

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

“Rigotte de Condrieu”

N° CE: [réservé CE]

IGP AOP

1. **DENOMINATION DE L'AOP** : Rigotte de Condrieu
2. **ETAT 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**

La « Rigotte de Condrieu » est un petit fromage fabriqué à partir de lait de chèvre cru, entier, non standardisé. Il est obtenu à partir d'un caillé de type lactique. C'est un fromage à pâte molle, non pressée.

Au terme de la période minimale d'affinage (8 jours à compter du jour du démoulage), il se présente sous la forme d'un petit palet circulaire, de 4,2 à 5 cm de diamètre, de 1,9 à 2,4 cm de hauteur. Son poids à un stade prolongé d'affinage ne peut être inférieur à 30 grammes.

Il présente une flore de surface composée de moisissures de couleur ivoire, blanches ou bleues. C'est un fromage à pâte blanche à ivoire, ferme et lisse. Il renferme au moins 40 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne peut être inférieure à 40 g pour 100 g de fromage.

A la dégustation, les arômes développés sont de type noisette, sous-bois, petit lait et la saveur est moyennement salée.

3.3. **Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Lait de chèvres de race Alpine ou Saanen, de la population locale «chèvres du Massif Central», ou issues du croisement de ces races, cru, entier, non standardisé, produit sur l'aire géographique.

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

La ration de base annuelle des chèvres est constituée essentiellement de fourrages grossiers issus de l'aire géographique.

Les fourrages grossiers sont constitués de l'herbe fraîche, du foin sec, issus de prairies permanentes ou temporaires, et plus généralement des végétaux consommés sur les parcours, de luzerne déshydratée dont le taux protéique est inférieur à 20% et d'autres cultures fourragères non fermentées qui n'induisent pas de mauvais goûts dans le lait : les céréales immatures, les protéagineux, les oléagineux, les tubercules et les légumineuses, distribués en fourrage.

En appoint, l'utilisation d'herbe enrubannée dans l'alimentation des chèvres est autorisée, à condition que cette dernière contienne au minimum 55 % de matière sèche et soit issue d'une première coupe des prairies de l'exploitation.

Les chèvres pâturent ou sont affouragées avec du fourrage vert provenant de l'aire géographique, quand les conditions climatiques le permettent, et pendant une durée annuelle d'au minimum 120 jours.

La quantité annuelle d'aliments complémentaires distribués aux chèvres ne peut excéder 350 kg de matière brute par chèvre. La liste des aliments complémentaires autorisés est fixée. Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

L'approvisionnement en fourrages et en aliments complémentaires sur l'aire géographique est privilégié.

Les fourrages et les aliments complémentaires provenant de l'extérieur de l'aire géographique ne peuvent représenter ensemble plus de 40 % de la matière sèche consommée par les animaux. A partir du 1er janvier 2014, ce pourcentage est ramené à 20%.

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

La production du lait, sa transformation et l'affinage des fromages doivent se dérouler dans l'aire géographique.

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

Aucune.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque fromage bénéficiant de l'Appellation d'Origine Rigotte de Condrieu ou au minimum chaque unité de vente au consommateur est commercialisée muni d'un étiquetage comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et le **logo symbole AOP de l'Union Européenne**.

4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La Rigotte de Condrieu est produite sur le massif du Pilat, situé au sud ouest de la ville de Lyon. **Ce massif chevauche deux départements, le Rhône et la Loire. Il appartient à la Région Rhône Alpes.**

La production du lait, sa transformation en fromages et l'affinage de ceux-ci doivent être réalisés dans le territoire des communes suivantes :

Communes du département du Rhône :

Communes retenues en totalité : Ampuis; Condrieu; Echalas; Les Haies; Loire-sur-Rhône; Longes; Sainte-Colombe; Saint-Cyr-sur-Rhône; Saint-Romain-en-Gal; Trèves; Tupin-et-Semons.

