

DOCUMENT UNIQUE

«POULIGNY-SAINT-PIERRE»

N° UE: [réservé UE]

AOP (X)

IGP ()

1. DENOMINATION DE L'AOP

«POULIGNY-SAINT-PIERRE»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1-3 – Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Pouligny-Saint-Pierre » est un fromage élaboré exclusivement à partir de lait de chèvre entier et cru, ayant la forme d'un tronc de pyramide élancé aux arêtes régulières, **à base carrée**. Il est obtenu à partir d'un caillé lactique par coagulation lente et égouttage spontané. Il présente une pâte molle, légèrement salée.

En aspect extérieur, il présente des moisissures superficielles, Sa croûte est vermiculée, de couleur blanc-ivoire à l'aspect marbré mais peut également être légèrement bleutée.

Il est ferme à la coupe. Celle-ci est d'un aspect franc, homogène et lisse, de couleur blanche, pouvant prendre des nuances ivoire. La texture est crémeuse et fondante.

Le goût est équilibré, sans excès de salinité ni d'acidité. Il présente des notes aromatiques dominées par un caractère lacté, fermenté, avec des notes de types « caprines », « champignon » et « noisette ».

Il se présente sous deux formes :

- le « Pouligny-Saint-Pierre » dont le poids à l'issue de la période minimale d'affinage est d'au moins 250 grammes et dont l'extrait sec total est au minimum de 90 grammes ;
- le petit « Pouligny-Saint-Pierre » dont le poids à l'issue de la période minimale d'affinage est d'au moins 150 grammes et dont l'extrait sec total est compris entre 55 et 85 grammes.

La teneur minimale en matière grasse est de 45 pour cent sur la matière sèche.

Le « Pouligny-Saint-Pierre » est sorti du hâloir au plus tôt le 10^{ième} jour à partir de l'emprésurage et est mis en vente au plus tôt le 11^{ième} jour à partir de l'emprésurage.

Le petit « Pouligny-Saint-Pierre » est sorti du hâloir au plus tôt le 9^{ième} jour à partir de l'emprésurage et est mis en vente au plus tôt le 10^{ième} jour à partir de l'emprésurage.

Les fromages sont présentés et commercialisés à la pièce au consommateur final.

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

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit, au moins ~~80~~ 75% ~~des fourrages et des aliments complémentaires de la matière sèche de la ration alimentaire totale annuelle des chèvres laitières~~ sont produits dans l'aire géographique. ~~En effet l'aire géographique ne dispose pas des ressources agricoles suffisantes pour assurer l'intégralité de l'alimentation des troupeaux caprins.~~

La ration totale annuelle d'une chèvre laitière est composée de ~~60%~~ **660 kg minimum en matière sèche** de fourrages qui peuvent être pâturés, distribués en vert, sous forme de foin, sous forme déshydratée (~~pour la luzerne uniquement, sa distribution étant limitée à 132 kg de matière sèche par an~~), ou sous forme d'herbe enrubannée à raison de 1kg de matière sèche maximum par chèvre laitière et par jour, à condition que celle-ci contienne au moins 60% de matière sèche et soit issue d'une première coupe des surfaces fourragères ~~de l'exploitation~~. Les fourrages autorisés sont répertoriés dans une liste positive.

L'ensilage d'herbe ou de maïs sont interdits dans l'alimentation de la chèvre laitière.

Les aliments complémentaires représentent au maximum 40% de l'alimentation de la chèvre laitière, soit au maximum 440 kg de matière sèche annuelle par chèvre laitière.

Les aliments complémentaires produits dans l'aire géographique représentent au minimum ~~20~~ 15% de la ration annuelle d'une chèvre laitière, soit ~~220—165~~ kg au minimum de matière sèche.

Les aliments complémentaires autorisés sont répertoriés dans une liste positive.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation de la chèvre laitière, les végétaux, les coproduits 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 protégée « Pouligny-Saint-Pierre ».

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

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

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

Néant

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

L'étiquetage des fromages comporte le nom de l'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre » inscrit en caractère gras de dimension au moins égale aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage. **En outre, l'étiquetage peut comporter le nom de l'appellation d'origine accompagné du**

terme « petit », pour le fromage de format défini au point 2.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages **et du terme susvisé**, l'emploi de tout autre qualificatif ou mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

L'apposition du symbole AOP de l'Union Européenne est obligatoire.

Les étiquettes sont rouges pour le « Pouligny-Saint-Pierre » laitier et petit « Pouligny-Saint-Pierre » laitier.

Les étiquettes sont vertes pour le « Pouligny-Saint-Pierre » fermier et petit « Pouligny-Saint-Pierre » fermier.

