

<b>Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais</b>	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	<b>CDC V04</b>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE « MACONNAIS »</b>	<b>Version du 7/02/08</b> <b>Page 1/16</b>

**CAHIER DES CHARGES DE  
L'APPELLATION D'ORIGINE  
« MACONNAIS »**

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	CDC V04 Version du 7/02/08
	<b>APPELLATION D'ORIGINE « MACONNAIS »</b>	Page 2/16

## Sommaire

1.	Nom.....	3
2.	Adresse.....	3
3.	Composition .....	3
4.	Statut juridique.....	3
1.	<b>NOM DU PRODUIT .....</b>	<b>3</b>
2.	<b>TYPE DE PRODUIT .....</b>	<b>3</b>
3.	<b>DESCRIPTION DU PRODUIT .....</b>	<b>3</b>
4.	<b>DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE.....</b>	<b>4</b>
5.	<b>ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRES DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE .....</b>	<b>4</b>
5.1.	<b>DECLARATION D'IDENTIFICATION .....</b>	<b>4</b>
5.2.	<b>TRAÇABILITE.....</b>	<b>5</b>
6.	<b>DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT .....</b>	<b>7</b>
6.1.	<b>RACE.....</b>	<b>7</b>
6.2.	<b>CONDUITE DU TROUPEAU.....</b>	<b>7</b>
6.2.1.	<b>CHARGEMENT DE L'EXPLOITATION .....</b>	<b>7</b>
6.2.2.	<b>ALIMENTATION .....</b>	<b>7</b>
6.3.	<b>FABRICATION DU FROMAGE .....</b>	<b>9</b>
6.3.1.	<b>COLLECTE DU LAIT .....</b>	<b>9</b>
6.3.2.	<b>TRAITEMENT DU LAIT .....</b>	<b>9</b>
6.3.3.	<b>EMPRESURAGE .....</b>	<b>9</b>
6.3.4.	<b>CAILLAGE, MOULAGE ET DEMOULAGE.....</b>	<b>10</b>
6.3.5.	<b>AFFINAGE .....</b>	<b>10</b>
6.3.6.	<b>STOCKAGE .....</b>	<b>10</b>
7.	<b>ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE .....</b>	<b>10</b>
7.1.	<b>SPECIFICITE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE .....</b>	<b>10</b>
7.1.1.	<b>FACTEURS NATURELS .....</b>	<b>11</b>
7.1.2.	<b>FACTEURS HUMAINS .....</b>	<b>11</b>
7.2.	<b>SPECIFICITE DU PRODUIT .....</b>	<b>11</b>
7.3.	<b>LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRES GEOGRAPHIQUE ET LA QUALITE OU LES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT.....</b>	<b>12</b>
8.	<b>REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE.....</b>	<b>12</b>
9.	<b>ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE .....</b>	<b>12</b>
10.	<b>EXIGENCES NATIONALES .....</b>	<b>14</b>

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	CDC V04 Version du 7/02/08
	<b>APPELLATION D'ORIGINE « MACONNAIS »</b>	Page 3/16

## SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité

51, rue d'Anjou

75008 PARIS –France

Tél : (33) (0)1 53 89 80 00

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

Email : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

## GROUPEMENT DEMANDEUR

### 1. Nom

**Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais**

### 2. Adresse

Lycée viticole de Mâcon-Davayé  
Domaine des Poncétys – 71960 DAVAYE - FRANCE  
Tél. : (33) (0)3 85 33 56 20 – Fax. : (33) (0)3 85 35 87 73  
Email : [expl.davaye@educagri.fr](mailto:expl.davaye@educagri.fr)

### 3. 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** : transformateurs laitiers et affineurs.

Les producteurs se trouvent majoritaires dans l'association.

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

### 4. Statut juridique

Cette association est régie par la loi du 1er Juillet 1901.

#### 1. Nom du produit

L'Appellation d'Origine porte sur la dénomination « **MÂCONNAIS** ».

#### 2. Type de produit

Classe 1.3 Fromages

#### 3. Description du produit

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

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	CDC V04 Version du 7/02/08
	<b>APPELLATION D'ORIGINE « MACONNAIS »</b>	Page 4/16

Il s'agit d'un petit fromage faiblement emprésuré, obtenu à partir d'un caillé de type lactique. Sa forme particulière, facilement identifiable, de type tronconique est due à l'utilisation d'un moule à la forme adéquate et à l'absence de retournement des fromages en faisselle. Le Mâconnais a une pâte fine, blanc crème, homogène, crémeuse, ferme, lisse et fondante. Sa croûte, à peine formée ou légèrement fleurie, est de couleur ivoire beige ou bleutée. Il est couvert principalement de géotrichum et des tâches principalement de pénicillium bleues peuvent apparaître en cours d'affinage.

