

**CAHIER DES CHARGES de**  
**L'APPELLATION D'ORIGINE**  
**« EPOISSES »**

## **SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE**

Institut National de l'Origine et de la Qualité

51 rue d'Anjou

75008 PARIS

TEL : (33) (0)1 53 89 80 00

FAX : (33) (0)1 42 25 57 97

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

## **GROUPEMENT DEMANDEUR**

1 - Nom : Syndicat de défense de l'Epoisses

2 - Adresse: Mairie d'Epoisses - 21460 Epoisses

tél. : 03.80.96.34.61

fax : 03.80.96.34.61

courriel : [contact@fromage-epoisses.com](mailto:contact@fromage-epoisses.com)

3 – Composition : Producteurs et transformateurs

4- Statut juridique : Syndicat interprofessionnel

**TYPE DE PRODUIT** : Classe 1-3 – Fromages

### **1) NOM DU PRODUIT :**

Epoisses

### **2) DESCRIPTION DU PRODUIT :**

L'Epoisses est un fromage fabriqué au lait de vache entier à pâte molle et à croûte lavée.

Sa teneur en matière grasse est au minimum de 50 grammes pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. Sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 40 grammes pour 100 grammes de fromage.

La croûte est lisse ou légèrement ridée et brillante, ivoire orangé à rouge brique selon la maturité du fromage, cette couleur étant due exclusivement à la pigmentation des bactéries de surfaces, ferments du rouge en particulier, l'utilisation de colorant étant interdite.

La pâte est de couleur beige clair, souple, onctueuse, molle, légèrement salée et présente un cœur partiellement protéolysé selon la maturité du fromage.

Les fromages se présentent sous la forme d'un cylindre à faces planes et parallèles et à talon droit ou légèrement bombé, en deux formats :

- diamètres de 95 à 115 millimètres, hauteur de 30 à 45 millimètres pour un poids de 250 à 350 grammes
- diamètre de 165 à 190 millimètres, hauteur de 30 à 45 millimètres pour un poids de 700 à 1100 grammes

### **3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :**

La production laitière, la transformation fromagère et l'affinage des fromages doivent être effectués sur le territoire suivant :

*Cahier des charges de l'appellation d'origine « Epoisses »  
version n° 1 du 16/04/2010*

Dans le département de la Côte d'Or :

