

# **CAHIER DES CHARGES de**

# **L'APPELLATION D'ORIGINE**

## «Valençay»

Les modifications demandées apparaissent ci-dessous en caractères **gras**.  
Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.  
Les ajouts en *italique* proviennent des dispositions des textes en vigueur.

**Avertissement :**

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité national de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition. Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

## SOMMAIRE

<b><u>LE GROUPEMENT DEMANDEUR</u></b>	<b>3</b>
<b><u>TYPE DE PRODUIT</u></b>	<b>3</b>
<b>1. <u>NOM DU PRODUIT</u></b>	<b>3</b>
<b>2. <u>DESCRIPTION DU PRODUIT</u></b>	<b>3</b>
<b>3. <u>DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</u></b>	<b>5</b>
<b>4. <u>ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</u></b>	<b>6</b>
4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS	6
4.2 OBLIGATIONS DECLARATIVES	6
4.3 TENUE DES REGISTRES	6
4.4 CONTROLE DES PRODUITS	6
<b>5. <u>DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT</u></b>	<b>7</b>
1 TROUPEAU	7
2 ALIMENTATION	7
3 LAIT MIS EN ŒUVRE	10
4 FABRICATION	10
5 AFFINAGE ET COMMERCIALISATION	12
<b>6. <u>ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE</u></b>	<b>13</b>
1. SPECIFICITES DE L'AIRE	13
2. SPECIFICITES DU PRODUIT	13
3. LIEN CAUSAL	14
<b>7. <u>REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE</u></b>	<b>15</b>
<b>8. <u>ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE</u></b>	<b>15</b>
<b>9. <u>EXIGENCES NATIONALES</u></b>	<b>16</b>

## SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité

Adresse : 12, rue Rol Tanguy 93555 MONTREUIL SOUS BOIS

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Télécopieur : (33) (0)1 73 30 38 00

Courrier électronique : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

### Le groupement demandeur

---

1. **NOM** : Comité Interprofessionnel du Valençay

2. **ADRESSE** : 7 Rue des Templiers 36600 Valençay

Tél : 02 54 00 13 98

Fax : 02 54 00 23 36

E-mail : [vins.fromages.valencay@wanadoo.fr](mailto:vins.fromages.valencay@wanadoo.fr)

3. **COMPOSITION** : Créé en mars 1991, le Comité Interprofessionnel du Valençay regroupe l'ensemble des producteurs de la filière caprine, laitiers ou fromagers : producteurs fermiers, affineurs, **collecteurs**, entreprises de transformation et ~~des représentants des producteurs laitiers.~~

4. **FORME JURIDIQUE** : Association interprofessionnelle régie par la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901 et le décret du 18/08/1901.

### Type de produit

---

Classe 1.3 : Fromages

#### 1. Nom du produit

---

Valençay

#### 2. Description du produit

---

Le Valençay est un fromage au lait de chèvre **crû et entier** à pâte molle, à **caractère lactique**, en forme de pyramide tronquée, affiné, qui présente une croûte fleurie, ~~notamment~~ de couleur gris clair à gris bleuté ~~contenant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.~~

**Il se caractérise par :**

- une forme de pyramide tronquée à base carrée ;
- une croûte gris clair à gris bleuté obtenue grâce à l'ajout de charbon végétal ;
- une pâte d'un blanc porcelaine, homogène, lisse et fine.

**A la dégustation, il se décrit par :**

- une pâte onctueuse et fondante en début d'affinage, sa texture est plus ferme avec l'âge ;
- des odeurs caprines, de sous-bois, de champignons et des nuances florales ;
- un goût caprin très fin en début d'affinage et plus soutenu à la fin.

Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 90 grammes par fromage lorsqu'il est obtenu avec un moule de grand format ou à 45 grammes par fromage lorsqu'il est obtenu avec un moule de petit format.

**Les fromages AOP Valençay sont présentés à la vente au consommateur final à la pièce.**

### **3. Délimitation de l'aire géographique**

---

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

#### Département du Cher

Beddes, Celle-Condé (La), Chârost, Chéry, Chezal-Benoît, Genouilly, Graçay, Lignièrès, Maisonnais, Massay, Montlouis, Nohant-en-Graçay, Rezay, Saint-Ambroix, Saint-Baudel, Saint-Hilaire-en-Lignièrès, Saint-Outrille, Saugy, Touchay, Villecelin.