Son poids à l'issue du délai minimal d'affinage prévu au chapitre 7.3.5. du présent cahier des charges est compris entre 50 et 65 grammes (minimum 30 grammes en cas d'affinage prolongé).

Le Mâconnais contient au minimum 45 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage et 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

#### **4. Délimitation de l'aire géographique**

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend sur le territoire des communes suivantes :

##### **Département du Rhône (69)**

Cenves.

##### **Département de Saône et Loire (71)**

Ameugny, Azé, Berzé-La-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bourgvilain, Boyer, Brandon, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Bussièrès, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Château, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clermain, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Davayé, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jugy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mazille, Milly-Lamartine, Montagny-sur-Grosne, Montbellet, Montceaux-Ragny, Nanton, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, La Roche-Vineuse, Royer, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Point, Saint-Vérand, Saint-Vincent-des-Près, Sainte-Cécile, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sennecey-le-Grand, Senozan, Serrières, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Tramayes, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré, Vitry-lès-Cluny.

#### **5. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique**

##### **5.1. Déclaration d'identification**

Une déclaration d'identification est présentée par tout opérateur mettant en œuvre le présent cahier des charges. Elle est adressée, au plus tard deux mois précédent le début de l'activité concernée, au syndicat suivant un modèle type défini par ce dernier, qui comporte obligatoirement :

- l'identité du demandeur,
- les éléments descriptifs des outils de production

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	CDC V04 Version du 7/02/08
	<b>APPELLATION D'ORIGINE « MACONNAIS »</b>	Page 5/16

- l'engagement du demandeur à respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges, à réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le plan de contrôle, à supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés, à accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités, à informer le syndicat de toute modification le concernant ou affectant son outil 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 et réalisent des déclarations permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

Les titres des documents associés sont indicatifs ; de même, certains de ces documents peuvent être regroupés ou fractionnés selon les entreprises et les étapes de fabrication considérées. Leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.

Le tableau récapitulatif suivant présente la nature et les informations devant figurer sur ces documents à chaque étape de la production.

Etape	Eléments de traçabilité	Documents associés
Elevage	<b><u>Elevage</u></b> : Pratiques de conduite du troupeau dont la durée de pâturage Origine et composition des pâtures, fourrages et aliments complémentaires distribués Rations journalières distribuées aux lots de chèvres (à chaque période de changement et à défaut de changement au moins une fois par mois) Traitements pratiqués Nature, origine et lieu d'épandage des fumures	Factures ou étiquettes relatives aux achats de semences, de fourrages et d'aliments complémentaires Déclaration annuelle d'intention d'utilisation de fourrages fermentés et bilan fourrager annuel de l'exploitation dans le cas d'une utilisation de fourrages fermentés sur d'autres ateliers que l'atelier caprin Registre d'élevage Déclaration d'identification Relevés parcellaires d'exploitation Déclaration PAC Cahier d'épandage
	<b><u>Production de lait</u></b> : Quantité de lait de chèvre produit par traite	Registre de fabrication
	Quantité totale de lait de chèvre produit par le troupeau	Déclaration trimestrielle

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	CDC V04 Version du 7/02/08
	<b>APPELLATION D'ORIGINE « MACONNAIS »</b>	Page 6/16

Fabrication	<p><b><u>Transformateur :</u></b>  Quantité et nature du produit utilisé pour l'ensemencement  Température de refroidissement du lait  Quantité de lait de chèvre emprésuré, heure et température d'emprésurage  Acidité au caillage  Nombre de fromages moulés en faisselles mâconnaises  Date d'expédition et destination des fromages  Cas des transformateurs laitiers exclusifs :  Quantité de lait de chèvre produit en zone AOC collectée par producteur de lait  Date et heure de collecte</p>	Registre de fabrication Cahier et disques de collecte Bons de livraison ou factures d'achat de lait Comptabilité matière Bons de livraison ou factures de vente de fromages
	<p>-----</p> Nombre de fromages moulés en faisselles mâconnaises Cas des transformateurs laitiers exclusifs : Liste des producteurs de lait collectés Quantité de lait de chèvre produit en zone AOC collectée par producteur de lait	Déclaration trimestrielle
	<p><b><u>Affineur :</u></b>  Nombre de fromages moulés en faisselles mâconnaises collectés en blanc ou affinés par producteur  Date de collecte éventuelle  Température, hygrométrie et durée des différentes étapes d'affinage  Date d'expédition et destination des fromages</p>	Registre de fabrication Bons de livraison ou factures d'achat de fromages Comptabilité matière Bons de livraison ou factures de vente de fromages
	<p>-----</p> Liste des producteurs et transformateurs collectés dans le cas des affineurs exclusifs Nombre de fromages moulés en faisselles mâconnaises collectés en blanc ou affinés par producteur	Déclaration trimestrielle
Etiquetage	Nombre, date de délivrance et destination des étiquettes ou des panonceaux	Bons de commandes d'étiquettes des opérateurs Déclarations trimestrielles des opérateurs Document récapitulatif du syndicat

