

DOCUMENT UNIQUE

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

« **SAINTE-MAURE-DE-TOURAINES** »

N° CE: [réservé CE]

IGP AOP

1. DENOMINATION DE L'AOP

Sainte-Maure-de-Touraine

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

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

Le Sainte-Maure-de-Touraine est fabriqué avec du lait entier de chèvre cru. C'est un fromage à pâte molle obtenue par coagulation principalement lactique avec une faible addition de présure. L'égouttage est spontané. Le fromage présente une moisissure superficielle visible et sa croûte est cendrée.

Son goût est lactique, sans excès de salinité ni d'acidité, aux arômes de fruits secs et aux notes végétales telles que le foin. Sa texture est onctueuse, voire légèrement humide, et devient plus sèche, parfois friable en vieillissant.

L'aspect de la coupe est franc, la pâte est blanche ou ivoire, de texture homogène et fine, contenant au moins 45g de matière grasse pour 100g de fromage après complète dessiccation.

Il se présente sous la forme d'une bûche tronconique. Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 100g par fromage.

3.3. Matières premières

Le lait provient de troupeaux composés de chèvres de race Alpine, Saanen et Poitevine, ou issues du croisement de ces races.

3.4. Aliments pour animaux

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit, 75 % de la ration totale est produite dans l'aire géographique dont 100% des fourrages. Les fourrages autorisés sont répertoriés dans une liste positive.

Les aliments complémentaires ne représentent pas plus de 50 % des besoins alimentaires annuels du troupeau. L'aliment complémentaire produit ou fabriqué hors zone représente 275 kg / chèvre / an au maximum.

L'utilisation d'ensilage et d'enrubanné dans l'alimentation des chèvres est autorisée, à raison de 1 kg de matière sèche par chèvre et par jour au maximum 365 kg / chèvre / an. L'aliment fermenté ne peut en aucun cas être distribué seul à la chèvre, il constitue une alimentation complémentaire au foin. A compter du 1^{er} janvier 2016, les chèvres laitières disposent d'une surface herbagère minimale de 1 ha pour 10 chèvres laitières, surface située dans l'aire géographique et dont au moins la moitié doit être exploitée par l'éleveur. Le système d'alimentation constitué uniquement de paille et d'aliments complémentaires est interdit.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique délimitée au point 4.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Néant

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine Sainte-Maure-de-Touraine doivent être commercialisés munis d'un étiquetage individuel comportant, outre les mentions réglementaires applicables à tous les fromages :

- le nom de l'appellation d'origine « Sainte-Maure-de-Touraine » en caractères SOUVENIR médium et demi-bold resserrés, de couleur noire, d'une hauteur de 4 mm et de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
- la mention « Appellation d'Origine Protégée », en caractères SOUVENIR médium et demi-bold resserrés ;
- le logo AOP de l'union européenne, d'un diamètre de 15 mm minimum.

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

- marques de commerce ou de fabriques particulières ;
- « fermier » ou tout autre indication laissant entendre une origine fermière, éventuellement accompagnée de la mention « affiné par : »

Un dispositif d'identification est apposé sur la paille.

4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication et l'affinage sont effectués dans l'aire géographique composée des cantons suivants de l'Indre (36), l'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher et la Vienne :

Département de l'Indre (36) : Argy, Arpheuilles, Azay-le-Ferron, Buzançais, Châtillon-sur-Indre, Chezelles, Cléré-du-Bois, Clion, Écueillé, Faverolles, Fléré-la-Rivière, Fontgombault, Fontguenand, Fréville, Gehée, Heugnes, Jeu-Maloches, Langé, Lingé, Luçay-le-Mâle, Lurais, Lureuil, Lye, Martizay, Mérigny, Mézières-en-Brenne, Murs, Néons-sur-Creuse, Obterre, Palluau-sur-Indre, Paulnay, Pellevoisin, Préaux, Preuilly-la-Ville, Saint-Cyran-du-Jambot, Saint-Genou, Saint-Lactencin, Saint-Médard, Saint-Michel-en-Brenne, Sainte-Gemme, Saulnay, Sauzelles, Selles-sur-Nahon, Sougé, Tournon-Saint-Martin, Le Tranger, Vendoeuvres, La Vernelle, Villegouin, Villentrois, Villiers.