#### Département de l'Indre

Aize, Ambrault, Anjouin, Ardentes, Argenton-sur-Creuse, Argy, Arpheuilles, Arthon, Bagneux, Baudres, Berthenoux (La), Bommiers, Bordes (Les), Bouesse, Bouges-le-Château, Bretagne, Brion, Brives, Buxeuil, Buxières-d'Aillac, Buzançais, Celon, Chabris, Champenoise (La), Chapelle-Orthemale (La), Chapelle-Saint-Laurian (La), Chasseneuil, Châteauroux, Châtillon-sur-Indre, Châtre (La), Chavin, Chazelet, Chezelles, Chitray, Chouday, Cléré-du-Bois, Clion, Cluis (sections A 1, A 3, A 5, B 1, B 2, B 3, édition de 1986), Coings, Condé, Déols, Diors, Diou, Dun-le-Poëlier, Dunet, Ecueillé, Etréchet, Faverolles, Fléré-la-Rivière, Fontenay, Fontguenand, Fougerolles, Francillon, Frédille, Gehée, Giroux, Gournay, Guilly, Heugnes, Issoudun, Jeu-les-Bois, Jeu-Maloches, Lacs, Langé, Magny (Le), Menoux (Le), Pechereau (Le), Pérouille (La), Poinçonnet (Le), Pont-Christien-Chabenet (Le), Levroux, Liniez, Lizeray, Lourouer-Saint-Laurent, Luant, Luçay-le-Libre, Luçay-le-Mâle, Luzeret, Lye, Lys-Saint-Georges, Maillet, Malicornay, Maron, Menetou-sur-Nahon, Ménétréols-sous-Vatan, Méobecq, Mers-sur-Indre, Meunet-Planches, Meunet-sur-Vatan, Mézières-en-Brenne, Migné, Migny, Montgivray, Montierchaume, Montipouret, Montlevicq, Mosnay, Moulins-sur-Céphons, Murs, Neuillay-les-Bois, Neuvy-Pailloux, Neuvy-Saint-Sépulcre, Niherne, Nohant Vicq, Nuret-le-Ferron, Obterre, Orville, Oulches, Palluau-sur-Indre, Parpeçay, Paudy, Paulnay, Pellevoisin, Poulaines, Préaux, Prissac, Pruniers, Reboursin, Reuilly, Rivarennès, Roussines, Rouvres-les-Bois, Sacierges-Saint-Martin, Saint-Aoustrille, Saint-Août, Saint-Aubin, Saint-Chartier, Saint-Christophe-en-Bazelles, Saint-Christophe-en-Boucherie, Saint-Civran, Saint-Cyran-du-Jambot, Saint-Florentin, Saint-Gaultier, Saint-Genou, Saint-Georges-sur-Arnon, Saint-Lactencin, Saint-Marcel, Saint-Martin-de-Lamps, Saint-Maur, Saint-Médard, Saint-Michel-en-Brenne, Saint-Pierre-de-Jards, Saint-Pierre-de-Lamps, Saint-Valentin, Sainte-Cécile, Sainte-Faust, Sainte-Gemme, Sainte-Lizaigne, Sarzay, Sassièrges-Saint-Germain, Saulnay, Ségry, Selles-sur-Nahon, Sembleçay, Sougé, Tendu, Thenay, Thevet-Saint-Julien, Thizay, Tranzault, Tranger (Le), Vernelle (La), Valençay, Varennes-sur-Fouzou, Vatan, Velles, Vendoeuvres, Verneuil-sur-Igneraie, Veuil, Vicq-Exempt, Vicq-sur-Nahon, Vigoux, Villedieu-sur-Indre, Villegouin, Villegongis, Villentroy, Villers-les-Ormes, Villiers, Vineuil, Vouillon.

#### Département d'Indre-et-Loire

Beaulieu-les-Loches, Beaumont-Village, Bossay-sur-Claise, Bridoré, Charnizay, Chemillé-sur-Indrois, Ferrières-sur-Beaulieu, Genillé, Liège (Le), Loché-sur-Indrois, Loches, Montrésor, Nouans-les-Fontaines, Orbigny, Perrusson, Saint-Flovier, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Saint-Germain, Sennevières, Verneuil-sur-Indre, Villedômain, Villeloin-Coulangé.

#### Département de Loir-et-Cher

Billy (sections D, ZI, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP, ZR, ZT, ZV, ZW, ZX édition de 1983), Chapelle-Montmartin (La), Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Couffi, Gièvres, Maray, Meusnes, Saint-Julien-sur-Cher, Saint-Loup, Selles-sur-Cher.

