

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires*

«Picodon »

N° CE:

IGP () AOP (X)

1. DÉNOMINATION

«Picodon »

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 fromage bénéficiant de l'appellation d'origine "Picodon" est un fromage en forme de petit palet à bords arrondis.

C'est un fromage à pâte molle, non pressée, obtenu par coagulation lactique du lait de chèvre entier cru, non standardisé et non homogénéisé avec addition d'une faible quantité de présure, renfermant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100g de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 40 grammes pour 100 grammes de fromage.

Lorsque le Picodon est non-lavé, il est commercialisé à partir de 12 jours suivant l'emprésurage. A la sortie de la phase d'affinage, il présente les caractéristiques suivantes : diamètre : 5 à 7cm, hauteur : 1,8 à 2,5cm, poids minimal : 60g.

La croûte est fine avec une couverture peu épaisse de moisissures uniformes ou tachetées, blanches, ivoire, bleues, grises ou marron selon le stade d'affinage.

L'aspect de la coupe est franc, la pâte est blanche ou jaune. En bouche, la texture est homogène, souple et fine, quand le Picodon est jeune, pouvant être cassante après un affinage prolongé.

Lorsque le Picodon subit un affinage particulier, caractérisé par des phases de confinement et de lavage, il est qualifié de «affiné lavé» ou de «affiné méthode Dieulefit». Le fromage obtenu se caractérise ainsi à la sortie de l'atelier d'affinage : diamètre : 4,5 à 6cm, hauteur : 1,3 à 2,5cm, poids minimal : 45g.

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

La surface est blanche, ivoire, grise ou crème claire avec quelques traces colorées. L'aspect de la pâte à la coupe est marbré. En bouche, la texture est homogène, fine et souple. La commercialisation du Picodon « affiné lavé » ou « affiné méthode Dieulefit » ne peut intervenir que 30 jours minimum après emprésurage.

Quelle que soit la méthode d'affinage, le goût est franc, caprique avec des notes de noisette, de légères notes de champignon et parfois du piquant, sans trop de salinité ni d'acidité. Lorsque le Picodon est « affiné lavé » ou « affiné méthode Dieulefit », il peut en outre présenter des arômes fermentaires en bouche.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Lait de chèvre entier cru, non standardisé et non homogénéisé.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Fourrages :

La base de l'alimentation du troupeau est constituée de fourrages, pâturés ou apportés aux animaux. Ces fourrages proviennent à 100% de l'aire géographique.

L'alimentation du troupeau est exempte toute l'année de tout produit d'ensilage ou d'autres aliments fermentés.

Les fourrages sont constitués de :

- Tous les végétaux prélevés par les chèvres sur les prairies, les parcours, les landes et les sous-bois, composés d'espèces spontanées annuelles ou pérennes, arborées, arbustives ou herbacées.
- Les flores des prairies temporaires ou permanentes,
- Les cultures fourragères annuelles,
- Les fruits frais, les racines et les tubercules non transformés.

La ration fourragère annuelle du troupeau est constituée d'au moins 12 espèces de plantes.

Les surfaces fourragères destinées au troupeau sont composées d'au moins 30% de parcours et/ou de prairies permanentes et/ou de couverts végétaux composés de 3 espèces au minimum.

Aliments complémentaires :

Les graines de céréales distribuées sous forme brute (éventuellement aplaties, concassées ou germées), proviennent à 100% de l'aire géographique.

Sont interdits les aliments qui peuvent influencer défavorablement sur l'odeur, le goût du lait, ou qui présentent des risques de contamination bactériologique.

Les aliments complémentaires ne peuvent dépasser 390 kg par chèvre laitière et par an. Au sein de ces aliments, les fourrages déshydratés représentent au maximum 150 kg par chèvre et par an.

Les aliments complémentaires sont constitués :

- De graines de céréales sous toutes leurs formes,
- De graines brutes, aplaties, germées ou concassées ou extrudées d'oléoprotéagineux,
- De produits dérivés provenant de la transformation des céréales.

- De produits dérivés provenant de la transformation des oléo-protéagineux, par traitements de tannage physiques aux huiles essentielles et extrait de plantes : tourteaux et huiles de soja, pois, féverole, lupin, lin, colza, tournesol, vesces.
- De produits de la fabrication du sucre : pulpe déshydratée de betteraves, mélasse liquide de canne à sucre ou de betterave.
- De fourrages déshydratés : luzerne et maïs plante entière.
- De fruits transformés.
- De compléments nutritionnels, minéraux.

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

Les étapes allant de la production du lait jusqu'à l'affinage des fromages sont réalisées dans l'aire géographique.

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

Aucune règle spécifique.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque unité de vente au consommateur est commercialisée munie d'un étiquetage comportant :

- une partie commune à l'ensemble des opérateurs où figurent :
 - o 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.
 - o la mention 'affiné lavé' ou 'affiné méthode Dieulefit' quand les dispositions prévues sur l'utilisation de ces mentions sont appliquées.
- une partie personnalisée propre à chaque opérateur, qui comporte aussi en outre le symbole « AOP » de l'Union Européenne.

