

DOCUMENT UNIQUE

' **SAINTE-MAURE DE TOURAINE** '

N°UE : [réservé UE]

AOP (X) IGP ()

1. DENOMINATION

« SAINTE-MAURE DE TOURAINE »

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 - Fromage

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

Le « Sainte-Maure de Touraine » est un fromage élaboré exclusivement à partir de lait de chèvre entier et cru. C'est un fromage à pâte molle obtenu par coagulation principalement lactique avec une faible addition de présure et par un égouttage spontané.

En aspect extérieur, le fromage présente une moisissure superficielle visible et sa croûte est cendrée.

Son goût est lactique, sans excès de salinité, ni d'acidité, aux arômes de fruits secs et aux notes végétales telles que le foin. Sa texture est onctueuse, voire légèrement humide, et devient plus sèche, parfois friable, en vieillissant.

L'aspect de la coupe est franc, la pâte est blanche ou ivoire, de texture homogène et fine.

Il se présente sous la forme d'une bûche tronconique. Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 100 g par fromage.

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

Les fromages ne peuvent sortir du lieu d'affinage qu'après une durée de 10 jours au minimum à compter du jour d'emprésurage et uniquement s'ils présentent, sur toute la surface, une croûte bien développée, fleurie de moisissures superficielles visibles à l'œil nu.

Chaque « Sainte-Maure de Touraine » est traversé par une paille de céréales gravée au minimum au nom de l'appellation et d'un code d'identification de l'atelier.

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

Les chèvres laitières sont issues des races suivantes : Alpine, Saanen, Poitevine, ou de chèvres issues d'un croisement de ces races.

Au minimum 825 kg de la matière sèche de la ration totale annuelle par chèvre laitière (soit 75%) proviennent de l'aire géographique. Certains aliments ne proviennent pas de l'aire géographique du fait de leur manque de disponibilité sur celle-ci (luzerne déshydratée par exemple).

~~A compter du 1^{er} janvier 2016, les chèvres laitières disposent d'une surface herbagère minimale de 1 ha pour 10 chèvres laitières, surface située dans l'aire géographique et dont au moins la moitié doit être exploitée par l'éleveur.~~

La surface herbagère représente une surface minimale égale à 1000 m² par chèvre laitière. Cette surface correspond aux surfaces de l'exploitation et/ou aux surfaces correspondantes pour les achats.

La quantité annuelle de fourrages par chèvre laitière représente au moins 550kg de matière sèche. Les fourrages proviennent exclusivement de l'aire géographique. Ils sont consommés frais, fermentés ou sous forme de foin. La quantité annuelle d'aliments fermentés est limitée à 355 kg de matière sèche par chèvre. Elle ne peut excéder par jour 1 kg en matière sèche par chèvre laitière. Les aliments fermentés sont distribués avec du foin, de l'affouragement en vert ou associés au pâturage.

Les fourrages autorisés sont répertoriés dans une liste positive.

Les aliments complémentaires représentent au maximum 50% de l'alimentation de la chèvre laitière, soit au maximum 550 kg de matière sèche.

Les aliments complémentaires autorisés sont répertoriés dans une liste positive.

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

Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Sainte-Maure de Touraine » sont commercialisés munis d'un étiquetage individuel comportant :

- le nom de l'appellation d'origine « Sainte-Maure de Touraine » en caractère SOUVENIR médium ou demi-bold resserrés, de couleur noire, d'une hauteur de 4 mm et de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;

- la mention « Appellation d'Origine Protégée », en caractères SOUVENIR médium et demi-bold resserrés ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

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

~~« fermier » ou tout autre indication laissant entendre une origine fermière, éventuellement accompagnée de la mention « affiné par : »~~

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

La production du lait, la fabrication et l'affinage sont effectués dans l'aire géographique composée des communes suivantes de l'Indre (36), l'Indre-et-Loire (37), le Loir-et-Cher (41) et la Vienne (86) :

Département de l'Indre (36) : Argy, Arpheuilles, Azay-le-Ferron, Buzançais, Châtillon-sur-Indre, Chezelles, Cléré-du-Bois, Clion, Écueillé, Faverolles, Fléré-la-Rivière, Fontgombault, Fontguenand, Frédille, Gehée, Heugnes, Jeu-Maloches, Langé, Lingé, Luçay-le-Mâle, Lurais, Lureuil, Lye, Martizay, Mérigny, Mézières-en-Brenne, Murs, Néons-sur-Creuse, Obterre, Palluau-sur-Indre, Paulnay, Pellevoisin, Préaux, Preuilly-la-Ville, Saint-Cyran-du-Jambot, Saint-Genou, Saint-Lactencin, Saint-Médard, Saint-Michel-en-Brenne, Sainte-Gemme, Saulnay, Sauzelles, Selles-sur-Nahon, Sougé, Tournon-Saint-Martin, Le Tranger, Vendoeuvres, La Vernelle, Villegouin, Villentrois, Villiers.

