateur.

### ➤ Exigences implicites :

- Dénomination de vente : fromage de chèvre au lait cru
- % MG
- PNE ( poids net à l'emballage )
- N° agrément si présent

### ➤ Exigences relatives au Label Rouge :

- Caractéristiques certifiées : Chèvres au pâturage 6 mois /an ,moulage manuel,
- Ces caractéristiques sont précédées avant leur énonciation de la mention « caractéristiques certifiées »
- Logo label Rouge dans le respect de la charte graphique
- N° d'homologation du cahier des charges
- Nom et adresse du groupement qualité
- Mention certifiée par l'organisme certificateur





ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	35/60

## VII – METHODES DE MAITRISE ET DE CONTROLE

### 7.1 - PRODUIT FINI

(\*) action de maîtrise (M) ou de contrôle (C)

Points de maîtrise et/ou de contrôle	Procédés et/ou caractéristiques	Valeurs cibles et tolérances	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Poids	conformité du produit fini	75 g -5 g +5 g	M	mesure du poids de quelques fromages par le fabricant		
	( 7 jours après emprésurage )		C	mesure du poids de 3 fromages par une commission de contrôle	utilisation d'une balance électronique	fiche dégustation individuelle
Diamètre	conformité du produit fini	58 mm ± 2 mm	M	mesure du diamètre de quelques fromages par le fabricant		
	( 7 jours après emprésurage )		C	mesure du diamètre de 3 fromages par une commission de contrôle	utilisation d'un pied à coulisse	fiche dégustation individuelle
Hauteur	conformité du produit fini	29 mm ± 1 mm	M	mesure de la hauteur de quelques fromages par le fabricant		
	( 7 jours après emprésurage )		C	mesure de la hauteur de 3 fromages par une commission de contrôle	utilisation d'un pied à coulisse	fiche dégustation individuelle
Caractéristiques organoleptiques	conformité du produit fini au profil sensoriel	profil sensoriel	C C	analyse sensorielle par une commission de contrôle interne analyse sensorielle par un laboratoire accrédité une fois par an	méthode du profil sensoriel	• questionnaire d'analyse sensorielle • fiche dégustation individuelle
Taux de MG	définition du produit fini	>= 45 %	C	prélèvement d'un échantillon et analyses chimiques par un laboratoire	méthode générale acido-butyrométrique Van Gulick (NF V04-287)	résultats édités par le laboratoire
Taux de MS	définition du produit fini	>= 38 %	C	prélèvement d'un échantillon et analyses chimiques par un laboratoire	Méthode générale (NFV04-282)	résultats édités par le laboratoire
Taux de NaCl	définition du produit fini	=< à 2 %	C	prélèvement d'un échantillon et analyses chimiques par un laboratoire	méthode générale par chloruromètre	résultats édités par le laboratoire



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	36/60

Points de maîtrise et/ou de contrôle	Procédés et/ou caractéristiques	Valeurs cibles et tolérances	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Caractéristiques microbiologiques des fromages	conformité du produit fini à la réglementation : Salmonelles, Listeria monocytogenes, Escherichia Coli, Staphylocoques	réglemen- tation  Cf page 30 § 5.7.3	C	prélèvement d'un échantillon et analyses microbiologiques	Salmonelles : méthode générale de routine (NF V08- 052), Listeria monocytogenes : méthode générale de routine (NF V08- 055), Escherichia Coli : méthode générale (NF V08- 053), Staphylocoques : méthode générale (NF V08-057-2)	résultats d'analyses édités par le laboratoire

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	37/60

## 7.2 - ELEVAGE DES CHEVRES LAITIÈRES

(\*) action de maîtrise (M) ou de contrôle (C)

