

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE

« SELLES SUR CHER »

(PROJET DE MODIFICATIONS DU CAHIER DES CHARGES)

CODIFICATION POUR LA GESTION DES MODIFICATIONS :

- *Les ajouts en caractères italiques* proviennent des dispositions du décret produit et de l'éventuel règlement technique d'application.
- Les modifications demandées apparaissent ci-dessous **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~

Avertissement :

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

SOMMAIRE

Codification pour la gestion des modifications :	1
1 Nom du produit :	3
2 Description du produit :	4
3 Délimitation de l'aire géographique:	4
4 Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique :	4
4.1 Identification des opérateurs	4
4.2 Obligations déclaratives	5
4.3 Tenue des registres	5
4.4 Eléments de marquage des produits	6
4.5 Contrôle des produits	6
5 Description de la méthode d'obtention du produit :	6
5.1 Production du lait	6
5.2 Transformation	8
5.3 Affinage	10
6 Eléments justifiant le lien avec l'origine géographique	10
6.1 Spécificité de l'aire géographique	10
6.2 Les spécificités du produit :	11
6.3 Interactions entre aire et spécificités du produit :	12
7 Références concernant la structure de contrôle:	12
8 Eléments spécifique à l'étiquetage:	13
9 Exigences Nationales:	13

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité

Adresse: 51, rue d'Anjou 75008 PARIS

Tél.: (33) (0)1 53 89 80 00

Télécopieur: (33) (0)1 42 25 57 97

Courrier électronique: info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

1. NOM : Syndicat de Défense et de Promotion du Fromage à Appellation d'Origine "Selles-sur-cher"

2. ADRESSE : 2 bis rue de la Pêcherie 41130 Selles sur Cher

Tél.: (33) (0)2.54.97.63.50

Télécopieur: (33) (0)2.54.97.63.50

Courrier électronique: aocsellessurcher@wanadoo.fr

3. COMPOSITION :

Le Conseil d'Administration est formé de cinq collèges avec vingt membres maximum :

Collège des producteurs de lait de chèvre : maximum 4 sièges

Collège des producteurs fermiers : maximum 4 sièges

Collège des affineurs : maximum 4 sièges

Collège des transformateurs : maximum 4 sièges

Collège des producteurs livrant aux affineurs : maximum 4 sièges

4. STATUT JURIDIQUE :

L'ODG Selles sur Cher est une association interprofessionnelle régie par la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 16 août 1901.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 – Fromages

1 NOM DU PRODUIT :

SELLES SUR CHER

2 DESCRIPTION DU PRODUIT :

Le Selles-sur-Cher est un fromage au lait de chèvre entier mis en œuvre à l'état cru, à pâte molle de couleur blanche. Cendré ~~à la poudre de charbon de bois~~ **au charbon végétal**, il présente des moisissures superficielles plus ou moins bleues. Il a la forme d'un disque à bords biseautés, légèrement tronconique d'environ ~~40~~ **9** centimètres de diamètre et 3 centimètres d'épaisseur. *Le poids total de matières sèches ne doit pas être inférieur à 55 grammes. ~~Le Selles sur Cher contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes après complète dessiccation.~~*

Le Selles sur Cher a une texture « fondante » et « onctueuse » avec un mélange de saveurs fraîches de type « caprine », « lactique », et « végétaux ».

3 DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE:

La production du lait, la congélation du caillé, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique.

Cher (18) : Brinay, Cerbois, Chéry, Dampierre-en-Graçay, Genouilly, Graçay, Lazenay, Limeux, Lury-sur-Arnon, Massay, Méreau, Méry-sur-Cher, Nohant-en-Graçay, Preuilly, Quincy, Saint-Georges-sur-la-Prée, Saint-Hilaire-de-Court, Saint-Outrille, Thénieux, Vignoux-sur-Barangeon

