

## DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 Du CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

« CHAROLAIS »

N° CE :

AOP

### 1. DENOMINATION DE L'AOP

« CHAROLAIS »

### 2. ETAT MEMBRE

FRANCE

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

#### 3.1. Type de produit

Classe 1.3 Fromages

#### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Les fromages «Charolais» sont fabriqués à partir de lait de chèvre cru entier, faiblement emprésuré.

Le fromage est obtenu à partir d'un caillé de type lactique est de forme cylindrique verticale légèrement bombée, à pâte de couleur crème, ferme et lisse. Il est recouvert principalement de *géotrichum*. Des tâches principalement de *pénicillium* bleues peuvent apparaître en cours d'affinage.

Son poids à l'issue du délai minimal d'affinage (soit 16 jours minimum après emprésurage) est compris entre 250 et 310 grammes pour des dimensions de :

- diamètre à mi-hauteur compris entre 60 et 70 mm ;
- hauteur comprise entre 70 et 85 mm.

Le Charolais contient au minimum 45 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage.

#### 3.3. Matières premières

Sans objet.

#### 3.4. Aliments pour animaux

L'alimentation des chèvres est basée sur un système herbager avec 100 p. cent des fourrages issus exclusivement de l'aire géographique.

Les fourrages sont constitués par de l'herbe en vert (pâturée ou distribuée à l'auge) ou du foin. Les fourrages issus de prairies monospécifiques et de cultures annuelles sont interdits.

La surface fourragère par exploitation réservée au troupeau caprin est constituée d'au minimum 60 p. cent de prairies permanentes et/ou temporaires de plus de 4 ans.

La durée annuelle de pâturage et/ou d'affouragement en vert est au minimum de 150 jours, consécutifs ou non, transition alimentaire incluse :

- En pâturage :

Pendant une période d'au minimum 120 jours de pâturage, la part de l'herbe fraîche pâturée représente au minimum un tiers des fourrages ingérés quotidiennement par chèvre, avec un apport en foin ne pouvant excéder 1,2 kilogrammes de matière brute.

- En affouragement en vert :

Pendant une période d'au minimum 120 jours d'affouragement en vert, la part de l'herbe fraîche distribuée à l'auge représente au minimum deux tiers des fourrages distribués quotidiennement par chèvre, avec un apport en foin ne pouvant excéder 1 kilogramme de matière brute. L'herbe est consommée dans les 24 heures. Tous les refus au delà de 24 heures sont retirés des auges.

Les aliments complémentaires aux fourrages sont constitués des matières premières incorporables définies selon une liste positive définie en annexe 1 du cahier des charges. Le lactosérum issu de la ferme peut-être redistribué aux chèvres mais n'est pas intégré dans le calcul de la ration.

La quantité annuelle d'aliments complémentaires ne peut excéder un tiers de la quantité ingérée annuelle (luzerne incluse) et 600 grammes par litre de lait produit.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des chèvres les végétaux, co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en Appellation d'Origine Protégée « Charolais ». Cette interdiction d'implantation s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

### **3.5. Etapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire**

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

### **3.6. Règles spécifiques applicables à son conditionnement**

Sans objet.

### **3.7. Règles spécifiques applicables à son étiquetage**

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque fromage « Charolais » est commercialisé muni d'une étiquette. Cette étiquette comporte une partie commune à l'ensemble des opérateurs où figure la dénomination « Charolais », la mention « Appellation d'Origine **Protégée Contrôlée** » ou « **AOPC** », le **logo AOP de l'union européenne**, et une partie personnalisée mentionnant les coordonnées de l'opérateur. La dénomination « Charolais » est inscrite en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

Toutefois, dans le cas de vente directe assurée par le producteur ou toute personne directement placée sous sa responsabilité, à la ferme ou sur les marchés, l'étiquetage individuel n'est pas obligatoire, seul un panneau doit mentionner ces éléments.

Les modèles d'étiquette et de panneau sont établis par le groupement qui assure leur mise à disposition auprès des opérateurs.