Département de l'Indre-et-Loire (37) en totalité

Département du Loir-et-Cher (41) : Angé, Bourré, Chambon-sur-Cisse, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Chouzy-sur-Cisse, Couddes, Couffy, Coulanges, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Cher, Montrichard, , Noyers-sur-Cher, Onzain, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Les Roches-l'Évêque, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Rimay, Saint-Romain-sur-Cher, Seigy, Seillac, Thenay, Thésée, Vallières-les-Grandes, Veuves, Villavard.

Département de la Vienne (86) : Antran, Basses, Berthegon, Beuxes, Bournand, Buxeuil, Ceaux-en-Loudun, Chenevelles, Coussay-les-Bois, Dangé-Saint-Romain, Ingrandes, Leigné-les-Bois, Leigné-sur-Usseau, Lésigny, Leugny, Loudun, Mairé, Messemé, Mondion, Nueil-sous-Faye, Les Ormes, Oyré, Pleumartin, Port-de-Piles, Pouant, Prinçay, La Roche-Posay, Roiffé, Saint-Christophe, Saint-Gervais-les-Trois-Clochers, Saint-Rémy-sur-Creuse, Sammarçolles, Sérigny, Usseau, Vaux-sur-Vienne, Vellèches, Vézières, Vicq-sur-Gartempe.

5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

5.1.1. Spécificité de l'aire géographique

~~Cette aire se distingue par un climat océanique tempéré, le relief est caractérisé par des plateaux ondulants de 120 à 180 mètres d'altitude coupés de nombreuses vallées creusées dans la craie. Le réseau hydrographique est particulièrement développé. Cette aire est homogène au niveau climatique, elle est caractérisée par des hivers et des étés doux. Seul le mois de juin et début juillet~~

~~posent des problèmes pour la récolte de fourrages de qualité, cette période s'avère souvent pluvieuse le séchage du fourrage est hasardeux. L'homogénéité du climat sur la zone est propice à des conditions favorables à la transformation fromagère.~~

~~Le plateau de Sainte-Maure de Touraine a donné son nom à la ville, au canton et au fromage. Sur ce plateau, on trouve pratiquement tous les sols représentatifs de la Touraine. C'est un condensé de la diversité ; à l'ouest du plateau nous avons la zone calcaire chaude et sèche, terre de prédilection de la luzerne, du noyer, du sainfoin.~~

~~Sur les buttes calcaires nous pouvons y trouver une végétation méridionale, elles font l'objet d'une protection Nature 2000.~~

~~Au nord se sont les limons humides reposant sur une argile lourde imperméable, ces terres sont acides. Ici on y trouve les herbages cultivés en graminées ou en mélange avec le trèfle. Ces sols peuvent être plus ou moins siliceux, alors ils deviennent séchants et de faible potentiel herbager.~~

~~Nous avons aussi en limite des forêts de grandes étendues de landes, de friches. Jadis ces terrains étaient en vaine pâture, chèvres et moutons y prélevaient une maigre alimentation à base de végétation semi-arbustive.~~

~~Sur les meilleurs sols de ce plateau on y cultivait le « blé noir » c'est-à-dire le seigle. L'hétérogénéité des sols sur une même exploitation caprine on peut y trouver 3 ou 4 types de sols d'où la difficulté de les exploiter. Dans ce contexte, la chèvre (la vache du pauvre) ayant peu de besoin alimentaire permettait d'optimiser ces sols si divers et procurait une nourriture riche : le lait et le fromage.~~

5.1.2. Facteurs humains

~~C'est bien la ville de Sainte-Maure de Touraine (d'abord baptisée Sainte-Maure puis Sainte-Maure de Touraine en 1959) et son canton qui ont donné leur nom à ce fromage de chèvre, marquant ainsi les racines géographiques authentifiées entièrement liées au terroir.~~