Communes retenues en partie, excluant la zone urbanisée : Givors, Saint-Romain-en-Gier.

Communes du département de la Loire :

Communes retenues en totalité : Le Bessat, Bessey; Bourg-Argental; Burdigues; La Chapelle-Villars; Châteauneuf; Chavanay; Chuyer; Colombier; Doizieux; Farnay; Graix; Lupe; Maclas; Malleval; Pavezin; Pelussin; Planfoy; Roisey; Saint-Appolinard; Sainte-Croix-en-Jarez; Saint-Julien-Molin-Molette; Saint-Michel-Sur-Rhône; Saint-Paul-en-Jarez; Saint-Pierre-de-Boeuf; Saint-Sauveur-en-Rue; Tarentaise; La Terrasse-sur-Dorlay; Thélis-la-Combe; La Valla-en-Gier; Veranne; Verin; La Versanne.

Communes retenues en partie, excluant la zone urbanisée : Saint-Chamond; Saint-Etienne.

5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de production de la Rigotte de Condrieu se caractérise par des facteurs naturels et humains **déterminants**. ~~qui ont permis d'en délimiter les contours : une identité 'Pilat' forte influençant les paysages et l'occupation agricole des terres; une mixité des productions agricoles locales et une vocation des exploitations à la pratique de l'élevage; une tradition d'élevage caprin et de production de fromages de chèvres, un dynamisme actuel de la filière caprine et des usages anciens et actuels du nom 'Rigotte' ou 'Rigotte de Condrieu'.~~

Le caractère de massif confère au territoire des influences climatiques variées, une géomorphologie marquée par la pente, des sols bruns, acides peu profonds et une biodiversité importante.

Il en découle une mixité des productions agricoles où l'élevage caprin occupe traditionnellement une place importante et a conservé un dynamisme remarquable.

Les facteurs naturels :

Les facteurs naturels caractérisant l'aire géographique la distinguent des régions environnantes. Le Massif du Pilat est un massif de moyenne montagne, délimité par des vallées au nord-ouest et à l'est (vallées du Gier, de l'Ondaine et du Rhône) et par la colline d'Eteize au sud. Il constitue dans l'ensemble du Massif Central un massif très atypique, **à la géologie complexe, aux sols acides et légers** et au paysage véritablement montagneux et aux pentes très marquées. Ce massif est caractérisé par la présence de roches anciennes éruptives et métamorphiques ~~où se développent des sols acides~~. On y trouve des « chirats », formations géologiques rares formées d'amas de roches cimentées caractéristiques. **La composition chimique de ces sols est assez homogène : riche en silice et pauvre en fer. Ces paramètres sont favorables au développement de sols acides.**

Le Pilat est un carrefour climatique **où les influences atlantiques, méditerranéennes et continentales se rencontrent**. La température et la pluviométrie sont très influencées par le relief marqué de la zone. La pluviométrie reste dans des valeurs modérées **comprises entre 580 et 1000 mm, et est répartie de façon irrégulière dans l'année** : l'été est caractérisé par sa sécheresse. Le climat du Pilat se caractérise également par la fréquence des vents et leur puissance.

La couverture végétale naturelle de la zone appartient aux étages collinéen et montagnard. Malgré des altitudes modestes et une position continentale et méridionale, le caractère montagnard de la végétation du Pilat est affirmé.

Les paysages de la zone s'organisent autour du sommet. Les villages sont groupés et situés sur les hauteurs (promontoires) entre les « crêts » couverts de landes d'altitudes et de forêts de résineux et les vallées encaissées.

~~La part des surfaces fourragères représente presque 80 % de la SAU (surface agricole utile) et 30 % de la surface totale, sachant que la moitié du territoire est boisée.~~

La moitié du territoire est boisée. La SAU (Surface Agricole Utile) occupe 36% du territoire. Les surfaces fourragères représentent près de 80 % de la SAU. Deux tiers de cette surface fourragère est constitué de prairies naturelles. La flore des prairies naturelles pilatoises est très variée (60 à plus de 80 espèces) et relève très majoritairement de la catégorie des acidophiles et acidiclinales. Les espèces les plus emblématiques sont des graminées comme le fromental, des légumineuses comme le lotier ou d'autres types comme la succise ou la knautie.