La dénomination « Charolais » suivie de la mention « Appellation d'Origine **Protégée Contrôlée** » ou « **AOPC** » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

**L'emploi du terme « fermier » ou tout autre indication laissant entendre une origine fermière est autorisé dans l'étiquetage, éventuellement accompagnée de la mention « affiné par : ..... ».**

## **4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

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

Département de l'Allier : Avrilly, Le Bouchaud, Chassenard, Coulanges, Le Donjon, Lenax, Liernolles, Loddes, Luneau, Molinet, Monétay-sur-Loire, Montaignet-en-Forez, Neuilly-en-Donjon, Le Pin, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Léger-sur-Vouzance.

Département de la Loire : Arcinges, Belleroche, Belmont-de-la-Loire, Boyer, Le Cergne, Chandon, Changy, Charlieu, Coutouvre, Cuinzier, Ecoche, La Gresle, Jarnosse, Maizilly, Mars, Montagny, Nandax, La Pacaudière, Perreux, Pouilly-sous-Charlieu, Sail-les-Bains, Saint-Denis-de-Cabanne, Saint-Germain-la-Montagne, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille, Sevelinges, Urbise, Villers, Vivans, Vougy.

Département du Rhône : Aigueperse, Les Ardillats, Avenas, Azolette, Cenves, Chénelette, Claveisolles, Monsols, Ouroux, Poule-les-Echarmeaux, Propières, Saint-Bonnet-des-Bruyères, Saint-Christophe, Saint-Clément-de-Vers, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Igny-de-Vers, Saint-Jacques-des-Arrêts, Saint-Mamert, Saint-Nizier-d'Azergues, Trades, Vernay.

Département de Saône et Loire : Amanzé, Anglure-sous-Dun, Anzy-le-Duc, Artaix, Ballore, Baron, Baudemont, Baugy, Beaubery, Bergesserin, Bissy-sur-Fley, Les Bizots, Blanzy, Bois-Sainte-Marie, La Boulaye, Bourbon-Lancy, Bourg-le-Comte, Brandon, Le Breuil, Briant, Buffières, Céron, Cersot, Chalmoux, Chambilly, Champlecy, Changy, La Chapelle-au-Mans, La Chapelle-du-Mont-de-France, La Chapelle-sous-Dun, la Chapelle-sous-Uchon, Charbonnat, Charmoy, Charolles, Chassigny-sous-Dun, Chassy, Chateauneuf, Châtenay, Chauffailles, Chenay-le-Châtel, Chenôves, Chérizet, Chevagny-sur-Guye, Chiddes, Ciry-le-Noble, La Clayette, Clermain, Clessy, Collonge-en-Charollais, Colombier-en-Brionnais, Coublanc, Cressy-sur-Somme, Le Creusot, Culles-les-Roches, Curbigney, Curdin, Curtil-sous-Buffières, Cuzy, Dettey, Digoin, Dompierre-les-Ormes, Dompierre-sous-Sanvignes, Donzy-le-National, Dyo, Ecuisses, Essertenne, Etang-sur-Arroux, Fleury-la-Montagne, Fley, Fontenay, Gévelard, Genouilly, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Gibles, Gilly-sur-Loire, Gourdon, Grandvaux, Grury, Les Guerreaux, Gueugnon, La Guiche, Hautefond, L'Hôpital-le-Mercier, Iguerande, Issy-l'Évêque, Joncy, Ligny-en-Brionnais, Lugny-lès-Charolles, Mailly, Maltat, Marcigny, Marcilly-la-Gueurce, Marcilly-lès-Buxy, Marigny, Marizy, Marly-sous-Issy, Marly-sur-Arroux, Marmagne, Martigny-le-Comte, Mary, Matour, Melay, Mont, Montagny-sur-Grosne, Montceau-les-Mines, Montceaux-l'Étoile, Montcenis, Montchanin, Montmelard, Montmort, Mont-Saint-Vincent, Mornay, La Motte-Saint-Jean, Mussy-sous-Dun, Neuvy-Grandchamp, Nochize, Oudry, Ouroux-sous-le-Bois-Sainte-Marie, Oyé, Ozolles, Palinges, Paray-le-Monial, Passy, Perrecy-les-Forges, Perrigny-sur-Loire, Poisson, Pouilloux, Pressy-sous-Dondin, Prizy, Le Puley, Rigny-sur-Arroux, Le Rousset, Sailly, Saint-Agnan, Saint-André-le-Désert, Saint-Aubin-en-Charollais, Saint-Aubin-sur-Loire, Saint-Bérain-sous-Sanvignes, Saint-Boil, Saint-Bonnet-de-Cray, Saint-Bonnet-de-Joux, Saint-Bonnet-de-Vieille-Vigne, Sainte-Cécile, Saint-Christophe-en-Brionnais, Saint-Didier-en-Brionnais, Saint-Didier-sur-Arroux, Saint-Edmond, Saint-Eugène, Saint-Eusèbe, Saint-Firmin, Sainte-Foy, Saint-Germain-en-Brionnais, Saint-Igny-de-Roche, Saint-Julien-de-Civry, Saint-Julien-de-Jonzy, Saint-Julien-sur-Dheune, Saint-Laurent-d'Andenay, Saint-Laurent-en-Brionnais, Saint-Léger-lès-Paray, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Marcellin-de-Cray, Saint-Martin-d'Auxy, Saint-Martin-de-Lixy, Saint-Martin-de-Salency, Saint-Martin-du-Lac, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-la-Patrouille, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Chateauneuf, Saint-Micaud, Saint-Nizier-sur-Arroux, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Privé, Saint-Racho, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-sous-Gourdon, Saint-Romain-sous-Versigny, Saint-Sernin-du-Bois, Saint-Symphorien-de-Marmagne, Saint-Symphorien-des-Bois, Saint-Vallerin, Saint-Vallier, Saint-Vincent-Bragny, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Yan, Sanvignes-les-Mines, Sarry, Saules, Savianges, Semur-en-Brionnais, Sivignon, Suin, La Tagnière, Tancon, Thil-sur-Arroux, Torcy, Toulon-sur-Arroux, Tramayes, Trambly, Trivy, Uchon, Uxeau, Vareilles, Varenne-l'Arconce, Varenne-Saint-Germain, Varennes-sous-Dun, Vauban, Vaudebarrier, Vendennes-lès-Charolles, Vendennes-sur-Arroux, Verosvres, Versaugues, Villeneuve-en-Montagne, Vindecy, Viry, Vitry-en-Charollais, Volesvres.

