

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret n° 2010-84 du 21 janvier 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Charolais »

NOR : AGRT0911492D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi,

Vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 115.1 et L. 115.16 ;

Vu la proposition du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en date du 27 mars 2009 ;

Vu l'approbation du plan d'inspection relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Charolais » par la formation restreinte du Conseil des agréments et contrôles de l'INAO en date du 7 avril 2009,

Décète :

Art. 1^{er}. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine « Charolais », annexé au présent décret, est homologué.

Art. 2. – Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Charolais » les fromages répondant aux conditions fixées par le cahier des charges visé à l'article 1^{er} du présent décret.

Art. 3. – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 21 janvier 2010.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'alimentation,
de l'agriculture et de la pêche,*

BRUNO LE MAIRE

*La ministre de l'économie,
de l'industrie et de l'emploi,*
CHRISTINE LAGARDE

A N N E X E

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « CHAROLAIS »

Service compétent de l'Etat membre :

Institut national de l'origine et de la qualité, 51, rue d'Anjou, 75008 Paris.

Téléphone : (33) (0)1-53-89-80-00.

Fax : (33) (0)1-42-25-57-97.

Courriel : info@inao.gouv.fr.

Groupement demandeur :

Nom : Syndicat de défense du fromage Charolais.

Adresse (siège social) : chambre d'agriculture, 59, rue du 19-Mars-1962, BP 522, 71010 Mâcon Cedex.
Téléphone : (33) (0)3-85-29-56-26.
Fax : (33) (0)3-85-29-56-62 ;
Courriel : vmarguin@sl.chambagri.fr.

Composition : l'association se compose de trois collèges représentatifs de la filière.

Les collèges sont :

- collège 1 : producteurs fermiers (producteurs de fromages affinés ou producteurs de fromages en blancs destinés à être vendus à un affineur) ;
- collège 2 : producteurs laitiers ;
- collège 3 : collecteurs (lait ou fromages).

Les producteurs se trouvent majoritaires dans l'association.

Ses statuts et son règlement intérieur permettent l'adhésion de nouveaux membres.

Statut juridique : cette association est régie par la loi du 1^{er} juillet 1901.

1. Nom du produit

L'Appellation d'origine porte sur la dénomination « Charolais »

2. Type de produit

Classe 1.3 Fromages.

3. Description du produit

Seuls ont droit à l'appellation d'origine « Charolais » les fromages fabriqués à partir de lait de chèvre cru entier répondant aux conditions du présent cahier des charges.

Il s'agit d'un fromage obtenu à partir d'un caillé de type lactique, de forme cylindrique verticale légèrement bombée, à pâte de couleur crème, ferme et lisse. Il est recouvert principalement de *géotrichum*. Des tâches principalement de *penicillium* bleues peuvent apparaître en cours d'affinage.

Son poids à l'issue du délai minimal d'affinage prévu au chapitre 6.3.5 du présent cahier des charges est compris entre 250 et 310 grammes pour des dimensions de :

- diamètre à mi-hauteur compris entre 60 et 70 mm ;
- hauteur comprise entre 70 et 85 mm.

Le Charolais contient au minimum 45 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage.

4. Délimitation de l'aire géographique

La production du lait et la fabrication des fromages sont effectués dans la zone de production qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département du Rhône (69)

Aigueperse, Les Ardillats, Avenas, Azolette, Cenves, Chenelette, Claveisolles, Monsols, Ouroux, Poule-les-Echarmeaux, Propières, Saint-Bonnet-des-Bruyères, Saint-Christophe, Saint-Clément-de-Vers, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Igny-de-Vers, Saint-Jacques-des-Arrêts, Saint-Mamert, Saint-Nizier-d'Azergues, Trades, Vernay.

Département de Saône-et-Loire (71)

Amanzé, Anglure-sous-Dun, Anzy-le-Duc, Artaix, Ballore, Baron, Baudemont, Baugy, Beaubery, Bergesserin, Bissy-sur-Fley, Les Bizots, Blanzay, Bois-Sainte-Marie, La Boulaye, Bourbon-Lancy, Bourg-le-Comte, Brandon, Le Breuil, Briant, Buffières, Ceron, Cersot, Chalmoux, Chambilly, Champlecqy, Changy, La Chapelle-au-Mans, La Chapelle-du-Mont-de-France, La Chapelle-sous-Dun, la Chapelle-sous-Uchon, Charbonnat, Charmoy, Charolles, Chassigny-sous-Dun, Chassy, Chateauneuf, Chatenay, Chauffailles, Chenay-le-Châtel, Chenoves, Chériset, Chevagny-sur-Guye, Chiddes, Ciry-le-Noble, La Clayette, Clermain, Clessy, Collonge-en-Charollais, Colombier-en-Brionnais, Coublanc, Cressy-sur-Somme, Le Creusot, Culles-les-Roches, Curbigny, Curdin, Curtil-sous-Buffières, Cuzy, Dettey, Digoin, Dompierre-les-Ormes, Dompierre-sous-Sanvignes, Donzy-le-National, Dyo, Ecuisses, Essertenne, Etang-sur-Arroux, Fleury-la-Montagne, Fley, Fontenay, Gévelard, Genouilly, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Gibles, Gilly-sur-Loire, Gourdon, Grandvaux, Grury, Les Guerreaux, Gueugnon, La Guiche, Hautefond, L'Hôpital-le-Mercier, Iguerande, Issy-l'Evêque, Joncy, Ligny-en-Brionnais, Lugny-lès-Charolles, Mailly, Maltat, Marcigny, Marcilly-la-Gueurce, Marcilly-lès-Buxy, Marigny, Marizy, Marly-sous-Issy, Marly-sur-Arroux, Marmagne, Martigny-le-Comte, Mary, Matour, Melay, Mont, Montagny-sur-Grosne, Montceau-les-Mines, Montceaux-l'Étoile, Montcenis, Montchanin,