## **4. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique**

---

### **4.1 Identification des opérateurs**

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Valençay » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard 1 mois avant le début de l'activité concernée, suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

### **4.2 Obligations déclaratives**

Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine :

Chaque année, avant le 1<sup>er</sup> février, les producteurs fermiers, les affineurs et les transformateurs doivent communiquer à l'ODG une déclaration annuelle de production de fromages Valençay de l'année précédente.

### **4.3 Tenue des registres**

#### **4.3.1 Traçabilité**

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur :

**Producteur de lait :**

- les volumes journaliers de lait traités.

**Transformateur et Collecteur :**

- les quantités de lait destinées à la transformation en « Valençay », collectées à chaque tournée.

**Transformateur et producteur fermier :**

- les quantités de lait transformées en « Valençay » par jour de fabrication ;
- le nombre de fromages produits destinés à l'appellation d'origine « Valençay » par jour de fabrication.

**Affineur :**

- le cas échéant, les quantités et la provenance des fromages achetés en vue de l'affinage, destinés à l'appellation d'origine « Valençay » ;
- le nombre de « Valençay » affinés / conditionnés.

Pour les transformateurs, les producteurs fermiers et les affineurs, ces données sont accompagnées des numéros de lot permettant d'identifier les fromages destinés à l'appellation d'origine « Valençay ».

#### **4.3.2 Suivi du respect des conditions de production**

Chaque opérateur doit assurer la traçabilité de l'alimentation distribuée aux chèvres. Pour l'alimentation, un document (facture, contrat) doit indiquer la nature et la quantité, ainsi que l'origine parcellaire (identification cadastrale, déclaration PAC) pour l'alimentation provenant de l'aire géographique.

### **4.4 Contrôle des produits**

A l'issue de la période minimale d'affinage, les fromages sont soumis par sondage à un examen analytique et organoleptique (« Commission agrément produit » interne, contrôle externe et auto-contrôle) dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.

## **5. Description de la méthode d'obtention du produit**

---

### **1 Troupeau**

Les chèvres dont le lait servira à la production du fromage d'appellation d'origine contrôlée Valençay doivent être issues des races Alpine ou Saanen, ou de chèvres issues d'un **de leur** croisement. ~~de ces deux races.~~

Le désaisonnement est autorisé. ~~Toutefois sont autorisés les procédés de désaisonnement par action sur la durée de l'éclaircissement et par la méthode des éponges à l'exclusion de tout autre type de traitement hormonal.~~

Sont prises en compte dans le calcul de l'effectif des chèvres laitières du troupeau, les chèvres ayant mis bas **au moins une fois**. ~~pendant les douze mois précédents la date du contrôle.~~

### **2 Alimentation**

#### **a Provenance de la ration totale**

**La ration annuelle est composée au minimum de 820 kg de matière sèche provenant de l'aire d'appellation.**

**Les fourrages grossiers, à l'exclusion des fourrages grossiers déshydratés, proviennent de l'aire d'appellation, qu'ils soient issus de l'exploitation ou non.**

**La part de la ration par chèvre laitière ne provenant pas de l'aire géographique ne peut excéder 275 kg de matière sèche par an.**

**L'alimentation qui ne provient pas de l'aire géographique peut être constituée :**

**- par des aliments complémentaires (au maximum 220 kg de matière sèche par an) et/ou des déshydratés (au maximum 55 kg de matière sèche par an) ;**

**ou**

**- par des aliments complémentaires (au maximum 145 kg de matière sèche par an) et/ou des déshydratés (au maximum 130 kg de matière sèche par an).**

**Jusqu'au 31 décembre 2012, la ration annuelle par chèvre laitière est composée au minimum de 745 kg de matière sèche provenant de l'aire géographique.**

**Jusqu'au 31 décembre 2012, l'alimentation qui ne provient pas de l'aire géographique est constituée par des aliments complémentaires (au maximum 220 kg de matière sèche) et des déshydratés (au maximum 130 kg de matière sèche).**

#### **b Chargement**

**La surface fourragère correspond aux surfaces parcellaires de l'exploitation portant les espèces définies dans la liste positive citée au point c. Fourrages grossiers, à l'exclusion des pailles, et destinées à l'alimentation des chèvres laitières. Le chargement ne peut excéder un équivalent de 12 chèvres par ha de surface fourragère.**

~~La surface herbagère est définie comme étant la somme des surfaces occupées par les prairies permanentes, les prairies temporaires, les prairies artificielles et les parcours destinés à l'alimentation du troupeau caprin présent sur l'exploitation.~~

Ces différentes surfaces doivent être exploitées par pâture ou par fauche.