Points de maîtrise et/ou de contrôle	Procédés et/ou caractéristiques	Valeurs cibles et tolérances	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Race		Alpine Chamoisée, Saanen, Poitevine et Croisements de ces races	C	contrôle	vérification du registre des animaux	registre des animaux
Bâtiments d'élevage	conformité des bâtiments au RSD	Règlement Sanitaire Département	M	conseil par un technicien bâtiment avant l'habilitation	diagnostic	attestation du technicien Elevage
			C	vérification de la conformité des bâtiments	documentaire	attestation de conformité du technicien Elevage
Aire paillée	bien-être animal	1,5 m <sup>2</sup> / chèvre 1,0 m <sup>2</sup> / chevrette	C	calcul de la surface paillée par chèvre		fiche contrôle
Système d'aération des bâtiments d'élevage	bien-être animal	système conforme aux recommandations du technicien	M	conseil par un technicien avant habilitation	Code Mutuel des bonnes pratiques en Elevage	attestation du technicien
			C	vérification de l'efficacité du système d'aération	documentaire	attestation du technicien bâtiment
Longueur d'auge	bien-être animal	3 animaux par mètre maximum	C	calcul de la longueur d'auge par chèvre		fiche contrôle
Part d'aliments concentrés dans la ration		40 % maxi et 30 % si utilisation de fourrages déshydratés	M	calcul de la ration alimentaire par l'éleveur		document décrivant la ration alimentaire
			C	vérification de la ration alimentaire		document décrivant la ration alimentaire
Part de fourrages déshydratés dans la ration		30 % maxi	M	calcul de la ration alimentaire par l'éleveur		document décrivant la ration alimentaire
			C	vérification de la ration alimentaire	documentaire	document décrivant la ration alimentaire

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	38/60

Matières premières utilisées pour les fourrages déshydratés Matières premières utilisées pour les concentrés		luzerne, maïs plante entière, pulpe de betterave	C	vérification des matières premières utilisées	documentaire	• formules des fourrages déshydratés utilisés • factures
			C	vérification des matières premières utilisées	documentaire	• formules des aliments complets utilisés • factures des aliments achetés
Pâturage		210 j/an si altitude < 800 m.  180 j/ an si altitude > 800 m.	C	vérification du cahier d'enregistrement des jours de sortie	documentaire	cahier d'enregistrement des jours de sortie
Surface fourragère		10 chèvres/ha	C	vérification de la surface fourragère affectée aux chèvres	documentaire	contrôle surface
Taille d'élevage		250 chèvres/ exploitation ; +150 pour 1 GAEC	C	comptage de l'effectif au 30 juin	visuelle	fiche de contrôle
Traitements sanitaires sur les animaux		sur ordonnance vétérinaire	C	contrôle	documentaire	ordonnances vétérinaires
Etat sanitaire du troupeau par rapport à la brucellose	conformité par rapport à la réglementation	réglementation	M	annuellement : analyses de sang sur tous les animaux par la DSV	méthode laboratoire (méthode antigène tamponnée colorée)	résultats annuels d'analyses sanguines par la DSV

### 7.3- PRODUCTION DU LAIT ET COLLECTE

(\*) action de maîtrise (M) ou de contrôle (C)

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Procédés et/ou caractéristiques	Valeurs cibles et tolérances	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Machine à traire	qualité du lait matière première	entretenu et nettoyé après chaque traite Régulée.	M	• nettoyage machine à traire • annuellement : contrôle machine à traire par un technicien habilité	• suivi des instructions de lavage (cf. annexe2 ) • méthode de contrôle officielle	• bilan du contrôle
			C	contrôle de l'entretien de la machine à traire	documentaire	• bilan du contrôle • factures éventuelles
Salle de traite	réglementation	conforme à la réglementation	M	conseil par un technicien troupeau avant habilitation		attestation du technicien troupeau
			C	vérification de la conformité de la salle de traite	documentaire	attestation du technicien troupeau

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	39/60

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Procédés et/ou caractéristiques	Valeurs cibles et tolérances	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Caractéristiques du lait matière première		de chèvre entier cru	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>contrôle en fromagerie</li> <li>prélèvement d'un échantillon et analyses chimiques si suspicion</li> </ul>	méthode générale agréée de laboratoire	<ul style="list-style-type: none"> <li>fiche contrôle</li> <li>résultats laboratoire</li> </ul>
Caractéristiques microbiologiques du lait	conformité à la réglementation	réglementation  Germes totaux < 500 000 ufc/g	C	prélèvement d'un échantillon et analyses microbiologiques	méthodes générales : Germes (compteurs instantanés d'UFC) Cellules somatiques (épifluorescence sur compteurs instantanés) Inhibiteurs (méthode du 2 Septembre 1983)	résultats d'analyse
Collecte : fréquence de ramassage		au maximum toutes les 2 traites	M	établissement de tournées	documentaire	fiche établie par tournée indiquant les producteurs collectés, le numéro de collecte et la date de cette collecte pour la tournée considérée, la quantité collectée par producteur et le nombre de traites correspondant, et la durée du transport..
			C	vérification de la fiche établie par tournée	documentaire	fiche établie par tournée
Collecte : critères de température et de durée de transport		T°max = 10 °C Durée max = 4 heures	C	prise de température au niveau de la citerne. Vérification de la fiche établie par tournée	visuelle	fiche établie par tournée
Camions de collecte		Nettoyage après chaque traite	C	vérification du nettoyage	visuelle	fiche de contrôle
Camions de collecte		Matériau alimentaire	C	vérification visuelle	visuelle	fiche de contrôle