Les communes de Agey, Aignay-le-Duc, Aisey-sur-Seine, Aisy-sous-Thil, Alise-Sainte-Reine, Allerey, Ampilly-les-Bordes, Ampilly-le-Sec, Ancey, Antheuil, Antigny-la-Ville, Arcey, Arconcey, Arnay-le-Duc, Arnay-sous-Vitteaux, Arrans, Asnières-en-Montagne, Athie, Aubaine, Aubigny-lès-Sombernon, Auxant, Avelanges, Avosnes, Avot, Baigneux-les-Juifs, Balot, Barbirey-sur-Ouche, Bard-le-Régulier, Bard-lès-Époisses, Barges, Barjon, Baulme-la-Roche, Beaulieu, Beaunotte, Bellenod-sur-Seine, Bellenot-sous-Pouilly, Beneuvre, Benoisey, Bessey-en-Chaume, Bessey-la-Cour, Beurey-Bauguay, Beurizot, Bévy, Bierre-lès-Semur, Billy-lès-Chanceaux, Bissey-la-Pierre, Blaisy-Bas, Blaisy-Haut, Blancey, Blanot, Bligny-le-Sec, Bligny-sur-Ouche, Bouhey, Bouix, Boussenois, Boussey, Boux-sous-Salmaise, Brain, Braux, Brazey-en-Morvan, Brémur-et-Vaurois, Brianny, Brochon, Broindon, Buffon, Buncey, Bure-les-Templiers, Busseaut, Busserotte-et-Montenaille, Bussièrès, Courlon, Bussy-la-Pesle, Bussy-le-Grand, Buxerolles, Censerey, Cérilly, Chaignay, Chailly-sur-Armançon, Chambain, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Chamesson, Champagny, Champ-d'Oiseau, Champeau-en-Morvan, Champignolles, Champrenault, Chanceaux, Channay, Charencey, Charigny, Charny, Charrey-sur-Seine, Chassey, Châteauneuf, Châtellenot, Châtillon-sur-Seine, Chaudenay-la-Ville, Chaudenay-le-Château, Chaugey, Chaume-lès-Baigneux, Chaumont-le-Bois, Chazeuil, Chazilly, Chemin-d'Aisey, Chevannay, Chevannes, Civry-en-Montagne, Clamerey, Clémencey, Clomot, Culètre, Collonges-lès-Bévy, Colombier, Commarin, Corcelles-lès-Cîteaux, Corcelles-les-Monts, Corpayer-la-Chapelle, Corrombles, Corsaint, Couchey, Curley, Coulmier-le-Sec, Courcelles-Frémoy, Courcelles-lès-Montbard, Courcelles-lès-Semur, Courtivron, Créancey, Crécey-sur-Tille, Crépand, Crugey, Curtil-Saint-Seine, Curtil-Vergy, Cussey-les-Forges, Cussy-la-Colonne, Dampierre-en-Montagne, Darcey, Détain-et-Bruant, Diancey, Diénay, Échevannes, Dijon, Flavignerot, Dompierre-en-Morvan, Drée, Duesme, Échalot, Échannay, Écutigny, Éguilly, Épagny, Flacey, Épernay-sous-Gevrey, Époisses, Éringes, Essarois, Essey, Étais, Étalante, Étormay, Étrochey, Fain-lès-Montbard, Fain-lès-Moutiers, Faverolles-lès-Lucey, Fénay, Fixin, Flavigny-sur-Ozerain, Flée, Fleurey-sur-Ouche, Foissy, Jouey, Foncegrive, Fontaines-en-Duesmois, Fontaines-les-Sèches, Fontangy, Forléans, Fraignot-et-Vesvrotte, Francheville, Frénois, Fresnes, Frôlois, Gemeaux, Genay, Gergueil, Gevrey-Chambertin, Gisse-ye-le-Vieil, Gisse-ye-sous-Flavigny, Gisse-ye-sur-Ouche, Gomméville, Grancey-le-Château-Neuville, Grenand-lès-Sombernon, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Griselles, Grosbois-en-Montagne, Gurgy-la-Ville, Gurgy-le-Château, Hauteroche, Is-sur-Tille, Jailly-les-Moulins, Jeux-lès-Bard, Jours-lès-Baigneux, Juillenay, Juilly, La Bussièrè-sur-Ouche, La Motte-Ternant, La Roche-en-Brenil, La Roche-Vanneau, Lacanche, Lacour-d'Arcenay, Laignes, Lamargelle, Lantenay, Lantilly, Larrey, La Villeneuve-les-Converts, Le Fête, Le Meix, Léry, L'Étang-Vergy, Leuglay, Liernais, Longecourt-lès-Culètre, Lucenay-le-Duc, Lucey, Lusigny-sur-Ouche, Lux, Maconge, Magnien, Magny-Lambert, Magny-la-Ville, Maisey-le-Duc, Mâlain, Maligny, Manlay, Marcellois, Marcenay, Marcheseuil, Marcigny-sous-Thil, Marcilly-et-Dracy, Marcilly-Ogny, Marcilly-sur-Tille, Marey-sur-Tille, Marigny-le-Cahouët, Marmagne, Marsannay-le-Bois, Martrois, Massingy, Massingy-lès-Semur, Massingy-lès-Vitteaux, Mauvilly, Meilly-sur-Rouvres, Menesble, Ménessaire, Ménétreux-le-Pitois, Mesmont, Messanges, Meulson, Millery, Mimeure, Minot, Missery, Moitron, Molesme, Moloy, Molphey, Montbard, Montberthault, Montceau-et-Écharnant, Montigny-Montfort, Montigny-Saint-Barthélemy, Montigny-sur-Armançon, Montlay-en-Auxois, Montliot-et-Courcelles, Montmoyen, Montoillot, Mont-Saint-Jean, Morey-Saint-Denis, Mosson, Moutiers-Saint-Jean, Musigny, Mussy-la-Fosse, Nan-sous-Thil, Nesle-et-Massoult, Nicey, Nod-sur-Seine, Nogent-lès-Montbard, Noidan, Noiron-sous-Gevrey, Noiron-sur-Seine, Normier, Obtrée, Oigny, Origny, Orret, Orville, Painblanc, Panges, Pasques, Pellerey, Pichanges, Planay, Poinçon-lès-Larrey, Poiseul-la-Grange, Poiseul-la-