~~L'élevage des chèvres serait lié aux invasions arabes du VIII^{ème} siècle. Les sarrasins prisonniers auraient initié les habitants du plateau de Sainte-Maure à la confection de fromages. Les « capitulaires » de Charlemagne (735-804) montrent que gigots, côtelettes et fromages de chèvre sont consommés.~~

~~Durant le moyen-âge et la Renaissance, les produits de l'élevage caprin figurent en bonne place sur la table royale.~~

~~Dans des notes en vue de son roman « la Rabouilleuse », Balzac (XIX^{ème} siècle) célèbre « le fromage de chèvre : **« Mais le plus connu reste celui de Sainte-Maure ; de forme longue, avec une paille à l'intérieur : fabriqué avec le lait de chèvre caillé à la présure, salé, affiné, il est conservé dans la cendre des javelles de sarments (les boubines). La Paysanne le garde à la ferme sur des claies de bois dans un endroit sec ».**~~

~~Des écrits relatifs aux statistiques caprines du sous-préfet de Loches citent un fromage au lait de chèvre de 3 pintes (2,8 litres) : il semble que ce fromage soit celui de Sainte-Maure, puisqu'il faut 2,5 litres de lait environ pour fabriquer un fromage de « Sainte-Maure de Touraine ».~~

~~Il faut pourtant attendre le XX^{ème} siècle pour que soit créé en Indre-et-Loire l'un des tous premiers syndicats caprins en France (1958). Dès sa première assemblée générale, il est évoqué la promotion de l'image de marque du fromage « Sainte-Maure de Touraine ».~~

~~En 1978, était créé, avec la collaboration du Comité de Promotion « Centre-Val de Loire-Berry », un label régional « Sainte-Maure de Touraine ».~~

~~La demande en reconnaissance d'appellation d'origine contrôlée a été déposée devant le Comité National des Appellations d'Origine Fromagères en 1989 qui a abouti au décret de reconnaissance du 29 juin 1990.~~

5.2. Spécificités du produit

Une des spécificités majeure du « Sainte-Maure de Touraine » concerne cette paille gravée insérée au cœur du fromage. C'est l'alliance entre le seigle : céréale des sols pauvres et la vache du pauvre : la chèvre. La paille servait à consolider ce long fromage qui risquait de se casser au cours des manipulations.

Le lait utilisé est un lait de chèvre entier non standardisé et non homogénéisé. Il provient au plus de 4 traites consécutives issues de deux journées de production.

Le lait peut être réchauffé, avant emprésurage, à une température n'excédant pas 22°C.

Le lait doit être additionné d'un levain lactique ou de lactosérum provenant d'un caillage précédent pour favoriser la maturation.

Le fromage est obtenu principalement à partir d'un caillé lactique par coagulation lente. Le pré-égouttage est interdit. Le remplissage des moules se fait manuellement à l'aide de louche ou instrument équivalent.

L'égouttage est spontané. Les fromages sont salés au sel additionné de cendre.

Le placement de la paille gravée s'effectue soit dans les moules tronconiques ou au démoulage.

La durée d'affinage est de 10 jours à compter du jour de fabrication. A la sortie du hâloir les fromages présentent une croûte formée et fleurie de moisissures superficielles visibles à l'œil nu.

Le report du caillé par congélation est interdit. La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

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

La production du « Sainte-Maure de Touraine » dans ce terroir défini 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 le plateau de Sainte-Maure de Touraine sur des sols de faible valeur agronomique.

Les historiens considèrent que la nature des terrains (sous-sol à réaction acide à fort pourcentage d'argile imperméable 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 leurs besoins. L'utilisation de seigle-céréale des terres pauvres pour accroître la rigidité de ce long fromage renforce cette localisation.

Dans les archives départementales — « Recueil des Usages Locaux » — publié par la Préfecture d'Indre-et-Loire en 1822, il est fait mention des démêlés qu'ont, avec leurs voisins, les éleveurs de chèvres, lesquels détruisent tout sur leur passage.

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 de Sainte-Maure de Touraine et de Tours.

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. 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.