Département de l'Indre-et-Loire (37) : Abilly, Ambillou, Amboise, Anché, Antigny le Tillac, Artannes-sur-Indre, Assay, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Avrillé-les-Ponceaux, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Azay-sur-Indre, Ballan-Miré, Barrou, Beaulieu-lès-Loches, Beaumont-en-Véron, Beaumont-Village, Benais, Berthenay, Betz-le-Château, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bossée, Bourgueil, Bournan, Boussay, Braslou, Braye-sous-Faye, Braye-sur-Maulne, Brèches, Bréhémont, Bridoré, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, La Celle-Guenand, La Celle-Saint-Avant, Céré-la-Ronde, Cerelles, Chambon, Chambourg-sur-Indre, Chambray-lès-Tours, Champigny-sur-Veude, Chançay, Chanceaux-près-Loches, Chanceaux-sur-Choisille, Channay-sur-Lathan, La Chapelle-aux-Naux, La Chapelle-Blanche-Saint-Martin, La Chapelle-sur-Loire, Charentilly, Chargé, Charnizay, Château-la-Vallière, Chaumussay, Chaveignes, Chédigny, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chezelles, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cigogné, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Ciran, Civray-de-Touraine, Civray-sur-Esves, Cléré-les-Pins, Continvoir, Cormery, Couesmes, Courçay, Courcelles-de-Touraine, Courcoué, Couziers, Cravant-les-Côteaux, Crissay-sur-Manse, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Cussay, Descartes, Dierre, Dolus-le-Sec, Draché, Druye, Épeigné-les-Bois, Les Essards, Esves-le-Moutier, Esvres, Faye-la-Vineuse, Ferrière-Larçon, Ferrière-sur-Beaulieu, Fondettes, Francueil, Genillé, Gizeux, (Le) Grand-Pressigny, La Guerche, Hommes, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de-Touraine, Jaulnay, Joué-lès-Tours, Langeais, Larçay, Lémeré, Ligné, Le Liège, Lignières-de-Touraine, Ligré, Ligueil, Limeray, Loché-sur-Indrois, Loches, Louans, Le Louroux, Lublé, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzé, Luzillé, Maillé, Manthelan, Marçay, Marcé-sur-Esves, Marcilly-sur-Maulne, Marcilly-sur-Vienne, Marigny-Marmande, Mazières-de-Touraine, La Membrolle-sur-Choisille, Mettray, Montbazou, Montlouis-sur-Loire, Montrésor, Monts, Mosnes, Mouzay, Nazelles-Négron, Neuil, Neullé-Pont-Pierre, Neuilly-le-Brignon, Noizay, Notre-Dame-d'Oé, Nouans-les-Fontaines, Nouâtre, Noyant-de-Touraine, Orbigny, Panzoult, Parçay-Meslay, Parçay-sur-Vienne, Paulmy, Pernay, Perrusson, Le Petit-Pressigny, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Ports, Pouzay, Preuilly-sur-Claise, Pussigny, Razines, Reignac-sur-Indre, Restigné, La Riche, Richelieu, Rigny-Ussé, Rillé, Rilly-sur-Vienne, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Antoine-du-Rocher, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Avertin, Saint-Bauld, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Branches, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Cyr-sur-Loire, Saint-Épain, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Flavier, Saint-Genouph, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Saint-Germain, Saint-Laurent-de-Lin, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Michel-sur-Loire, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Paterne-Racan, Saint-Patrice, Saint-Pierre-des-Corps, Saint-Quentin-sur-Indrois, Saint-Règle, Saint-Roch, Saint-Senoche, Sainte-Catherine-de-Fierbois, Sainte-Maure de Touraine, Saunay, Savigné-sur-Lathan, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Semblançay, Sennevières, Sepmes, Seully, Sonzay, Sorigny, Souvigné, Souvigny-de-Touraine, Sublaines, Tauxigny, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, La Tour-Saint-Gelin, Tournon-Saint-Pierre, Tours, Trogues, Truyes, Vallères, Varennes, Veigné, Véretz, Verneuil-le-Château, Verneuil-sur-Indre, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Villandry, La Ville-aux-Dames, Villedômain, Villeloin-Coulangé, Villeperdue, Villiers-au-Bouin, Vou, Vouvray, Yzeures-sur-Creuse.