Ville-et-Laperrière, Poiseul-lès-Saulx, Poncey-sur-l'IGnon, Pont-et-Massène, Posanges, Pothières, Pouillenay, Pouilly-en-Auxois, Prâlon, Précý-sous-Thil, Prenoís, Prusly-sur-Ource, Puits, Quemigny-Poisot, Quemigny-sur-Seine, Quincerot, Quincy-le-Vicomte, Recey-sur-Ource, Remilly-en-Montagne, Reulle-Vergy, Rochefort-sur-Brévon, Roilly, Rougemont, Rouvray, Rouvres-sous-Meilly, Sacquenay, Saffres, Saint-Andeux, Saint-Anthot, Saint-Broing-les-Moines, Saint-Didier, Sainte-Colombe, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-sur-Ouche, Sainte-Sabine, Saint-Euphrône, Saint-Germain-de-Modéon, Saint-Germain-le-Rocheux, Saint-Germain-lès-Senailly, Saint-Héliér, Saint-Jean-de-Boeuf, Saint-Marc-sur-Seine, Saint-Martin-de-la-Mer, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Mesmin, Saint-Philibert, Saint-Pierre-en-Vaux, Saint-Prix-lès-Arnay, Saint-Rémy, Saint-Seine-l'Abbaye, Saint-Thibault, Saint-Victor-sur-Ouche, Salives, Salmaise, Saulieu, Saulon-la-Chapelle, Saulon-la-Rue, Saulx-le-Duc, Saussey, Saussy, Savigny-sous-Mâlain, Savilly, Savoisy, Savouges, Segrois, Seigny, Selongey, Semarey, Semezanges, Semond, Semur-en-Auxois, Senailly, Sincey-lès-Rouvray, Sombernon, Souhey, Source-Seine, Soussey-sur-Brionne, Spoy, Sussey, Tarsul, Ternant, Terrefondrée, Thenissey, Thoisy-la-Berchère, Thoisy-le-Désert, Thomirey, Thorey-sous-Charny, Thorey-sur-Ouche, Thoste, Til-Châtel, Torcy-et-Poulligny, Touillon, Toutry, Trouhaut, Turcey, Uncey-le-Franc, Urcy, Val-Suzon, Vandenesse-en-Auxois, Vannaire, Vanvey, Vaux-Saules, Veilly, Velars-sur-Ouche Velogny, Venarey-les-Laumes, Verdonnet, Vernois-lès-Vesvres, Vernot, Véronnes, Verrey-sous-Drée, Verrey-sous-Salmaise, Vertault, Vesvres, Veuvey-sur-Ouche, Vianges, Vic-de-Chassenay, Vic-des-Prés, Vic-sous-Thil, Vieilmoulin, Vieux-Château, Viévy, Villaines-en-Duesmois, Villaines-les-Prévôtes, Villargoix, Villars-et-Villenotte, Villeberny, Villecomte, Villedieu, Villeferry, Villeneuve-sous-Charigny, Villers-Patras, Villey-sur-Tille, Villiers-en-Morvan, Villiers-le-Duc, Villotte-Saint-Seine, Villotte-sur-Ource, Villy-en-Auxois, Viserny, Vitteaux, Vix, Voudenay, Voulaines-les-Templiers.

Dans le département de la Haute-Marne :

Les communes de Arbot, Auberive, Aulnoy-sur-Aube, Bay-sur-Aube, Chalancey, Chassigny, Choille-Dardenay (Dardenay), Colmier-le-Bas, Colmier-le-Haut, Coublanc, Cusey, Dommarien, Germaines, Grandchamp, Isômes, Le Val-d'Esnoms (Esnoms-au-Val), Maâtz, Montsaugéon, Mouilleron, Occey, Percey-sous-Montormentier, Poinson, Poinson-lès-Grancey, Praslay, Prauthoy, Rivière-les-Fosses, Rochetaillée, Rouelles, Rouvres-sur-Aube, Saint-Broingt-les-Fosses, Saint-Loup-sur-Aujon, Ternat, Vaillant, Vals-des-Tilles (Chalmessin), Vaux-sous-Aubigny, Vesvres-sous-Chalancey, Villars-Santenoge, Vitry-en-Montagne, Vivey.