Montmelard, Montmort, Mont-Saint-Vincent, Mornay, La Motte-Saint-Jean, Mussy-sous-Dun, Neuvy-Grandchamp, Nochize, Oudry, Ouroux-sous-le-Bois-Sainte-Marie, Oyé, Ozolles, Palinges, Paray-le-Monial, Passy, Perrecy-les-Forges, Perrigny-sur-Loire, Poisson, Pouilloux, Pressy-sous-Dondin, Prizy, Le Puley, Rigny-sur-Arroux, Le Rousset, Saily, Saint-Agnan, Saint-André-le-Désert, Saint-Aubin-en-Charollais, Saint-Aubin-sur-Loire, Saint-Bérain-sous-Sanvignes, Saint-Boil, Saint-Bonnet-de-Cray, Saint-Bonnet-de-Joux, Saint-Bonnet-de-Vieille-Vigne, Saint-Christophe-en-Brionnais, Saint-Didier-en-Brionnais, Saint-Didier-sur-Arroux, Sainte-Cécile, Saint-Edmond, Sainte-Foy, Sainte-Radegonde, Saint-Eugène, Saint-Eusèbe, Saint-Firmin, Saint-Germain-en-Brionnais, Saint-Igny-de-Roche, Saint-Julien-de-Civry, Saint-Julien-de-Jonzy, Saint-Julien-sur-Dheune, Saint-Laurent-d'Andenay, Saint-Laurent-en-Brionnais, Saint-Léger-lès-Paray, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Marcellin-de-Cray, Saint-Martin-d'Auxy, Saint-Martin-de-Lixy, Saint-Martin-de-Salencey, Saint-Martin-du-Lac, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-la-Patrouille, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Chateauneuf, Saint-Micaud, Saint-Nizier-sur-Arroux, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Privé, Saint-Racho, Saint-Romain-sous-Gourdon, Saint-Romain-sous-Versigny, Saint-Sernin-du-Bois, Saint-Symphorien-de-Marmagne, Saint-Symphorien-des-Bois, Saint-Vallerin, Saint-Vallier, Saint-Vincent-Bragny, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Yan, Sanvignes-les-Mines, Sarry, Saules, Savianges, Semur-en-Brionnais, Sivignon, Suin, La Tagnière, Tancon, Thil-sur-Arroux, Torcy, Toulon-sur-Arroux, Tramayes, Trambly, Trivy, Uchon, Uxeau, Vareilles, Varenne-l'Arconce, Varenne-Saint-Germain, Varennes-sous-Dun, Vauban, Vaudebarrier, Vendennes-lès-Charolles, Vendennes-sur-Arroux, Verosvres, Versaugues, Villeneuve-en-Montagne, Vindecy, Viry, Vitry-en-Charollais, Volesvres.

Département de la Loire (42)

Arcinges, Belleroche, Belmont-de-la-Loire, Boyer, Le Cergne, Chandon, Changy, Charlieu, Coutouvre, Cuinzier, Ecoche, La Gresle, Jarnosse, Maizilly, Mars, Montagny, Nandax, La Pacaudière, Perreux, Pouilly-sous-Charlieu, Sail-les-Bains, Saint-Denis-de-Cabanne, Saint-Germain-la-Montagne, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille, Sevelinges, Urbise, Villers, Vivans, Vougy.

Département de l'Allier (03)

Avrilly, Chassenard, Coulanges, Le Bouchaud, Le Donjon, Lenax, Liernolles, Loddes, Luneau, Molinet, Monétay-sur-Loire, Montaiguët-en-Forez, Neuilly-en-Donjon, Le Pin, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Léger-sur-Vouzance.

L'affinage des fromages « Charolais » est effectué dans l'aire géographique composée de la zone de production délimitée ci-dessus, étendue aux territoires des communes suivantes :

Pour le département de Saône-et-Loire (71) :

En partie :

Crèches-sur-Saône : parcelle AE 195.

Hurigny : parcelles AR 26-27-28-29-30-31-32-38-146-147.

Pour le département de la Loire (42) :

En partie :

Saint-Haon-le-Chatel : parcelles A 1015-1025-1027-1217-1220-1222-1225-1229-1230-1232-1234-1236.

5. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

5.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur mettant en œuvre le présent cahier des charges est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard deux mois précédant le début de l'activité concernée, suivant un modèle type approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité. Ce modèle comporte obligatoirement l'identité du demandeur et les éléments descriptifs des outils de production.

5.2. Traçabilité

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des fromages, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

Ces registres sont conservés au moins cinq ans et leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur :

- les volumes journaliers de lait destinés à la transformation en « Charolais », traits par chaque producteur ;
- les quantités de lait collectées dans l'aire géographique à chaque tournée et leur provenance ;
- les quantités de lait transformées en « Charolais » par jour de fabrication ;

- les numéros de lot permettant d'identifier et de suivre les laits et les fromages destinés à revendre l'appellation d'origine « Charolais » et, le cas échéant, la provenance, les numéros de lot et le nombre de fromages « en blanc » destinés à revendre l'appellation d'origine « Charolais » achetés en vue d'affinage ;
- le nombre de fromages produits en appellation d'origine « Charolais ».

De plus, chaque année, avant les 15 janvier, 15 avril, 15 juillet, 15 octobre :

- chaque producteur de lait communique au groupement une « déclaration trimestrielle de production de lait » récapitulant sa production trimestrielle de lait destiné à la fabrication de fromages de chèvre « Charolais », pour le trimestre précédent ;
- chaque transformateur et/ou affineur communique au groupement une « déclaration trimestrielle de production de fromages » récapitulant sa production trimestrielle de fromages de chèvre « Charolais », pour le trimestre précédent.

5.3. *Suivi du respect des conditions de production*

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de la qualité et du respect des conditions de production du lait et des fromages.

Ainsi, les producteurs de lait doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- la localisation géographique de l'exploitation et de ses parcelles ;
- le chargement global de l'exploitation ;
- le chargement caprin de l'exploitation ;
- la composition du troupeau caprin ;
- les pratiques de conduite du troupeau caprin ;
- l'origine et la composition de l'alimentation distribuée aux chèvres ;
- l'épandage des fumures.

Ainsi, les transformateurs et/ou affineurs doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- la localisation géographique des ateliers de transformation et/ou d'affinage ;
- les durées des différentes étapes (collecte de lait et/ou fromages, transformation, affinage) ;
- l'enregistrement des températures et/ou hygrométrie des différentes salles de transformation, d'affinage et de stockage ;
- l'acidité du lactosérum au caillage.

Ceci implique que tous les opérateurs remplissent spécifiquement pour l'appellation :

- un « registre d'élevage », tenu à jour par le producteur de lait, où figurent les informations suivantes :
 - les pratiques de conduite du troupeau dont la durée de pâturage/d'affouragement en vert/d'accès à l'aire d'exercice ;
 - l'origine et la composition des pâtures, fourrages et aliments complémentaires distribués ;
 - les rations journalières distribuées aux lots de chèvres (à chaque période de changement et à défaut de changement au moins une fois par mois) ;
 - les traitements pratiqués ;
 - la nature, origine et lieu d'épandage des fumures ;
 - la quantité de lait de chèvre produit par traite ;
- un « registre de fabrication », à mettre à jour quotidiennement par le transformateur, où figurent les informations suivantes :
 - la quantité et nature du produit utilisé pour l'ensemencement ;
 - la température de refroidissement du lait ;
 - la quantité de lait de chèvre emprésuré, heure et température d'emprésurage ;
 - les anomalies de fabrication : causes et remèdes, avec notamment une précision quant à la provenance et au type de lactosérum ou à la nature du ferment utilisé ;
 - l'acidité au caillage ;
 - le nombre de fromages moulés en faisselles charolaises ;
 - la date d'expédition et destination des fromages affinés ou en blancs ;
 - dans le cas des transformateurs laitiers exclusifs : la quantité de lait de chèvre collectée par producteur de lait et les date et heure de collecte ;
- un « registre d'affinage », à mettre à jour quotidiennement par l'affineur, où figurent les informations suivantes :
 - la température, hygrométrie et durée des différentes étapes d'affinage ;
 - le nombre de fromages « Charolais » affinés ;
 - la date d'expédition/de vente et destination éventuelle ;
 - dans le cas des affineurs exclusifs : le nombre de fromages moulés en faisselles charolaises collectés en blanc ou affinés par producteur fermier ou transformateur et les dates de collecte.

Les titres des documents cités entre guillemets sont indicatifs ; de même, certains de ces documents peuvent être regroupés ou fractionnés selon les opérateurs et les étapes de production considérées.

5.4. *Contrôle des produits*

A l'issue du délai minimal d'affinage prévu au chapitre 6.3.5 du présent cahier des charges, les fromages « Charolais » sont soumis par sondage à un examen organoleptique, sous la responsabilité des structures de contrôle, dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits classés en appellation d'origine « Charolais ».

6. Description de la méthode d'obtention du produit

Toutes les conditions de production qui concourent à l'obtention de l'appellation d'origine « Charolais » sont détaillées ci-dessous.

6.1. *Race*

Le lait utilisé provient uniquement de troupeaux composés de chèvres Alpines et/ou Saanen et/ou de chèvres issues du croisement de ces deux races.

