

## **DOCUMENT UNIQUE**

« Cantal » / « Fourme de Cantal »

N° UE: [réservé UE]

**AOP (X)**

**IGP ( )**

### **1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]**

« Cantal » / « Fourme de Cantal »

### **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 « Cantal » / « Fourme de Cantal » est un fromage à croûte sèche dont l'épaisseur s'accroît avec la durée d'affinage, fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte ferme, non cuite, deux fois pressée, avec broyage du caillé entre les deux pressages, salée dans la masse, renfermant au moins 45 pour cent de matière grasse dans l'extrait sec total. L'extrait sec minimum est de 57 % à l'issue de la durée minimum d'affinage du « Cantal » / « Fourme de Cantal », soit 30 jours à compter de la date d'emprésurage.

Le « Cantal » / « Fourme de Cantal » se présente sous la forme caractéristique d'un cylindre régulier, dont les arêtes sont arrondies, sans renflement :

- Soit d'un poids de 35 à 45 kilogrammes, fabriqué dans des moules d'un diamètre de 36 à 42 centimètres (grand format) ;
- Soit d'un poids de 8 à 10 kilogrammes, fabriqués dans des moules d'un diamètre de 20 à 22 centimètres (format réduit).

Les fromages « Cantal » / « Fourme de Cantal » portent la mention jeune, entre-deux ou vieux en fonction de la durée d'affinage et du taux d'extrait sec définis comme suit :

- Jeune : la durée d'affinage est de 30 jours minimum et 60 jours maximum, l'extrait sec de 57 % minimum ;
- Entre-deux : la durée d'affinage est de 90 jours minimum et 210 jours maximum, l'extrait sec de 58 % minimum ;
- Vieux : la durée d'affinage est de 240 jours minimum, l'extrait sec de 60 % minimum.

La durée d'affinage est décomptée à partir du quantième d'emprésurage.

La pâte ferme, de couleur ivoire à jaune foncé, souple pour les fromages les plus jeunes, peut devenir légèrement friable pour les plus affinés.

La croûte sèche est évolutive, d'abord de couleur gris-blanc puis dorée puis brune pouvant être parsemée de boutons ocre à bruns.

Le goût, lactique, pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant.

Le fromage AOP « Cantal » / « Fourme de Cantal » peut être présenté en portions ou râpé. A l'exception des portions individuelles inférieures à 70 grammes, des dés ou du râpé, la présence d'une partie croûtée est obligatoire.

Le mélange de râpés obtenus à partir de « Cantal » / « Fourme de Cantal » portant des mentions d'affinage différentes est interdit.

### **3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

La ration de base du troupeau laitier est constituée exclusivement de fourrages grossiers issus de l'aire géographique, dont l'herbe pâturée et/ou conservée représente 70 % minimum de la matière sèche. Pendant une durée annuelle minimum de 120 jours, le pâturage des vaches en lactation doit couvrir au moins 70 % de la ration de base exprimée en quantité de matière sèche par vache et par jour.

Pour les vaches laitières, l'apport d'aliments complémentaires dont la teneur en matière sèche est supérieure à 85 % ne peut pas excéder 1800 kg bruts par vache laitière et par année civile. Les aliments complémentaires autorisés sont précisés dans une liste positive.

L'ensemble de ces dispositions implique qu'au moins 70 % de l'alimentation des vaches laitières est originaire de l'aire géographique. En effet, certains aliments peuvent ne pas provenir de l'aire géographique du fait du relief, de l'altitude et du climat.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux, les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

### **3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

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

### **3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

### **3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal » doit comporter obligatoirement :

- le nom de l'appellation d'origine ;
- la mention jeune, entre-deux ou vieux ;
- le qualificatif « petit » pour les fromages de format réduit tel que prévu dans le chapitre « Description du produit » ;

Le tout est inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

- les mentions « fabriqué (par)... » et « affiné par... ».

