

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

**Syndicat de Défense du Fromage Charolais**  
*Chambre d'agriculture*  
59, rue du 19 mars 1962  
BP 522 – 71010 MACON CEDEX - FRANCE  
Tél. +33.(0)3.85.29.56.26 – Fax. +33.(0)3.85.29.56.62  
E-mail : vmarguin@sl.chambagri.fr

## Sommaire

<b>SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE .....</b>	<b>3</b>
<b>GROUPEMENT DEMANDEUR .....</b>	<b>3</b>
1) NOM.....	3
2) ADRESSE .....	3
3) COMPOSITION .....	3
4) STATUT JURIDIQUE .....	3
<b>1. NOM DU PRODUIT .....</b>	<b>4</b>
<b>2. TYPE DE PRODUIT .....</b>	<b>4</b>
<b>3. DESCRIPTION DU PRODUIT .....</b>	<b>4</b>
<b>4. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE.....</b>	<b>4</b>
<b>5. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE .....</b>	<b>6</b>
5.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS .....	6
5.2. TRAÇABILITE .....	6
5.3. SUIVI DU RESPECT DES CONDITIONS DE PRODUCTION .....	6
5.4. CONTROLE DES PRODUITS .....	8
<b>6. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT.....</b>	<b>8</b>
6.1. RACE.....	8
6.2. CONDUITE DU TROUPEAU .....	8
6.2.1. <i>Chargement de l'exploitation</i> .....	8
6.2.2. <i>Alimentation</i> .....	8
6.3. FABRICATION DU FROMAGE .....	10
6.3.1. <i>Collecte du lait</i> .....	10
6.3.2. <i>Traitement du lait</i> .....	10
6.3.3. <i>Emprésurage</i> .....	10
6.3.4. <i>Caillage, moulage et démoulage</i> .....	10
6.3.5. <i>Affinage</i> .....	11
6.3.6. <i>Stockage</i> .....	11
<b>7. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE .....</b>	<b>12</b>
7.1. SPECIFICITE DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE .....	12
7.2. SPECIFICITE DU PRODUIT .....	13
7.3. LIEN CAUSAL ENTRE L' AIRE GEOGRAPHIQUE ET LA QUALITE OU LES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT .....	13
<b>8. RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE .....</b>	<b>14</b>
<b>9. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE.....</b>	<b>14</b>
<b>10. EXIGENCES NATIONALES.....</b>	<b>15</b>
<b>ANNEXE N°1 : CARTE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE.....</b>	<b>17</b>
<b>ANNEXE N°2 : ALIMENTS COMPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>18</b>

## **SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE**

Institut National de l'Origine et de la Qualité  
TSA 30003 – 12, rue Rol-Tanguy  
93555 Montreuil-sous-Bois cedex  
Tél. : +33 (0)1.73.30.38.00  
Fax : +33 (0)1.73.30.38.04  
Email : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

## **GROUPEMENT DEMANDEUR**

### **1) Nom**

**Syndicat de Défense du Fromage Charolais**

### **2) Adresse**

Syndicat de Défense du Fromage Charolais  
Siège social : *Chambre d'agriculture*  
59, rue du 19 mars 1962  
BP 522 – 71010 MACON CEDEX - FRANCE  
Tél : +33.(0)3.85.29.56.26 - Fax : +33.(0)3.85.29.56.62  
Email : [vmarquain@sl.chambagri.fr](mailto:vmarquain@sl.chambagri.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** : collecteurs (lait ou fromages).

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 1<sup>er</sup> Juillet 1901.

## **1. Nom du produit**

L'Appellation d'Origine Protégée 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 Protégée « 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 pénicillium 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, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

**Département de l'Allier :** Avrilly, Le Bouchaud, Chassenard, Coulanges, Le Donjon, Lenax, Liernolles, Loddés, Luneau, Molinet, Monétay-sur-Loire, Montaiguët-en-Forez, Neuilly-en-Donjon, Le Pin, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Léger-sur-Vouzance.

