

Cahier des charges
de l'appellation d'origine
« FOURME D'AMBERT »

Version du 25/04/2013

Avertissement :

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

I	Service compétent de l'état membre	3
II	Groupement demandeur	3
III	Type de produit	3
IV	Description du cahier des charges	3
IV.1.	Nom du produit	3
IV.2.	Description	3
IV.3.	Aire Géographique	4
IV.4.	Preuve de l'origine	7
IV.4.1	Eléments déclaratifs	7
IV.4.2	Registres	7
IV.4.3	Contrôles sur le produit	8
IV.5.	Méthode d'obtention	8
IV.5.1	Production de lait	8
IV.5.2	Lait mis en œuvre	10
IV.5.3	Transformation	10
IV.5.4	Affinage et conservation	11
IV.5.5	Production fermière	11
IV.6.	Lien avec le milieu géographique	11
IV.6.1	Spécificité de l'aire	11
IV.6.2	Spécificité du produit	12
IV.6.3	Lien causal	13
IV.7.	Structure de contrôle	13
IV.8.	Etiquetage	14
IV.9.	Exigences nationales	14
ANNEXE		18

I Service compétent de l'état membre

Institut National de l'Origine et de la Qualité

Arborial - 12, rue Henri Rol-Tanguy

TSA 30003 - 93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS cedex

TEL : (33) (0)1 73 30 38 00

FAX : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

II Groupement demandeur

Nom : Syndicat interprofessionnel de la Fourme d'Ambert.

Coordonnées :

Adresse : 4, place de l'Hôtel de Ville B. P. 69
63600 AMBERT

Tél. : 04 73 82 01 55

Fax. : 04 73 82 44 00

Courriel : contact@fourme-ambert.com

Composition : Producteurs, Collecteurs privés et coopératifs, Transformateurs et Affineurs privés et coopératifs.

Statut juridique : Association

III Type de produit

Classe 1-3 Fromages

IV Description du cahier des charges

IV.1. Nom du produit

« Fourme d'Ambert »

IV.2. Description

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert » est un fromage fabriqué avec du lait de vache emprésuré se présentant sous la forme d'un cylindre de 17 centimètres à 21 centimètres de hauteur, de 12,5 à 14 centimètres de diamètre et d'un poids de 1,9 à 2,5 kilogrammes, à pâte persillée, non pressée, non cuite, fermentée et salée.

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

La « Fourme d'Ambert » est un fromage recouvert d'une fine croûte sèche et fleurie, de couleur gris clair à gris pouvant présenter des moisissures blanches, jaunes et rouges ainsi que des reflets bleutés. La pâte de couleur blanche à crème présente des ouvertures avec un persillage régulièrement réparti de couleur bleue à verte.

La « Fourme d'Ambert » possède une texture souple et onctueuse. Elle a une saveur fine et parfumée, un goût de laitage accentué par une combinaison de saveurs issues de l'activité des souches de *Penicillium roqueforti*, un goût typé fruité. Une pointe de sel et une légère amertume sont acceptées.

La découpe de la « Fourme d'Ambert » est autorisée si elle ne dénature pas sa texture.

IV.3. Aire Géographique

La production du lait, la fabrication, l'affinage et la conservation des fromages jusqu'à 28 jours à compter de la date d'emprésurage ont lieu à l'intérieur de l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département du Puy-de-Dôme, les communes de :

Aix-la-Fayette	(Le) Brugeron	Cisternes-la-Forêt
Ambert	Bussières	Clémensat
Anzat-le-Luguet	Buxières-sous-Montaigut	Combrailles
(Les) Ancizes-Comps	Ceilloux	Combronde
Apchat	(La) Celle	Compains
Arconsat	(La) Cellette	Condat-en-Combraille
Ardes	Celles-sur-Durolle	Condat-lès-Montboissier
Arlanc	Ceyssat	Courgoul
Ars-les-Favets	Chabreloche	Cournols
Aubusson-d'Auvergne	Chambon-sur-Dolore	Courpière
Augerolles	Chambon-sur-Lac	Creste
Augnat	Chaméane	Cros
Aurières	Champagnat-le-Jeune	(La) Crouzille
Auzelles	Champétières	Cunlhat
Avèze	Charensat	Dauzat-sur-Vodable
Ayat-sur-Sioule	Chanat-la-Mouteyre	Domaize
Aydat	Chanonat	Dorat
Baffie	Chapdes-Beaufort	Doranges
Bagnols	(La) Chapelle-Agnon	Dore-l'Eglise
Bansat	(La) Chapelle-Marcousse	Durmignat
Bertignat	(La) Chapelle-sur-Usson	Durtol
Besse-et-Saint-Anastaise	Charbonnières-les-Varennes	Echandelys
Beurières	Charbonnières-les-Vieilles	Egliseneuve-d'Entraigues
Biollet	Chassagne	Egliseneuve-des-Liards
Blot-l'Eglise	Chastreix	Eglisolles
Bongheat	Châteauneuf-les-Bains	Enval
(La) Bourboule	Château-sur-Cher	Escoutoux
Bourg-Lastic	Châteldon	Espinasse
Briffons	Châtelguyon	Espinchal
Bromont-Lamothe	(La) Chaulme	Estandeuil
Brousse	Chaumont-le-Bourg	Esteil