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	CDC V04 Version du 7/02/08
	<b>APPELLATION D'ORIGINE « MACONNAIS »</b>	Page 7/16

## **6. Description de la méthode d'obtention du produit**

Toutes les conditions de production qui concourent à l'obtention de l'Appellation d'Origine « Mâconnais » sont détaillées ci-dessous.

### **6.1. Race**

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

Toutefois, pour les troupeaux comprenant des chèvres de races autres qu'alpine et poitevine ou issues du croisement de ces deux races, les exploitations concernées pourront, jusqu'au 1er janvier 2015 et sous réserve du respect d'un échéancier individuel de mise en conformité, produire du lait destiné à la fabrication de « Mâconnais ». Cet échéancier sera fixé par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de la commission « agrément des conditions de production ».

### **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 m<sup>2</sup> minimum par chèvre. La claustration permanente des animaux est interdite.

La durée annuelle du pâturage et/ou de l'affouragement en vert est au minimum de 120 jours, consécutifs ou non. L'utilisation d'une aire d'exercice est obligatoire pour les chèvres sortant en pâturage et/ou en parcours moins de 180 jours par an. La surface de l'aire d'exercice est égale au minimum à 1,5 m<sup>2</sup> par chèvre.

Les parcours correspondent aux teppes, bois et taillis utilisés par le troupeau caprin.

Le désaisonnement est autorisé. Dans le cas de groupage de chaleurs par traitement hormonal, le nombre de chèvres sur lesquelles cette technique est pratiquée ne peut pas dépasser 50 % de l'effectif du troupeau de chèvres.

#### **6.2.1. Chargement de l'exploitation**

Le chargement ne peut excéder 10 chèvres par hectare de surface fourragère réservée aux caprins dans la limite d'un chargement global de l'exploitation inférieur ou égal à 1,5 UGB par hectare.

#### **6.2.2. Alimentation**

L'alimentation des chèvres est basée sur un système herbager avec des fourrages issus exclusivement de l'aire géographique définie au chapitre 5 du présent cahier des charges.

Les fourrages sont constitués par de l'herbe (pâturée ou distribuée à l'auge) ou du foin, de prairies permanentes et/ou temporaires. Les prairies temporaires monospécifiques sont interdites, à l'exception de la luzerne.

En période de pâturage ou d'affouragement en vert, la part de l'herbe fraîche pâturée et/ou distribuée à l'auge représente au minimum un tiers de la ration quotidienne par chèvre, avec un

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	<b>CDC V04</b> Version du 7/02/08
	<b>APPELLATION D'ORIGINE « MACONNAIS »</b>	<b>Page 8/16</b>

apport en foin ne pouvant excéder 1,2 kg de matière brute et un apport en aliments complémentaire ne pouvant excéder 1 kg en matière brute.

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 1). 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 distribuée ne peut excéder 350 kg de matière brute par chèvre.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des chèvres les végétaux, co-produits 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 « Mâconnais ». 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 troupeaux laitiers 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 au fromage "Mâconnais" doit respecter les mesures suivantes :

Origine : les seules fumures organiques autorisées proviennent de la zone AOC Mâconnais 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 8 semaines après la date d'épandage de la fumure organique et 4 semaines dans le cas de composts.

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	CDC V04 Version du 7/02/08
	<b>APPELLATION D'ORIGINE « MACONNAIS »</b>	Page 9/16

Dans des circonstances exceptionnelles dues notamment à des aléas climatiques imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées par 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**

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.

La fabrication peut avoir lieu toute l'année.

Toute technique de report de lait, de caillé et de fromages est totalement interdite à l'exception des modalités précisées au point 6.3.1.

La production moyenne du troupeau est limitée à 850 kg de lait par chèvre par an.