La taille des caractères du nom du fabricant et / ou de l'affineur est au moins aussi grande que celle de l'identifiant du conditionneur.

La partie commune de l'étiquette et, le cas échéant, du panonceau, répond à la charte graphique définie en annexe du cahier des charges.

Dans le cas de vente directe assurée par le producteur ou toute personne directement placée sous sa responsabilité, à la ferme ou sur les marchés, l'étiquetage de chaque unité de vente n'est pas obligatoire, seul un panonceau doit mentionner les éléments susvisés. Néanmoins, une étiquette portant ces informations doit être distribuée à chaque vente.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des mentions précitées ou prévues par la réglementation générale, des marques de commerce ou de fabrique particulières.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Le Picodon est un fromage produit sur les collines qui dominent les deux rives de la moyenne vallée du Rhône. L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ardèche : toutes les communes.
- Département de la Drôme : toutes les communes.
- Département du Gard : canton de Barjac : toutes les communes.
- Département de Vaucluse : canton de Valréas : toutes les communes.

5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1) Spécificités de l'aire :

Facteurs naturels.

L'aire géographique de l'Appellation d'Origine « Picodon » se ~~La zone~~ présente sous la forme d'un triangle dont le sommet est situé sur l'axe du Rhône à 80 kms environ au sud de Lyon. La base de ce triangle est concrétisée au sud-est ~~ouest~~ par le vignoble des Côtes du Rhône dans le département du Vaucluse et au ~~sud-ouest est~~ par la Vallée du Rhône dans sa partie gardoise.

Les départements de la Drôme et de l'Ardèche, qui forment l'essentiel de cette aire géographique, sont constitués en grande partie de collines et montagnes sèches, qui dominent les deux rives de la moyenne vallée du Rhône et qui sont le territoire d'élection de l'élevage caprin.

Les conditions naturelles régnant sur ces secteurs de pentes plus ou moins fortes, quelquefois aménagés en terrasses (eau rare, absence de terrains plats, parcellaire morcelé, sols pauvres, climat relativement sec et venté) ont favorisé le maintien de la polyculture.

L'aire géographique est considérée comme une zone de transition du point de vue climatique, entre le climat méditerranéen au sud, le climat semi-continentale de type lyonnais au nord et le climat montagnard dans les parties est et ouest.

La latitude (l'aire géographique se situe au niveau du 45^{ème} parallèle) revêt une importance particulière en matérialisant un changement climatique progressif dans la végétation spontanée comme dans les cultures. L'altitude joue aussi un rôle important : le massif du Vercors et les hauts plateaux ardéchois sont plus arrosés.

L'aire géographique est donc caractérisée par une forte autonomie fourragère et par une importante diversité floristique des prairies. Les ligneux (genêts, callune, bruyère...) sont en outre bien représentés dans les parcours utilisés par les chèvres.

Facteurs humains

Dès 1600, Olivier de Serres, établi dans le Bas Vivarais, décrit le rôle important joué par les chèvres dans cette région, dans son 'Théâtre de l'agriculture et ménage des champs'. Pendant très longtemps, la Drôme et l'Ardèche ont été parmi les

premiers départements caprins de France (dès 1866, ils étaient respectivement au 1^{er} et 3^{ème} rang).

Le « Picodon » était, à l'origine, dans les exploitations de Drôme et d'Ardèche, élaboré par les femmes, qui s'occupaient en outre des productions de la basse cour. Il était alors presque exclusivement réservé à la consommation familiale.

En raison du tarissement de la production laitière de la chèvre en automne et hiver, la production du fromage était auparavant la seule façon de conserver les excédents de lait de la période de forte lactation du printemps et de l'été. Cet étalement de la consommation du fromage pendant les mois d'hiver imposait des degrés d'affinage divers du « Picodon ».

Il pouvait être consommé très peu affiné, à peine sec, on le dénommait « Picodon » et on peut penser qu'il est à l'origine du « Picodon » avec un affinage court.

Par contre, pendant la période d'hiver, les « Picodons » produits en excédent étaient conservés dans des jarres en terre. Tous les quinze jours, le fromage était extrait de son pot, et lavé. Cette méthode permettait une longue conservation du fromage qui recueillait alors des parfums et un goût caractéristiques.

On reconnaît là une variante des techniques d'affinage « affiné lavé » ou « affiné méthode de Dieulefit », ce deuxième nom étant utilisé traditionnellement à l'est du Rhône et au sud de la rivière Drôme, là où la siccité de l'air permet de réaliser un séchage naturel, propice au développement des flores de surface autochtones.

Du fait de ses spécificités, le « Picodon » a connu une notoriété précoce dès le XIX^{ème} siècle en Drôme et Ardèche, que ce soit sous sa forme classique ou « affiné lavé », « affiné méthode Dieulefit ». Ceci s'est traduit plus récemment par une reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée par décret du 25 juillet 1983.

Aujourd'hui encore le « Picodon » est un fromage produit selon des savoir-faire spécifiques, hérités de cette origine fermière.