Dans le département de l'Yonne :

Les communes de Angely, Annay-la-Côte, Annéot, Annoux, Athie, Avallon, Bierry-les-Belles-Fontaines, Blacy, Cisery, Coutarnoux, Cussy-les-Forges, Dissangis, Domecy-sur-le-Vault, Étaule, Girolle, Guillon, Island, Joux-la-Ville, L'Isle-sur-Serein, Lucy-le-Bois, Magny, Marneaux, Massangis, Menades, Montréal, Pisy, Pontaubert, Précý-le-Sec, Provency, Saint-André-en-Terre-Plaine, Sainte-Colombe, Sainte-Magnance, Santigny, Sauvigny-le-Beuréal, Sauvigny-le-Bois, Savigny-en-Terre-Plaine, Sceaux, Sermizelles, Talcy, Tharot, Thizy, Thory, Tréville, Vassy, Vault-de-Lugny, Vignes.

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

##### **4.1- Identifications des opérateurs :**

*Cahier des charges de l'appellation d'origine « Epoisses »  
version n° 1 du 16/04/2010*

Chaque opérateur remplit une déclaration d'identification selon le modèle validé par le Directeur de l'INAO, enregistrée par le groupement, et par laquelle il s'engage à respecter les conditions de production définies dans le cahier des charges. L'enregistrement de ces déclarations permet notamment au groupement de tenir à jour la liste des opérateurs répertoriés.

#### 4.2- Tenue de registres et documents relatifs à la traçabilité :

Chaque opérateur tient à la disposition des services de contrôle tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

##### Documents spécifiques aux producteurs de lait

Les éleveurs tiennent à disposition au minimum les documents suivants:

- un cahier d'épandage
- un enregistrement des fourrages, co-produits et concentrés distribués au troupeau laitier (y compris génisses)
- La liste des surfaces en herbe utilisées pour le pâturage ou l'alimentation en vert
- Les factures mentionnant les quantités et l'origine des fourrages et des autres aliments achetés, reprenant l'intitulé exact de l'aliment utilisé ainsi que les étiquettes pour les livraisons en sac. En cas de livraison en vrac, l'éleveur doit présenter l'étiquette ou le document d'accompagnement

##### Documents spécifiques aux fromageries

Les fabricants fermiers ou laitiers tiennent une comptabilité-matière comportant les entrées et sorties de lait et de fromages, ou tout document comptable équivalent.

Ils tiennent également à disposition un enregistrement des pratiques à l'œuvre dans les ateliers de fabrication et d'affinage.

Les collecteurs de lait tiennent à disposition la liste de leurs fournisseurs de lait ainsi que toute modification de celle-ci.

#### 4.3- Contrôle produits :

Pour pouvoir bénéficier de l'appellation d'origine "Epoisses", les fromages doivent avoir satisfait aux dispositions définies dans le plan de contrôle.

#### 4.4- Connaissance et suivi de la production :

Avant le 31 janvier de chaque année, les opérateurs de l'Epoisses doivent fournir au groupement les données statistiques et économiques de l'année civile écoulée :

- Collecteurs de lait : livraisons mensuelles par producteur de lait
- Transformateurs fermiers : quantités trimestrielles de fromages commercialisés, avec si possible des informations sur le marché à l'export.
- Transformateurs laitiers : quantités trimestrielles de fromages commercialisés sur le marché national et à l'export.

Le groupement adresse chaque année aux services de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques.

## 5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

### Races :

5.1- Le lait utilisé pour la fabrication de l'Epoisses provient uniquement des vaches de race Brune, de race Montbéliarde ou de race Simmental Française.

Le troupeau est compris comme l'ensemble des vaches laitières présentes sur l'exploitation, y compris les génisses sevrées et les vaches tarées.

Les animaux issus des programmes génétiques dont la liste et les codes race sont précisés ci-après sont admis :

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| -Brune                                         | BA 21 |
| -Simmenthal Française                          | TE 35 |
| -Montbéliarde                                  | MO 46 |
| -Programme Fédération Européenne Pie Rouge     | FP 67 |
| -Programme Umotest Red Holstein x Montbéliarde | HM 84 |

Les producteurs élevant un troupeau de vaches laitières de code race génétique autres que ceux définis ci-dessus doivent respecter l'échéancier suivant : changer chaque année au moins 20% de l'effectif du troupeau.