Facteurs humains

Historiquement, la zone se caractérise par la présence d'une tradition de polyculture - élevage. Les caractéristiques des terres agricoles et le climat ont particulièrement favorisé le développement de l'élevage caprin.

L'élevage de chèvres et la fabrication de petits fromages de chèvres sont une tradition sur l'ensemble du massif. On trouve des traces de la présence de chèvres et de pâturages réputés dans l'aire, dès le XVIII^{ème} siècle. Les enquêtes 'industrie laitière' de 1884 et 1892 et le recensement agricole de 1929 soulignent l'importance de la chèvre dans l'aire géographique, ainsi que plusieurs ouvrages, écrits par la Société de Géographie de Lyon au début du XX^{ème} siècle. L'élevage caprin s'est développé surtout dans les zones les plus sèches. **L'augmentation de la production s'accompagnant d'une spécialisation caprine de l'aire géographique est d'autant plus remarquable que le pourtour de l'aire géographique a vu reculer cette production.**

L'antériorité des usages de production et de commercialisation de fromages de chèvre à caillé lactique démontrent la présence d'une tradition fromagère locale dans l'aire géographique délimitée.

La plus ancienne mention connue de fromage de chèvres dans le Pilat est celle du naturaliste Alléon Dullac en 1765, qui vante la réputation des fromages de chèvres du massif du Pilat. Cette mention est renforcée par l'indication de la Tourette (dans '*Voyage au Mont Pilat*') en 1770 à propos des pâturages et prairies du Pilat « *Plusieurs des plantes, qui composent la prairie, contribuent à donner au fourrage, un goût aromatique qui tient surtout de l'odeur du Meum, très commun dans ce lieu. Son goût se communique légèrement au laitage qui est très bon et dont on fait d'excellents fromages. Les fermiers entretiennent à cet effet de nombreux troupeaux de chèvre qu'on mène paître comme les moutons [...]* ».

Durant le 19^{ème} siècle puis le 20^{ème}, différentes références, évoquent explicitement les 'Rigottes' ou 'Rigottes de Condrieu' et les techniques de production.

Historiquement, les exploitations de la zone fabriquaient à la fois du fromage de vache et du fromage de chèvre. Le fromage de vache était auto-consommé en priorité afin de vendre le fromage de chèvre de plus grande valeur. Dans des systèmes à productivité limitée, la chèvre apportait un supplément d'efficacité économique en utilisant des surfaces médiocres pour les bovins. Elle permettait ainsi de produire plus de lait sur une même surface.

Au début du vingtième siècle, la collecte des fromages de chèvres était réalisée par un réseau de « coquetiers ». Il s'agissait de marchands collectant le beurre, les œufs, les rigottes pour les revendre dans la région où il y avait des ouvriers depuis Rive de Gier jusque même à Saint Etienne, en passant par Condrieu.

L'élevage de chèvres a subi de nombreuses évolutions au fil du temps et est passé d'un statut d'activité complémentaire à un statut de production principale dans des exploitations qui se sont maintenant spécialisées.

5.2. Spécificité du produit

La Rigotte de Condrieu est, selon les approches historiques, ~~assez clairement~~ identifiée comme un petit fromage, élaboré avec du lait de chèvre **et apprécié par les consommateurs**. Ainsi le Baron Raverat écrit en 1865 dans '*Autour de Lyon*' : "*On élève dans le pays quantité de chèvres dont le lait donne d'excellents petits fromages appelés rigottes que l'on exporte dans toutes les villes des environs et jusqu'à Lyon même* ».