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	40/60

#### 7.4- FABRICATION ET AFFINAGE

(\*) action de maîtrise (M) ou de contrôle (C)

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Procédés et/ou caractéristiques	Valeurs cibles et tolérances	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Température de conservation du lait	qualité du lait	Si 1 traite emprésurée < 10°C ,  si 2 traites emprésurées < 8° C	M	relevé de température	thermomètre	
			C	contrôle de température	thermomètre	fiche contrôle
Utilisation de congelé	qualité du produit fini	interdite	C	contrôle en fromagerie	visuelle	fiche contrôle
Ferment : nature et dose	ensemencement du lait	0.5 à 3 %	M	vérification et enregistrement par le fabricant		fiche de fabrication
			C	contrôle	documentaire	• fiche de fabrication • si achat : factures
Température du lait pendant maturation	acidification du lait	18 °c à 24 °c	M	relevé de température	thermomètre	
Gain d'acidité pendant maturation		+ 6 °D à + 10 °D OU -0,2 à -0,35 unité pH	M	contrôle d'acidité	acidimètre ou pH mètre	fiche de fabrication
			C	contrôle	documentaire	fiche de fabrication
Présure : nature et dose	coagulation du lait	maxi 10 ml/100 l de lait (chymosine animale à 520mg/l) ou Enzymes mucor méihi	M	vérification et enregistrement par le fabricant	documentaire	• fiche de fabrication
			C	contrôle	documentaire	• fiche de fabrication • factures d'achat
Température du lait à l'emprésurage	coagulation du lait	18 °c à 24 °c	M	prise de température et enregistrement par le fabricant		fiche de fabrication
			C	• contrôle • prise de température	• documentaire • thermomètre	• fiche de fabrication • fiche de contrôle
Origine et quantité de lait emprésurée pour les fermiers	Traçabilité du lait	2 traites maxi lait produit sur l'exploitation	C	vérification de la fiche de fabrication mentionnant la quantité de lait emprésurée	documentaire	Fiche d'enregistrements « production lait » ( annexe 11) fiche de fabrication

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	41/60

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Procédés et/ou caractéristiques	Valeurs cibles et tolérances	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Origine du lait emprésuré pour les artisans et les industriels	Traçabilité du lait	2traites maxi/producteur  lait provenant d'un producteur qualifié  camion citerne compartimenté	C	vérification du cahier d'enregistrement des numéros des cuves de fabrication où a été transféré le lait correspondant à un numéro de collecte précis dans une tournée considérée, et où est mentionnée la date d'emprésurage	documentaire	Fiche d'enregistrements « production lait »  Fiche de collecte  cahier d'enregistrement des numéros de cuves de fabrication
Moulage		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Manuel</li> <li>▪ Direct</li> <li>▪ Moule8R Rivaplast</li> </ul>	C	contrôle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• documentaire</li> <li>• visuelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• factures d'achat des moules</li> <li>• fiche de contrôle</li> </ul>
pH (ou acidité) au moulage		4,3 à 4,5 ou (50 à 60 °D)	M	mesure de pH ou acidité et enregistrement par le fabricant	pHmètre ou (acidimètre)	fiche de fabrication
			C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• contrôle</li> <li>• mesure de pH ou acidité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• documentaire</li> <li>• pHmètre ou acidimètre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fiche de fabrication</li> <li>• fiche de contrôle</li> </ul>
Etat sanitaire et hygiène en fromagerie		maîtrise des risques sanitaires	M	définition d'un plan de maîtrise des risques sanitaires en fromagerie	application du plan de maîtrise des risques	plan de maîtrise des risques sanitaires en fromagerie
			C	contrôle	documentaire et visuelle	plan de maîtrise des risques sanitaires en fromagerie
Ingrédients de fromagerie achetés		Ferments du commerce à titre exceptionnel	C	vérification des factures d'achat et des étiquettes des ingrédients	documentaire	factures d'achat des étiquettes d'ingrédients



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABÉCOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	42/60

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Procédés et/ou caractéristiques	Valeurs cibles et tolérances	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Identification des lots de fabrication		Traçabilité des fabrications ( cf annexe 10)	M	suivi des lots	repérage. documentaire et visuelle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marquage des lots.</li> <li>fiche de fabrication.</li> <li>registre de commercialisation ou bons de livraison.</li> </ul>
			C	vérification du lien entre un lot de fromages et la date d'emprésurage du lait	documentaire et visuelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>lot identifié.</li> <li>fiche de fabrication.</li> <li>Registre de commercialisation ou bons de livraison.</li> </ul>
Séquençage des lots		Absence de mélange entre produit certifié et non certifié	M	identification des lots de produits certifiés	documentaire et visuelle	séparation des lots de Cabécou d'Autan des autres fromages
			C	contrôle	visuelle	lots identifiés, distincts.





ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	43/60

## 7.5 - CONDITIONNEMENT, STOCKAGE ET COMMERCIALISATION

(\*) action de maîtrise (M) ou de contrôle (C)

Points de maîtrise et/ou de contrôle	Procédés et/ou caractéristiques	Valeurs cibles et tolérances	(*)	Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Etiquetage des Cabécous labellisés		<ul style="list-style-type: none"> <li>labellisation à la pièce</li> <li>étiquette validée par l'organisme certificateur</li> </ul>	C	contrôle sur point de vente	visuelle	fiche de contrôle
Conditionnement des produits finis		conditionnement sous vide interdit	C	contrôle	visuelle	fiche de contrôle
DLUO	qualité et conformité du produit fini	J + 28	M	calcul, enregistrement et marquage des produits vendus	identification des produits (fromages ou cagettes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>fiche de fabrication</li> <li>identification des produits</li> </ul>
			C	<ul style="list-style-type: none"> <li>contrôle en fromagerie</li> <li>vérification sur point de vente</li> </ul>	documentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>fiche de fabrication</li> <li>étiquettes utilisées</li> </ul>
Température de stockage	conformité à la réglementation	réglementation	M	vérification par le fabricant ou le commerçant	thermomètre	
			C	prise de température	thermomètre	fiche de contrôle
Mise en vente des fromages	qualité et conformité du produit fini	Suivi sensoriel (Confer annexe 9)	M	commissions de contrôle sensoriel interne	documentaire	Règlement intérieur de la commission (annexe 7) Registre des commissions de contrôle sensoriel interne
			C	réalisation d'un test sensoriel	profil sensoriel	rapport d'analyse sensorielle
		Auto-contrôle : Calibre, Forme, Flore de surface, Aspect gustatif.	M	contrôle par le fabricant en fromagerie	visuel et gustatif	enregistrement du nombre de cabécous non-conformes
			C	contrôle	documentaire	Fiche de fabrication (annexe 8)

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	44/60

## ANNEXE 1

### BONNES PRATIQUES DE TRAITE

- La salle de traite doit être propre en début de traite
- Le trayeur se lave les mains avant chaque traite
- L'éleveur ne distribue pas de fourrage pendant la traite
- Il traite dans une ambiance calme
- Il s'assure de la propreté des trayons
- Il limite les entrées d'air à la pose et dépose des faisceaux trayeurs et évite la surtraite s'il traite à la machine
- En cas de doute de mammite clinique, il vérifie les premiers jets dans un récipient spécifique et sépare le lait de la chèvre concernée
- Les animaux traités sont repérés. Leur lait est écarté pendant le délai d'attente
- Il entretient la machine à traire et la fait vérifier au moins une fois par an par un contrôleur agréé. Il réalise les travaux nécessaires suite au contrôle



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABÉCOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	45/60

## ANNEXE 2

### INSTRUCTIONS DE LAVAGE DES MACHINES A TRAIRE

Après chaque traite :

- 1 Rinçage de la machine à traire à l'eau froide
- 2 Lavage à l'eau chaude pendant 10 minutes minimum avec un détergent basique chloré (concentration = 0,5 % à 1 %), à alterner avec un produit acide au moins une fois par semaine
  - \* la température de l'eau de lavage dans le chauffe-eau doit être de 70 °c à 80 °c, de façon à ce que l'eau de sortie de lavage soit à 40 °c minimum
  - \* il est possible et conseillé d'alterner les lavages basique/acide d'une traite sur l'autre
- 3 Rinçage à l'eau froide ou tiède (30 °c à 40 °c)

Pendant les périodes chaudes, il est conseillé d'effectuer un pré-lavage de la machine à traire (avant la traite) avec de l'eau chaude chlorée.



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOUC QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	46/60

### ANNEXE 3

#### PROTOCOLE DE FABRICATION DES FERMENTS ENDOGENES PREPARES AVEC DES SOUCHES AUTOCHTONES

**Rappel :** les ferments endogènes sont des ferments lactiques fabriqués à partir du lait de l'élevage ; on appelle « souches autochtones » les souches de bactéries lactiques naturellement présentes dans le lait cru.