La surface herbagère doit représenter une surface minimum égale à 800 mètres carrés par chèvre laitière.

Toutefois, à titre transitoire et pour une durée de 10 ans à compter de la date de la publication de l'arrêté d'homologation du présent règlement, la surface herbagère effectivement exploitée pour l'alimentation du troupeau caprin peut être inférieure à 800 m<sup>2</sup> par chèvre laitière, pour les exploitations ne disposant pas de superficies suffisantes au jour de la publication du présent décret.

Dans ce cas, l'exploitant mentionne sur la déclaration d'aptitude définie à l'article 1er du décret du 15 novembre 1993 relatif à l'agrément des produits laitiers en appellation d'origine contrôlée qu'il souhaite bénéficier de cette période transitoire.

Par ailleurs, en cas de pénurie accidentelle en fourrages et afin d'assurer le maintien du troupeau, les services de l'Institut national des appellations d'origine peuvent à titre temporaire, après avis de la commission agrément conditions de production prévue à l'article 2 de l'arrêté du 16 février 1995 relatif à l'agrément des produits laitiers, autoriser des achats de fourrage provenant de l'extérieur de l'aire définie à l'article 2 du décret relatif à l'AOC "Valençay".

#### c Fourrages grossiers

La proportion minimale de **La quantité annuelle de fourrages grossiers donnée distribuée par aux chèvres en lactation laitière** doit représenter au moins 60% de la matière sèche totale de la ration journalière **655 kg de matière sèche**.

Les fourrages grossiers peuvent être consommés frais, sous forme de foin ou de granulés déshydratés.

Sont considérés comme fourrages grossiers les fourrages suivants :

- obtenus à partir d'espèces de graminées suivantes : dactyle, fétuque élevée, fétuque ovine, fléole, ray grass anglais, ray grass d'Italie, brome, moha, sudan grass.
- obtenus à partir de légumineuses des espèces suivantes : luzerne, sainfoin, trèfle blanc, trèfle violet, trèfle hybride, vesce, gesece, lotier, lupin,
- les espèces spontanées annuelles, vivaces ou arbustives présentes sur l'aire de production définie à l'article 2 du décret de l'appellation d'origine contrôlée "Valençay";
- **en complément de ces fourrages, sont autorisés :**
- les pailles de céréales, de légumineuses et d'oléo protéagineux en complément d'autres fourrages grossiers, à titre temporaire ;
- **les céréales immatures (en vert) ;**
- les légumes racines **et crucifères**. : betteraves, carottes, navets, rutabagas, topinambours.

Les fourrages grossiers consommés sous forme de granulés déshydratés peuvent ne pas provenir de l'aire de production visée à l'article 2 du décret de l'appellation d'origine contrôlée "Valençay". Ils doivent représenter moins de 12% de matière sèche totale apportée par la ration journalière des chèvres en lactation.

**En cas de force majeure ou de circonstances exceptionnelles et afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau, le Directeur de l'INAO peut, à titre temporaire, autoriser des achats de fourrage provenant de l'extérieur de l'aire, et autoriser des proportions de déshydratés supérieures à celles définies ci-dessus.**

L'utilisation de l'ensilage est interdite. Le foin conservé par le procédé d'enrubannage est assimilé à un ensilage. **L'utilisation d'herbe enrubannée dans l'alimentation des chèvres est autorisée, à raison**



**de 1 kg de matière sèche maximum par jour par chèvre laitière, à condition que cette dernière contienne au minimum 55 % de matière sèche et soit issue d'une première coupe des surfaces fourragères.**

**L'utilisation de l'ensilage est interdite.**

~~Toutefois, à titre transitoire et pour une durée de 10 ans à compter de la date de publication du présent règlement d'application, les exploitations peuvent recourir à l'ensilage.~~

~~Durant cette période transitoire :~~

~~—la quantité d'ensilage ne peut excéder plus de 50% de la matière sèche totale apportée par la ration journalière des chèvres en lactation ;~~

~~—l'ensilage de maïs ne peut être distribué qu'associé à du foin.~~

d Les aliments complémentaires

**La part annuelle des aliments complémentaires dans l'alimentation des chèvres représente au maximum 440 kg de matière sèche.**

~~Tout aliment non autorisé est interdit, et notamment Tout produit d'origine animale ou de synthèse, à l'exception des sérums frais de fromagerie **est interdit.**~~

~~Seules peuvent entrer dans la confection des compléments concentrés les céréales, les issues de céréales et les graines oléo-protéagineuses des espèces suivantes :~~