Département du Loir-et-Cher (41) : Angé, Bourré, Chambon-sur-Cisse, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Chouzy-sur-Cisse, Couddes, Couffy, Coulanges, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Cher, Montrichard, , Noyers-sur-Cher, Onzain, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Les Roches-l'Évêque, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Rimay, Saint-Romain-sur-Cher, Seigy, Seillac, Thenay, Thésée, Vallières-les-Grandes, Veuves, Villavard.

Département de la Vienne (86) : Antran, Basses, Berthegon, Beuxes, Bournand, Buxeuil, Ceaux-en-Loudun, Chenevelles, Coussay-les-Bois, Dangé-Saint-Romain, Ingrandes, Leigné-les-Bois, Leigné-sur-Usseau, Lésigny, Leugny, Loudun, Mairé, Messemé, Mondion, Nueil-

sous-Faye, Les Ormes, Oyré, Pleumartin, Port-de-Piles, Pouant, Prinçay, La Roche-Posay, Roiffé, Saint-Christophe, Saint-Gervais-les-Trois-Clochers, Saint-Rémy-sur-Creuse, Sammarçolles, Sérigny, Usseau, Vaux-sur-Vienne, Vellèches, Vézières, Vicq-sur-Gartempe.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1.1. Spécificité de l'aire géographique

Cette aire se distingue par un climat océanique tempéré, le relief est caractérisé par des plateaux ondulants de 120 à 180 mètres d'altitude coupés de nombreuses vallées creusées dans la craie. Le réseau hydrographique est particulièrement développé. Cette aire est homogène au niveau climatique, elle est caractérisée par des hivers et des étés doux. Seul le mois de juin et début juillet posent des problèmes pour la récolte de fourrages de qualité, cette période s'avère souvent pluvieuse le séchage du fourrage est hasardeux. L'homogénéité du climat sur la zone est propice à des conditions favorables à la transformation fromagère.

Le plateau de Sainte-Maure-de-Touraine a donné son nom à la ville, au canton et au fromage. Sur ce plateau, on trouve pratiquement tous les sols représentatifs de la Touraine. C'est un condensé de la diversité ; à l'ouest du plateau nous avons la zone calcaire chaude et sèche, terre de prédilection de la luzerne, du noyer, du sainfoin.

Sur les buttes calcaires nous pouvons y trouver une végétation méridionale, elles font l'objet d'une protection Nature 2000.

Au nord se sont les limons humides reposant sur une argile lourde imperméable, ces terres sont acides. Ici on y trouve les herbages cultivés en graminées ou en mélange avec le trèfle. Ces sols peuvent être plus ou moins siliceux, alors ils deviennent séchants et de faible potentiel herbager.

Nous avons aussi en limite des forêts de grandes étendues de landes, de friches. Jadis ces terrains étaient en vaine pâture, chèvres et moutons y prélevaient une maigre alimentation à base de végétation semi arbustive.

Sur les meilleurs sols de ce plateau on y cultivait le « blé noir » c'est-à-dire le seigle. L'hétérogénéité des sols sur une même exploitation caprine on peut y trouver 3 ou 4 types de sols d'où la difficulté de les exploiter. Dans ce contexte, la chèvre (la vache du pauvre) ayant peu de besoin alimentaire permettait d'optimiser ces sols si divers et procurait une nourriture riche : le lait et le fromage.

5.1.2. Facteurs humains

C'est bien la ville de Sainte-Maure-de-Touraine (d'abord baptisée Sainte-Maure puis Sainte-Maure-de-Touraine en 1959) et son canton qui ont donné leur nom à ce fromage de chèvre, marquant ainsi les racines géographiques authentifiées entièrement liées au terroir.

L'élevage des chèvres serait lié aux invasions arabes du VIII^{ème} siècle. Les sarrasins prisonniers auraient initié les habitants du plateau de Sainte-Maure à la confection de fromages. Les « capitulaires » de Charlemagne (735-804) montrent que gigots, côtelettes et fromages de chèvre sont consommés.

Durant le moyen-âge et la Renaissance, les produits de l'élevage caprin figurent en bonne place sur la table royale.