Fayet-le-Château	Murol	Saint-Eloy-les-Mines
Fayet-Ronaye	Nébouzat	Saint-Eloy-la-Glacière
Fernoël	Nérondes-sur-Dore	Saint-Etienne-des-Champs
(La) Forie	Neuf-Eglise	Saint-Etienne-sur-Usson
Fournols	Novacelles	Saint-Ferréol-des-Côtes
Gelles	Olby	Saint-Floret
Giat	Olliergues	Saint-Flour
(La) Godivelle	Olloix	Saint-Gal-sur-Sioule
(La) Goutelle	Olmet	Saint-Genès-Champanelle
Gouttières	Orcines	Saint-Genès-Champespe
Grandeyrolles	Orcival	Saint-Genès-la-Tourette
Grandrif	Orléat	Saint-Georges-de-Mons
Grandval	Palladuc	Saint-Germain-l'Herm
Herment	Paslières	Saint-Germain-près-Herment
Heume-l'Eglise	Perpezat	Saint-Gervais-d'Auvergne
Isserteaux	Peschadoires	Saint-Gervais-sous-Meymont
Job	Peslières	Saint-Gervazy
Labessette	Picherande	Saint-Hérent
Lachaux	Pignols	Saint-Hilaire-les-Monges
Landogne	Pionsat	Saint-Hilaire
Lapeyrouse	Pontaumur	Saint-Jacques-d'Ambur
Laqueuille	Pontgibaud	Saint-Jean-des-Ollières
Larodde	Pouzol	Saint-Jean-en-Val
Lastic	Prondines	Saint-Jean-Saint-Gervais
Lisseuil	Pulvérières	Saint-Julien-la-Geneste
Loubeyrat	Puy-Guillaume	Saint-Julien-Puy-Lavèze
Ludesse	Puy-Saint-Gulmier	Saint-Just
Madriat	(Le) Quartier	Saint-Maigner
Manglieu	Queuille	Saint-Martin-d'Ollières
Manzat	(La) Renaudie	Saint-Martin-des-Olmes
Marat	Rentières	Saint-Maurice-près-Pionsat
Marsac-en-Livradois	Ris	Saint-Nectaire
Mayres	Roche-d'Agoux	Saint-Ours
Mauzun	Roche-Charles-la-Mayrand	Saint-Pardoux
Mazaye	Rocheft-Montagne	Saint-Pierre-Colamine
Mazoures	Romagnat	Saint-Pierre-la-Bourlhonne
Medeyrolles	Saillant	Saint-Pierre-le-Chastel
Menat	Saint-Alyre-d'Arlanc	Saint-Pierre-Roche
Messeix	Saint-Alyre-ès-Montagne	Saint-Priest-des-Champs
Miremont	Saint-Amant-Roche-Savine	Saint-Quentin-sur-
(Le) Monestier	Saint-Angel	Sauxillanges
Mont-Dore	Saint-Anthème	Saint-Rémy-de-Blot
(La) Monnerie-le-Montel	Saint-Avit	Saint-Rémy-sur-Durolle
Montel-de-Gelat	Saint-Bonnet-le-Bourg	Saint-Romain
Montaigut-le-Blanc	Saint-Bonnet-le-Chastel	Saint-Sandoux
Montaigut	Saint-Bonnet-près-Orcival	Saint-Saturnin
Montfermy	Saint-Clément-de-Valorgue	Saint-Sauves-d'Auvergne
Montmorin	Saint-Dier-d'Auvergne	Saint-Sauveur-la-Sagne
Moureuille	Saint-Diéry	Saint-Sulpice
Murat-le-Quaire	Saint-Donat	Saint-Victor-Montvianeix