Indre (36) : Aize, Anjouin, Bagneux, (Les) Bordes, Buxeuil, Chabris, (La) Champenoise, (La) Chapelle-Saint-Laurian, Diou, Dun-le-Poëlier, Faverolles, Fontenay, Fontguenand, Giroux, Guilly, Issoudun, Langé, Liniez, Lizeray, Luçay-le-Libre, Luçay-le-Mâle, Lye, Menetou-sur-Nahon, Ménétréols-sous-Vatan, Meunet-sur-Vatan, Migny, Orville, Parpeçay, Paudy, Poulaines, Reboursin, Reuilly, Saint-Aoustrille, Saint-Christophe-en-Bazelle, Saint-Florentin, Saint-Georges-sur-Arnon, Saint-Pierre-de-Jards, Saint-Valentin, Sainte-Cécile, Sainte-Lizaigne, Sembleçay, Valençay, Varennes-sur-Fouzon, Vatan, (La) Vernelle, Veuil, Vicq-sur-Nahon, Villentris

Loir-et-Cher (41) : Angé, Billy, Bourré, Candé-sur-Beuvron, (La) Chapelle-Montmartin, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Châtres-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Chitenay, Choussy, Contres, Cormeray, Couddes, Couffy, Cour-Cheverny, Courmemin, Faverolles-sur-Cher, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Gièvres, Gy-en-Sologne, Langon, Lassay-sur-Croisne, Loreux, Maray, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mennetou-sur-Cher, Meusnes, Millançay, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, (Les) Montils, Montrichard, Mur-de-Sologne, Noyers-sur-Cher, Oisly, Ouchamps, Pontlevoy, Pouillé, Pruniers-en-Sologne, Rilly-sur-Loire, Romorantin-Lanthenay, Rougeou, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Julien-sur-Cher, Saint-Loup, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Sassay, Seigy, Selles-sur-Cher, Seul, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Vallières-les-Grandes, Veilleins, Vernou-en-Sologne, Villefranche-sur-Cher, Villeherviers

4 ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE :

4.1 Identification des opérateurs

Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation **fermier ou laitier**, **chaque collecteur** et chaque atelier d'affinage **ou tout autre acteur** remplit une "déclaration ~~d'aptitude~~ **d'identification**" enregistrée par les services de ~~l'I.N.A.O.~~ **l'ODG.** et permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs.

4.2 Obligations déclaratives

4.2.1 Déclaration de non intention de production et déclaration de reprise de production :

Non concerné

4.2.2 Obligations déclaratives liées aux conditions de production :

Non concerné

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

Les opérateurs doivent tenir à la disposition de ~~l'I.N.A.O.~~ **l'organisme de contrôle et de l'ODG** des registres d'entrée et de sortie des fromages ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Chaque année, avant le premier février les producteurs fermiers, les affineurs, et les transformateurs doivent communiquer à l'ODG une déclaration annuelle de production de fromages « Selles sur Cher » de l'année précédente.

4.3 Tenue des registres

4.3.1 Traçabilité :

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

Chaque opérateur doit assurer la traçabilité de l'alimentation fourragère distribuée aux chèvres en quantité et en surface fourragère concernée. Pour l'alimentation fourragère ne provenant pas de l'exploitation, mais de la zone géographique, un document (facture, contrat) doit indiquer la nature, et la quantité de l'aliment ainsi que l'origine parcellaire (identification cadastrale, déclaration PAC).

Producteur de lait :

Les volumes hebdomadaires de lait destinés à la transformation en «Selles sur Cher»

Transformateur :

Les quantités de lait destinées à la transformation en « Selles sur Cher », collectées à chaque tournée et leur provenance

Les quantités de lait transformées en « Selles sur Cher » par jour de fabrication

Le nombre de fromages produits destinés à l'appellation d'origine « Selles sur Cher » par jour de fabrication

Affineur :

Le cas échéant, les quantités et la provenance des fromages achetés en vue de l'affinage, destinés à l'appellation d'origine « Selles sur Cher »

Le nombre de « Selles sur Cher » affinés / conditionnés

4.3.2 Suivi du respect des conditions de productions :

Les opérateurs de l'appellation d'origine « Selles sur Cher » tiennent à la disposition des structures de contrôles les documents nécessaires à la vérification des conditions de productions.

4.4 Eléments de marquage des produits

Pour les produits revendiquant l'Appellation « Selles sur Cher » la traçabilité doit permettre l'identification du producteur sur le colis jusqu'au lieu de vente.

4.5 Contrôle des produits

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.