Parmi les races de chèvres autorisées figurent des races locales (Massif-Central, Provençale, Rove), qui sont encore bien implantées dans la Drôme et l'Ardèche. La base de l'alimentation du troupeau est constituée de fourrage provenant exclusivement de l'aire géographique. Ces fourrages doivent présenter une bonne variété floristique. Dès que les conditions climatiques le permettent, les animaux sont sortis en pâturage, en parcours ou au minimum sur une aire d'exercice. Les aliments distribués en complément aux fourrages sont limités en quantité, afin d'encourager la consommation de fourrages.

Conformément à la tradition, le lait utilisé est du lait de chèvre cru, entier, non standardisé.

Le caillé, obtenu par coagulation lactique du lait de chèvre entier avec addition d'une faible quantité de présure, est moulé sans pré-égouttage, manuellement, de manière à ne pas briser le caillé.

Un retournement minimum doit intervenir au cours de la phase d'égouttage. Le salage est effectué sur les deux faces, exclusivement au sel sec.

A l'issue du démoulage et de l'éventuel ressuyage, le fromage subit une phase de séchage suivie d'une phase d'affinage qui peut être entrecoupée de périodes de séchage, de lavage et de confinement.

Les fromages n'ont droit à l'appellation d'origine protégée « Picodon » qu'au minimum 12 jours après l'emprésurage dès lors que la surface du fromage n'est plus humide au contact des doigts et que les flores de surfaces sont implantées.

Lorsqu'à l'issue du séchage et d'une phase de confinement pendant quinze jours minimum aboutissant au bleuissement du fromage, le Picodon subit une ou plusieurs phases de lavage et de confinement, il est qualifié de « affiné lavé » ou, de « affiné méthode Dieulefit ».

5.2. Spécificité du produit

Le « Picodon » se caractérise par :

- sa forme de petit palet d'au moins 60 grammes, ou 45 grammes pour les «Picodons» «affiné lavés» ou «affinés méthode Dieulefit»,
- la texture de sa pâte, homogène et fine en bouche, souple à cassante suivant l'affinage,
- son goût franc, caprique avec des notes de noisette, de légères notes de champignon et parfois des notes de piquant ou de fermenté, sans trop de salinité ni d'acidité.

La surface des fromages peut être couverte d'une fine couche de moisissures de couleur uniforme ou tachetée ou bien être de teinte blanche ou ivoire ou grise ou crème clair si ceux-ci sont 'affinés lavés' ou 'affinés méthode Dieulefit'.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le bassin d'origine du Picodon est une région pauvre composée de collines et montagnes sèches, aux caractéristiques géologiques et climatiques n'ayant permis pour seul élevage que celui de la chèvre. Cette production fromagère s'est maintenue sur ce territoire en lui permettant une valorisation indispensable. Les chèvres, en effet, utilisent généralement les zones naturelles les plus difficiles (terrains plus secs, pentus...), délaissées par les vaches et les cultures intensives.

Le statut de production d'appoint de l'élevage caprin, avec une faible production de lait par exploitation, et l'importance d'un bon séchage pour ce fromage à pâte non pressée et à caractère lactique, expliquent la petite taille des Picodons.

Les conditions de production sont définies de façon à préserver les spécificités du terroir et à permettre leur expression dans le produit.

Les chèvres produisant le lait destiné à la production de « Picodon » sont alimentées à partir de fourrages issus de l'aire géographique. Le système d'alimentation et de conduite du troupeau encourage la production locale des aliments, la consommation importante de fourrages caractérisés par une diversité floristique, la pratique du pâturage et la sortie des animaux. Ces pratiques favorisent l'influence des conditions naturelles locales sur la flore du lait et donc sur la flore et les caractéristiques des fromages. Ceci est encore accentué par l'utilisation exclusive de lait cru entier.

La flore de surface des fromages, qui est fine, est ainsi très diversifiée et le goût des fromages est franc, caprique avec des notes de noisette, de légères notes de champignon et parfois des notes de piquant.

Le caractère lactique du procédé de transformation, avec un moulage respectant la structure du caillé, permet d'obtenir la texture homogène et fine de la pâte du « Picodon ». Le retournement après moulage et le salage au sel sec sur les deux faces contribuent en outre à une bonne répartition du sel. Ces techniques de

transformation, alliées aux importantes phases de séchage puis d'affinage, qui contribuent à l'implantation de la flore de surface et au développement des arômes, conduisent à l'obtention d'un fromage à pâte fine et homogène en bouche, avec une bonne richesse aromatique.

D'abord souple en bouche, la texture de la pâte devient cassante après un affinage prolongé, ce qui n'est pas rare localement. Un affinage particulier alternant des phases de confinement et de lavage confère en outre au Picodon « affiné lavé » ou « affiné méthode Dieulefit » sa texture et ses arômes caractéristiques.

Ces éléments font du Picodon un fromage fortement lié à son origine géographique, qui bénéficie d'une notoriété régionale importante. Celle-ci s'est traduite tout d'abord sous forme orale, notamment à travers des chansons provençales, puis à partir du XIX^{ème} siècle sous forme écrite, que ce soit à travers des dictionnaires, des correspondances, des ouvrages historiques ou gastronomiques ...

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006*]

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.