Saint-Victor-la-Rivière	Sugères	(Le) Vernet-Sainte-
Saint-Vincent	Tauves	Marguerite
Sainte-Agathe	Teilhet	Vernet-la-Varenne
Sainte-Catherine	Ternant-les-Eaux.	Verneugheol
Sainte-Christine	Thiers	Vernines
Sallèdes	Thiolières	Verrières
Saulzet-le-Froid	Tortebesse	Vertolaye
Sauret-Besserve	(La) Tour-d'Auvergne	Virlet
Saurier	Tours-sur-Meymont	Villosanges
Sauvagnat	Tourzel-Ronzières	Viscomtat
Sauvessanges	Tralaigues	Vitrac
Sauviat	Trémouille-Saint-Loup	Viverols
Sauxillanges	Trézioux	Vodable
Savennes	Valbelex	Voingt
Sayat	Valcivières	Vollore-Montagne
Sermentizon	Valz-sous-Châteauneuf	Vollore-Ville
Servant	Vergheas	Volvic
Singles		Youx

Département du Cantal, les communes de :

Albepierre-Bredons	Lastic	Sainte-Anastasie
Allanche	Lavastrie	Saint-Bonnet-de-Condât
Alleuze	Laveissenet	Saint-Flour
Andelat	Laveissière	Saint-Georges
Anglards-de-Saint-Flour	Lavigerie	Saint-Saturnin
Celles	Lugarde	Ségur-les-Villas
Chalinargues	Marcenat	Sériers
Chanterelle	Marchastel	Talizat
(La) Chapelle-d'Alagnon	Mentières	Tanavelle
Charmensac	Montboudif	(Les) Ternes
Chastel-sur-Murat	Montgreleix	Tiviers
Chavagnac	Montchamp	Ussel
Cheylade	Murat	Vabres
(Le) Claux	Neussargues-Moissac	Valuéjols
Coltines	Neuvéglise	Vernols
Condat	Paulhac	Vèze
Coren	Peyrusse	Vieillespesse
Cussac	Pradiers	Villedieu
Dienne	Rézentières	Virargues
Joursac	Roffiac	
Landeyrat	Saint-Amandin	

Département de la Loire, les communes de :

Chalmazel	Jeansagnière	Saint-Bonnet-le-Courreau
(La) Chamba	Lérigneux	Sauvain
(La) Chambonie	Roche	

IV.4. Preuve de l'origine

IV.4.1 Eléments déclaratifs

a) Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la collecte, la transformation ou l'affinage de la « Fourme d'Ambert » est tenu de déposer une déclaration d'identification. Cette déclaration est réceptionnée par le groupement et enregistrée.

La déclaration d'identification est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

b) Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Chaque opérateur transformateur et/ou affineur, à l'exception des producteurs fermiers, fournit au groupement, mensuellement, les volumes de « Fourme d'Ambert » commercialisés et les volumes de « Fourme d'Ambert » en stock (fromages affinés et en cours d'affinage), ainsi qu'un récapitulatif en fin d'année.

Chaque producteur fermier fournit au groupement les volumes de « Fourme d'Ambert » commercialisés et les volumes de « Fourme d'Ambert » en stock (fromages en cours d'affinage et fromages affinés) annuellement, avant le 15 janvier de l'année suivante.

Les déclarations sont conservées 3 ans en plus de l'année en cours par le groupement.

Le groupement adresse chaque année à l'Institut national de l'origine et de la qualité un courrier concernant notamment les données statistiques relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert ».

IV.4.2 Registres

Les registres permettant d'apporter la preuve du respect du cahier des charges sont tenus par les opérateurs, qui les conservent au minimum 2 ans.

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages, notamment une comptabilité journalière comportant les entrées et les sorties de lait et fromages ou tout autre document comptable équivalent.

Les producteurs fournissent aux services de contrôle les factures relatives aux achats d'aliments et semences et tout élément (étiquette et emballage) indiquant la composition de ces aliments ou semences. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied.

Les producteurs de lait enregistrent les dates d'entrées et de sorties au pâturage des vaches laitières en lactation.

Les producteurs de lait tiennent à jour un registre d'alimentation précisant notamment la nature et les quantités exprimées en matière sèche des aliments distribués, la période de distribution, les animaux consommateurs.

Les fabricants et les exploitants de cave enregistrent sur une fiche de fabrication ou tout document équivalent les paramètres de la fabrication et de l'affinage nécessaires au contrôle des conditions de production.

Les exploitants de cave d'affinage sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties, portant notamment les indications suivantes : date de piquage, nombre de fromages et indication des lots, date de sortie des caves ou hâloir après période d'affinage.

IV.4.3 Contrôles sur le produit

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

Les examens sont réalisés par sondage sur des fromages ayant au minimum 28 jours à compter de la date d'emprésurage, selon les procédures décrites dans le plan de contrôle ou d'inspection.