Conformément à la tradition, la Rigotte de Condrieu est un fromage de petite taille, fabriqué à partir de lait de chèvre cru entier et non standardisé, sur la base d'un savoir-

faire de caillage lactique, avec très peu de présure, séché et affiné naturellement sur une courte durée.

La Rigotte de Condrieu se caractérise par :

- sa forme en palet cylindrique aux bords à angles aigus de 4,2 à 5 cm de diamètre et 1,9 à 2,4 cm de hauteur
- son poids légèrement supérieur à 30 g,
- une flore de surface fine, diversifiée, qui va de la couleur ivoire jusqu'à la couverture totale en bleu, en passant par la couleur blanche.
- sa pâte blanche, ferme et lisse, sans trou qui doit être souple en bouche,
- ses arômes de type noisette, sous-bois, petit lait et sa saveur est moyennement salée

~~L'élaboration de la Rigotte de Condrieu reste très proche des savoir-faire traditionnels car elle utilise exclusivement du lait cru et entier, qui n'a pas subi de standardisation.~~

~~Les chèvres produisant ce fromage sont de race Alpine ou Saanen, de la population locale «chèvres du Massif Central», ou issues du croisement de ces races, qui sont adaptées à la pâture sur des parcours escarpés.~~

~~Afin de préserver une production de lait utilisant au maximum les ressources du milieu, la ration de base annuelle des chèvres est fournie par un système herbager comprenant essentiellement des fourrages grossiers issus de l'aire géographique, avec un accès des chèvres à l'extérieur. Les aliments complémentaires distribués annuellement par chèvre sont limités en quantité et précisément listés. Les chèvres sont alimentées essentiellement par pâture ou affouragement en vert provenant de l'aire géographique quand les conditions climatiques le permettent, c'est à dire surtout au printemps et en automne, car la zone de production est très sèche en été.~~

~~Les procédés de transformation sont adaptés à la production d'un caillé de type lactique, avec une maturation du lait et une acidification de celui-ci. L'ensemencement en bactéries lactiques se fait préférentiellement à partir de lactosérum provenant d'un caillage précédent. Le moulage doit respecter la structure du caillé et il ne doit pas y avoir tranchage, pré-égouttage ou malaxage du caillé, afin d'avoir une pâte homogène et lisse. L'utilisation d'un caillé de type lactique et les conditions de séchage sont indispensables à l'obtention d'un fromage à pâte ferme, compacte, homogène, souple en bouche.~~

~~Ces différentes étapes de transformation puis d'affinage confèrent à ces petits fromages (de 4,2 à 5 cm de diamètre) une flore de surface fine, diversifiée, qui va de la couleur ivoire jusqu'à la couverture totale en bleu, en passant par la couleur blanche. Cette diversité des couleurs est conforme à la tradition de commercialisation de ce type de fromages à des stades d'affinage variés. A la coupe, la pâte apparaît lisse, blanche à ivoire. Les arômes qui se dégagent de la dégustation sont de type noisette, sous bois, petit lait et la saveur est moyennement salée.~~

Le petit fromage qui s'est développé depuis le XVIIIème siècle a gagné petit à petit en notoriété et s'est forgé un nom : la Rigotte de Condrieu.

Concernant les origines du terme 'rigotte', différentes hypothèses s'affrontent. Néanmoins le dictionnaire du Français Nord Occitan, Nord du Vivarais et du Velay signale que le terme de «rigota» n'est utilisé qu'«au nord d'Annonay vers le Pilat» (c'est-à-dire dans l'aire géographique), en zone franco-provençale, pour désigner un fromage de chèvre alors que d'autres noms sont employés plus au sud.

Depuis un siècle, l'utilisation du terme rigotte ou rigote est très nettement attestée dans les cantons de Condrieu (enquête décennale de 1884 et enquête industrie laitière de 1892), Pélussin et Bourg Argental (enquête décennale de 1884). ~~D'autres mentions sont signalées à la fin du 19e et notamment le témoignage d'Ardouin Dumazet dans 'Voyage en France, La Région Lyonnaise' – 1896 : signale en outre~~ « Dans tout le Lyonnais, les abricots d'Ampuis,

les cerises de Saint Désirat, les rigotes et le vin blanc doux de Condrieu, sont célèbres. Les rigotes sont un fromage fabriqué au moyen du lait des chèvres qui pâturent dans les collines parfumées des environs [...] ».