Il existe deux protocoles de fabrication des ferments endogènes.

##### Premier protocole

lait	+	présure	coagulation à 18-24 °c -----→	caillé	+	lactosérum
(a)		(b)	pendant 24 à 48 heures			(c)
sans ajout de bactéries lactiques						

- (a) utilisation immédiate du lait cru de la traite, qui est refroidi à 18-24 °c
- (b) utilisation de présure à la dose maximale de 5 ml/ 100 litres pour de la présure à 520 mg de chymosyne par litre
- (c) le lactosérum obtenu par coagulation du lait est considéré comme **FERMENT ENDOGENE** si son acidité est comprise entre 55 °D et 70 °D ou un pH entre 4,35 et 4,45 (ce qui correspond à une concentration de 100 millions de bactéries lactiques par millilitre de lactosérum environ).

##### Deuxième protocole

lait seul	fermentation à 18-24c -----→	lait fermenté
	pendant 24 à 48 heures	

Le lait fermenté obtenu par coagulation du lait est considéré comme **FERMENT ENDOGENE** si son acidité est comprise entre 65 °D et 75 °D ou un pH entre 4,5 et 4,6 (ce qui correspond à une concentration de 100 millions de bactéries lactiques par millilitre de lactosérum environ).

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	47/60

## ANNEXE 4

## PLAN D'ALIMENTATION (à titre d'exemple)

REPRODUCTION	stade LACTATION	objectif production	mois/an	mises-bas de fin d'hiver																
saillie/prod.	8	1,7	août																	
production	9	1,3	sept																	
production	10	1,0	oct																	
tarissement		0,0	nov																	
tarissement		0,0	déc																	
m-bas/prod.	1	2,8	janv																	
production	2	3,5	févr																	
production	3	3,5	mars																	
production	4	3,2	avr																	
production	5	3,0	mai																	
production	6	2,5	juin																	
production	7	2,2	juil																	
		750L/an	kg de MSI	0,2	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2	1,4	1,6	1,8	2,0	2,2	2,4	2,6	2,8	3,0		

REPRODUCTION	stade LACTATION	objectif production	mois/an	mises-bas de fin d'automne																
saillie/prod.	8	2,2	juin																	
production	9	2,0	juil																	
production	10	1,7	août																	
tarissement		0,0	sept																	
tarissement		0,0	oct																	
m-bas/prod.	1	2,5	nov																	
production	2	3,0	déc																	
production	3	3,0	janv																	
production	4	2,7	févr																	
production	5	2,4	mars																	
production	6	2,5	avr																	
production	7	2,7	mai																	
		750L/an	kg de MSI	0,2	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2	1,4	1,6	1,8	2,0	2,2	2,4	2,6	2,8	3,0		

MSI: Matière sèche Ingérée



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	48/60

## ANNEXE 5

### Modèle d'étiquette



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	49/60

## ANNEXE 6

### PROTOCOLE DE VALIDATION DE LA DLUO

Ce protocole sera validé :

- lors de l'habilitation initiale
- lors de toute modification de date

Protocole type ( à titre d'exemple pour une fin de DLUO à J 28 ) :

Le produit est conservé :

- 2/3 de la (DLUO + x jours) à 4 °C, soit 15 jours à 4 ° C.
- 1/3 de la (DLUO + x jours) à 8°C, soit 8 jours à 8 C.

X correspond à la marge de sécurité :

- x=1 pour une DLUO < 10 jours
- x=2 pour une DLUO > 10 jours

Les contrôles microbiologiques seront effectués sur un même lot de fabrication :

- à J7
- en fin de (DLUO + x jours)

Les analyses microbiologiques sont conformes aux exigences fixées par la réglementation.





ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	50/60

## ANNEXE 7

Dégustations réalisées selon le protocole précisé dans le règlement intérieur de la commission de dégustation ci après :

### CONTROLE DES QUALITES SENSORIELLES

Association de Défense et de Promotion du Cabécou Quercy-Rouergue

REGLEMENT INTERIEUR de la COMMISSION INTERNE de DEGUSTATION

### CONSTITUTION de la COMMISSION

- La Commission est constituée d'un jury et d'un animateur ; l'animateur ne participe pas aux dégustations.
- Le jury est composé de dégustateurs, « agréés » par l'Association, c'est à dire ayant suivi une formation à la pratique de l'analyse sensorielle.