**Département de la Loire :** 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 du Rhône :** Aigueperse, Les Ardillats, Avenas, Azolette, Cenves, Chénelette, 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 :** Amanzé, Anglure-sous-Dun, Anzy-le-Duc, Artaix, Ballore, Baron, Baudemont, Baugy, Beaubery, Bergesserin, Bissy-sur-Fley, Les Bizots, Blanzy, Bois-Sainte-Marie, La Boulaye, Bourbon-Lancy, Bourg-le-Comte, Brandon, Le Breuil, Briant, Buffières, Céron, Cersot, Chalmoux, Chambilly, Champlecy, 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, Châtenay, Chauffailles, Chenay-le-Châtel, Chenôves, Chérizet, Chevagny-sur-Guye, Chiddes, Ciry-le-Noble, La Clayette, Clermain, Clessy, Collonge-en-Charollais, Colombier-en-Brionnais, Coublanc, Cressy-sur-Somme, Le Creusot, Cullés-les-Roches, Curbigny, Curdin, Curtil-sous-Buffières, Cuzy, Dettéy, Digoin, Dompierre-les-Ormes, Dompierre-sous-Sanvignes, Donzy-le-National, Dyo, Ecuisses, Essertenne, Etang-sur-Aroux, 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'Etoile, 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, Sailly, 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, Sainte-Cécile, Saint-Christophe-en-Brionnais, Saint-Didier-en-Brionnais, Saint-Didier-sur-Arroux, Saint-Edmond, Saint-Eugène, Saint-Eusèbe, Saint-Firmin, Sainte-Foy, 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, Sainte-Radegonde, 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, Vendenesse-lès-Charolles, Vendenesse-sur-Arroux, Verosvres, Versaugues, Villeneuve-en-Montagne, Vindecy, Viry, Vitry-en-Charollais, Volesvres.

Une carte présentant l'aire géographique et sa localisation sur la carte de France figure en annexe n°1 du présent cahier des charges.

## **5. Eléments 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 5 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 revendiquer l'Appellation d'Origine Protégée « Charolais », et le cas échéant, la provenance, les numéros de lot et le nombre de fromages « en blanc » destinés à revendiquer l'Appellation d'Origine Protégée « Charolais » achetés en vue d'affinage,
- le nombre de fromages produits en Appellation d'Origine Protégée « 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 de lait et de 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 température 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 :

o 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,
- les nature, origine et lieu d'épandage des fumures,
- la quantité de lait de chèvre produit par traite.

o un « *registre de fabrication* », à mettre à jour quotidiennement par *le transformateur*, où figure les informations suivantes :

- les quantité et nature du produit utilisé pour l'ensemencement,
- la température de refroidissement du lait,
- les 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.

o un « *registre d'affinage* », à mettre à jour quotidiennement par *l'affineur*, où figure les informations suivantes :

- les température, hygrométrie et durée des différentes étapes d'affinage,
- le nombre de fromages « Charolais » affinés,
- les 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 Protégée « 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 Protégée « 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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 pour cent 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 pour cent de prairies permanentes et/ou temporaires de plus de 4 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 24 heures. Tous les refus au delà de 24 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 2). 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 annuellement par chèvre (luzerne incluse) évaluée en kilos de matière sèche et au plus 600 grammes par litre de lait produit par chèvre et par an.

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 Protégée « 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 Protégée « 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 8 semaines après la date d'épandage de la fumure organique et 4 semaines dans le cas de compost.

Dans des circonstances exceptionnelles dûes 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, la multi-fabrication 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 48 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 18 heures maximum après la traite la plus ancienne. Pour les fabrications laitières, l'emprésurage s'effectue 8 heures maximum après la collecte du dernier producteur et 12 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° et 70° D, soit un pH de 4,2 à 4,5.

Le temps de caillage est de 18 à 36 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 12 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 réhausseuses peuvent aussi être utilisées.

Les fromages sont égouttés au moins 48 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 72 heures maximum entre 18°C et 22°C ou pendant 48 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 pour cent de la matière brute.

### **6.3.5. Affinage**

Les affineurs doivent collecter les fromages dans les 72 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 24 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 96 heures.