L'affinage des fromages peut également être réalisé sur le territoire des communes suivantes :

Département de Saône et Loire (71)

*En partie :*

Crèches sur Saône : parcelle AE 195

Hurigny : parcelles AR 26 27 28 29 30 31 32 38 146 147

Département de la Loire :

*En partie :*

Saint Haon le Chatel : parcelles A 1015 1025 1027 1217 1220 1222 1225 1229 1230 1232 1234 1236

## 5. LIEN AVEC L' AIRE GEOGRAPHIQUE

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le « Charolais » est un fromage de chèvre fortement ancré dans son milieu d'origine.

Il est l'héritage d'une tradition ancienne d'élevage de chèvres et de production de fromages, dans les fermes bovines du Charollais et du Brionnais.

#### Facteurs naturels

L'aire géographique du fromage « Charolais » correspond à une vaste région herbagère, qui bénéficie :

- d'un climat « Charolais » caractérisé par une pluviométrie soutenue et régulière toute l'année et des étés chauds très favorables à la pousse de l'herbe,
- d'une géologie et de sols à dominante décarbonatée ou acide qui engendrent des prairies à caractères majoritairement acidophiles,
- et d'un vaste bocage constitué en grande majorité de prairies permanentes qui s'étendent sur plus de 267 000 hectares.

#### Facteurs humains

L'élevage caprin est apparu très tôt comme une activité complémentaire de l'élevage et de l'engraissement des bovins. Cette pratique, généralement réservée aux femmes, permettait à la fois l'entretien des haies et des prairies et assurait la garantie d'un revenu et d'une alimentation substantielle pour les ménages.

Le lait de traite des chèvres, parfois mélangé aux surplus de lait des vaches, puis moulé dans la faisselle charolaise rechargée à deux ou trois reprises, permettait la fabrication d'un fromage caractéristique de gros format en forme de tonnelet.