Le choix des semences de taureaux utilisées se fait avec le souci de maintenir le potentiel fromager du lait des vaches laitières.

Le logement des vaches laitières doit être confortable, selon les préconisations de l'Institut de l'Elevage.

### Surfaces fourragères :

5.2- Afin d'éviter tout excès d'amendement chimique ou organique et de maintenir l'équilibre et la qualité des terres fourragères, les conditions suivantes s'appliquent toute l'année :

- la fertilisation minérale et organique des prairies permanentes, temporaires ou artificielles, est raisonnée en fonction des apports organiques et respecte le plan d'épandage
- une prairie (en fauche, en pâturage ou ensilage), ne peut être exploitée moins de 30 jours après une fertilisation organique sauf dans le cas de compost.
- l'utilisation d'effluents de volailles est interdite sur prairie.

### Alimentation du troupeau :

5.3-La ration totale du troupeau comporte en moyenne totale annuelle au minimum 85% d'aliments issus de l'aire géographique de production, calculé sur la matière sèche.

La ration totale est définie comme l'ensemble de la ration de base et des compléments distribués au troupeau laitier.

5.4-La part des aliments issus de l'aire géographique de production susvisée ne peut pas être inférieure à 80 % de la ration totale journalière, calculée sur la matière sèche.

Dans des circonstances exceptionnelles dues, notamment, à des aléas climatiques, une dérogation temporaire peut être accordée par les services de l'INAO, après avis du groupement.

5.5-La ration de base, hors co-produits agricoles, est issue de l'aire géographique de production susvisée.

Les aliments suivants sont autorisés dans la ration de base:

- l'herbe de prairies permanentes, temporaires ou artificielle, pâturée, distribuée en vert, conservée sous forme d'ensilage, de foin ou déshydratée;
- le maïs ou le sorgho, distribués en vert, conservés sous forme d'ensilage, ou déshydratés;

- les betteraves fourragères;
- les céréales, distribuées en vert ou conservées sous forme d'ensilage;
- les pailles de céréales;
- les co-produits agricoles : drèches de céréales, pulpes de betteraves déshydratées;

Sont considérés comme aliments secs grossiers les aliments autorisés ci-dessus contenant plus de 85% de matière sèche.

Les aliments qui peuvent influencer défavorablement sur l'odeur et le goût du lait ou du fromage, sur l'aptitude à la coagulation, ou qui présentent des risques de contamination bactériologique sont interdits:

- poireaux, choux, colza, raves, navets, feuilles de betteraves
- Pailles traitées à l'ammoniaque ou à l'urée

Les aliments suivants sont autorisés sous condition:

- L'enrubannage d'herbe de prairies permanentes, temporaires ou artificielles est autorisé sous réserve qu'il soit produit à partir de fourrages préfannés, ayant une teneur en matière sèche de 60% minimum. Son utilisation doit être accompagnée d'une mise à disposition permanente de foin.
- En cas d'affouragement en vert, le fourrage récolté proprement doit être ramené à l'état frais à la ferme et ne doit pas subir de réchauffement avant d'être donné aux vaches laitières.

Le délai maximum de conservation ne doit pas dépasser deux traites après la fauche.

- Les betteraves fourragères doivent être soigneusement nettoyées avant leur distribution. Elles doivent être distribuées entières, propres et saines. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour.

5.6-La part des compléments dans l'alimentation est inférieure à 30% de la ration totale, calculée sur la matière sèche.

Sont autorisés dans les aliments de complément :

- les céréales ou les sous-produits de céréales
- les protéagineux, oléagineux et oléo protéagineux,
- les pulpes végétales
- la mélasse
- la luzerne déshydratée
- les produits d'origine laitière
- les minéraux
- les vitamines

Les compléments peuvent être "fermiers" (mélange sur l'exploitation à partir de composants produits sur l'exploitation) ou "du commerce".