Indépendamment des mentions règlementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant l'appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, la communication, les factures ou papiers de commerce à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- des mentions « affiné à la ferme », « affiné en tunnel », « fabriqué avec du lait issu de vaches de la race Salers » (pour les fromages fabriqués avec du lait à 100 % issu de vaches de la race Salers), « fabriqué (par)... » et « affiné par... », dans des caractères dont les dimensions n'excèdent pas les deux tiers de celles du nom de l'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal » ;
- des mentions d'affinage jeune, entre-deux ou vieux ;
- du qualificatif « petit » sur les fromages « Cantal » / « Fourme de Cantal » de format réduit tel que prévu au point 3.2 ;
- le cas échéant, en cas de découpe, des mentions indiquant l'état physique dans lequel se trouve le fromage ou le traitement mécanique qu'il a subi.

La durée d'affinage peut être précisée en mois dès 120 jours soit le quatrième mois après emprésurage.

#### **4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

L'aire géographique s'étend au territoire des communes ou parties de communes suivantes :

Département de l'Aveyron : Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Théronnels.

Département du Cantal : Toutes les communes à l'exception d'Anterrieux, Chaudes-Aigues, Deux-Verges, Espinasse, Jabrun, Lieutades, Saint-Rémy-de-Chaudes-Aigues, Saint-Urcize, Trinitat (La).

Département de la Corrèze : Auriac, Latronche, Neuvic, Pandrignes (en partie), Rilhac-Xaintrie, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Privat, Soursac.

Département de la Haute-Loire : Ally, Lubilhac.

Département du Puy-de-Dôme : Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourboule (La), Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinhal, Godivelle (La), Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Sayat (en partie), Tauves, Tour-d'Auvergne (La), Valbeleix.

## **5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

L'aire géographique du fromage « Cantal » / « Fourme de Cantal » couvre la majeure partie du département du même nom, ainsi que quelques communes des départements limitrophes du Puy-de-Dôme, de la Corrèze, de l'Aveyron et de la Haute-Loire.

C'est un territoire de moyenne montagne fraîche et humide, marqué par une certaine rudesse. Il présente une altitude minimale de 500 m et/ou des dénivelés importants supérieurs à 15 % et un climat continental largement ouvert aux influences océaniques, avec une pluviométrie importante d'au minimum 700 mm par an. Son cœur est constitué par la zone volcanique des Monts du Cantal, qui culmine à 1858 m au Plomb du Cantal. Sur la périphérie, il s'étend sur le socle hercynien constitué de roches magmatiques et métamorphiques, avec très localement des petits bassins sédimentaires intramontagnards.

La combinaison de la nature des sols, de l'altitude, du relief et du climat explique la vocation herbagère des communes composant l'aire géographique.

Les pratiques d'élevage actuelles tirent parti de cette ressource pour produire le lait destiné à la fabrication du « Cantal » / « Fourme de Cantal ». Ainsi, le pâturage des vaches en lactation est obligatoire sur une partie de l'année et la ration de base du troupeau laitier est constituée exclusivement de fourrages grossiers issus de l'aire géographique, dont l'herbe représente 70 % minimum, avec une limitation de l'apport d'aliments complémentaires.

De nombreuses références historiques établissent la longue histoire du « Cantal » / « Fourme de Cantal », produit identitaire de la communauté historique de la Haute-Auvergne et du département du Cantal. Des auteurs des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles ont témoigné de sa réputation. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la célèbre encyclopédie de Diderot et d'Alembert présente sur des planches gravées la fabrication de ce fromage. Le « Cantal » / « Fourme de Cantal » est reconnu comme appellation d'origine par le jugement du tribunal civil de Saint-Flour du 17 mai 1956, puis comme appellation d'origine contrôlée par décret du 19 février 1980.

Le « Cantal » / « Fourme de Cantal » était initialement un fromage fabriqué à partir du lait de grands troupeaux conduits sur les estives des Monts du Cantal de mai à octobre, dont l'effectif important permettait de produire la quantité de lait nécessaire à la fabrication de ce fromage de grand format grâce aux ressources en herbe abondantes à cette période de l'année. Les fromages étaient fabriqués et stockés dans les « burons », constructions de pierre de forme trapue servant également d'habitation, et descendus dans les vallées à l'automne pour être vendus à des entreprises de négoce sur différents marchés. Ces entreprises se chargeaient de poursuivre leur affinage et de les expédier. De nombreuses archives mentionnent le « Cantal » / « Fourme de Cantal » comme produit d'échange entre les régions viticoles du sud de la France et la Haute-Auvergne. Dès l'origine, la technologie de fabrication mise en œuvre devait donc permettre au produit de se conserver pour rendre possible le transport sur de longues distances et une consommation échelonnée tout au long de l'année, faisant du « Cantal » / « Fourme de Cantal » un fromage de garde.