~~—céréales : avoine, blé, orge, maïs, triticale, méteil.~~

~~—graines oléo-protéagineuses : colza, féverole, haricot, lentille, pois, soja, tournesol, vesce, gesce et lupin,~~

~~Ainsi que les compléments minéraux et protéiques à base de tourteaux issus de graines protéagineuses ou oléagineuses.~~

**Les aliments complémentaires se présentent exclusivement sous forme :**

1. **de matières premières en l'état constituées de :**
  - a. **graines de céréales brutes, aplaties ou concassées (seigle, blé, orge, triticale, maïs, avoine) ;**
  - b. **graines brutes, aplaties, concassées, ou extrudées d'oléo-protéagineux (soja, colza, tournesol, pois, vesce, féverole, lupin) ;**
  - c. **luzerne déshydratée dont le taux protéique est supérieur à 20%.**
2. **d'aliments composés constitués de :**
  - a. **graines et produits provenant de la transformation des céréales ;**
  - b. **graines et produits provenant de la transformation des oléo-protéagineux ;**
  - c. **graines et produits provenant de la transformation des légumineuses ;**
  - d. **produits de la fabrication du sucre : pulpe de betteraves, mélasse liquide ;**
  - e. **tourteaux de tournesol, coprah, lin, palmiste, colza, soja, matières grasses d'origine végétale ;**
  - f. **minéraux, oligo-éléments, vitamines.**

~~Les aliments concentrés peuvent ne pas provenir de l'aire de production visée à l'article 2 du décret relatif l'AOC "Valençay", mais dans ce cas ils doivent être utilisés en quantité limitée et ne pas excéder 20% de la matière sèche totale apportée par la ration journalière des chèvres en lactation.~~

~~Les compléments concentrés doivent être distribués sous forme entière, concassée, aplatie, en farine ou en granulés.~~

Un système d'alimentation utilisant les ~~concentrés~~ **aliments complémentaires** en complément exclusif de paille est interdit.

e OGM

**L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en Valençay. Seuls sont autorisés dans l'alimentation des chèvres les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques, le seuil de contamination maximum toléré doit être conforme à la réglementation communautaire en vigueur et il s'entend pour chaque composant.**

### 3 Lait mis en œuvre

Le lait **collecté** servant à la fabrication du fromage d'appellation d'origine ~~contrôlée~~ Valençay est un lait de chèvre, cru, entier ~~et non homogénéisé~~, issu au plus des quatre dernières traites.

~~Le lait destiné à la fabrication du fromage "Valençay" doit contenir au minimum 26 g/l de matières protéiques et présenter un rapport Taux butyreux/taux protéique supérieur à 1.~~

Pour les ateliers dont la production est fermière, le lait **cru et entier** mis en œuvre doit provenir au plus des deux dernières traites.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

### 4 Fabrication

Le fromage frais est obtenu à partir d'un caillé ~~mixte à dominante~~ lactique obtenu à partir du développement d'une flore mésophile.

a Maturation du lait

Le lait doit subir avant l'emprésurage, une phase de maturation plus ou moins rapide pour donner un caractère ~~mixte à dominante~~ lactique au caillé **par l'ajout de sérum de fromagerie et/ou ferments lactiques (ferment mésophile homofermentaire et/ou hétérofermentaire).**

~~Ne peuvent être mis en oeuvre pour favoriser la fermentation lactique que le sérum de fromagerie et ferments lactiques lyophilisés ou congelés.~~

**Les flores d'affinage ou de surface sont constituées :**

- **des flores naturelles présentes dans le lait cru ;**
- **des flores développées dans les sérums de fromagerie ;**
- **des flores du commerce de la famille des moisissures du genre géotrichum, pénicillium et de la famille des levures du genre kluyveromyces, debaryomyces, trichosporon.**

Toute autre adjonction de substances acidifiantes ou aromatisantes est interdite.

~~Lors de la maturation, la température du lait ne doit pas excéder 24° C.~~

b Emprésurage

Seule une faible adjonction de présure est autorisée.

~~A partir de l'emprésurage, la température du lait doit être maintenue entre 18 et 24° C.~~

~~La présure utilisée est uniquement d'origine animale.~~

L'emprésurage s'effectue à une dose maximale équivalente à ~~15 centimètres cubes~~ **8 ml** pour 100 litres de lait pour une présure de ~~156~~ **520** milligrammes de chymosine par litre.

c Caillage

Le caillé est obtenu après fermentation lactique lente du lait ~~crû et entier~~ à une température du lait n'excédant pas ~~24°C~~ **25°C**.