5 DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

5.1 Production du lait

~~Le lait utilisé pour la fabrication des fromages doit être sain, loyal et marchand et provenir d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose.~~

Les chevrettes de renouvellement des troupeaux sont nées et élevées sur l'aire géographique de production du lait pour le « SELLES SUR CHER ».

Le lait utilisé provient uniquement des troupeaux composés de chèvre de race alpine, Saanen ou issues du croisement de ces deux races.

Le désaisonnement de tout ou partie du troupeau est autorisé.

La surface par chèvre est 1.5 m² en chèvrerie au minimum.

La ration totale des chèvres laitières comporte en moyenne annuelle au minimum 75% d'aliments issus de l'aire géographique.

L'ingestion moyenne d'une chèvre laitière étant de 1100 kg de matière sèche par an, au minimum 825 kg de matière sèche de la ration totale annuelle proviennent donc de l'aire géographique.

La ration totale annuelle d'une chèvre laitière comporte au minimum 550 kg de matière sèche de fourrages grossiers.

La surface fourragère représente une surface minimum égale à 1000 m² par chèvre laitière. Cette surface correspond aux surfaces de l'exploitation et/ou aux surfaces correspondantes pour les fourrages achetés.

Les fourrages autorisés sont :

- Des landes constituées d'espèces spontanées annuelles, vivaces, ou arbustives présentes sur l'aire de production,
- Des prairies naturelles à végétation spontanée,
- Des prairies temporaires ou artificielles à base de : dactyle, brome, fétuque élevée, fétuque des prés, fléole, ray-grass italien, ray-grass italien hybride, ray-grass anglais, et leurs croisements,
- Des fourrages annuels ou dérobées : moha, sorgho fourrager, seigle, fourrager, avoine fourragère, maïs fourrager et méteil,
- Des légumineuses : luzernes, sain foin, trèfle blanc, trèfle violet, trèfle hybride, trèfle incarnat, trèfle des marais, et autres trèfles, vesces, gesce, lotier et leurs croisements.
- Les mélanges de graminées ou de graminées légumineuses
- Paille
- Crucifères, racines et tubercules : colza fourrager, betterave fourragère, chou fourrager, carotte fourragère, topinambour, navet, radis.
- Des céréales immatures

Ces fourrages sont produits sur l'aire géographique définie au chapitre 3

L'utilisation de l'enrubanné est autorisée à condition de ne pas dépasser 350 kgs de matière sèche par an et par chèvre laitière.

Le taux de matière sèche de l'enrubanné doit être supérieur à 50%.

L'utilisation de l'ensilage d'herbe et de maïs est interdite.

Pour les exploitations utilisant de l'ensilage de maïs (à la date d'homologation du cahier des charges), celui-ci est autorisé jusqu'au 31/12/2014

La ration complémentaire, composée d'aliments concentrés (riches en azote et/ou en énergie) et/ou en fourrages déshydratés, représente au maximum 550 kg de matière sèche distribuée par chèvre laitière et par an. Elle est produite, à hauteur de 275 kg au minimum, dans l'aire d'appellation définie au chapitre 3.

La consommation annuelle de concentrés et de déshydratés est au maximum de 550 kg par chèvre laitière et par an.

Les aliments concentrés se présentent exclusivement sous forme de :

1. de matières premières en l'état constituées de :

- Graines de céréales brutes, aplaties ou concassées (seigle, blé, orge, triticale, maïs, avoine, escourgeon, épeautre, sarrasin)

-Graines brutes, aplaties, concassées ou extrudées d'oléo protéagineux (soja, colza, tournesol, pois, vesce, féverole, lupin, lentille, noix trituré dans l'aire d'appellation définie au chapitre 3, lin)

2. d'aliments composés constitués de :

- graines et produits provenant de la transformation des céréales,

- graines et produits provenant de la transformation des oléo protéagineux,
- graines et produits provenant de la transformation des légumineuses,
- produits de la fabrication du sucre : pulpe de betteraves, mélasse liquide,
- tourteaux de tournesol, lin, colza, soja, soja extrudé, arachide
- matières grasses d'origine végétale,
- compléments nutritionnels : minéraux, oligo-éléments, vitamines
- protéines liquides ou solides : issues de la fabrication d'acides aminés ou coproduit de la levurerie
- additifs

Le lactosérum issu de la ferme peut être redistribué aux chèvres.