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

- le séchage : pendant 48 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 8 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 8 jours.

La durée totale d'affinage doit être au minimum de 16 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 16 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. Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique**

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

Située aux environs de la ville de Charolles, l'aire géographique du fromage « Charolais » est une région de collines faisant la transition entre les monts d'Auvergne au sud et le massif du Morvan au nord. Le relief y est vallonné et l'altitude varie de 200 à 900 mètres environ.

La région est soumise à un climat océanique frais. Celui-ci se marque par une pluviométrie de 750 à 950 millimètres par an bien répartie sur l'année et une amplitude thermique annuelle modérée. Celle-ci est cependant influencée par le relief, les secteurs les plus hauts subissant des influences de type montagnard (froid hivernal).

Le sous-sol est principalement composé de granites et de roches acides. Des formations sédimentaires parfois calcaires et le plus souvent argileuses ou sableuses affleurent localement sur les bordures orientale et occidentale du massif charolais. Sur l'ensemble de ces roches à dominante silicatée (granites, argiles, sables) se sont développés des sols acides, souvent lessivés et profonds.

Le paysage est principalement bocager. Cette zone a la particularité de n'avoir pas connu le mouvement de recul des herbages au profit des surfaces en grandes cultures, par conséquent près de 90% des surfaces agricoles utilisées de l'aire géographique sont des surfaces fourragères, contre moins de 50% à l'échelle nationale. Les prairies se caractérisent par une grande richesse floristique avec de nombreuses espèces acidophiles ; la partie Est de la zone étant d'ailleurs classée en zone Natura 2000 (Site d'intérêt communautaire « Bocage, forêts et milieux humides du bassin de la Grosne et du Clunysois »). La diversité floristique est aussi favorisée dans les prairies temporaires par l'interdiction de prairies monospécifiques et par l'obligation d'une ancienneté minimum de 4 ans ce qui permet la colonisation d'espèces variées résistantes au piétinement, d'espèces pelousaires et d'espèces prairiales.

A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, l'élevage de chèvres en Saône-et-Loire est important (40 000 chèvres en 1892) et la production de fromages de chèvre est très développée. Celui-ci constitue « un aliment très apprécié de tous les Charollais » [La fortune agricole du Charolais – Raymond Boivin – 1924].

Historiquement, la production de fromage « Charolais » est fortement liée à l'élevage bovin en tant qu'activité complémentaire. La qualité du fromage est alors un facteur de reconnaissance des femmes qui assuraient la fabrication des fromages. La technologie lactique était la mieux adaptée pour la valorisation du lait permettant des rendements fromagers plus élevés. La fromagerie était attenante à la maison pour notamment effectuer les ajouts successifs de caillé (recharges) nécessaires à la fabrication de ce fromage de grand format.

Ce fromage est recherché pour sa taille, sa texture et ses qualités de conservation. Dans les années 1950, par exemple, ces fromages sont très appréciés par les ouvriers du bassin minier de l'aire qui participent aux travaux saisonniers agricoles. Ils les achetaient frais et les conservaient dans des garde-manger ou des cages à fromages : les « tsézires » ou « chazères » toujours utilisées par les amateurs de « Charolais ».

Dès les années 1960, la production de fromages en pur lait de chèvre est confortée sous l'effet de l'installation d'éleveurs caprins spécialisés, sans troupeau bovin allaitant ou laitier.

La commercialisation du fromage « Charolais » se développe grâce aux « affineurs » ou « coquetiers » qui collectent les fromages dans les fermes pour les revendre aux fromagers, bouchers et épiciers des villes voisines de Lyon et Roanne. Enfin, c'est dans les années 1970 que la notoriété du « Charolais », pendant longtemps limitée à la Bourgogne et au nord de la région Rhône-Alpes, se développe avec l'essor commercial du produit vers les grands marchés de la capitale. On passe alors d'un fromage de société rurale à un fromage de commerce urbain.