La durée de caillage doit être au minimum de 18 heures à compter du moment de l'emprésurage.

La congélation du caillé et toute autre forme de report de caillé ou de lait est interdite.

d Reprise du caillé et pré-égoutté

Le moulage s'effectue **uniquement** par reprise directe du caillé. ~~Toutefois, un léger pré-égouttage est autorisé avant moulage.~~

~~Le pré-égouttage de caillé divisé ou émietté est interdit.~~

~~L'émiettement du caillé avant moulage, quelle qu'en soit la méthode, est interdit.~~

e Moulage - Egouttage

Le moulage se réalise en moule individuel ou en plaque multi-moules traditionnelle. Le remplissage des moules s'effectue en une ou plusieurs opérations.

Tout procédé de moulage exerçant une pression sur le caillé est interdit.

L'égouttage doit s'effectuer de manière spontanée, sans pression exercée sur le caillé, pendant une durée minimale de ~~36~~ **20** heures à partir du début du moulage.

A l'issue du remplissage des moules, il peut être procédé à une égalisation du caillé par lissage des refus.

Les dimensions intérieures des moules de forme pyramidale tronquée sont les suivantes :

Pour les moules de grand format :

- base inférieure : 50 à 55 millimètres ;

- base supérieure : ~~80 à 85 millimètres pour une hauteur de 85 millimètres, 95 à 100 millimètres pour une hauteur de 130 millimètres~~ **l'angle entre le fond et le bord du moule : de 96° à 102°.**

Pour les moules de petit format :

- base inférieure : 40 à 44 millimètres ;

- base supérieure : ~~64 à 68 millimètres ;~~

~~hauteur : 82 millimètres.~~ **l'angle entre le fond et le bord du moule : de 96° à 102°.**

Aux différents types de moules définis ci-dessus, il peut être adapté **les des** rehausse. ~~aux dimensions intérieures suivantes :~~

~~—bases inférieure et supérieure de 80 à 85 millimètres pour une hauteur maximale de la rehausse de 100 millimètres ;~~

~~—bases inférieure et supérieure de 95 à 100 millimètres pour une hauteur maximale de la rehausse de 55 millimètres ;~~

~~—bases inférieure et supérieure de 64 à 68 millimètres pour une hauteur maximale de la rehausse de 50 millimètres pour le "Valençay" obtenu avec des moules de petit format.~~

f Le démoulage - Salage –~~Ressuyage~~

~~Le salage des fromages doit être réalisé sur toutes les faces et ne peut être réalisé qu'avec un sel mélangé avec du charbon de bois. Il intervient après le démoulage et avant la fin du ressuyage.~~

**Les fromages doivent être salés et cendrés en surface sur toutes les faces.**

~~Le ressuyage des fromages s'effectue soit dans le local de fabrication, soit dans un séchoir spécialement conçu à cet effet..~~

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

## 5 Affinage et commercialisation

**L'affinage comprend une phase de ressuyage qui s'effectue en salle de fabrication ou au séchoir.**

La température de l'air du lieu d'affinage doit être ~~comprise entre 8 et 14° c avec une hygrométrie supérieure à 75% et inférieure à 95%~~ **supérieure ou égale à 10°C.**

~~Les fromages sont ensuite affinés pendant sept jours au minimum.~~ Les fromages ne sont sortis du lieu d'affinage et commercialisés que s'ils présentent, **sur toute la surface**, une croûte formée, fleurie de moisissures superficielles facilement visibles à l'œil nu.

~~Le lieu d'affinage est distinct du lieu de ressuyage.~~

**Pour les producteurs transformant à la ferme livrant à l'affineur, les fromages en attente de collecte sont stockés à des températures comprises entre 6 et 10°C.**

**Les fromages ne peuvent être commercialisés avant un délai minimum de 7 jours à compter du jour de leur collecte par l'affineur.**

En aucun cas, les fromages ne peuvent être sortis du lieu d'affinage et commercialisés avant le onzième jour à compter de la date d'emprésurage.

~~L'emballage utilisé doit permettre le développement de la flore de surface et d'une croûte conformément au point IV ci-dessus.~~ **Tout emballage modifiant l'atmosphère est interdit.**

## **6. Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique**

---

### 1. SPECIFICITES DE L' AIRE

L'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée Valençay peut être répartie en quatre régions agricoles ; le Boischaud Nord qui constitue le noyau historique de l'appellation Valençay ; la Champagne Berrichonne ; la Brenne et le Boischaud Sud.