#### **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 48 heures maximum.

Le lait contient une matière sèche utile comprise entre 54 g/l et 80 g/l. Le taux butyreux est supérieur au taux protéique.

#### **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. Toutefois, pour remédier à des problèmes de fabrication temporaire, l'ensemencement peut être réalisé avec des ferments du commerce répertoriés par une « banque de ferments lactiques » constituée sous la responsabilité du syndicat.

Pour les fabrications fermières, l'emprésurage s'effectue 18 heures maximum après la traite la plus ancienne. Pour les fabrications laitières, l'emprésurage s'effectue 6 heures maximum après la collecte du dernier producteur et 10 heures maximum après la collecte du premier producteur.

Dans les deux cas, l'emprésurage s'effectue à une température comprise entre 18°C et 25°C à une dose équivalente de 10 à 30 ml de présure à 250 mg/l de chymosine pour 100 litres de lait. La concentration maximum de la présure est de 250 mg/l de chymosine.

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	CDC V04 Version du 7/02/08
	<b>APPELLATION D'ORIGINE « MACONNAIS »</b>	<b>Page 10/16</b>

#### **6.3.4. Caillage, moulage et démoulage**

Le lactosérum présente en fin de caillage une acidité comprise entre 55°D et 65°D, soit un pH de 4,2 à 4,5.

Le temps de caillage est de 18 à 24 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.

Le diamètre maximum de la louche ou de la pelle n'excède pas 30 cm. Un module de 48 faisselles maximum est autorisé pour les répartiteurs.

Les moules utilisés sont des moules mâconnais aux dimensions suivantes : diamètre intérieur haut de 66 mm, diamètre intérieur bas de 47 mm, hauteur extérieure de 78 mm.

Les fromages sont égouttés au moins 24 heures entre 18°C et 22°C avant démoulage, sans retournement. Cet égouttage peut avoir lieu sur des supports en bois.

Le poids des fromages au démoulage est compris entre 80 et 100 grammes.

Le salage est effectué au sel sec entre le moulage et au plus tard 24 heures après le démoulage pour éviter la formation d'une « croûte de sel ». La première face peut être salée au moulage. Le salage varie de 1,5 à 3% de la matière brute.

Les affineurs doivent collecter les fromages dans les 48 heures après le démoulage.

#### **6.3.5. Affinage**

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

- le ressuyage : pendant 24 heures au minimum, à température de la salle de fabrication ;
- le séchage : pendant 24 heures au minimum, entre 10°C et 15°C et 65 à 75 % d'hygrométrie ;
- l'affinage proprement dit : entre 8°C et 12°C et 85 à 90 % d'hygrométrie.

La durée totale d'affinage doit être au minimum de 10 jours après démoulage.

L'affinage peut 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 « Mâconnais » 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 viticoles du Mâconnais.

#### **7.1. Spécificité de l'aire géographique**

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	CDC V04 Version du 7/02/08
	<b>APPELLATION D'ORIGINE « MACONNAIS »</b>	Page 11/16

### **7.1.1. Facteurs naturels**

L'aire géographique du fromage « Mâconnais » s'étend sur un ensemble de chaînons calcaires situés entre 200 et 600 mètres d'altitude qui bénéficient :

- de sols calcaires ou calciques,
- d'un climat contrasté, à dominante continentale, mais largement soumis aux influences océaniques ou méditerranéennes.

Le Mâconnais est une terre de polyculture vigne/élevage, organisée transversalement à la structure des chaînons :

- les fonds de vallée, marneux, imperméables et humides sont réservés aux prairies,
- le bas des coteaux, plus fertile est cultivé en céréales,
- la vigne trouve ses terrains de prédilection dans les pentes plus caillouteuses,
- tandis que sur les hauteurs supérieures à 400 mètres d'altitude ou lorsque l'exposition est trop orientée au nord, les prairies sèches puis les forêts plus ou moins épaisses succèdent à la vigne.

Dans cet espace agricole largement dominé par la vigne, l'élevage caprin trouve ainsi sa place aux marges, sur les prairies humides de vallée et les prairies sèches de versant. Les chèvres complètent leur alimentation en pâturant les haies de clôture et les bosquets.

### **7.1.2. Facteurs humains**

L'élevage caprin est apparu très tôt comme une activité complémentaire de l'activité viticole. Cette pratique, généralement réservée aux femmes, permettait d'assurer la garantie d'un revenu et d'une alimentation substantielle pour les ménages.