Produits laitiers: poudre de lait (autorisés pour les jeunes animaux de moins de 6 mois)

Le système alimentaire paille concentrés est interdit.

En cas de pénurie accidentelle de fourrage et/ou de matières premières de la ration complémentaire notamment due à des aléas climatiques, et afin d'assurer le maintien du troupeau, les services de l'INAO peuvent à titre temporaire, autoriser des achats de fourrages ou de matières premières provenant de l'extérieur de l'aire de production défini en point.3.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOP Selles sur Cher.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques, le seuil de contamination maximum toléré doit être conforme à la réglementation en vigueur et il s'entend pour chaque composant.

5.2 Transformation

Le Selles-sur-Cher est obtenu à partir de lait de chèvre *entier cru* additionné d'une faible quantité de présure, principalement par caillé lactique. L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.

Le stockage du lait sur la ferme ne peut excéder 2 jours. La maturation du lait avant l'emprésurage est autorisée.

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

Le temps de caillage est compris entre 18 et 48 heures à une température inférieure à 25°C.

Le tranchage du caillé est autorisé.

L'élimination du sérum est réalisée manuellement ou par pompage par le dessus.

Le moulage est réalisé **manuellement** ~~à la louche~~, avec un caillé pré-égoutté ou non.

Le pré égouttage sur toile est interdit.

Selon les pratiques fromagères (quantité de sérum éliminée, réintégration de caillé de report) le mélange caillé sérum est autorisé avant moulage.

Ce mélange est manuel ou mécanique pour préserver la qualité et l'homogénéité du caillé.

Cette opération peut être réalisée avec un mélangeur ayant une vitesse n'excédant pas 40 tours/min et un temps de 10 minutes maximum.

Le report de la production sous forme de caillé congelé est autorisé **pour une réincorporation à un pourcentage de 50% maximum.**

Le caillé destiné à la congélation ne doit pas contenir plus de 30% d'Extrait Sec.

L'utilisation du caillé congelé est interdite sur la période du 1^{er} avril au 31 juillet de l'année en cours.

La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières et des fromages frais est interdite.

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, **le charbon végétal**, les cultures inoffensives **issues du commerce ou cultivées à partir de la flore originelle du lait (lactosérum, lacto-fermentation...)** de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

L'utilisation de souches pures de ferment est interdite.

Les moules perforés sont de forme tronconique. **Les dimensions intérieures sont les suivantes : diamètre de base et hauteur de 9,3 cm à 9,6 cm avec un angle entre le fond et les bords du moule de 94 à 96 °**

~~Le remplissage manuel des moules est autorisé.~~

Le démoulage intervient 18 à 48 heures après l'opération de moulage.

L'intervalle entre l'emprésurage et le démoulage (correspondant aux opérations de caillage et d'égouttage en moules) est compris entre 44 et 72 heures.

~~Au cours ou après le démoulage, les fromages sont cendrés ou non de cendre végétale et de sel salés et cendrés avec du charbon végétal.~~

Le salage est interdit dans la masse avant moulage. Le salage doit être réalisé en surface avant ou après démoulage.

Le fromage de SELLES SUR CHER fabriqué sur la ferme de production du lait, avec du lait cru de 24 heures maximum après la première traite, sans apport de caillé congelé (conditions considérées ici comme des techniques « traditionnelles » au sens du Décret 2007-678 du 27 avril 2007, dit Décret Fromage) et issu de la production du seul troupeau de la ferme peut utiliser la mention « FERMIER ».

5.3 Affinage

La durée d'affinage est de dix jours au minimum **à compter de l'emprésurage.**

Cet affinage a lieu dans les locaux dont la température est supérieure ou égale à 10°C.

Pour les fromages fabriqués à la ferme et collectés par un affineur, l'affinage du fromage en attente de collecte peut se faire à une température supérieure ou égale à 10°C, la durée d'affinage minimum depuis l'emprésurage sera de dix jours.

Pour les fromages fabriqués à la ferme et collectés par un affineur, le stockage du fromage en attente de collecte peut se faire à une température comprise entre 6 et 10°C, la durée d'affinage minimum depuis l'emprésurage sera de 11 jours.