IV.5. Méthode d'obtention

IV.5.1 Production de lait

a) Définition du troupeau

Le lait destiné à la fabrication de « Fourme d'Ambert » provient de troupeaux laitiers définis comme suit :

- le troupeau laitier comprend l'ensemble des vaches laitières et les génisses de renouvellement présentes sur l'exploitation ;
- les vaches laitières sont les animaux en lactation et les animaux taris ;
- les génisses sont les animaux compris entre le sevrage et leur première mise-bas.

b) Ration de base

Durant toute l'année, la ration de base des vaches laitières est assurée exclusivement par des fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation.

A compter du 1^{er} janvier 2015, les fourrages récoltés distribués aux génisses proviennent également de l'aire géographique.

Au minimum un mois avant leur entrée en lactation, les génisses sont présentes sur l'exploitation et leur alimentation répond alors aux dispositions fixées par le présent cahier des charges pour l'alimentation des vaches laitières en lactation.

La consommation et la distribution de crucifères sous forme de fourrage en vert sont interdites et ce pour l'ensemble des animaux présents sur l'exploitation.

En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 50 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.

Quotidiennement, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 30 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.

Hors période de pâturage, les vaches laitières reçoivent quotidiennement au minimum 3 kg de foin par vache, exprimés en matière sèche. On entend par foin de l'herbe fauchée et séchée avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %.

A compter du 1^{er} janvier 2015, le foin entrant dans l'alimentation du troupeau laitier est stocké sous un abri fixe, dans un endroit sec et isolé du sol.

Supprimé : La mesure relative à la provenance de la ration de base du troupeau laitier peut faire l'objet d'une dérogation temporaire accordée par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, pour aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles affectant les ressources fourragères de l'exploitation, reconnus par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau. ¶

Les fourrages ensilés sont stockés sur une aire bétonnée ou stabilisée.

Supprimé : A compter du 1^{er} janvier 2013,

c) Conduite du troupeau et pâturage

L'élevage des vaches laitières en stabulation permanente exclusive pendant la période de pâturage de même que l'élevage hors sol sont interdits.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières en lactation est obligatoire. Sa durée ne peut être inférieure à 150 jours par an.

Les surfaces mises à disposition des vaches laitières en lactation au pâturage sont au minimum de 30 ares par vache en moyenne sur la période de pâturage. Les pâturages sont accessibles aux animaux.

d) Compléments et additifs

L'apport de compléments et additifs est limité à 1800 kg de matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières.

Seules sont autorisées dans les compléments distribués aux vaches laitières les matières premières suivantes :

- Tous les grains de céréales, leurs produits et sous-produits, non traités à la soude caustique ; le maïs grain humide ;
- Les épis de maïs conservés par voie sèche ou humide ;
- Les graines oléagineuses et de légumineuses ; les produits des graines oléagineuses et de légumineuses ; les sous-produits de graines de légumineuses ; les sous-produits des graines ou fruits oléagineux, sans addition d'urée ;
- La luzerne déshydratée ; la pulpe de betterave déshydratée ; le lactosérum ; la mélasse ;
- Les éléments minéraux ; les coproduits de la fabrication d'acides aminés par fermentation ; les sels d'ammonium.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des vaches laitières les additifs suivants :

- conservateurs ; anti-oxygènes d'origine naturelle ; émulsifiants ; stabilisants ; épaississants ; gélifiants ; liants ; anti-agglomérants ; additifs pour ensilage ;
- vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies ; composés d'oligo-éléments.

e) Produits transgéniques

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux, les végétaux, les 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 « Fourme d'Ambert ». Cette interdiction 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.

f) Achat des animaux

Au minimum un mois avant leur entrée en lactation, les génisses et vaches tarées achetées sont présentes sur l'exploitation et leur alimentation répond alors aux dispositions fixées par le présent cahier des charges pour l'alimentation des vaches laitières en lactation.

Dans un troupeau laitier, les vaches laitières achetées en cours de lactation auprès d'éleveurs ne respectant pas les conditions de production de l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert » représentent au maximum 10 % de l'effectif des vaches laitières en lactation de l'exploitation sur l'année considérée, ou au maximum 1 vache laitière en lactation sur l'année considérée pour les exploitations ayant moins de 10 vaches laitières sur l'exploitation.

g) Stockage du lait

Après la traite, le lait est stocké en tank réfrigéré.

Le stockage du lait à la ferme ne peut excéder 48 heures après la traite la plus ancienne.

Le dépotage des citernes dans des tanks fixes est obligatoirement réalisé dans l'aire géographique de l'appellation.

IV.5.2 Lait mis en œuvre

Le fromage est fabriqué à partir de lait de vache emprésuré.

La première intervention, pour la transformation du lait en fromage, a lieu dans les 24 heures après réception à l'atelier.

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

La normalisation en matière grasse et l'homogénéisation du lait sont autorisées, la normalisation de la matière protéique est interdite.