Cet ensemble de quatre sous-régions, assez proches quant à leur aptitudes culturales, constitue le Bas-Berry et cette région a su préserver une forte identité culturelle capable de fédérer ces quatre régions autour d'une histoire et d'une tradition commune.

Ce secteur se caractérise par des sols limoneux, plus ou moins caillouteux et des sols argilo-calcaires, adaptés aux cultures de graminées et légumineuses, notamment la luzerne, qui, sous forme de foins, sont la base de l'alimentation des caprins.

**La complémentarité de l'élevage caprin et de la culture des céréales a permis de conserver, notamment en Champagne Berrichonne, ces deux productions et de continuer la production du fromage de Valençay.**

Le climat est de type océanique, altéré par des tendances continentales. ~~favorise le fanage et la récolte des foins de qualité en raison notamment d'une~~ La pluviométrie est relativement faible (entre 650 et 750 mm par an) ~~et ce surtout en période estivale, avec une fréquence soutenue de précipitations sur les mois d'avril, mai et juin (1 jour sur 2 ou 3 en moyenne) et des périodes estivales plutôt séchantes.~~

#### Facteurs humains

La présence de la chèvre en Berry est retrouvée dans de nombreuses traces écrites, depuis les capitulaires de Charlemagne ou dans les archives de la ville de la Châtre en Berry au XVIème siècle.

Sur la fabrication du fromage, depuis Talleyrand, châtelain de Valençay, au Premier Empire et George Sand, divers écrits relatent le goût et la finesse de ce fromage fabriqué traditionnellement à la ferme et destiné à la consommation locale.

Le rôle de Talleyrand a été important dans la modification du moule tronqué par rapport à la forme initialement connue dans cette zone. Il a également favorisé l'apparition de ce fromage sur les tables aristocratiques de Paris.

Il faut attendre le XXème siècle pour constater un véritable essor populaire dans la commercialisation de ce fromage, apprécié par plus d'un gourmet, sous le pseudonyme aristocratique de Valençay, ou sous le nom populaire de Levroux.

### 2. SPECIFICITES DU PRODUIT

Le Valençay est le seul fromage de chèvre de la région en forme de pyramide tronquée qui soit cendré et à croûte fleurie, c'est-à-dire qui a subi un affinage.

**Le Valençay est un fromage à pâte molle, de type lactique, fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre cru et entier.**

**Il se caractérise par :**

- une forme de pyramide tronquée à base carrée. Ses dimensions lui confèrent une forme harmonieusement équilibrée.
- Une croûte régulière, fine et fleurie, de couleur gris clair à gris bleuté obtenue grâce à l'ajout de charbon végétal.

**- Une pâte d'un blanc porcelaine, homogène, lisse et fine résultant de la technique ancienne du moulage direct.**

**A la dégustation, il se décrit par :**

**- une pâte onctueuse et fondante en début d'affinage qui étonne par sa fermeté et sa souplesse en bouche. Elle adopte une texture plus ferme avec l'âge.**

**- Des odeurs légèrement caprines, de sous-bois, de champignons, agrémentées de nuances florales.**

**- Un goût caprin très fin en début d'affinage et plus soutenu à la fin. Sa flaveur lactique, allant de la noix fraîche aux fruits secs en passant par la noisette est accompagnée d'arômes nuancés de fruits et de foin.**

De nombreux concours, organisés notamment entre 1899 et 1924, font l'éloge de ce fromage, médaillé à plusieurs reprises. L'élevage caprin dont est issu ce fromage a également une place d'honneur dans ces divers concours. De nombreux poètes, inspirés par ce fromage, le citent notamment sous le nom de «Levroux».

### 3. LIEN CAUSAL

Le lien du Valençay avec son origine résulte de la combinaison d'un milieu naturel avec des pratiques humaines, fruit d'un savoir-faire ancestral, adaptées à ce milieu.

L'unité climatique, la nature et la variété des sols, alternant paysages bocagers et cultures céréalières, conditionnent ainsi la conduite et l'alimentation du troupeau caprin, et les pratiques culturelles anciennes font de cette zone géographique un lieu de prédilection pour la production de l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ Valençay, fromage de chèvre cendré à pyramide tronquée.