6.2. *Conduite du troupeau*

On entend par chèvre au sens du présent cahier des charges toute chèvre ayant mis bas au moins une fois. Pour le confort et la santé des animaux, la chèvrerie doit comprendre une aire paillée de 1,5 mètre carrés minimum par chèvre.

La claustration permanente des animaux est interdite.

Les chèvres dont l'accès au pâturage est inférieur à 150 jours par an ont accès à un parc d'exercice de 3 mètres carrés minimum par chèvre.

6.2.1. *Chargement de l'exploitation*

Le chargement ne peut excéder 10 chèvres par hectare réellement utilisé en pâturage ou en production de fourrage pour l'alimentation des chèvres dans la limite d'un chargement global de l'exploitation inférieur ou égal à 1,5 UGB par hectare de la surface agricole utile (SAU).

6.2.2. *Alimentation*

L'alimentation des chèvres est basée sur un système herbager avec 100 % des fourrages issus exclusivement de l'aire géographique définie au chapitre 4 du présent cahier des charges.

Les fourrages sont constitués par de l'herbe en vert (pâturée ou distribuée à l'auge) ou du foin. Les fourrages issus de prairies monospécifiques et de cultures annuelles sont interdits.

La surface fourragère par exploitation réservée au troupeau caprin est constituée d'au minimum 60 % de prairies permanentes et/ou temporaires de plus de quatre ans.

Pour les exploitations pratiquant le pâturage, la durée annuelle de celui-ci est au minimum de 150 jours, consécutifs ou non. Pendant une période d'au minimum 120 jours, la part de l'herbe fraîche pâturée représente au minimum un tiers des fourrages ingérés quotidiennement par chèvre, avec un apport en foin ne pouvant excéder 1,2 kilogramme de matière brute.

Pour les exploitations pratiquant l'affouragement en vert, la durée annuelle de celui-ci est au minimum de 150 jours, consécutifs ou non, transition alimentaire incluse. Pendant une période d'au minimum 120 jours, la part de l'herbe fraîche distribuée à l'auge représente au minimum deux tiers des fourrages distribués quotidiennement par chèvre, avec un apport en foin ne pouvant excéder 1 kilogramme de matière brute. L'herbe est consommée dans les vingt-quatre heures. Tous les refus au-delà de vingt-quatre heures sont retirés des auges.

Toute forme de fourrages fermentés est interdite dans l'alimentation des chèvres. Par ailleurs, dans le cas d'exploitations utilisant des fourrages fermentés sur d'autres ateliers que l'atelier caprin, les producteurs doivent stocker ces fourrages fermentés à l'écart du parcours normal des chèvres et de manière individualisée des aliments destinés à leur alimentation.

Les aliments complémentaires aux fourrages sont constitués des matières premières incorporables définies selon une liste positive (annexe I). Le lactosérum issu de la ferme peut être redistribué aux chèvres mais n'est pas intégré dans le calcul de la ration.

La quantité annuelle d'aliments complémentaires ne peut excéder un tiers de la quantité ingérée annuelle (luzerne incluse) et au plus 600 grammes par litre de lait produit.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des chèvres les végétaux, 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 « Charolais ». Cette interdiction d'implantation s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

Les doses d'épandage sur les prairies sont limitées de façon à préserver leur flore naturelle.

Les seules fumures autorisées sont :

Fumure minérale :

Il est interdit d'exploiter toute surface fourragère moins de 21 jours après l'épandage de toute fumure minérale.

Fumure organique :

Afin de préserver l'alimentation des chèvres de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques dans les exploitations produisant du lait destiné à la fabrication de fromages « Charolais » doit respecter les mesures suivantes :

Origine : les seules fumures organiques autorisées proviennent de la zone de l'appellation d'origine « Charolais » et sont le compost, le fumier, le lisier, le purin (d'origine agricole) ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, types boues d'épuration (ou sous produits) et déchets verts.

Suivi de la qualité des fumures d'origine non agricole : tout épandage d'une fumure organique non agricole doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, etc.) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

Conditions d'épandage des fumures d'origine non agricole : l'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés...), les quantités... Les éleveurs qui réalisent de l'épandage de fumures organiques d'origine non agricole doivent remplir un cahier d'épandage comprenant les éléments fournis par le producteur de boues et le tenir à disposition des agents de contrôle.

Toute exploitation de la surface fourragère (pâturage ou fauche) est interdite moins de huit semaines après la date d'épandage de la fumure organique et quatre semaines dans le cas de compost.

Dans des circonstances exceptionnelles dues notamment à des aléas climatiques imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité afin d'assurer le maintien de l'alimentation des chèvres.

6.3. Fabrication du fromage

La fabrication peut avoir lieu toute l'année.

Pour les ateliers situés sur une zone bénéficiant de plusieurs appellations d'origine contrôlées, la multifabrication est autorisée sous réserve de systèmes de collecte différenciés et de circuits séparés dans l'atelier. A défaut, une journée de fabrication est attribuée à chaque fromage.

Toute technique de report de lait, de caillé et de fromages est totalement interdite à l'exception des modalités précisées aux points 6.3.5. et 6.3.6.