La maturation primaire du lait ainsi que le traitement thermique sont autorisés.

IV.5.3 Transformation

Le persillage de la pâte du fromage est obtenu par l'ensemencement en *Penicillium roqueforti*.

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

L'emprésurage s'effectue à une température comprise entre 30°C et 35°C. Il est réalisé à l'aide de présure exclusivement.

Les différentes étapes qui interviennent ensuite sont le découpage du « coagulum ou caillé » le brassage, la mise en moule, l'égouttage, le salage réalisé en fin d'égouttage, définies dans les paragraphes suivants :

- Le lait coagulé obtenu dit « coagulum ou caillé » est divisé par découpage en grains d'environ 1 centimètre à 2 centimètres de côté donnant un grain dit « grain de maïs » en fin de travail en cuve.
- Le mélange caillé-sérum subit une série de brassage et de repos jusqu'à l'obtention d'un grain suffisamment égoutté.
- Une partie du lactosérum peut être soutirée avant moulage.
- La mise en moule s'effectue après un premier égouttage sur tapis ou système équivalent pour la production fermière.
- L'égouttage en salle dont la température est comprise entre 18°C et 25°C est réalisé sans pressage, par retournements pendant 24 à 48 heures.
- Le salage est réalisé en fin d'égouttage après démoulage en saumure et/ou au sel sec.

Supprimé : Cette mesure peut faire l'objet d'une dérogation accordée par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité en cas de situation sanitaire exceptionnelle reconnue par les autorités compétentes

Supprimé : Cette mesure peut faire l'objet d'une dérogation accordée par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité en cas de situation sanitaire exceptionnelle reconnue par les autorités compétentes.

Supprimé : En cas d'aléas climatiques, cette disposition peut faire l'objet d'une dérogation temporaire accordée par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Le piquage destiné à aérer la pâte du fromage pour favoriser le développement du *Penicillium roqueforti* est réalisé à partir du quatrième jour à compter du jour d'emprésurage à une température de salle de 6 à 15°C.

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

IV.5.4 Affinage et conservation

Après piquage suit une période d'affinage de 17 jours minimum en cave ou hâloir, à une température comprise entre 6 et 12°C et une hygrométrie comprise entre 90 à 98 % d'humidité relative.

Les fromages sont ensuite conservés dans une salle à une température comprise entre 0 et 6°C tant que le délai de 28 jours à compter de la date d'emprésurage n'est pas atteint.

Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert » qu'à partir du vingt-huitième jour à compter de la date d'emprésurage.

Le report du caillé ou fromage blanc par quelque moyen que ce soit est interdit.

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

IV.5.5 Production fermière

Dans le cas particulier des productions fermières, la fabrication du fromage s'effectue avec du lait cru et entier non normalisé en protéines et matière grasse.

L'emprésurage a lieu 16 heures au maximum après la traite la plus ancienne.

La mise en moule s'effectue après un premier égouttage sur tapis ou système équivalent.

IV.6. Lien avec le milieu géographique

IV.6.1 Spécificité de l'aire

a) Facteurs naturels

L'aire géographique de la « Fourme d'Ambert » se situe en zone de montagne et comprend :

- **une zone constituée par les « hautes chaumes » du Forez, sur la partie sommitale des monts du Forez, aux confins des départements de la Loire et du Puy-de-Dôme. Se présentant sous la forme de vastes étendues dénudées implantées sur un soubassement granitique et ceinturées par des versants forestiers de résineux, les « hautes chaumes » sont arrosées (précipitations annuelles moyennes supérieures à 1000 mm) et soumises à une influence continentale et océanique (températures moyennes annuelles inférieures à 10°C).**
- **une zone constituée essentiellement de plateaux cristallins ou volcaniques, entrecoupés de vallées encaissées, qui par l'altitude ou la présence de fortes pentes présente également des caractéristiques montagnardes, par opposition aux limagnes, de faible altitude, au relief plat, au substrat majoritairement argilo-calcaire et au climat plus sec.**