La fabrication de fromages pur lait de chèvre demeurait courante dans les « locateries » tout au long de l'année et la technique du mélange dans les « seigneuries » était une simple réponse à la saisonnalité de la lactation des chèvres. C'est pourquoi le type de fromages variait au cours de l'année : pur lait de chèvre à partir des mois de février-mars après les mises bas des chèvres, avec une production qui se finissait traditionnellement au mois d'octobre, puis fromages de lait de mélange.

Dès les années 60, la production de fromages en pur lait de chèvre s'est confortée sous l'effet de l'installation d'éleveurs caprins spécialisés, sans troupeau bovin allaitant ou laitier et le développement d'ateliers caprins complémentaires aux élevages allaitants.

Avec la spécialisation des exploitations et l'évolution des dispositifs d'aides, les exploitations mixtes disparaissent. La production de fromages au lait de mélange n'a donc cessé de régresser et le fromage « charolais » est aujourd'hui élaboré à partir de lait de chèvre pur.

Ce fromage était séché dans des cages à fromages, puis vendu directement à la ferme ou sur les marchés, à des grossistes, une clientèle locale ou aux mineurs du bassin de Montceau-les-Mines, très friands de ce produit.

Sa notoriété, pendant longtemps limitée à la Bourgogne et au nord de la région Rhône-Alpes, s'est largement développée depuis les années 1970 avec l'essor commercial du produit vers les grands marchés de la capitale.

Aujourd'hui encore, cette production est restée essentiellement fermière, au sein d'élevages traditionnels de petite taille inscrits dans un système de polyculture élevage bovin allaitant/élevage caprin ou au sein d'élevages spécialisés de taille plus importante.

## **5.2. Spécificité du produit**

Le « Charolais » est un gros fromage élaboré à partir de lait de chèvre cru faiblement emprésuré, sur la base d'un caillé de type lactique, qui se distingue par :

- sa taille conséquente (7 cm de haut et 6 cm de diamètre à mi-hauteur au minimum), et son poids compris entre 250 et 310 grammes à l'issue du délai minimal d'affinage,
- sa forme cylindrique verticale légèrement bombée,
- la finesse et la densité de sa pâte,
- la complexité de ses arômes avec des notes végétales (herbe, foin, paille fraîche, champignon...), de fruits secs (noisette) et de beurre notamment.
- sa croûte qui évolue du beige/ivoire à l'état jeune vers le bleuté en fleurissant. Il est couvert principalement de géotrichum. Des tâches bleues principalement de pénicillium peuvent apparaître en cours d'affinage.

## **5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit**

Le développement de la production de fromages « Charolais » n'est pas uniquement dû à des facteurs historiques mais aussi à des qualités intrinsèques du territoire dans lequel s'inscrit cette production. Les facteurs naturels et humains ainsi que les spécificités du produit ont largement contribué à définir l'aire géographique du fromage « Charolais ».

Tout d'abord, l'aire géographique de production possède une aptitude à l'élevage au travers des caractéristiques communes de sol, de topographie et de climat particulièrement adaptées aux herbages.

Ce territoire se présente comme un vaste bocage qui s'étend de façon continue sur plus de 267 000 ha de prairies permanentes. Il constitue une zone de transition entre l'Auvergne et le Morvan. Le relief y est peu accentué et l'altitude varie de 200 à 900 mètres environ. De ce fait, le « climat charollais » dominé par l'influence océanique se caractérise par un froid hivernal marqué. La pluviométrie varie de 750 à 950 mm/an avec une bonne répartition. Cette conjoncture climatique qui associe chaleur estivale et humidité et la richesse modérée des sols en font une région à vocation essentiellement herbagère.

Cette situation explique la prédominance de l'alimentation des chèvres à base d'herbe l'été ou de foin l'hiver.

L'autre facteur déterminant est lié à l'histoire agricole régionale et tient à la structure des exploitations. A côté des grands domaines consacrés au XVIIIème siècle à l'élevage bovin, et appartenant notamment aux capitaines d'industrie de la région, coexistait un grand nombre de « locateries ». Ces petites exploitations fermières n'avaient souvent qu'une superficie très limitée que seules les chèvres pouvaient mettre en valeur.