6.3.1. Collecte du lait

La transformation du lait à la ferme est quotidienne en respectant une température de prématuration optimale de 12 °C, le lait de la traite reportée ne pouvant en aucun cas être refroidi à une température inférieure à 8 °C pour cette prématuration.

En fabrication laitière, la collecte de lait est possible à 4 traites, collectées sur quarante-huit heures maximum.

6.3.2. Traitement du lait

Tout traitement physique ou chimique du lait mis en œuvre est interdit à l'exception d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques et d'un réchauffage du lait jusqu'à 25 °C maximum pour l'emprésurage.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures et le sel.

6.3.3. Emprésurage

L'ensemencement en bactéries lactiques doit se faire à partir de lactosérum de chèvre issu de l'exploitation. Toutefois, pour remédier à des problèmes de fabrication temporaire, l'ensemencement peut être réalisé soit à partir de lactosérum de chèvre issu de l'exploitation d'un autre opérateur habilité, soit avec des ferments du commerce répertoriés par une « banque de ferments lactiques » constituée sous la responsabilité du groupement.

Pour les fabrications fermières, l'emprésurage s'effectue dix huit heures maximum après la traite la plus ancienne. Pour les fabrications laitières, l'emprésurage s'effectue huit heures maximum après la collecte du dernier producteur et douze heures maximum après la collecte du premier producteur.

Dans les deux cas, l'emprésurage s'effectue à une température comprise entre 18 et 25 °C à une dose équivalente maximale de 30 millilitres de présure à 250 milligrammes de chymosine par litre pour 100 litres de lait. La concentration maximum de la présure est de 250 milligrammes de chymosine par litre.

6.3.4. Caillage, moulage et démoulage

Le lactosérum présente en fin de caillage une acidité comprise entre 55 °D et 70 °CD, soit un pH de 4,2 à 4,5.

Le temps de caillage est de dix-huit à trente-six heures après emprésurage. Le caillé obtenu avant moulage a une texture franche, ferme et homogène.

Le tranchage et le pré-égouttage sont interdits.

Le moulage est réalisé manuellement, avec utilisation ou non d'un répartiteur. Au moins deux recharges des moules doivent être effectuées dans les douze heures qui suivent.

Le diamètre maximum de la louche ou de la pelle n'excède pas 30 centimètres.

Les moules utilisés sont des moules ou faisselles charolais(es) aux dimensions suivantes : diamètre intérieur haut de 77 millimètres, diamètre intérieur bas de 68 millimètres, hauteur extérieure de 130 millimètres. Le bloc moule comportant au maximum 15 moules est autorisé. Des réhausses peuvent aussi être utilisées.

Les fromages sont égouttés au moins quarante-huit heures entre 18 °C et 22 °C avant démoulage. Un ou deux retournements quotidiens ont lieu. Cet égouttage peut avoir lieu sur des supports en bois.

A l'issue de l'égouttage, une phase de ressuyage est autorisée en moule ou démoulé, pendant soixante-douze heures maximum entre 18 °C et 22 °C ou pendant quarante-huit heures maximum à 2 °C minimum.

Le salage est effectué manuellement au sel sec sur les 2 faces du fromage avant démoulage. Le tour du fromage peut également être salé. Le taux de sel après la durée minimale d'affinage définie dans le chapitre 6.3.5. se situe entre 1,5 et 2,5 % de la matière brute.

6.3.5. Affinage

Les affineurs doivent collecter les fromages dans les soixante-douze heures après le démoulage. Dans ce cas particulier, les fromages sont stockés par le transformateur, en attente de la collecte, entre 2 °C et 5 °C.

Cette phase de stockage peut être poursuivie chez l'affineur pendant vingt-quatre heures au maximum afin que la remontée en température de la salle de stockage/d'affinage soit progressive pour atteindre les températures préconisées pendant la phase « d'affinage » proprement dit des fromages Charolais. La durée maximale de stockage au froid positif des fromages est donc de quatre-vingt-seize heures.

L'affinage s'effectue en deux phases successives selon les modalités suivantes :

- le séchage : pendant quarante-huit heures au minimum, entre 12 °C et 16 °C et 60 % à 80 % d'hygrométrie. Un retournement par jour au minimum est obligatoire ;
- l'affinage proprement dit : pendant huit jours minimum, entre 8 °C et 15 °C et 85 % à 95 % d'hygrométrie. Un retournement tous les deux jours au minimum est obligatoire pendant ces huit jours.

La durée totale d'affinage doit être au minimum de seize jours après emprésurage.

Dans le cas des fromages ayant été collectés par un affineur et ayant été reportés au froid positif, la durée totale d'affinage de seize jours doit être prolongée du nombre de jours passés au froid positif.

L'affinage peut notamment avoir lieu dans des caves naturelles et sur des supports en bois.

6.3.6. Stockage

Les fromages peuvent être stockés, en attente de vente, au froid positif à 2 °C minimum en chambre froide après la durée totale d'affinage. Tout autre moyen de stockage est interdit.

7. Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

Le « Charolais » est un fromage de chèvre fortement ancré dans son milieu d'origine.

Il est l'héritage d'une tradition ancienne d'élevage de chèvres et de production de fromages, dans les fermes bovines du Charollais et du Brionnais.

7.1. Spécificité de l'aire géographique

7.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique du fromage « Charolais » correspond à une vaste région herbagère, qui bénéficie :

- d'un climat « Charolais » caractérisé par une pluviométrie soutenue et régulière toute l'année et des étés chauds très favorables à la pousse de l'herbe ;
- d'une géologie et de sols à dominante décarbonatée ou acide qui engendrent des prairies à caractères majoritairement acidophiles ;
- et d'un vaste bocage constitué en grande majorité de prairies permanentes qui s'étendent sur plus de 267 000 hectares.

7.1.2. Facteurs humains

L'élevage caprin est apparu très tôt comme une activité complémentaire de l'élevage et de l'engraissement des bovins. Cette pratique, généralement réservée aux femmes, permettait à la fois l'entretien des haies et des prairies et assurait la garantie d'un revenu et d'une alimentation substantielle pour les ménages.

Le lait de traite des chèvres, parfois mélangé aux surplus de lait des vaches, puis moulé dans la faisselle charolaise rechargée à deux ou trois reprises, permettait la fabrication d'un fromage caractéristique de gros format en forme de tonnelet.

La fabrication de fromages pur lait de chèvre demeurait courante dans les « locateries » tout au long de l'année et la technique du mélange dans les « seigneuries » était une simple réponse à la saisonnalité de la lactation des chèvres. C'est pourquoi le type de fromages variait au cours de l'année : pur lait de chèvre à partir des mois de février-mars après les mises bas des chèvres, avec une production qui se finissait traditionnellement au mois d'octobre, puis fromages de lait de mélange.

Dès les années 60, la production de fromages en pur lait de chèvre s'est confortée sous l'effet de l'installation d'éleveurs caprins spécialisés, sans troupeau bovin allaitant ou laitier et le développement d'ateliers caprins complémentaires aux élevages allaitants.

Avec la spécialisation des exploitations et l'évolution des dispositifs d'aides, les exploitations mixtes disparaissent (instauration des quotas laitiers en 1984, prime à la vache allaitante excluant de détenir une vache laitière, demande des consommateurs pour du fromage pur chèvre, etc.). La production de fromages au lait de mélange n'a donc cessé de régresser et le fromage « charolais » est élaboré à partir de lait de chèvre pur.

Ce fromage était séché dans des cages à fromages, puis vendu directement à la ferme ou sur les marchés, à une clientèle locale, aux coquetiers/racotiers ou aux mineurs du bassin de Montceau-les-Mines, très friands de ce produit.

Sa notoriété, pendant longtemps limitée à la Bourgogne et au nord de la région Rhône-Alpes, s'est largement développée depuis les années 1970 avec l'essor commercial du produit vers les grands marchés de la capitale.

Aujourd'hui encore, cette production est restée essentiellement fermière, au sein d'élevages traditionnels de petite taille inscrits dans un système de polyculture élevage bovin allaitant/élevage caprin ou au sein d'élevages spécialisés de taille plus importante.

7.2. Spécificité du produit

Le « Charolais » est un gros fromage élaboré à partir de lait de chèvre cru faiblement emprésuré, sur la base d'un caillé de type lactique, qui se distingue par :

- sa taille conséquente (7 centimètres de haut et 6 centimètres de diamètre à mi-hauteur au minimum), et son poids compris entre 250 et 310 grammes à l'issue du délai minimal d'affinage prévu au chapitre 6.3.5 du présent cahier des charges ;
- sa forme cylindrique verticale légèrement bombée ;
- la finesse et la densité de sa pâte ;
- la complexité de ses arômes avec des notes végétales (herbe, foin, paille fraîche, champignon...), de fruits secs (noisette) et de beurre notamment ;
- sa croûte qui évolue du beige/ivoire à l'état jeune vers le bleuté en fleurissant. Il est couvert principalement de *géotrichum*. Des tâches bleues principalement de *pénicillium* peuvent apparaître en cours d'affinage.

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

Le développement de la production de fromages « Charolais » n'est pas uniquement dû à des facteurs historiques mais aussi à des qualités intrinsèques du territoire dans lequel s'inscrit cette production. Les facteurs naturels et humains ainsi que les spécificités du produit ont largement contribué à définir l'aire géographique du fromage « Charolais ».

Tout d'abord, l'aire géographique de production possède une aptitude à l'élevage au travers des caractéristiques communes de sol, de topographie et de climat particulièrement adaptées aux herbages.

Ce territoire se présente comme un vaste bocage qui s'étend de façon continue sur plus de 267 000 hectares de prairies permanentes. Il constitue une zone de transition entre l'Auvergne et le Morvan. Le relief y est peu accentué et l'altitude varie de 200 à 900 mètres environ. De ce fait, le « climat charolais » dominé par l'influence océanique se caractérise par un froid hivernal marqué. La pluviométrie varie de 750 à 950 millimètres par an avec une bonne répartition. Cette conjoncture climatique qui associe chaleur estivale et humidité et la richesse modérée des sols en font une région à vocation essentiellement herbagère.