### FONCTIONNEMENT de la COMMISSION

- La Commission se réunit autant de fois que nécessaire, de telle façon que les fromages de chaque adhérent soient jugés 2 à 3 fois par an : 2 fois pour les fermiers et 3 fois pour les artisans et industriels.
- 3 fromages de chaque adhérent concerné devront être présentés à la Commission. Ces fromages devront avoir été fabriqués conformément au cahier des charges Label Rouge et devront avoir 10 jours d'âge (après emprésurage). L'adhérent devra indiquer à la Commission l'âge de ces fromages.

### Identification des fromages

Chaque lot de fromages (un lot est constitué par l'ensemble des 3 fromages d'un adhérent) est identifié par une lettre (A, B, C) par l'animateur, à l'abri des regards indiscrets.

### Mesures physiques

Les trois fromages de chaque adhérent sont mesurés pour le poids, le diamètre et la hauteur. Les mesures sont faites par l'animateur de la Commission, sous le contrôle d'un dégustateur choisi au hasard. Le poids est mesuré avec une balance électronique aux normes. Le diamètre et la hauteur sont mesurés avec un pied à coulisse.

### Analyse sensorielle des produits

Chaque dégustateur juge chaque lot de fromages présenté, grâce au questionnaire d'évaluation fourni par l'Association: un questionnaire par dégustateur et par lot. Les jugements se font individuellement, sans échanges d'opinion entre les dégustateurs.

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABÉCOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	51/60

#### CONFORMITE des FROMAGES au PROFIL SENSORIEL « CABÉCOU d'AUTAN »

Les fromages dégustés seront jugés conformes au profil sensoriel du Cabécou d'Autan si :

- les 3 mesures de poids sont comprises dans l'intervalle défini par l'Association (cf. annexe)
- les 3 mesures de diamètre sont comprises dans l'intervalle défini par l'Association (cf. annexe)
- les 3 mesures de hauteur sont comprises dans l'intervalle défini par l'Association (cf. annexe)
- parmi les critères d'aspect (bords arrondis, couleur jaune, homogénéité de la couleur), 1 critère maximum est jugé non conforme
- parmi les critères d'affinage (toucher, coupe, fermeté texture, fondance), 1 critère maximum est jugé non conforme
- parmi les critères de goût (acidité, goût salé, amertume, typicité chèvre), 1 critère maximum est jugé non conforme
- aucun défaut grave validé n'est noté (un défaut grave est validé, s'il a été coché par 3 jurys au moins).

#### TRANSMISSION des RESULTATS aux ADHERENTS

Une fiche de synthèse est réalisée pour chaque adhérent. Elle est envoyée à chaque adhérent dans la semaine suivant la Commission.

Cette fiche de synthèse indique les résultats des mesures physiques et sensorielles et la conformité, ou non, des fromages au profil sensoriel du Cabécou d'Autan.

#### SUIVI du FONCTIONNEMENT de la COMMISSION par l'ASSOCIATION

Au début de chaque année, l'Association fait la liste des dégustateurs agréés, avec mention de leurs noms, prénoms, adresses, fonctions.

L'Association tient un registre sur lequel elle reporte, pour chaque Commission :

- . la date et le lieu,
- . la liste des dégustateurs, avec mention des noms, prénoms et émargements,
- . les noms, prénoms et émargements de l'animateur et du dégustateur ayant fait les mesures de poids, hauteur et diamètre,
- . l'identification des fromages dégustés (nom du fromager et correspondance lettres) ainsi que l'ordre de passage,
- . les questionnaires remplis par chaque dégustateur,
- . la fiche de synthèse pour chaque adhérent.



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	52/60

## ANNEXE 8

### FICHE DE FABRICATION PRODUCTEURS FERMIER

N° d'élevage : .....

Lait utilisé : - Traite n°1 : date : / / matin ☐ soir ☐  
 - Traite n°2 : date : / / matin ☐ soir ☐

Jour d'emprésurage : .... / .... / ....

DLUO : .....

N° de lot : .....  
 (en général = quantième de l'année)

Quantité de lait mis en fabrication : .....

Acidité du lait avant ajout des ferments : .....

Ferments utilisés : - nature : .....  
 - dose : .....

Acidité du lait après maturation : ..... Gain d'acidité : .....

Présure utilisée : - nature : .....  
 - dose : .....

Température d'emprésurage : .....

PH au moulage : .....ou bien acidité au moulage : .....

Nombre de Cabécous moulés : .....

Nombre de cabécous non-conformes : .....