Malgré les nombreuses tentatives d'éradication de la chèvre dans le mâconnais au cours du XIXème siècle, considérant que l'animal était préjudiciable à l'économie rurale par les dommages qu'il engendrait aux jeunes arbres et aux haies, le cheptel caprin s'est maintenu dans le vignoble en fluctuant au gré des crises viticoles.

Traditionnellement, les fromages sont séchés plutôt que véritablement affinés. Ils sont placés dans une cage à fromages, la « chazère », suspendue en plein air, sous les galeries des habitations, à l'abri des rongeurs et des insectes. Ce fromage, de petite taille, est très adapté au « casse-croûte » quotidien des vigneron et s'accorde merveilleusement bien à la dégustation des vins blancs du mâconnais.

Profitant des circuits commerciaux du vin, la notoriété du fromage mâconnais s'est largement diffusée hors du vignoble. Dès 1885, « The MACONNAIS » est mentionné dans un ouvrage anglais consacré aux produits laitiers. Depuis 1950, cette notoriété n'a cessé de se développer.

Durant le XXème siècle, les élevages ont eu tendance à se spécialiser et à augmenter leurs effectifs, du fait des résultats économiques plutôt florissant de cette activité. Cette tendance s'est poursuivie jusqu'à aujourd'hui en maintenant une production essentiellement fermière.

## **7.2. Spécificité du produit**

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

- sa forme tronconique caractéristique,
- sa petite taille et son poids compris entre 50 et 65 grammes après 10 jours d'affinage,
- sa pâte fine, blanche, homogène, crémeuse, ferme, lisse et savoureuse,

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	CDC V04 Version du 7/02/08
	<b>APPELLATION D'ORIGINE « MACONNAIS »</b>	<b>Page 12/16</b>

- 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**

La principale spécificité du Mâconnais réside dans sa forme caractéristique de type tronconique et rappelant la bonde d'un tonneau. Cette particularité facilement identifiable est due à l'utilisation d'une faisselle caractéristique et à l'absence de retournement des fromages durant la fabrication. En effet, cette forme spécifique est étroitement liée à la culture de la vigne : traditionnellement la fabrication des mâconnais était réalisée par les femmes des vigneronnes. Celles-ci participant également aux travaux de la vigne, elles disposaient de peu de temps pour la fabrication des fromages de chèvre et n'avaient donc pas la possibilité de recharger les faisselles plusieurs fois ou de retourner les fromages.

Sa petite taille pourrait être l'héritage de plusieurs influences :

- son mode de consommation tout d'abord. Le Mâconnais est un fromage qui traditionnellement était consommé frais ou sec. Sa petite taille s'est révélée particulièrement pratique car elle correspondait grosso modo à une portion individuelle, que ce soit en frais, servi dans une coupelle agrémentée de crème, ou plus sec, facilement transportable, il était emmené à la vigne pour le casse-croûte quotidien.
- la faible disponibilité en lait dans les fermes vigneronnes Mâconnaises due à la fois aux petits effectifs des troupeaux et à la pauvreté des pâtures, a pû favoriser la fabrication d'un fromage de petite taille et qui plus est, était économiquement plus rentable.

Les spécificités organoleptiques de ce produit pourraient provenir de plusieurs éléments :

- de la nature du lait qui est produit principalement à partir de prairies à caractères calcicoles,
- de l'évolution du caillé directement influencée par la taille du fromage,
- de l'irrégularité du salage qui ne peut être réalisé que sur une seule face du fait du non retournement du fromage,
- et en dernier lieu de l'affinage directement influencé par la taille du fromage et le climat très contrasté du Mâconnais.

## **8. Références concernant la structure de contrôle**

Nom : **Certipaq**

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

Tél. : (33) (0)1 45 30 92 92 – Fax : (33) (0)1 45 30 93 00

www.certipaq.com

Nom : **Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)**

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 74703 PARIS CEDEX 13 - FRANCE

Téléphone : (33) (0)1 44 87 17 17 - Fax : (33) (0)1 44 97 30 37

## **9. Eléments spécifiques de l'étiquetage**

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque fromage « Mâconnais » est commercialisé muni d'une étiquette. Cette étiquette comporte une partie commune à l'ensemble des opérateurs où figure le nom de l'Appellation d'Origine, la mention ou le

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	<b>CDC V04</b> <b>Version du 7/02/08</b>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE « MACONNAIS »</b>	<b>Page 13/16</b>

logo « Appellation d'Origine Protégée » et une partie personnalisée mentionnant les coordonnées de l'opérateur. Le nom de l'appellation d'origine est inscrit 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 syndicat qui assure leur distribution.