Sont interdits :

- le concassage des céréales par des moyens autres que mécaniques
- l'utilisation de soude pour le traitement des céréales
- la méthionine protégée

5.7-De la mise à l'herbe jusqu'au 15 juin minimum, l'alimentation des vaches laitières est principalement constituée par l'herbe de prairies pâturée ou distribuée en vert, dont la part représente au moins 50% de la ration de base pour une surface minimum de 20 ares par vache laitière en production ou 15 ares par vache laitière en production pour les exploitations pratiquant l'affouragement en vert. En dehors de cette période, les aliments conservés sous forme sèche, c'est à dire contenant plus de 85% de matière sèche, et les foins conservés en balles enrubannées constituent au moins 30% de la ration de base.

5.8- Avant sevrage, la base de l'alimentation des génisses est constituée par de la poudre de lait ou du lait entier. Les compléments avant sevrage sont autorisés.

Après sevrage, la génisse doit disposer d'une ration variée, sur une base de foin, paille ou pâturage.

La proportion d'ensilage de la ration totale de la génisse ne doit pas excéder 50% calculée en matière sèche.

#### Fabrication des fromages

5.9-Le lait est mis en fabrication le jour du ramassage, s'il est effectué toutes les 48 heures au maximum, ou avec un report de 24 heures au maximum si le ramassage a lieu tous les jours ou en cas de fabrication fermière.

5.10-Le lait destiné à la fabrication d'Epoisses est collecté, stocké et transformé indépendamment des autres laits soit par l'autonomie totale des circuits de collecte et des ateliers de transformation, soit au sein d'une installation unique, par la séparation des laits et des produits transformés, de la collecte du lait à l'affinage des fromages.

5.11-L'Epoisses est fabriqué exclusivement avec du lait de vache entier. La coagulation est à dominante lactique d'une durée d'au moins 16 heures,

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

5.13- Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

5.14-L'opération d'emprésurage des laits est réalisée exclusivement avec de la présure.

5.15-La mise en moule s'effectue après un découpage grossier du caillé, sans désagrégation. L'égouttage est spontané, le salage est effectué au sel sec.

5.16-La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé et du fromage frais est interdite.

#### Affinage des fromages :

5.17-L'affinage dure au minimum 4 semaines *à compter du jour de la mise en fabrication* ; il s'accompagne de lavages à l'eau, salée ou non, puis additionnée de Marc de Bourgogne de plus en plus concentré, jusqu'à maturité. Ces opérations sont effectuées de une à trois fois par semaine.

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

## **6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :**

### **6.1) spécificités de l'aire :**

L'aire géographique s'établit autour des terres fourragères de l'Auxois, du Châtillonnais et du Plateau de Langres, et correspond aux sols liasiques, argilo-calcaires, ou marneux des étages géologiques du Jurassique. L'altitude moyenne se situe entre 300 et 600 mètres.

Les origines dans la région d'Epoisses d'une production spécifique d'un fromage fermier commercialisé sur les marchés locaux sont anciennes : elles sont attestées dans les comptes de 1386 d'un impôt dit des « douze deniers par livre » instauré sous les Valois de Bourgogne qui porte sur les transactions commerciales.

A partir des archives existantes, il est possible de distinguer trois périodes principales qui marquent l'histoire du fromage d'Epoisses :

- La période 1775–1914, riche en documentation, consacre l'apogée des fabrications fermières d'Epoisses et leur notoriété. Les textes témoignent d'une unité de fabrication, fondée sur le savoir-faire d'une coagulation lactique, d'un égouttage spontané, d'un salage au

sel sec, et de lavages fréquents du fromage avec du marc de Bourgogne. L'orientation fromagère fermière de la vallée d'Epoisses conduit les éleveurs à se tourner vers une production laitière adaptée au milieu et aux productions, en qualité comme en quantité.

- La période 1914–1956, marquée par deux guerres et par la profonde transformation des campagnes, concourt au déclin progressif du fromage fermier.
- Après 1956, la fabrication d'Epoisses est relancée en fromagerie : le fromage retrouve ses amateurs et suscite des vocations de la part de fromagers alentours. Le Syndicat de Défense du fromage d'Epoisses est créé en 1968 et se fixe pour objectif d'obtenir la reconnaissance de l'Epoisses en tant qu'Appellation d'Origine Contrôlée.