Supprimé : L'aire géographique de la Fourme d'Ambert comprend :
- la zone d'origine historique du produit, constituée par les hautes chaumes du Forez, sur la partie sommitale des monts du Forez, aux confins des départements de la Loire et du Puy de Dôme. C'est un ensemble qui présente une unité naturelle bien affirmée tant au point de vue géomorphologique que botanique. Se présentant sous la forme de vastes étendues dénudées implantées sur un soubassement granitique, les hautes chaumes sont arrosées et soumises à une influence continentale et océanique. Différentes formations végétales y ont été répertoriées, dépendant des conditions stationnelles et de l'exploitation pastorale actuelle et passée : pelouses ou prairies ; landes dominées par la myrtille, la callune et le genêt ; landes associant alchemille des rochers et aires des marais ; milieux humides et tourbières. Les hautes chaumes sont également le lieu d'implantation des jas ou jasseries (bâtiments d'alpages situés à une altitude supérieure à celle de l'habitat permanent), témoins de l'activité pastorale liée à la fabrication ancestrale de la Fourme.
- La zone périphérique correspondant à l'extension des fabrications au début du XXème siècle. Elle correspond aux secteurs qui de par l'altitude ou la présence de fortes pentes peuvent être associés à une notion de milieu montagnard. Ce sont essentiellement des régions de plateaux cristallins ou volcaniques, entrecoupés de vallées encaissées, dont l'économie est fondée sur l'élevage bovin.

L'altitude et le climat arrosé font de l'aire géographique un milieu favorable à la pousse de l'herbe.

b) Facteurs humains

La fabrication de la « Fourme d'Ambert » remonte de façon certaine aux temps du haut Moyen Age, comme en atteste une représentation sculptée dans la pierre d'une ancienne chapelle féodale située au cœur des monts du Forez. Les « hautes chaumes » sont le lieu d'implantation des jasseries (bâtiments d'alpages situés à une altitude supérieure à celle de l'habitat permanent, soit à plus de 1200 m), témoins de l'activité pastorale liée à la fabrication ancestrale de la « Fourme d'Ambert ». Jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle, celle-ci s'inscrivait dans une organisation économique et sociale bien particulière. En effet les troupeaux de taille modeste étaient conduits à l'estive à la belle saison, libérant les prés du village qui étaient fanés pour constituer le stock fourrager hivernal. Les soins apportés aux animaux, la fabrication du fromage et la garde du troupeau étaient du ressort exclusif des femmes, qui vivaient une partie de l'année à la montagne tandis que les hommes restaient au village pour faire les fenaisons et les moissons. Lors de leur fabrication, les fourmes étaient placées après démoulage sur des chéneaux d'égouttage en bois de résineux (demi-troncs évidés) épousant la forme des fromages.

De nos jours les éleveurs continuent à utiliser majoritairement l'herbe pour l'alimentation des vaches laitières. Les techniques de fabrication ont quant à elles évolué suite au développement de la production au début du XX^{ème} siècle, mais des usages communs à tous les fabricants et des savoir-faire spécifiques ont été conservés. Aujourd'hui, la fabrication de « Fourme d'Ambert » nécessite la mise en œuvre de ces savoir-faire spécifiques. Le caillé est découpé en grains de la taille de « grains de maïs » qui sont ensuite brassés pour les entourer d'une très fine pellicule les empêchant de se souder entre eux lors du moulage. Avant la mise en moule, un premier égouttage sur tapis permet de séparer le caillé d'une partie du lactosérum sans écraser les grains. Après moulage, l'égouttage est conduit sans pressage, par retournements, afin de permettre l'évacuation du lactosérum restant tout en préservant les cavités créées dans le fromage à l'étape précédente. Le salage contribue à finaliser l'égouttage. Lorsque le fromage a atteint une forme suffisamment stable, soit après une période d'au moins 4 jours, le piquage est réalisé pour créer des entrées d'air qui permettent à l'oxygène de pénétrer dans le fromage. La gestion de la température et de l'humidité lors de l'affinage permet la formation de la croûte et la maîtrise du développement du *Penicillium roqueforti*.

IV.6.2 Spécificité du produit

La « Fourme d'Ambert » est un fromage au lait de vache présentant une forme cylindrique caractéristique, allongée et dressée, de 17 à 21 centimètres de hauteur et de 12,5 à 14 centimètres de diamètre.

Sa pâte présente des ouvertures avec un persillage régulièrement réparti, du au développement du *Penicillium roqueforti*.

Elle possède une texture souple et onctueuse.

Supprimé : La fabrication de la Fourme remonte de façon certaine aux temps du haut moyen âge dans la région du Haut-Foréz où un système agro-pastoral devait se maintenir jusqu'après la deuxième guerre mondiale.¶

Cependant des légendes rapportent qu'au temps des gaulois, les druides célébraient leur culte dans les Monts du Forez connaissaient ce fromage et pour M. MAZE, qui fut Directeur de l'Institut Pasteur, la Fourme d'Ambert ou de Montbrison se préparait déjà au pays des Arvernes avant la conquête de César.¶

C'est au 8ème/9ème siècle que l'on trouve une preuve irréfutable de l'existence de la Fourme d'Ambert ou de Montbrison; en effet sa forme très caractéristique est représentée sur l'une des sept pierres qui surmontent la porte d'entrée d'une ancienne chapelle féodale à la Chaulme, près de SAINT-ANTHEME dans les Monts du Forez.¶