Cette situation explique la prédominance de l'alimentation des chèvres à base d'herbe l'été ou de foin l'hiver.

L'autre facteur déterminant est lié à l'histoire agricole régionale et tient à la structure des exploitations. À côté des grands domaines consacrés au XVIII^e siècle à l'élevage bovin, et appartenant notamment aux capitaines d'industrie de la région, coexistait un grand nombre de « locateries ». Ces petites exploitations fermières n'avaient souvent qu'une superficie très limitée que seules les chèvres pouvaient mettre en valeur.

De plus, la production de fromages de chèvre s'est développée également comme activité secondaire dans des exploitations où l'élevage des bovins à viande était l'activité principale. Dans ce cas, l'activité était menée par la femme de l'exploitant. Elle était justifiée par la nécessité d'assurer des rentrées d'argent régulières car la vente des bovins à viande donnait lieu à des recettes importantes mais non fréquentes toute l'année. La fabri-

cation des fromages de chèvres était également pour les femmes un moyen d'acquérir une certaine autonomie. Ainsi, on peut considérer que la production de fromages « Charolais » est liée à celle de l'élevage bovin dans la région.

La région de production du fromage « Charolais » est profondément rurale incluant quelques petites villes industrielles autour des activités de feu : houille, métallurgie, faïence. Cette configuration industrielle a certainement soutenu l'économie caprine, grâce aux échanges par circuits commerciaux courts entre les populations ouvrières et agricoles.

La filière est originale par la multiplicité des producteurs fermiers et la petite taille des troupeaux. Le troupeau caprin est souvent un atelier secondaire de l'exploitation et il s'agit pour les éleveurs de valoriser au mieux la production en transformant et en vendant leurs fromages fermiers.

La filière est restée très traditionnelle quant aux méthodes d'élevage et d'alimentation du troupeau. Lorsque les troupeaux sont de petites tailles, la conduite se fait au pâturage avec apport à l'étable de foin, de céréales, de luzerne déshydratée et d'un concentré le plus souvent composé de tourteaux de soja. Pour les élevages plus importants, la ration de base est constituée en fonction de la saison d'herbe fraîche ou de foin, auquel s'ajoutent des concentrés, de la luzerne déshydratée et des céréales.

Au niveau de la transformation, là encore les techniques sont demeurées traditionnelles et artisanales. Le lait estensemencé avec le lactosérum issu de la fabrication précédente. L'ensemencement direct est rare, le moulage est effectué à la louche, les opérations de salage sur toutes les faces du fromage et les retournements se font manuellement, et ce, même au sein de petites laiteries. Il faut trois jours pour fabriquer un fromage. Les processus technologiques permettent le meilleur respect possible de la matière première.

Le format du fromage « Charolais » est original. Il se distingue par son grand format et sa forme en tonnelet. Alors qu'un fromage de grand format demande moins de manipulations et de matériel qu'un petit fromage, le fromage « Charolais » nécessite de recharger plusieurs fois le moule dans la journée. C'est pourquoi, traditionnellement, la fromagerie est située dans un petit local attenant à la cuisine afin que la recharge puisse être réalisée entre deux travaux ménagers, les fromages étant habituellement fabriqués par les femmes. Les fromages sont généralement consommés aux repas, aux casse-croûtes lors des travaux agricoles. Sa taille permet de tailler de bonnes tranches. Ce grand format s'explique également par le mode d'affinage. Le fromage « Charolais » était mis à sécher dans des « cages à fromage » traditionnelles, les « tzézires » ou « chazières ». Souvent les ouvriers des villes alentours achetaient des fromages blancs et conservaient eux-mêmes les fromages « Charolais ». La grande taille permet une meilleure conservation dans ces conditions.

Un fromage de gros format qui est fabriqué à partir de lait cru de chèvre. Des chèvres qui consomment selon les saisons et le type d'exploitation de l'herbe fraîche et du foin issus à 100 % de prairies majoritairement acidophiles de l'aire géographique. Un complément, calculé avec soin, composé de céréales, de luzerne déshydratée et d'un concentré vient s'ajouter à la ration herbagère des chèvres. Un fromage fabriqué selon des techniques traditionnelles respectant la matière première avant d'être affiné pendant une durée minimale de seize jours. Ce sont toutes ces spécificités qui concourent à l'obtention d'un produit doté de caractéristiques organoleptiques marquées.

8. Références concernant les structures de contrôle

Nom : Certipaq.

Adresse : 44, rue de la Quintinie, 75015 Paris.

Téléphone : (33) (0)1-45-30-92-92.

Fax : (33) (0)1-45-30-93-00.

Courriel : www.certipaq.com.

Certipaq intervient comme organisme certificateur et est accrédité pour la norme EN 45 011.

Nom : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59, boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13.

Téléphone : (33) (0)1-44-87-17-17.

Fax : (33) (0)1-44-97-30-37.