Le canton de Condrieu, qui a donné son nom à ce fromage, a été, jusqu'au développement des bateaux à vapeur au milieu du 19^{ème} siècle, un centre commercial très actif tourné vers le Rhône. La Rigotte de Condrieu a profité de ces réseaux économiques et de l'industrialisation de la vallée du Gier/Furan au Nord au 19^{ème} siècle et celle de la vallée du Rhône au début du 20^{ème} qui ont constitué des foyers importants de consommation.

La rigotte de Condrieu est dès cette époque clairement identifiée ~~comme un fromage de petite taille, élaboré à partir de lait de chèvre~~ et gratifiée d'une notoriété régionale.

~~Cette notoriété est attestée durant tout le 20^e siècle.~~ L'étude de Guicherd et Ponsart 'L'Agriculture du Rhône en 1926' de 1927 cite pour le département du Rhône deux fromages de chèvre : le Mont d'or et la Rigotte de Condrieu.

~~En 1988, le Comité de Promotion de la Rigotte de Condrieu décide de relancer la promotion et la défense de ce produit traditionnel. Il travaille depuis de nombreuses années à la promotion de ce produit par le biais de moyens variés : maquette d'étiquette commune utilisée par tous les opérateurs pour la commercialisation de la Rigotte de Condrieu, plaquettes de promotions, expositions mobiles sur l'élevage de chèvre et sur la Rigotte de Condrieu, fête du 1^{er} mai à Condrieu depuis 1988 en symbiose avec les viticulteurs de l'Appellation d'Origine Contrôlée viticole « Condrieu », fête de la Chèvre à La Valla en Gier etc. Devenu Syndicat de défense de l'Appellation Rigotte de Condrieu, il a mis en place un cahier des charges commun et déposé une demande de reconnaissance en Appellation d'Origine.~~

~~Une maquette d'étiquette commune est utilisée pour la commercialisation de la Rigotte de Condrieu. Le Comité, qui devient le Syndicat de défense de l'Appellation Rigotte de Condrieu, travaille à un cahier des charges commun et dépose une demande de reconnaissance en Appellation d'Origine.~~

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP)

Le massif du Pilat présente une unité en matière de tradition caprine. L'élevage de chèvres et la fabrication de fromages **relèvent** en effet **d'une tradition sur l'ensemble du massif, du fait des potentialités du milieu et des systèmes d'exploitation, où l'atelier caprin, dévolu aux femmes, a permis une diversification.**

L'élevage caprin s'est développé surtout **dans les zones du massif du Pilat** les moins propices à l'élevage bovin. Les sols acides, sablonneux, peu profonds, qui sont caractéristiques de l'aire, **ainsi que les conditions climatiques locales particulières, et des pratiques d'élevages liées aux troupeaux caprins** ont permis l'établissement de prairies à la flore **adaptée très diversifiée et spécifique des milieux acides.**

La diversité floristique **remarquable observée dans le massif du Pilat** (40 à 60 espèces **par type de prairie**) ~~influe à la fois sur le développement de l'élevage caprin, sur la production de lait.~~ **a permis l'établissement d'un bon nombre d'habitats prairiaux dont certains sont reconnus d'intérêt communautaire au titre de la Directive "Habitats naturels". Ces habitats, développés grâce à l'interaction entre les conditions pédoclimatiques locales et les pratiques des éleveurs, servent de ressource fourragère pour les troupeaux de chèvres : les prairies naturelles représentent environ 22 % de la surface totale de l'aire d'appellation et les 2/3 de la Surface Agricole Utile (SAU).**

~~Même si la filière de production est désormais spécialisée,~~ Les méthodes d'élevage utilisées dans le cadre de la production de Rigotte de Condrieu privilégient l'utilisation des ressources locales, la production de fourrages locaux, le pâturage ou l'affouragement en vert, et la sortie des animaux.