Le terme Fourme vient du mot "forme", récipient qui sert à contenir le caillé, et reste utilisé pour désigner des fromages montagnards du Centre de la France.¶

Le berceau de l'aire de production est situé dans les Monts du Forez qui culminent à Pierre-Sur-Haute à 1640 mètres.¶

Cette région d'altitude, en dépit des difficultés naturelles, a connu une vie pastorale intense, orientée vers la production fromagère à partir de la production laitière de modestes troupeaux.¶

Jusqu'à la dernière guerre mondiale, la production de Fourme exclusivement fermière était réalisée dans les jasses ... [1]

Supprimé : ¶

Supprimé : La Fourme d'Ambert est un fromage fabriqué avec du lait de vache, à pâte persillée, se présentant sous la forme d'un cylindre de 17 centimètres à 21 centimètres de hauteur, de 12,5 à 14 centimètres de diamètre et d'un poids de 1,9 à 2,5 kilogrammes.¶

Elle est recouverte d'une fine croûte sèche et fleurie, de couleur gris clair à gris pouvant présenter des moisissures blanches, jaunes et rouges ainsi que des reflets bleutés. La pâte de couleur blanche à crème présente des ouvertures avec un persillage régulièrement réparti de cc ... [2]

Supprimé : , une saveur fine et parfumée, un goût de laitage accentué par une combinaison de saveurs issues de l'activité des souches de *Penicillium roqueforti*, un goût typé fruité

IV.6.3 Lien causal

Le format de la « Fourme d'Ambert » est lié à l'organisation économique et sociale qui s'était historiquement mise en place sur l'aire géographique, afin de tirer parti du milieu naturel favorable à l'herbe et à l'élevage bovin.

Ce format était en effet adapté aux troupeaux de petite taille et à la main d'œuvre féminine qui produisait le fromage : il nécessitait peu de lait et permettait une manipulation aisée. La forme caractéristique de la « Fourme d'Ambert », allongée et dressée, était particulièrement adaptée à l'égouttage dans les chéneaux de bois de résineux utilisés à cette époque.

Le persillage régulièrement réparti dans la pâte de la « Fourme d'Ambert » est lié au savoir-faire mis en œuvre lors de sa fabrication. En effet, la taille des grains de caillé, associée au brassage, détermine la cohésion de la pâte et favorise l'ouverture de cavités, nécessaires au développement du *Penicillium roqueforti*. Ce développement est conforté par la mise en œuvre d'un premier égouttage sur tapis puis d'un égouttage sans pressage, par retournement et par l'apport d'oxygène grâce au piquage. Il s'affirme lors de l'affinage.

La texture souple et onctueuse de la « Fourme d'Ambert » est obtenue notamment grâce à l'absence de broyage et un égouttage, un salage et un affinage adaptés.

Fruit d'un environnement, d'un mode de vie et de techniques fromagères particulières, la « Fourme d'Ambert » est ainsi l'expression d'une communauté humaine dans un milieu naturel de moyenne montagne.

IV.7. Structure de contrôle

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

12, rue Henri Rol Tanguy

TSA 30003

93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS cedex

TEL : (33) (0)1 73 30 38 00

FAX : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n°882/2004 du 29 avril 2004.

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, de l'industrie et de l'emploi.

Supprimé : La Fourme d'Ambert est traditionnellement produite au lait de vache, la production bovine étant la production agricole dominante de ce terroir. Les vaches laitières sont nourries à base d'herbe, principale ressource de l'aire géographique située en zone de montagne.¶

Les caractéristiques de la Fourme d'Ambert trouvent leur origine dans le système d'exploitation agro-pastoral des monts du Forez, berceau historique de la Fourme d'Ambert. En effet, le format original de la Fourme d'Ambert correspond à une organisation économique et sociale bien particulière du temps des jasseries : les troupeaux de quelques vaches étaient conduits à l'estive à la belle saison, libérant les prés du village qui étaient fanés pour constituer le stock fourrager hivernal. Les soins apportés aux animaux, la fabrication de la Fourme et la garde du troupeau étaient du ressort exclusif des femmes, qui vivaient une partie de l'année à la montagne tandis que les hommes restaient au village pour faire les fenaissances et les moissons. Le format du fromage était ainsi adapté à des troupeaux de petite taille et une main d'œuvre exclusivement féminine. D'autre part, la fabrication du fromage lui confère une certaine aptitude à la conservation, qualité importante à l'époque où les Fourmes produites sur l'estive pendant la période de lactation des vaches constituaient les réserves de lait consommées durant l'hiver.¶