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

6 ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire géographique

La fabrication de fromage de chèvre dans la région est probablement très ancienne, liée aux systèmes d'exploitation de la Sologne occidentale, région très pauvre.

Les terroirs sableux et argilo-sableux de la Sologne occidentale et de la vallée du Cher ainsi que le climat de cette région imposent des systèmes fourragers particuliers à cette région. **Cette pauvreté agronomique a toutefois permis des productions laitières caprines performantes grâce à un savoir-faire des éleveurs, notamment dans l'adaptation des chèvres au système de production. Pour cela, les éleveurs élèvent l'ensemble des animaux nécessaires au renouvellement du cheptel.**

Cette zone de pénélaines ou plateaux présente une unité sur le plan de la spéculation agricole. **Dans cette zone, alternent des plateaux où des surfaces sont gagnées sur la forêt pour des prairies et des cultures, des bords de rivières, zones alluviales inondables permettant des cultures, et des coteaux non mécanisables utilisés pour la vigne et le pâturage.**

Les terres sont donc peu aptes à la monoculture. Les exploitations sont de faible importance et l'élevage caprin, très anciennement implanté, est une des seules possibilités pour valoriser les superficies fourragères.

Les productions issues de la chèvre constituent un revenu non négligeable, voire, **aujourd'hui**, l'essentiel des ressources de ces exploitations.

Le SELLES SUR CHER est au départ une production domestique réalisée le plus souvent par des femmes, qui adoptent une technologie lactique, avec des temps technologiques souples, davantage compatible avec les autres obligations de la ferme et de la famille.

C'est dans le cellier (pièce attenante à la ferme, en surface et souvent située au Nord) que le fromage est entreposé pour un affinage à température relativement élevée. L'utilisation de cendre (puis de charbon de bois) mélangée à du sel, sécurisera la qualité pendant l'affinage.

Au XIX^{ème} siècle, les ramasseurs de produits de la basse-cour, également appelés coquetiers, passaient régulièrement à la ferme pour collecter les volailles et prirent l'habitude de ramasser en même temps les fromages.

Certains se spécialisèrent dans cette activité en ramassant les fromages en frais afin de les affiner et cendrer avant leur commercialisation.

Le principal centre de collecte et de revente de ces fromages se situant à Selles-sur-Cher en partie grâce à la gare de chemins de fer, ceux-ci furent baptisés par l'usage du nom de la ville.

Ainsi, dans les livres de compte des affineurs de la région, on retrouve l'emploi régulier du mot « Selles » pour désigner ces fromages par opposition au type « carré » désignant la forme pyramidale. **Ce sont les affineurs qui vont normaliser la forme du fromage en imposant des dimensions de moules aux producteurs.**

Les productions issues de la chèvre constituent un revenu non négligeable, voire l'essentiel des

ressources de ces exploitations. **L'AOP SELLES SUR CHER concerne aujourd'hui la quasi-totalité de la production de lait de chèvre de l'aire géographique.**

6.2 Les spécificités du produit :

Les caractéristiques suivantes du SELLES SUR CHER peuvent être directement liées à son aire dans ses dimensions géographiques et humaines :

- **Sa forme : cylindre de 9 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur**
- **Son aspect : cendré et fleuri**
- **Sa texture : fondante et onctueuse**
- **Son goût : frais avec des saveurs de type « caprine », « lactique » et « végétaux »**

Facteurs humains :

Comme le démontre le rapport officiel présenté au Comité National des Appellations d'Origine de fromages à Paris le 26 avril 1973, l'origine et la fixité des caractères du « Selles sur Cher » sont antérieurs à 1887 (attestation sur l'honneur de madame VAILLANT et historique des moules au musée de Sologne de Romorantin).

Le commerce de ce fromage s'est régulièrement développé particulièrement à destination de la région parisienne et de la Belgique où il a acquis une réputation internationale. Des structures ont dû s'établir entre producteurs et consommateurs, afin d'en faciliter le ramassage, l'affinage et la vente. Ainsi sont nés les ramasseurs – affineurs, commerçants très spécialisés tous situés dans la zone d'appellation, et plus particulièrement à Selles-sur-Cher.