A partir de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, on a vu s'opérer le passage d'une fabrication en burons à une fabrication en laiterie avec du lait collecté dans plusieurs exploitations, qui a permis de produire du « Cantal » / « Fourme de Cantal » toute l'année et s'est accompagné d'une extension de l'aire géographique sur les périphéries du massif cantalien. La plupart des unités de fabrication apparues à cette période ne disposaient

toutefois pas de la maîtrise technique, des locaux et des capitaux nécessaires à l'affinage des fromages, qu'elles confiaient donc à des acteurs spécialisés.

Ces derniers ont développé un savoir-faire en matière d'affinage, à travers la maîtrise des conditions d'ambiance (caves fraîches et humides) et des soins apportés aux fromages (frottages ou brossages et retournements réguliers), qui leur a toujours permis de commercialiser le « Cantal » / « Fourme de Cantal » à différents stades d'affinage aujourd'hui qualifiés de « jeune », « entre-deux » ou « vieux ».

Les techniques de fabrication actuelles découlent des techniques anciennes empiriquement utilisées par les vachers lors de la fabrication en buron pour maîtriser les paramètres permettant une longue conservation du produit. Ainsi, le pressage du caillé au presse-tome, outil traditionnel, favorise son égouttage et augmente l'extrait sec. La longue maturation de la tome permet son acidification. Le broyage de la tome entre les deux pressages confère au « Cantal » / « Fourme de Cantal » la texture de sa pâte. Le salage dans la masse, en assurant une bonne répartition du sel, prépare l'affinage. Le deuxième pressage donne sa forme au fromage.

Le fromage « Cantal » / « Fourme de Cantal » est un fromage au lait de vache de grand format, à pâte deux fois pressée et salée dans la masse. Le fromage portant la mention « jeune » présente une durée d'affinage de 30 à 60 jours après emprésurage et un extrait sec de 57 % minimum. Les fromages portant les mentions « entre-deux » et « vieux » présentent des durées d'affinage respectivement de 90 à 210 jours et de 240 jours minimum et des extraits secs respectivement de 58 % minimum et 60 % minimum.

La pâte a une texture souple pour les fromages les plus jeunes, qui peut devenir légèrement friable pour les plus affinés. La croûte sèche est évolutive, d'abord de couleur gris-blanc puis dorée puis brune pouvant être parsemée de boutons ocre à bruns. Le goût, lactique, pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant.

La conjonction d'un climat rude et pluvieux et d'un relief accidenté, à l'origine de la vocation herbagère de l'aire géographique, a orienté la production agricole vers l'élevage bovin laitier qui, à travers les pratiques mises en œuvre, valorise au mieux les ressources herbagères de l'aire géographique pour produire le lait destiné à la fabrication du « Cantal » / « Fourme de Cantal ».

La rudesse du climat, les difficultés de circulation liées au relief et au climat hivernal et la production importante de lait ont favorisé l'émergence de savoir-faire partagés dans la fabrication du « Cantal » / « Fourme de Cantal », fromage de garde de grand format bien reconnaissable qui constituait une réserve de nourriture toujours disponible et un produit de négoce apte au transport sur de longues distances.

Les techniques de fabrication mises en œuvre aujourd'hui (double pressage, longue acidification, salage dans la masse) sont issues des savoir-faire particuliers et traditionnels qui permettent de proposer ce fromage à différents stades d'affinage et de le conserver sur de longues périodes, grâce à un extrait sec élevé.

Les caractéristiques spécifiques du « Cantal » / « Fourme de Cantal », en particulier sa croûte, la texture de sa pâte et son goût, se développent au cours de l'affinage, grâce aux conditions d'ambiance et aux soins particuliers apportés par l'affineur.

---

## **Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)