Les caractéristiques du produit reposent également sur la technologie de fabrication. Au départ uniquement fermière, cette demièrè a évolué avec le développement de la production laitière tout en conservant des usages communs à tous les fabricants. La taille des grains de caillé, associée au brassage, va déterminer la cohésion de la pâte et favoriser l'ouverture de cavités, nécessaires au développement du *Penicillium roqueforti* qui donne le persillage du produit. Ce développement est facilité par le piquage, qui crée des cheminées d'aération à l'intérieur du fromage. Ainsi, la pâte présente des ouvertures avec un persillage régulièrement réparti. Le salage en surface au sel sec ou en saumure va contribuer à finaliser l'égouttage du fromage, stabilisant la forme de la Fourme, et contribue à son goût. La texture souple, onctueuse et fondante, obtenue notamment grâce à l'absence de broyage et un égouttage, un salage et un

... [3]

IV.8. Etiquetage

L'étiquetage de la « Fourme d'Ambert » comporte le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage **et le symbole AOP de l'Union européenne**.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, tout qualificatif directement accolé au nom de l'appellation d'origine est interdit, exception faite des marques de fabrique ou de commerce particulières.

Supprimé : L'apposition du logo AOP est obligatoire.¶

IV.9. Exigences nationales

Le tableau des principaux points à contrôler du présent cahier des charges figure ci-après.

Points Principaux à Contrôler de l'appellation d'origine « Fourme d'Ambert »

Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Production de lait		
Localisation de la production de lait	Production de lait effectuée dans les communes de l'aire géographique de l'appellation	Visuel et/ou Documentaire
Nature du lait	Lait de vache	Documentaire
Origine des fourrages de la ration de base des vaches laitières durant toute l'année	Durant toute l'année, la ration de base des vaches laitières est assurée exclusivement par des fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation.	Visuel et/ou Documentaire
Part d'herbe dans l'alimentation	En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 50 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.	Visuel et/ou Documentaire
Consommation et distribution de crucifères	La consommation et la distribution de crucifères sous forme de fourrage en vert sont interdites et ce pour l'ensemble des animaux présents sur l'exploitation.	Visuel et/ou Documentaire
Pâturage des vaches laitières en lactation	En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières en lactation est obligatoire. Sa durée ne peut être inférieure à 150 jours par an.	Visuel et/ou Documentaire

Système d'élevage		L'élevage des vaches laitières en stabulation permanente exclusive pendant la période de pâturage de même que l'élevage hors sol sont interdits.	Visuel et/ou Documentaire
Transformation fromagère			
Localisation de la fabrication des fromages		La fabrication est effectuée dans les communes de l'aire géographique de l'appellation.	Visuel et/ou Documentaire
Nature du lait		Lait de vache	Documentaire
Preuve de l'origine du lait		Comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait ou tout autre document comptable équivalent	Documentaire
Normalisation de la matière protéique		Interdite	Visuel et/ou Documentaire
Préparation du lait en production fermière		La fabrication du fromage s'effectue avec du lait cru et entier non normalisé en protéines et matière grasse.	Visuel et/ou Documentaire et/ou Analytique
Additifs et auxiliaires de fabrication		Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits ou au cours de la fabrication sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.	Documentaire
Caractéristiques de fabrication	Egouttage avant mise en moule	La mise en moule s'effectue après un premier égouttage sur tapis ou système équivalent pour la production fermière.	Visuel
	Egouttage après mise en moule	Egouttage sans pressage par retournements	Documentaire et/ou Visuel

	Piquage	Le piquage destiné à aérer la pâte du fromage pour favoriser le développement du <i>Penicillium roqueforti</i> est réalisé à partir du quatrième jour à compter du jour d'emprésurage.	Documentaire et/ou Visuel
Affinage			
Localisation de l'affinage et de la conservation des fromages jusqu'au 28 ^{ième} jour à compter de la date d'emprésurage		L'affinage et la conservation des fromages sont effectués dans les communes de l'aire géographique de l'appellation.	Visuel et/ou Documentaire
Affinage en cave	Durée minimale	17 jours minimum après le piquage	Visuel et/ou Documentaire
Age du fromage avant bénéfice de l'appellation d'origine		Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine "Fourme d'Ambert" qu'à partir du vingt-huitième jour à compter de la date d'emprésurage.	Visuel et/ou Documentaire
Contrôle produit			
Caractéristiques organoleptiques		Fromage répondant aux critères produit : format, aspect, avis conforme de la commission chargée de l'examen organoleptique.	Mesure et/ou organoleptique
Caractéristiques physico-chimiques	Matière sèche	Minimum de 50g/100g	Analytique
	Gras sur sec	Minimum de 50g/100g	Analytique

ANNEXE

Aire géographique de l'appellation
d'origine « Fourme d'Ambert »