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

La production du lait, la fabrication et l'affinage doivent être effectués dans l'aire géographique composée des cantons suivants du département de l'Indre (36) :

Bélâbre (communes de Mauvières, Saint-Hilaire-sur-Bénaize), Le Blanc, Mézières-en-Brenne (communes d'Azay-le-Ferron), Tournon-Saint-Martin.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Facteurs naturels :

~~Le bourg de Pouligny Saint Pierre ayant donné son nom à ce fromage, situé à 6 km du Blanc, appartient à une région très originale, constituée de plateaux argilo-calcaires du jurassique, limitée au nord par les zones humides de la Brenne, et au sud-ouest par la vallée de la Creuse. La commune, constituée de nombreux petits villages, s'étend de la vallée de la Creuse au sud jusqu'à la commune de Lureuil au nord.~~

~~Du point de vue géologique, les sols sont plutôt pauvres avec quelques bosquets et quelques murs de pierres calcaires, témoins de zones culturelles anciennes. Il s'agit d'un amalgame assez harmonieux où alternent des bois, des terres incultes et des paysages similaires à la Champagne berrichonne.~~

~~C'est une zone au microclimat très particulier, plus chaud et sec que celui des secteurs environnants.~~

~~Le climat original, le sous-sol et le sol définissent une flore particulière : cerisiers, landes, espèces odorantes, épineux et chênes, sainfoin, luzerne,....~~

~~L'appellation d'origine « Pouligny Saint Pierre » est en zone de plaine.~~

~~Les prairies sont des :~~

~~-prairies naturelles de plus 5 ans,~~

~~-prairies cultivées de moins de 5 ans à base de graminées et de légumineuses semées soit en culture pure, soit en mélange.~~

~~Bien que ne comportant que 22 communes, l'aire d'appellation du « Pouligny Saint Pierre » présente un dégradé important au niveau de la productivité des prairies car les sols offrent des potentiels agronomiques très différents.~~

~~Les sols de bordures de Brenne sont limono sableux sur argile imperméable et grès peu profond. Ce sont principalement des prairies naturelles avec une pousse de l'herbe tardive.~~

~~Les sols des vallées de la Creuse, de l'Anglin et de la Claise sont sableux, séchant dès le mois de juin. La pousse de l'herbe y est nulle pendant l'été et de faible quantité quand l'automne est pluvieux. Ce sont principalement des prairies cultivées à base de graminées et de légumineuses.~~

~~Les autres sols rencontrés sur l'aire géographique sont :~~

~~-limono argileux avec un taux d'argile d'environ 20 à 25 %. Ils sont légèrement battants et sont essentiellement exploités en prairies à base de graminées et de légumineuses.~~

~~-argileux avec un taux d'argile de plus de 30 % avec une bonne réserve hydrique. Ce sont des sols à bon potentiel herbager Les prairies sont cultivées et semées en graminées ou en légumineuses, soit en culture pure, soit en mélange.~~

Facteurs humains :

~~Il y a près de deux siècles, chaque fermier fabriquait quelques fromages pour la consommation familiale. Ce fromage constituait le dernier bien des personnes qui ne pouvaient offrir à leur troupeau de chèvres que l'herbe maigre des bords de route ou les friches incultes. Les exploitations laitières y étaient de très petites tailles. Considéré comme le met du pauvre, le fromage était consommé sur place.~~

~~Les ouvrages historiques consultés signalent que les fermières de « Pouligny Saint Pierre » portaient également des fromages au marché du Blanc dans des faisselles de paille de seigle et de bois, rangés dans des paniers en bois.~~

~~Il y a une quarantaine d'année, un groupe de producteurs réunis au sein du syndicat des producteurs de « Pouligny Saint Pierre » et avec l'appui d'un affineur local ont émis l'idée de démarquer ce fromage de chèvre des autres fromages. Appuyés par les services de l'État et de la profession, ils ont mis en place le premier cahier des charges du « Pouligny Saint Pierre » qui a été reconnu en Appellation d'origine contrôlée en 1972. C'est la première AOC caprine en France.~~

5.1. 6.2. Spécificités du produit

~~Avant que n'apparaissent les premières faisselles en fer étamé, au 18^{ème} siècle, les fermiers de la région de « Pouligny-Saint-Pierre » utilisaient des faisselles en bois et en paille pour préparer, à partir de leur lait de chèvre, un fromage de forme caractéristique.~~

~~Dès l'origine, le Pouligny-Saint-Pierre se distingue des autres fromages de chèvre produits en France qui ont une forme plus ou moins cylindrique.~~

~~Le fromage, en raison de la finesse de sa structure et de son goût, est considéré comme une spécialité berrichonne de qualité connue de tous les fins gourmets.~~

~~La médaille d'argent obtenue à Paris en 1901 lors de l'exposition universelle, constitue une référence pour la renommée du fromage.~~

~~L'extension importante du cheptel caprin dans la région de Pouligny-Saint-Pierre est liée au succès commercial du fromage.~~

5.2.6.3. Lien causal

~~La production du « Pouligny-Saint-Pierre » dans cette région du sud-ouest du département de l'Indre remonte à plusieurs siècles.~~

~~Les conditions de production sont définies de façon à préserver les spécificités du terroir et à permettre leur expression dans le produit. L'alimentation de base du troupeau provient de la zone délimitée.~~

~~Ce fromage de chèvre de type familial au départ était produit sur quelques communes autour de Pouligny-Saint-Pierre sur des sols de faible valeur agronomique. Les historiens considèrent que la nature des terrains (sous-sol à réaction basique à fort pourcentage d'argile et de sable) explique largement qu'à une certaine époque les habitants se sont livrés à l'élevage des chèvres (« la vache du pauvre »), animal rustique et peu exigeant, pour subvenir à leur besoins.~~