Etiquettes utilisées : Nombre : .....  
 Destination du lot : .....  
 ( cf. N° de lot sur bons de livraison ou registre de commercialisation)



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	53/60

ANNEXE 8 bis

FICHE DE COLLECTE du LAIT ( ARTISAN / INDUSTRIEL )

N° artisan / industriel : .....

N° véhicule : .....

Nom Chauffeur : .....

N° de tournée : .....

N° de compartiment-citerne : .....

Date collecte	Nom/n° Eleveur	Nb de traite(s) au tank	Quantité de lait collecté		Heure de Début collecte
			Quantité totale de lait collectée	Température du lait arrivée laiterie	Heure de fin de collecte

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABÉCOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	54/60

**ANNEXE 8 ter**

**FICHE DE FABRICATION ARTISAN / INDUSTRIEL**

N° artisan / industriel : .....

Lait traité : N° de tournée : .....

Date de collecte : .....

Litrage collecté : .....

Quantité de lait mis en fabrication : .....

Jour d'emprésurage : .... / .... / ....

DLUO : .....

N° de cuve : .....

N° de lot : .....  
(en général = quantième de l'année)

Acidité ou Ph du lait avant ajout des ferments : .....

Ferments utilisés :  
- nature : .....  
- dose : .....  
- Ph du levain : .....

Acidité ou Ph du lait après maturation : .....

Présure utilisée :  
- nature : .....  
-dose : .....

Température d'emprésurage : .....

PH au moulage : .....ou bien acidité au moulage : .....

Nombre de cabécous moulés/démoulés : .....

Nombre de Cabécous non-conformes : .....

Etiquettes utilisées : Nombre : .....  
Destination du lot : .....  
( cf. N° de lot sur bons de livraison ou registre de commercialisation)



ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>	Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL	01 septembre 2005	55/60

## ANNEXE 9

AGROPOINT

ASSOCIATION CABECOU QUERCY ROUERGUE

Date : .....

### QUESTIONNAIRE DE CONTROLE QUALITE

#### LE CABECOU D'AUTAN

Vous devez noter pour chaque questionnaire votre nom et le numéro ou la lettre de l'échantillon, et sur les 12 échelles choisir la case qui vous semble correspondre le mieux au produit

NOM -PRENOM : .....

ECHANTILLON : .....

1. LA FORME DU FROMAGE ( arêtes )

Arêtes vives

Arêtes très arrondies

--	--	--	--	--	--	--

2. LA FORME DU FROMAGE

Asymétrique

Symétrique

--	--	--	--	--	--	--

3. LA COULEUR DE SURFACE

Jaune ( levurées )

Blanc ( moisissures )

--	--	--	--	--	--	--

4. L HOMOGENEITE de la COULEUR

Peu ou pas homogène

Très homogène

--	--	--	--	--	--	--

5. LE TOUCHER

Humide, poisseux

Sec , poudreux

--	--	--	--	--	--	--

6. LA COUPE

Sableuse, granuleuse

Lisse

--	--	--	--	--	--	--

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	57/60

Signalez les défauts d'après vous , vous permettant de dire que le produit n'est pas à priori dans le standard de qualité supérieure recherché.

Moisissures noires	<input type="checkbox"/>	Trop de levures jaunes	<input type="checkbox"/>	Croûte trop épaisse, trop perceptible en bouche	<input type="checkbox"/>
Taches jaune-citron	<input type="checkbox"/>	Marques de grille trop profondes	<input type="checkbox"/>	Produit trop plat, petit	<input type="checkbox"/>
Trop de trou	<input type="checkbox"/>	Brun sous croûte	<input type="checkbox"/>	Croûte se détache	<input type="checkbox"/>
Pâte trop sèche, trop collante	<input type="checkbox"/>	Pâte trop élastique	<input type="checkbox"/>	Pâte friable, granuleuse	<input type="checkbox"/>
Goût rance	<input type="checkbox"/>	Mauvais goût chimique	<input type="checkbox"/>	Arrière goût persistant désagréable	<input type="checkbox"/>

DONNER OBLIGATOIREMENT VOTRE AVIS FINAL :

CONFORME EXIGENCES QUALITE POUR ETIQUETTES CABECOU D'AUTAN

☐ OUI

☐ NON

Commentaires :

.....

.....

.....





ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	58/60

## ANNEXE 10

### SCHEMA de traçabilité ascendante

Un numéro de Lot correspond au maxi à deux traites consécutives.