#### 6.2) spécificités du produit :

L'Epoisses est un fromage à pâte molle à croûte lavée et à couleur naturelle.

Sa fabrication est caractérisée par deux étapes essentielles : une acidification lente du lait entier qui donne un caillé de type lactique égoutté spontanément puis salé au sel sec, et des soins pendant l'affinage par le biais de lavages réguliers à l'eau et au marc de Bourgogne.

Les procédés de fabrication sont les mêmes que ceux décrits dans des textes du début du XIXe siècle ; l'aspect général de l'Epoisses n'a pas non plus changé.

#### 6.3) lien causal :

L'aire géographique s'établit autour du berceau d'origine du fromage d'Epoisses, les pays de « l'Auxois » et de « la Terre Plaine » auxquels ont été adjointes les zones limitrophes présentant des caractéristiques similaires de production fromagère et d'élevage laitier de races implantées depuis longtemps dans la région (Brune, Montbéliarde, Simmental française).

Pour des raisons d'adaptation au milieu géographique et aux besoins des fromagers, ces races traditionnelles s'imposent encore aujourd'hui aux exploitations laitières dont le lait est transformé en Epoisses.

Le milieu naturel, moyennement favorable aux prairies naturelles (terres séchantes), subit des périodes de sécheresse estivale plus ou moins longues et marquées, qui ont conduit les exploitations de type polyculture-élevage à s'orienter vers une production fourragère au sens large (luzerne, betteraves, maïs, céréales), complémentaire à celle des prairies naturelles ou temporaires, apportant une base d'alimentation régulière au troupeau. Ces pratiques d'affouragement fondées sur une forte autonomie fourragère sont anciennes et s'imposent encore aujourd'hui aux élevages, qui produisent ainsi un lait spécifique riche en protéines et particulièrement adapté aux fabrications lactiques.

Les techniques de production et d'affinage du fromage d'Epoisses élaborées par les fermières de la région, sont progressivement devenues au fil des siècles de fabrication, des fondamentaux indissociables et incontournables, confirmant le lien historique entre le produit, le milieu et les hommes qui le mettent en valeur. On fabrique encore aujourd'hui l'Epoisses de la même manière qu'on le fabriquait hier, faisant de ce fromage la seule appellation d'origine à caillé lactique et croûte lavée -de surcroît au marc de Bourgogne.

## 7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE :

Nom : CERTIPAQ

Adresse : 44 rue de la Quintinie 75015 PARIS

Tél : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Certipaq est l'organisme certificateur. Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme 45 011.

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 de l'économie, des finances et de l'emploi.

## **8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE :**

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation "Epoisses" doit comporter le nom de l'appellation d'origine accompagné de la mention "Appellation d'Origine Protégée", le tout inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage, et/ou du logo communautaire.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

## **9) EXIGENCES NATIONALES :**

### **I) PRODUCTION LAITIÈRE**

| Principaux points à contrôler |                                                            | Valeurs de référence                                                                                      | Méthodes d'évaluation     |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1                             | Producteurs de lait dans l'aire géographique d'appellation | Bâtiment d'élevage et terres fourragères en zone d'AO                                                     | Documentaire et/ou Visuel |
| 2                             | Races de vaches laitières autorisées                       | Codes races autorisés :<br>BA 21, TE 35, MO 46, FP 67, HM 84                                              | Documentaire et/ou Visuel |
| 3                             | Choix des semences de taureaux                             |                                                                                                           | Documentaire              |
| 4                             | Surface des pâturages                                      | Surface minimale par vache en production : 20 ares (de la mise à l'herbe jusqu'au 15 juin minimum)        | Documentaire et/ou Visuel |
| 5                             | Surface en herbe (affouragement en vert)                   | Surface minimale par vache en production : 15 ares (de la mise à l'herbe jusqu'au 15 juin minimum)        | Documentaire et/ou Visuel |
| 6                             | Entretien des surfaces fourragères                         | Délai d'exploitation des prairies après fertilisation organique $\geq 30$ j (sauf utilisation de compost) | Documentaire              |
| 7                             | Entretien des surfaces fourragères                         | Pas d'effluents de volailles sur prairie                                                                  | Documentaire et/ou Visuel |