Le nom de « Mâconnais » suivi de la mention « Appellation d'Origine » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	CDC V04 Version du 7/02/08
	<b>APPELLATION D'ORIGINE « MACONNAIS »</b>	Page 14/16

## 10. Exigences nationales

En application de l'article R 641-12 du Code Rural, tableau présentant les principaux points à contrôler, leurs valeurs cibles et leur méthode d'évaluation.

Principaux points à contrôler		Valeur de référence	Méthodes d'évaluation
OUTILS DE PRODUCTION	Production de lait, transformation et affinage des fromages	100 % dans la zone AOC	Documentaire et Visuel
	Races de chèvre	Alpines, Poitevines ou croisements de ces 2 races	Documentaire 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 = 66 mm - diamètre intérieur bas = 47 mm - hauteur extérieure = 78 mm	Mesure
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Origine des fourrages distribués aux chèvres	100 % issus de la zone AOC	Documentaire
	Utilisation de fourrages fermentés (ensilage, enrubannage)	Interdite dans l'alimentation des chèvres	Documentaire ou Visuel
	Proportion d'aliments complémentaires	≤ 1 kg en Matière Brute (MB) de la ration quotidienne	Documentaire
	Lait	100% de chèvre 100% cru et entier	Documentaire ou Examen analytique
	Acidité du lactosérum	de 55°D à 65°D au caillage	Documentaire ou Mesure
	Temps de caillage après emprésurage	de 18 à 24 heures	Documentaire
	Présure	10 à 30 ml de présure à 250 mg/l de chymosine pour 100 litres de lait	Documentaire
	Ensemencement en bactéries lactiques	100% lactosérum de chèvre Recours aux ferments du commerce uniquement en cas de problème	Documentaire ou Visuel

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	<b>CDC V04</b> Version du 7/02/08
	<b>APPELLATION D'ORIGINE « MACONNAIS »</b>	<b>Page 15/16</b>

<b>CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	Moulage	100% manuel à la louche ou à la pelle	Documentaire ou Visuel
	Salage	entre moulage et au plus tard 24 heures après démoulage  100% au sel sec	Documentaire ou Visuel
	Durée d'affinage	10 jours minimum après emprésurage	Documentaire
<b>CONTROLE PRODUIT</b>	Poids	de 50 à 65 grammes  ≥ 30 grammes à un stade d'affinage prolongé	Mesure
	Taux MG / MS	≥ 45 %	Examen analytique
	pH	≥ 4,5	Examen analytique
	Taux de sel	entre 1,5 % et 3 % de la MB	Examen analytique
	Forme	tronconique	Examen organoleptique
	Croûte	fine blanchâtre à bleu couverture de levure régulière principalement de géotrichum des tâches principalement de pénicillium bleues peuvent apparaître	Examen organoleptique
	Pâte	ferme fine lisse fondante et tendre blanc crème homogène	Examen organoleptique

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	<b>CDC V04</b> Version du 7/02/08
	<b>APPELLATION D'ORIGINE « MACONNAIS »</b>	<b>Page 16/16</b>

### **Annexe 1 : Aliment complémentaire**

Répartition et catégories des matières premières autorisées :

65 % minimum du poids brut	Céréales brutes, aplaties ou concassées	Sarrasin, avoine, blé, maïs, orge, sorgho, triticale, seigle, épeautre
	Graines brutes, aplaties, concassées ou extrudées d'oléo-protéagineux	Soja, pois, féverole, lupin, lin, colza, tournesol, vesces.
Aliments complémentaires restants	Graines et produits provenant de la transformation des céréales	Son, rémoulage, farine basse, drèches déshydratées et issues d'amidonnerie d'avoine, blé, maïs, orge, sorgho, triticale, seigle, épeautre, sarrasin
	Graines et produits provenant de la transformation des oléo-protéagineux, par traitements de tannage physiques aux huiles essentielles et extrait de plantes	Tourteaux et huiles de soja, pois, féverole, lupin, lin, colza, tournesol, vesces
	Produits de la fabrication du sucre	Pulpe déshydratée de betteraves, mélasse liquide de canne à sucre ou de betterave
	Fourrages déshydratés	Luzerne, maïs plante entière
	Compléments nutritionnels	Minéraux, à l'exclusion des minéraux d'origine animale (calcium, magnésium, phosphore, sodium), oligo-éléments, vitamines, extraits naturels de plantes, agents liants (silicates, acide citrique)