Dès 1935, les professionnels locaux se sont intéressés à valoriser cette production, notamment en recherchant le bénéfice d'une appellation « Selles sur Cher ».

Par lettre du 13 décembre 1936, le Président de la Chambre d'Agriculture du Loir-et-Cher saisissait au nom des producteurs, le ministre de l'agriculture d'une demande de reconnaissance en Appellation d'Origine des fromages dit de « Selles sur Cher et de Vendôme ». Cette demande était confirmée par une délibération du conseil municipal de Selles-sur-Cher en date du 28 février 1937, émettant le vœu que les fromages de chèvres de la région de Selles sur Cher soient considérés comme des fromages de fabrication « locale »

Quoi qu'il en soit, à l'époque, ces demandes ne purent aboutir et les années d'hostilité qui suivirent ne permirent pas de reprendre ce dossier.

Durant la période allant de 1950 à 1965, si la production et la commercialisation du fromage de Selles sur Cher connurent des bonheurs divers, il ne fut pas ressenti, massivement, les besoins de se réorganiser, au niveau de la production, aussi bien que de la commercialisation. Toutefois, les négociants affineurs, étaient, eux, regroupés au sein d'une organisation syndicale propre, leur permettant d'appréhender ensemble leurs propres problèmes.

Parallèlement, les producteurs fermiers sentaient de plus en plus le besoin d'une meilleure rentabilisation et rationalisation de leur production, de même que la qualité des produits s'améliorait constamment grâce aux actions ponctuelles, éducatives, ou répressives des services officiels.

Ainsi naquit, le 26 septembre 1970, « le syndicat des éleveurs de chèvres du Loir-et-Cher » sous l'égide de l'Etablissement Départemental de l'Elevage de la Chambre d'Agriculture, puis, plus récemment, le 19 mars 1974, le syndicat des producteurs de lait et de fromages de chèvres de Selles sur Cher sous l'égide de la Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricoles.

Mais, ces associations, à caractères techniques ou revendicatifs ne pouvaient, à elles seules, constituer l'organisation professionnelle représentative (au sens de la loi du 6 mai 1919 et de la loi du 28 novembre 1955 modifiée sur les Appellations d'Origine des fromages), et qualifiée pour entamer une procédure de demande en revendications de l'appellation d'origine Selles sur Cher.

C'est pourquoi le 26 janvier 1972 à l'initiative du syndicat des éleveurs de Loir-et-Cher, était créé le « Syndicat de Défense du Fromage de Selles sur Cher ».

Ce syndicat était à représentation collégiale.

Le C.N.A.O.F., saisi par ce syndicat désignait aussitôt un rapporteur, en la personne de Monsieur COMPAN, chef du service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité à Blois.

Les publications nécessaires étaient effectuées en formes d'annonces légales le 19 décembre 1972 dans la Nouvelle République du Centre Ouest et le 22 décembre 1972 dans les journaux agricoles des 3 départements concernés (Loir-et-Cher, Indre et Cher).

Le rapporteur, après avoir mené son enquête de janvier à avril 1973 déposait un premier rapport au C.N.A.O.F. le 26 avril 1973. Dès lors, une importante étape était franchie.

Entre 1972 et 1975, de nombreuses réunions du syndicat de défense du fromage de Selles sur Cher eurent lieu en mairie de Selles sur Cher. Ces réunions avaient pour but essentiel d'informer les adhérents du déroulement des différentes enquêtes et réunions du C.N.A.O.F. mais également d'instituer déjà les bases réelles « d'un contrôle de qualité », lequel s'est exercé dès 1973 sous l'égide du service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité de Blois et a permis d'aboutir à une qualité plus régulière du fromage de Selles sur Cher.

Le 21 avril 1975 voit la création de l'AOC Selles sur Cher par décret.