~~Cet élevage de chèvre a pendant très longtemps attiré les foudres des autorités locales soucieuses de préserver les pousses d'arbres. Il a été aussi longtemps ignoré par les autorités agricoles départementales puisque les archives statistiques ne font apparaître cet élevage qu'au cours du 20^{ème} siècle.~~

~~Longtemps ignoré et décrié, cet élevage de chèvre a produit un fromage de consommation d'abord familial, puis sur les marchés locaux comme le marché du Blanc. Mais au fur et à mesure de sa reconnaissance comme étant un fromage de qualité, il a conquis les grands centres de consommation comme Paris, Lyon, Limoges, Blois, et Châteauroux. La production s'est organisée : les élevages ont grandi en taille, la collecte s'est organisée autour des affineurs qui ont développé un savoir-faire en matière d'affinage ayant conduit à l'élaboration d'un fromage réputé pour sa finesse.~~

~~La forme pyramidale du « Pouligny-Saint-Pierre » serait à l'origine due à une volonté de distinction de la part des habitants de Pouligny-Saint-Pierre qui ont copié la forme du clocher de l'église du village par amour du terroir.~~

5.1. Spécificités de l'aire géographique

Facteurs naturels :

L'aire géographique, située à l'ouest du département de l'Indre, autour du village de Pouligny-Saint Pierre, est entièrement incluse dans le Parc naturel Régional de la Brenne. C'est une région très originale, constituée de plateaux argilo-calcaires du jurassique, limitée au nord par les zones humides de la Brenne et au sud-ouest par la vallée de la Creuse, et qui présente un microclimat plus chaud et sec que celui des secteurs environnants.

Le climat original, le sous-sol et le sol définissent une flore particulière : cerisiers, landes, espèces odorantes, épineux et chênes, sainfoin, luzerne,....

Les sols limono-sableux de la Brenne supportent des prairies naturelles avec une pousse de l'herbe tardive tandis que les sols de vallée de la Creuse, sableux, séchant l'été, permettent la culture de prairies à base de graminées et de légumineuses.

L'ensemble des facteurs naturels explique qu'à une certaine époque les habitants de cette région se soient livrés à l'élevage de chèvres, (« la vache du pauvre »), animal rustique et peu exigeant.

Facteurs humains :

A l'origine, les exploitations laitières étant de très petite taille, chaque fermier fabriquait quelques fromages pour sa consommation personnelle. Des collecteurs affineurs se sont progressivement mis à ramasser les fromages pour les faire sécher et alimenter les différents marchés de Paris, Limoges, Châteauroux, Blois et Lyon.

La production s'est ensuite structurée : les élevages se sont agrandis et la collecte de fromages élaborés au lait cru et sur la base d'un caillé à dominante lactique s'est organisée autour des affineurs qui ont élaboré un savoir-faire en matière d'affinage permettant particulièrement la maîtrise du développement de la flore de surface dans des conditions de température, d'hygrométrie et de durée définies.

Le « Pouligny-Saint-Pierre », reconnu en Appellation d'origine contrôlée en 1972, est la première AOC caprine en France.

5.2. Spécificités du produit

Le Pouligny-Saint-Pierre est un fromage élaboré à partir de lait de chèvre entier et cru, ayant la forme d'un tronc de pyramide élancée aux arêtes régulières.

Sa croûte est vermiculée, de couleur blanc-ivoire à aspect marbré mais peut être également légèrement bleutée

Le goût est équilibré, sans excès de salinité ni d'acidité.

La texture est crémeuse et fondante.

5.3. Lien causal

Le climat et la géologie expliquent l'existence dans ce secteur de la Brenne de terrains agricoles asséchants en période estivale sur lesquels la seule valorisation possible a longtemps été la production fourragère qui constitue encore aujourd'hui la base de la ration alimentaire des chèvres dont le lait sert à la fabrication du « Pouligny-Saint-Pierre ».

En valorisant au mieux les différents types de sols de l'aire rencontrés dans l'aire géographique, les producteurs de la Brenne ont su élaborer un fromage au lait de chèvre original, d'abord destiné à une consommation familiale. Les contraintes de cette fabrication à la ferme expliquent la mise en œuvre d'un lait cru et entier et l'utilisation d'une technologie lactique.

La forme pyramidale du fromage serait à l'origine inspirée par la forme du clocher de l'église de Pouligny-Saint-Pierre. L'utilisation d'un moule pyramidal pointu donne au fromage sa forme spécifique, mais aussi sa texture caractéristique. En effet, le moulage d'un caillé lactique dans ce moule traditionnel associé à un égouttage spontané et lent permet d'obtenir une texture fondante et crémeuse caractéristique. Cette texture, ainsi que les qualités gustatives équilibrées du fromage, sont révélées grâce à un affinage d'au moins 10 jours, favorisant le développement d'une couverture vermiculée de couleur blanc-ivoire.

Référence à la publication du cahier des charges

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