La diversité floristique des prairies et leur composition botanique influent sur la teneur et la composition en composés liposolubles des laits. Elles permettent en outre le développement d'une flore microbienne que l'on retrouve ensuite dans les sérums utilisés pour l'ensemencement des laits avant caillage et qui permettent la maturation des fromages et la naissance des arômes.

Les caractéristiques du milieu naturel, associées à la part importante des fourrages locaux dans l'alimentation des animaux influent sur la spécificité du produit et ses arômes caractéristiques (type noisette, sous bois).

La proximité des lieux de consommation (**Lyon et St Etienne**) explique la petite taille de ce fromage, qui était adapté à un séchage rapide suivi d'un affinage en 8 à 10 jours. **Le choix de la petite taille des faisselles, d'environ 7 cm de diamètre, permettait de différencier les fromages de chèvres de ceux de vaches, moulés dans des faisselles plus grandes. Ce choix est aussi lié aux faibles quantités de lait de chèvre par exploitation du fait de la présence de petits troupeaux.**

Les procédés de transformation sont adaptés à la production d'un caillé de type lactique, avec une maturation du lait et une acidification de celui-ci. L'ensemencement en bactéries lactiques se fait préférentiellement à partir de lactosérum provenant d'un caillage précédent. Le moulage doit respecter la structure du caillé et il ne doit pas y avoir tranchage, pré-égouttage ou malaxage du caillé, afin d'avoir une pâte homogène et lisse. **Un retournement est réalisé dans les douze heures après moulage et s'accompagne du salage à sec sur les deux faces. Ce savoir-faire local, qui favorise l'égouttage, influe sur l'évolution du produit et l'acquisition des saveurs et des goûts.**

La petite taille du fromage induit, dans une zone ventée et plutôt sèche sous influence du couloir rhodanien, un séchage assez rapide. Historiquement, les Rigottes de Condrieu étaient mises à sécher dans une « chasière », sorte d'armoire grillagée, à l'air libre. **Les méthodes modernes reproduisent ces modes de séchages en fromagerie.**

Ces techniques de transformation, complétées par un affinage des fromages, permettent l'obtention d'un fromage à pâte ferme, homogène, souple en bouche. Elles confèrent à ces petits fromages (de 4,2 à 5 cm de diamètre) une flore de surface fine et de couleur diversifiée, conforme à la tradition de commercialisation de ce type de fromages à des stades d'affinage variés, ainsi que des arômes développés de type noisette, sous-bois, petit lait et une saveur est moyennement salée.

Actuellement, la production de Rigotte de Condrieu est encore très majoritairement réalisée par des producteurs - fermiers, qui commercialisent de façon locale ou régionale.

On retrouve aujourd'hui cette tradition de transformation caprine sur l'ensemble de la zone de production avec une technique de fabrication identique : ~~petits fromages de chèvre à caillé de type lactique et vente à différents stades d'affinage. Des techniques~~ proche des méthodes traditionnelles permettant de conserver les caractéristiques de la Rigotte de Condrieu, notamment sa flore de surface, sa texture et ses arômes.

Au sein des exploitations, la transformation était majoritairement l'affaire des épouses. La coutume voulait que les rigottes obtenues à partir de caillé lactique soient moulées à la louche, pour ne pas le briser, dans des petites « faisselles » de 5 cm environ pour favoriser un égouttage rapide. Elles étaient ensuite mises à sécher dans une « chasière », sorte d'armoire grillagée, à l'air libre. Cette méthode était rendue possible par le caractère venté de l'aire, sous l'influence du couloir rhodanien. Les techniques de séchage moderne reproduisent ces conditions.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES (article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)