Dans des notes en vue de son roman « la Rabouilleuse », Balzac (XIX^{ème} siècle) célèbre « le fromage de chèvre : « Mais le plus connu reste celui de Sainte Maure ; de forme longue, avec une paille à l'intérieur : fabriqué avec le lait de chèvre caillé à la présure, salé, affiné, il est conservé dans la cendre des javelles de sarments (les boubines). La Paysanne le garde à la ferme sur des claies de bois dans un endroit sec ».

Des écrits relatifs aux statistiques caprines du sous-préfet de Loches citent un fromage au lait de chèvre de 3 pintes (2,8 litres) : il semble que ce fromage soit celui de Sainte-Maure,

puisque'il faut 2,5 litres de lait environ pour fabriquer un fromage de Sainte-Maure-de-Touraine.

Il faut pourtant attendre le XX^{ème} siècle pour que soit créé en Indre-et-Loire l'un des tous premiers syndicats caprins en France (1958). Dès sa première assemblée générale, il est évoqué la promotion de l'image de marque du fromage Sainte-Maure-de-Touraine.

En 1978, était créé, avec la collaboration du Comité de Promotion « Centre Val de Loire Berry », un label régional « Sainte-Maure-de-Touraine ».

La demande en reconnaissance d'appellation d'origine contrôlée a été déposée devant le Comité National des Appellations d'Origine Fromagères en 1989 qui a abouti au décret de reconnaissance du 29 juin 1990.

5.2. Spécificités du produit

Une des spécificités majeure du Sainte-Maure-de-Touraine concerne cette paille gravée insérée au cœur du fromage. C'est l'alliance entre le seigle : céréale des sols pauvres et la vache du pauvre : la chèvre. La paille servait à consolider ce long fromage qui risquait de se casser au cours des manipulations.

Le lait utilisé est un lait de chèvre entier non standardisé et non homogénéisé. Il provient au plus de 4 traites consécutives issues de deux journées de production.

Le lait peut être réchauffé, avant emprésurage, à une température n'excédant pas 22°C.

Le lait doit être additionné d'un levain lactique ou de lactosérum provenant d'un caillage précédent pour favoriser la maturation.

Le fromage est obtenu principalement à partir d'un caillé lactique par coagulation lente. Le pré-égouttage est interdit. Le remplissage des moules se fait manuellement à l'aide de louche ou instrument équivalent.

L'égouttage est spontané. Les fromages sont salés au sel additionné de cendre.

Le placement de la paille gravée s'effectue soit dans les moules tronconiques ou au démoulage.

La durée d'affinage est de 10 jours à compter du jour de fabrication. A la sortie du hâloir les fromages présentent une croûte formée et fleurie de moisissures superficielles visibles à l'œil nu.

Le report du caillé par congélation est interdit. La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

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

La production du Sainte-Maure de Touraine dans ce terroir défini remonte à plusieurs siècles. Les conditions de production sont définies de façon à préserver les spécificités du terroir et à permettre leur expression dans le produit. L'alimentation de base du troupeau provient de la zone délimitée.

Ce fromage de chèvre de type familial au départ était produit sur le plateau de Sainte-Maure de Touraine sur des sols de faible valeur agronomique.

Les historiens considèrent que la nature des terrains (sous-sol à réaction acide à fort pourcentage d'argile imperméable et de sable) explique largement qu'à une certaine époque les habitants se sont livrés à l'élevage des chèvres (« la vache du pauvre »), animal rustique et peu exigeant, pour subvenir à leurs besoins. L'utilisation de seigle céréale des terres pauvres pour accroître la rigidité de ce long fromage renforce cette localisation.

Dans les archives départementales – « Recueil des Usages Locaux » - publié par la Préfecture d'Indre-et-Loire en 1822, il est fait mention des démêlés qu'ont, avec leurs

voisins, les éleveurs de chèvres, lesquels détruisent tout sur leur passage. Longtemps ignoré et décrié, cet élevage de chèvre a produit un fromage de consommation d'abord familial, puis sur les marchés locaux comme le marché de Sainte-Maure de Touraine et de Tours.

Mais au fur et à mesure de sa reconnaissance comme étant un fromage de qualité, il a conquis les grands centres de consommation comme Paris, Lyon. La production s'est organisée : les élevages ont grandi en taille, la collecte s'est organisée autour des affineurs qui ont développé un savoir faire en matière d'affinage ayant conduit à l'élaboration d'un fromage réputé pour sa finesse.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)