5.1 Spécificités de l'aire géographique :

Facteurs naturels :

L'aire géographique du « Sainte-Maure de Touraine » se situe dans le sud-ouest du bassin parisien, débordant l'ancienne province historique de la Touraine. La Loire, traversant l'aire d'est en ouest, et ses affluents, conditionnent fortement le paysage des petites régions.

Les paysages de plateaux ouverts où prédominent les cultures céréalières, alternent avec les vallées, plus bocagères, où une agriculture plus spécialisée a mis en valeur des productions spécifiques (viticulture, arboriculture, élevage, maraichage). Les terres argileuses et argilo-calcaires s'y rencontrent aussi sur les plateaux ainsi que les terres siliceuses en fond de vallée.

Le climat, d'influence océanique, caractérisé par des hivers et des étés doux, permet la culture de nombreuses plantes fourragères et céréalières nécessaires à l'alimentation animale. Cette influence océanique, qui ne se dégrade que très lentement vers l'est en suivant l'axe ligérien, maintient un climat relativement homogène sur l'ensemble de l'aire.

Facteurs humains :

La production de fromage de chèvre présente dans la zone depuis le Moyen-âge, s'est récemment développée au milieu du XX^{ème} siècle. Avant cette période, il n'existait pas de troupeaux de chèvres. Seules 1 à 3 chèvres étaient présentes dans les foyers ruraux les plus démunis. La conduite des chèvres était l'occupation des femmes qui soignaient les animaux, les nourrissaient, les travaillaient et fabriquaient le fromage. Le lait était mis en œuvre cru et entier sitôt la traite faite. Le volume d'un moule de « Sainte-Maure de Touraine » correspond au volume de lait quotidien produit par une chèvre, soit 2,5 litres de lait environ pour un fromage. Il n'y avait pas de fromagerie, les opérations étaient réalisées dans les cuisines et les fromages mis à sécher près de la cheminée. La forme de bûche allongée rendant le fromage fragile et difficile à manier, l'introduction d'une paille de céréale dans le sens de la longueur a permis une manipulation plus aisée.

Les techniques de productions d'aujourd'hui sont issues de cette histoire. Le fromage est obtenu par coagulation lactique du lait entier et cru, avec addition d'une faible quantité de présure. Le caillé est moulé dans des moules tronconiques.

5.2 Spécificités du produit :

Le « Sainte-Maure de Touraine » est un fromage élaboré à partir de lait de chèvre cru et entier, faiblement emprésuré, et issu d'un caillé de type lactique. Il se distingue par :

- sa forme tronconique caractéristique ;
- sa pâte fine, franche, blanche à ivoire, homogène,
- sa texture onctueuse qui devient plus sèche et friable en vieillissant,
- sa couverture qui à l'issue de la période d'affinage de 10 jours présente une croûte bien développée, fleurie de moisissures superficielles visibles à l'œil nu,
- sa paille de céréale placée dans le sens de la longueur du fromage,
- son goût lactique aux arômes de fruits secs et aux notes végétales.

5.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit :

Ce fromage au lait de chèvre a trouvé son origine sur les sols les plus pauvres de la Touraine.

La présence dans l'aire géographique de terres argileuses et argilo calcaires, propices à la production fourragère et céréalière, a favorisé une mise en valeur agricole des secteurs les plus pauvres grâce à l'installation d'élevages caprins, de dimension restreinte à l'origine, dont le lait était destiné à la fabrication d'un fromage initialement réservé à la consommation familiale.

La forme particulière du « Sainte-Maure de Touraine » réside dans son moule, originellement réalisé en osier tressé. Le volume du moule correspond à la production quotidienne d'une chèvre. La forme de bûche allongée et la texture parfois cassante de sa pâte rendant le fromage fragile et difficile à manier, l'introduction d'une paille de céréale dans le sens de la longueur avait initialement un intérêt pratique en permettant une manipulation plus aisée du fromage, avant de devenir un élément d'identification par les consommateurs.

L'usage d'un moule allongé et les caractéristiques d'une fabrication lactique, associées à un égouttage lent, adaptée au rythme des travaux de la ferme, et à un cendrage et salage de surface après démoulage, donnent au fromage une texture et une finesse de pâte, ainsi qu'un rapport surface sur volume qui permettent l'implantation lors de l'affinage d'une flore d'affinage caractéristique du « Sainte-Maure de Touraine » grâce à laquelle le fromage acquiert ses qualités gustatives et aromatiques.

Référence à la publication du cahier des charges

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