De plus, la production de fromages de chèvre s'est développée également comme activité secondaire dans des exploitations où l'élevage des bovins à viande était l'activité principale. Dans ce cas, l'activité était menée par la femme de l'exploitant. Elle était justifiée par la nécessité d'assurer des rentrées d'argent régulières car la vente des bovins à viande donnait lieu à des recettes importantes

mais non fréquentes toute l'année. La fabrication des fromages de chèvres était également pour les femmes un moyen d'acquérir une certaine autonomie. Ainsi on peut considérer que la production de fromages « Charolais » est liée à celle de l'élevage bovin dans la région.

La région de production du fromage « Charolais » est profondément rurale incluant quelques petites villes industrielles autour des activités de feu : houille, métallurgie, faïence. Cette configuration industrielle a certainement soutenu l'économie caprine, grâce aux échanges par circuits commerciaux courts entre les populations ouvrières et agricoles.

La filière est originale par la multiplicité des producteurs fermiers et la petite taille des troupeaux. Le troupeau caprin est souvent un atelier secondaire de l'exploitation et il s'agit pour les éleveurs de valoriser au mieux la production en transformant et en vendant leurs fromages fermiers.

La filière est restée très traditionnelle quant aux méthodes d'élevage et d'alimentation du troupeau. Lorsque les troupeaux sont de petites tailles, la conduite se fait au pâturage avec apport à l'étable de foin, de céréales, de luzerne déshydratée et d'un concentré le plus souvent composé de tourteaux de soja. Pour les élevages plus importants, la ration de base est constituée en fonction de la saison d'herbe fraîche ou de foin, auquel s'ajoutent des concentrés, de la luzerne déshydratée et des céréales.

Au niveau de la transformation, là encore les techniques sont demeurées traditionnelles et artisanales. Le lait estensemencé avec le lactosérum issu de la fabrication précédente. L'ensemencement direct est rare, le moulage est effectué à la louche, les opérations de salage sur toutes les faces du fromage et les retournements se font manuellement, et ce, même au sein de petites laiteries. Il faut 3 jours pour fabriquer un fromage. Les processus technologiques permettent le meilleur respect possible de la matière première.

Le format du fromage « Charolais » est original. Il se distingue par son grand format et sa forme en tonnelet. Alors qu'un fromage de grand format demande moins de manipulation et de matériel qu'un petit fromage, le fromage « Charolais » nécessite de recharger plusieurs fois le moule dans la journée. C'est pourquoi, traditionnellement, la fromagerie est située dans un petit local attenant à la cuisine afin que la recharge puisse être réalisée entre deux travaux ménagers, les fromages étant habituellement fabriqués par les femmes. Les fromages sont généralement consommés aux repas (composés d'une omelette et de fromage), aux casse-croûtes lors des travaux agricoles. Sa taille permet de tailler de bonnes tranches. Ce grand format s'explique également par le mode d'affinage. Le fromage « Charolais » était mis à sécher dans des « cages à fromage » traditionnelles, les « tzézires » ou « chazières ». Souvent les ouvriers des villes alentours achetaient des fromages blancs et conservaient eux-mêmes les fromages « Charolais ». La grande taille permet une meilleure conservation dans ces conditions.

Enfin les fromages au stade de la dégustation présentent une bonne homogénéité et de grandes qualités gustatives. La croûte est fine avec une activité protéolytique limitée. La pâte est très homogène, de couleur claire, de texture très fine et compacte, plus ou moins cassante suivant le degré d'affinage. Son goût est fin, équilibré, avec une légère pointe d'acidité. Les arômes sont nombreux et de bonne persistance avec des notes végétales (herbe, foin...), de fruits secs (noisette) et de beurre notamment.

**Un fromage de gros format qui est fabriqué à partir de lait cru de chèvre. Des chèvres qui consomment selon les saisons et le type d'exploitation de l'herbe fraîche et du foin issus à 100% de prairies majoritairement acidophiles de l'aire géographique. Un complément, calculé avec soin, composé de céréales, de luzerne déshydratée et d'un concentré vient s'ajouter à la ration herbagère des chèvres. Un fromage fabriqué selon des techniques traditionnelles qui respectant la matière première avant d'être affiné pendant une durée minimale de 16 jours. Ce sont toutes ces spécificités qui concourent à l'obtention d'un produit doté de caractéristiques organoleptiques marquées.**