|    |                                   |                                                                                                                                                 |                           |
|----|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 8  | Alimentation du troupeau laitier  | Utilisation stricte de matériel végétal autorisé                                                                                                | Documentaire et/ou Visuel |
| 9  | Alimentation des vaches laitières | Part de l'herbe dans la ration de base des vaches en production $\geq 50$ % (de la mise à l'herbe jusqu'au 15 juin minimum)                     | Documentaire et/ou Visuel |
| 10 | Alimentation des vaches laitières | Part des aliments secs grossiers et de l'enrubanné dans la ration de base des vaches en production $\geq 30$ % (hors période de mise à l'herbe) | Documentaire et/ou Visuel |
| 11 | Autonomie alimentaire du troupeau | Fourrages grossiers strictement issus de la zone d'AO (hors co-produits agricoles)                                                              | Documentaire et/ou Visuel |
| 12 | Autonomie alimentaire du troupeau | Part des aliments issus de la zone d'AO dans la ration totale du troupeau laitier $\geq 85$ % (en moyenne annuelle)                             | Documentaire              |
| 13 | Autonomie alimentaire du troupeau | Part des aliments issus de la zone d'AO dans la ration totale journalière du troupeau laitier $\geq 80$ %                                       | Documentaire et/ou Visuel |
| 14 | Alimentation des vaches laitières | Utilisation stricte de compléments autorisés                                                                                                    | Documentaire et/ou Visuel |
| 15 | Alimentation des vaches laitières | Part des compléments dans la ration totale des vaches laitières $\leq 30$ %                                                                     | Documentaire et/ou Visuel |
| 16 | Alimentation des génisses         | Part d'ensilage dans la ration totale des génisses $\leq 50$ %                                                                                  | Documentaire et/ou Visuel |

## II) TRANSFORMATION FROMAGÈRE

| Principaux points à contrôler |                                                                      | Valeurs de référence                                                                         | Méthodes d'évaluation     |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1                             | Localisation géographique de la fromagerie dans l'aire d'appellation | Atelier de transformation et locaux d'affinage en zone d'AO                                  | Documentaire et/ou Visuel |
| 2                             | Origine du lait                                                      | Lait provenant d'élevages habilités en zone d'AO                                             | Documentaire et/ou Visuel |
| 3                             | Délai de mise en fabrication du lait                                 | 24 H maximum en cas de ramassage quotidien, ou le jour du ramassage en cas de ramassage 48 H | Documentaire et/ou Visuel |
| 4                             | Utilisation exclusive de lait entier                                 | Lait entier, non standardisé, non écrémé, non concentré                                      | Documentaire et/ou Visuel |
| 5                             | Durée de coagulation                                                 | $\geq 16$ heures                                                                             | Documentaire et/ou Visuel |
| 6                             | Découpage grossier du caillé                                         |                                                                                              | Visuel                    |
| 7                             | Egouttage du caillé                                                  | Spontané                                                                                     | Visuel                    |

|    |                       |                                                                                     |                           |
|----|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 8  | Salage                | Sel sec                                                                             | Visuel                    |
| 9  | Lavage des fromages   | Une à trois fois par semaine                                                        | Documentaire              |
| 10 | Lavage des fromages   | Utilisation de marc de Bourgogne dans les eaux de lavage à concentration croissante | Documentaire et/ou Visuel |
| 11 | Affinage des fromages | Pas d'utilisation de colorants                                                      | Documentaire et/ou Visuel |
| 12 | Affinage des fromages | Durée d'affinage $\geq 28$ jours (à compter du jour de mise en fabrication)         | Documentaire et/ou Visuel |

### III) DESCRIPTION

|    |                                               |                                                                                                                                                                                   |                      |
|----|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 13 | Caractéristiques physico-chimiques du fromage | Gras/sec $\geq 50\%$<br>Matière sèche $\geq 40\%$                                                                                                                                 | Analytique           |
| 14 | Poids et taille du fromage                    | Petit format : poids de 250 à 350 g, diamètre de 95 à 115 mm, hauteur de 30 à 45 mm<br><br>Grand format : poids de 700 à 1 100 g, diamètre de 165 à 190 mm, hauteur de 30 à 45 mm | Mesure<br><br>Mesure |
| 15 | Aspect, saveurs et typicité du fromage        | Conformité à la grille de dégustation                                                                                                                                             | Organoleptique       |