Etapes	Points de Maîtrise et ou de Contrôle	M : Maîtrise C : Contrôle	Eléments de traçabilité	Enregistrements associés
Production du lait Identification des animaux	Traçabilité du lait	M	Les animaux sont bouclés individuellement à l'oreille	
		C	Réalisation de contrôles visuels	Registre d'élevage
Production du lait Mouvements d'animaux	Traçabilité du lait	M	Tenue à jour du cahier de mises-bas et du registre des animaux.	
		C	Réalisation de contrôles visuels et documentaire en élevage	Cahier de mises-bas Registre d'élevage
Production du lait Traitements sanitaires	Traçabilité du lait	M	Enregistrements des traitements individuels et/ou collectifs	Fiche d'enregistrements « production lait »
		C	Contrôle documentaire	Carnet sanitaire + Ordonnances véto.
Production du lait	Traçabilité du lait	M	La production totale de lait est enregistrée au quotidien par chaque producteur.	
		C	Contrôle documentaire	Fiche d'enregistrements « production lait »
Collecte du lait Récolte	Traçabilité du lait	M	Le lait certifié est isolé dans un compartiment-citerne identifié. Date, N° de collecte. Nom / N° du producteur : - Nombre de traite(s) <b>- Quantité de lait collectée</b>	
		C	Contrôle documentaire	Fiche de Collecte
Réception	Traçabilité du lait	M	La réception du lait se fait dans les bacs d'emprésurage qui mentionnent le jour d'emprésurage = JO	
		C	Contrôle visuel	
Maturation	Traçabilité des ferments	M	L'origine des ferments est connue et enregistrée	
		C	Contrôle documentaire	Fiche de fabrication Facture d'achat
Emprésurage / caillage	Traçabilité du caillé	M	L'origine de la présure est connue . Les bacs de caillé portent l' indication du jour d'emprésurage= JO.	
		C	Contrôle visuel et documentaire	Facture d'achat Fiche de fabrication
Moulage	Traçabilité des fromages	M	Le nombre de Cabécous moulés est enregistré. La table d'égouttage porte l'indication du jour JO	
		C	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de fabrication
Salage		M	L'origine du sel est connue	Facture d'achat

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU CABECOU QUERCY ROUERGUE	LABEL ROUGE :  <b>CABÉCOU D'AUTAN</b>		Référence : LA/25/05	
	REFERENTIEL		01 septembre 2005	59/60

Etapes	Points de Maîtrise et ou de Contrôle		Eléments de traçabilité	Enregistrements associés
Démoulage	Traçabilité des fromages	M	Une même grille ne sert qu'à la fabrication exclusive de cabécous. Chaque pile de grilles est étiquetée JO	
		C	Contrôle visuel	Fiche de fabrication
Affinage	Traçabilité des fromages	M	Les Cabécous non-conformes sont retirés des grilles et leur nombre est enregistré. Il est attribué un N° de Lot en lien avec JO aux cabécous certifiés. Ce N° de lot est mentionné sur la pile de grilles.	
		C	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de fabrication
Conditionnement Expédition	Traçabilité des fromages	M	Etiquetage à la pièce avec Nom du transformateur sur l'étiquette. N° de lot et DLUO.	
		C	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de fabrication
Vente	Traçabilité des fromages	M	Sur bon de livraison : N° de lot et DLUO.	
		C	Contrôle documentaire	Bons de livraison

#### SCHEMA de traçabilité remontante

Un numéro de Lot correspond au maxi à deux traites consécutives.

Etapes	Points de Maîtrise et ou de Contrôle	M : Maîtrise C : Contrôle	Eléments de traçabilité	Enregistrements associés
Lieu de vente	Traçabilité du produit	M	Vérification sur les Bons de livraison du transformateur : N° de Lot et DLUO	
		C	Contrôle visuel et documentaire	Bons de livraison. Registre de commercialisation ou liste des clients.
Transformateur	Traçabilité du produit Traçabilité du lait	M	Double des Bons de livraison avec N° de Lot. (chez les artisans/industriels, la fiche de fabrication reprend N° de tournée, date collecte et litrage).	
		C	Contrôle documentaire	Bons de livraison Fiche de fabrication
Collecteur	Traçabilité du lait	M	Enregistrement N° de tournée, date collecte, Nom des producteurs, litrage collecté.	
		C	Contrôle documentaire	Fiche de collecte (artisans/industriels)
Producteur de lait	Traçabilité du lait	M	Le producteur, laitier ou fermier, enregistre au quotidien sa production et les traitements aux animaux	
		C	Contrôle documentaire	Fiche d'enregistrements « production lait ». Registre d'élevage. Carnet sanitaire.