6.3 Interactions entre aire et spécificités du produit :

L'alimentation des chèvres, notamment par le foin consommé de façon abondante, constitue le premier facteur de la spécificité du fromage. **Les exigences en matière d'autonomie alimentaire du troupeau provenant de l'aire de production confortent ce lien. Mais il faut également préciser que la flore lactique du milieu environnant qui, sitôt la traite, vaensemencer naturellement le lait et favoriser le développement d'arômes spécifiques du Selles-sur-Cher et constitue ainsi un facteur très important de sa spécificité. Par ailleurs, les performances des éleveurs en sélectionnant des chèvres, d'une part adaptée au milieu et aux conditions d'alimentation, et d'autre part, capables de fournir un lait de bonne qualité fromagère permettra au fromager d'exprimer les particularités portées par l'alimentation et la flore microbienne des laits. Dans ce sens, l'autonomie alimentaire, le respect d'un minimum de fibrosité de la ration, l'élevage des chevrettes sur l'aire géographique sont des gages de maintien de ces savoir-faire.**

La normalisation du format du fromage est le fait des relations avec les affineurs. Le SELLES SUR CHER est, pour un fromage lactique, un fromage de taille relativement importante. Le type de moule traditionnellement utilisé (moule avec fond), le temps de caillage (18 à 48 heures < 25°C) font que c'est un caillé relativement humide qui arrive en affinage.

Si, au départ, le passage dans la cendre facilitait la conservation des fromages dans le cellier puis dans le hâloir, aujourd'hui, le charbon végétal et le sel forment avec la flore de surface de la croûte un complexe qui régule les échanges avec une cave maintenue à température relativement élevée et constante (pendant au moins 10 jours). Cette technique participe à la texture de la pâte et au développement des arômes.

7 REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE:

Organisme certificateur :

Qualisud, Certifications labels contrôles

Adresse : 15 Avenue de Bayonne 40500 ST SEVER

Tél.: (33) (0)05.58.06.15.21

Télécopieur: (33) (0)05.58.75.13.36

Courrier

électronique: qualisud@wanadoo.fr

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

Et :

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.: (33) (0)1 44 87 17 17

Télécopieur: (33) (0)1 44 97 30 37

Courrier électronique: webmestre@dgccrf.finances.gouv.fr

La DGCCRF est un service du Ministère de l'Economie , de l'Industrie et de l'Emploi.

8 ELEMENTS SPECIFIQUE A L'ETIQUETAGE:

Tout Selles sur Cher commercialisé sera obligatoirement étiqueté.

L'étiquetage des fromages doit comporter le nom de l'appellation d'origine « Selles-sur-Cher », le logo INAO lequel comporte le nom de l'Appellation d'Origine Contrôlée inscrit en caractères de dimension au moins égale au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette.

La mention « Fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière est utilisable aussi par les affineurs si la traçabilité mise en place permet l'identification du producteur fermier jusqu'au lieu de vente :

L'affinage en dehors de l'exploitation agricole est autorisé. Dans ce cas, doivent être ajoutés la mention « fabriqué à la ferme », accompagnée du nom et de l'adresse de l'affineur, précédés de la mention « affiné par ».

9 EXIGENCES NATIONALES:

~~Décret relatif à l'AOC SELLES SUR CHER du 29 décembre 1986 (modifié par le Décret du 3 juillet 1989~~

~~Décret concernant les additifs et traitements autorisés pour les AOC du xxxxxx~~

Objectifs / Points clefs	Exigences	Méthode d'évaluation
Point à maîtriser	= Valeurs de référence	Documents associés
Localisation de l'atelier de production et de transformation	Atelier dans la zone d'AOP	Contrôle documentaire
Autonomie alimentaire	75% de la ration totale de la chèvre laitière doit être issus de la zone géographique soit 825 kgs de matière sèche/chèvre laitière/an	Contrôle documentaire
Transformation	Fabrication traditionnelle : caillage entre 18 et 48 h à une température inférieure à 25°C, démoulage entre 18 et 48h	Contrôle documentaire

Dimension des moules	Moule de forme tronconique percée de trous, Diamètre de base 9,3 à 9,6 cm, avec un angle de fond/bord 94 à 96 °	Contrôle documentaire
Cendrage	Charbon végétal	Contrôle documentaire
Affinage	Durée d'affinage minimum 10 jours Température supérieure à 10°C	Contrôle documentaire
Report	Utilisation maximale de 50% de caillé congelé de 30% maximum d'ES	Contrôle documentaire
Contrôle sur le produit	Avis conforme de la commission examen organoleptique	Examen organoleptique