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

9. Eléments spécifiques de l'étiquetage

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque fromage « Charolais » est commercialisé muni d'une étiquette. Cette étiquette comporte une partie commune à l'ensemble des opérateurs où figurent la dénomination « Charolais », la mention « Appellation d'origine contrôlée » ou « AOC » et une partie personnalisée mentionnant les coordonnées de l'opérateur. La dénomination « Charolais » est inscrite en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

Toutefois, 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 individuel n'est pas obligatoire, seul un panonceau doit mentionner ces éléments.

Les modèles d'étiquette et de panonceau sont établis par le groupement qui assure leur mise à disposition auprès des opérateurs.

La dénomination « Charolais » suivie de la mention « Appellation d'origine contrôlée » ou « AOC » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

10. Exigences nationales

En application des dispositions nationales en matière de contrôle, le tableau ci-dessous présente les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leurs méthodes d'évaluation.

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	VALEURS DE RÉFÉRENCE	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<i>Outils de production</i>		
Production de lait, transformation et affinage des fromages.	Aire géographique de l'AOC.	Documentaire et/ou visuel.
Races de chèvre.	Alpines, Saanen ou croisements de ces 2 races.	Documentaire et/ou visuel.
Chargement caprin.	≤ 10 chèvres/ha de surface fourragère réservée aux chèvres.	Documentaire.
Chargement global.	≤ 1,5 UGB PAC/ha de surface agricole utile (SAU).	Documentaire.
Dimensions du moule.	Diamètre intérieur haut = 77 mm. Diamètre intérieur bas = 68 mm. Hauteur extérieure = 130 mm.	Mesure et/ou visuel.
<i>Conditions liées au cycle de production</i>		
Origine des fourrages distribués aux chèvres.	Issus de l'aire géographique.	Documentaire.
Utilisation de fourrages fermentés (ensilage, enrubbage).	Interdite dans l'alimentation des chèvres.	Documentaire et/ou visuel.
Proportion de fourrages.	Pâturage : ≥ 1/3 d'herbe fraîche et ≤ 1,2 kg de MB de foin. Affouragement en vert : ≥ 2/3 d'herbe fraîche et ≤ 1 kg de MB de foin.	Documentaire et/ou visuel.
Proportion d'aliments complémentaires.	≤ 1/3 de la quantité ingérée annuelle. ≤ 600 g/litre de lait.	Documentaire.
Lait.	De chèvre. Cru et entier.	Documentaire et/ou examen analytique.
Ensemencement en bactéries lactiques.	Lactosérum de chèvre.	Documentaire et/ou visuel.
Temps de caillage après emprésurage.	De 18 à 36 heures.	Documentaire et/ou visuel.
<i>Conditions</i>		
Présure.	≤ 30 ml de présure à 250 mg/l de chymosine pour 100 litres de lait.	Documentaire et/ou visuel.
Moulage.	Manuel. A la louche ou à la pelle.	Documentaire et/ou visuel.
Salage.	Avant démoulage. Manuel. Au sel sec. Sur les 2 faces.	Documentaire et/ou visuel.
Durée d'affinage.	16 jours minimum après emprésurage.	Documentaire et/ou visuel.
<i>Contrôle produit</i>		
Poids.	De 250 et 310 grammes.	Mesure.
Taux MS.	≥ 45 %.	Examen analytique.

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	VALEURS DE RÉFÉRENCE	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Forme.	Cylindrique verticale légèrement bombée. Diamètre à mi-hauteur compris entre 60 et 70 mm. Hauteur comprise entre 70 et 85 mm.	Examen organoleptique.
Croûte.	Fine couverture de levure régulière principalement recouverte de géotrichum des tâches principalement de pénicillium bleues peuvent apparaître.	Examen organoleptique.
Pâte.	Ferme. Lisse. Crème.	Examen organoleptique.
Goût.	Diversité aromatique. Notes végétales (herbe, foin, paille fraîche, champignon...) et/ou notes de fruits secs (noisette) et/ou de beurre.	Examen organoleptique.

ANNEXE 1

ALIMENTS COMPLÉMENTAIRES

Répartition et catégories des matières premières autorisées :

Graines de céréales et leurs produits.	Orge (grains et radicules).
	Maïs (grains, tourteaux de germes, produits d'amidonnerie).
	Blé (grains, remoulage de blé, produits d'amidonnerie).
	Avoine.
	Seigle.
	Triticale.
	Sarrasin.
	Epautre.
	Drèches déshydratées.
Graines ou fruits d'oléagineux.	Soja.
	Colza.
	Tournesol.
	Lin.
	Arachide.
	Autres (carthame, coprah, coton, palme, sésame, noix, noisette).
Graines de légumineuses.	Lentilles.
	Lupin.
	Féverole.
	Pois.
	Vesces.
Produit de la fabrication du sucre.	Pulpe déshydratée de betterave.
	Mélasse liquide de canne à sucre ou de betterave.
Autres.	Luzerne déshydratée.
	Protéines de pommes de terre.
	Levure de bière.
Compléments nutritionnels.	Minéraux (Ca, Mg, P ₂ O ₅ , sodium).
	Oligo-éléments.
	Vitamines.
	Extraits de plantes.