**L'élevage des chèvres et la fabrication de fromages étaient une tradition dans la région du Bas Berry. Cet élevage s'est développé sur les zones les moins propices à la culture des céréales ou en complémentarité de celle-ci.**

**La transformation de ce lait en fromages constituait un appoint et était assurée en majorité par les épouses des éleveurs ou agriculteurs.**

**Malgré la tendance à la spécialisation, les méthodes d'élevage utilisées dans le cadre de la production de lait destinée à la fabrication du fromage de Valençay privilégient l'utilisation de l'alimentation provenant de la zone d'appellation.**

**La sélection des races de chèvres, leur alimentation riche en fourrages permet l'obtention d'un lait cru dont la flore naturelle permettra le développement des arômes du fromage.**

**De plus, le savoir-faire historique de cette région par la pratique d'une coagulation lactique, d'un moulage par reprise directe du caillé, d'un égouttage lent permet d'obtenir une coupe présentant une texture très fine.**

**La combinaison du salage et du cendrage avec un affinage lent (à l'origine dans des locaux appelés celliers), l'apparition de la couverture de surface, forment un complexe qui régule les échanges et participe au développement du goût et des arômes du produit.**

## 7. Références concernant la structure de contrôle

---

*Nom : Qualisud*

*Adresse : 15, avenue de Bayonne 40500 SAINT SEVER*

*Tél : 05 58 06 15 21*

*Fax : 05 58 75 13 36*

*Qualisud est l'organisme de certification.*

**Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme 45011.**

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

*Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13*

*Tél : 01 44 87 17 17*

*Fax : 01 44 97 30 37*

*La DGCCRF est un service du ministère **chargé** de l'économie. ~~des finances et de l'industrie.~~*

## 8. Eléments spécifiques de l'étiquetage

---

Le fromage d'appellation d'origine ~~contrôlée~~ Valençay est commercialisé muni d'un étiquetage individuel devant comporter le nom de l'appellation d'origine ~~contrôlée~~, inscrit en caractères de dimensions au moins égales à 1,3 fois celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage, la mention « Appellation d'Origine ~~Contrôlée~~ » **et le logo AOP.**

~~L'apposition du logo comportant le signe INAO, la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » et le nom de l'appellation sont obligatoires dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.~~

En outre sur l'étiquetage, sur les factures et papiers de commerce, le qualificatif « petit » lorsqu'il s'agit de fromages obtenus à partir de moules de petit format doit figurer sur l'étiquetage, mais ne peut être accolé à la dénomination « Valençay » ni figurer immédiatement au-dessus de cette dénomination.

~~Les mentions « fromage fermier », « fabrication fermière » ou toute autre mention laissant entendre une origine fermière du fromage sont réservées aux fromages produits par un producteur agricole exclusivement à partir du lait de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci, que ces fromages soient affinés sur l'exploitation ou par un affineur.~~

**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, le terme « fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière peut être utilisé. L'affinage en dehors de l'exploitation agricole est autorisé. Dans ce cas, doivent être ajoutés la mention « fabriqué à la ferme », accompagnée du nom et de l'adresse de l'affineur, précédé de la mention « affiné par... ».**

~~La mention « Produit du Berry » peut figurer dans des caractères dont les dimensions ne dépassent pas le tiers de celles de la dénomination « Valençay ».~~

## 9. Exigences nationales

Points à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Localisation des élevages, ateliers de transformation et d'affinage	Liste des communes de l'aire d'appellation	Contrôle documentaire
Troupeau	Chèvres de race Alpine, Saanen ou leur croisement	Contrôle visuel
Alimentation des chèvres en lactation	<del>Proportion minimale de fourrages grossiers : 60% minimum de la MS totale de la ration journalière.</del> Quantité annuelle de fourrages grossiers distribuée : minimum 655 kg de matière sèche	Contrôle visuel et/ou documentaire
Lait mis en œuvre	Issu des 4 dernières traites pour les transformateurs et des 2 dernières traites pour les producteurs fermiers	Contrôle documentaire
Caillé <del>mixte à dominante</del> lactique	Temps de caillage <b>≥ supérieur ou égal</b> à 18 h  Température <b>&lt; inférieure ou égale à 24° 25°C</b>	Contrôle visuel et/ou documentaire  Contrôle visuel et/ou documentaire
Forme	Pyramide tronquée	Contrôle visuel des moules et des fromages
Cendrage	Utilisation de sel et de charbon de bois	Contrôle visuel
Affinage	Commercialisation à 11 jours minimum <del>après l'emprésurage</del> <b>à compter de la date d'emprésurage</b>	Contrôle visuel et/ou documentaire
Examen analytique des produits finis lors du contrôle produit	Absence de lait de vache <b>Extrait sec Poids total de matière sèche supérieur à 90 g pour un Valençay ; supérieur à 45 g pour un petit Valençay</b>	Contrôles analytiques
Contrôle sur le produit	Avis conforme de la commission examen organoleptique	Contrôles organoleptiques