Aujourd'hui les techniques de production ressemblent à celles utilisées par le passé. En effet, les ferments utilisés dans la fabrication du fromage « Charolais » présentent la particularité d'être issus préférentiellement des précédentes fabrications du « Charolais ». De plus, le lait destiné à la fabrication du fromage est maintenu cru et entier sans traitement physique. Le moulage du caillé est effectué à la louche dans des faisselles charolaises hautes et de grand diamètre. Les opérations de salage sur toutes les faces du fromage et les retournements se font manuellement. L'affinage est réalisé dans un lieu frais et humide favorable au développement de géotrichum et parfois de pénicillium.

## **7.2. Spécificité du produit**

Le fromage « Charolais » se caractérise par la complexité de ses arômes, la densité de sa pâte de couleur crème et sa texture moelleuse, fine et lisse. Sa saveur est prononcée, avec des notes végétales (herbe, foin, paille fraîche, champignon...), de fruits secs (noisette) et de beurre, qui vont se révéler au cours des 16 jours minimum nécessaires pour fabriquer et affiner le « Charolais ».

Au cours de l'affinage, réalisé dans un lieu frais et humide, sa croûte de couleur beige-ivoire à l'état jeune, causée surtout par le géotrichum, peut évoluer vers le bleuté dû principalement au développement de pénicillium. Le fromage présente un format important pour un fromage de chèvre et une forme cylindrique verticale, légèrement bombée, de type tonnelet.

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

L'aire géographique, par son climat océanique frais sans sécheresse estivale, son relief doux, ses sols profonds développés sur des substrats siliceux est favorable au développement de pâturages riches en diversité floristique et en qualité. La régularité des précipitations combinée à la fertilité des sols favorise la pousse uniforme de l'herbe des prairies du printemps à l'automne. La pratique de la fenaison, et dans certains secteurs, la récolte de regain constituent des ressources fourragères abondantes. Le paysage charolais est ainsi structuré par un réseau de parcelles associant système bocager et prairies majoritairement permanentes.

Ces prairies constituent la très grande majorité des surfaces fourragères dont sont issus les fourrages consommés à l'état frais ou sec par les chèvres. Ces caractéristiques font de l'aire géographique une zone d'élevage où l'activité caprine vient compléter le troupeau bovin d'embouche. Le « Charolais » est également le produit de l'histoire agricole locale, qui a vu ses exploitations se structurer du fait de l'opposition entre de grands domaines consacrés à l'élevage bovin (appartenant notamment aux capitaines d'industrie de la région), et un grand nombre de petites exploitations fermières, conduites à valoriser leur faible superficie en se spécialisant dans l'élevage de chèvres.

Les techniques de fabrication traditionnelles et artisanales se sont maintenues du fait de la longue expérience de ces producteurs, valorisant de manière optimale tant les conditions naturelles que la matière première. Dans ce processus, l'ensemencement en bactéries lactiques se fait préférentiellement à partir de lactosérum provenant d'un caillage précédent. La flore microbienne importante qui se développe ainsi naturellement à la surface des fromages se répartit de manière homogène grâce aux diverses manipulations manuelles effectuées durant l'affinage. Ces manipulations participent également à l'obtention de la forme typique du « Charolais », en tonnelet.

La taille importante du « Charolais » lui permet de se conserver longtemps et dans de bonnes conditions. La période d'affinage, longue pour un fromage de chèvre, permet le développement d'une croûte légèrement vermiculée qui protège ce fromage de gros format du dessèchement et lui confère une texture fine, moelleuse et de grande qualité gustative. Au cours de l'affinage, réalisé dans un lieu frais et humide, la couleur beige-ivoire du fromage à l'état jeune, causée surtout par le géotrichum, peut évoluer vers le bleuté lorsque des tâches de pénicillium apparaissent.

L'alimentation des chèvres à base d'herbe et de fourrages issus des prairies caractérisées par une grande diversité d'espèces végétales situées à l'intérieur de l'aire géographique contribue à la richesse en arômes et à la couleur de la pâte du fromage « Charolais ».

## **8. Références concernant les structures de contrôle**

Nom : **Certipaq**

Adresse : 11, Villa Thoréton - 75015 Paris - FRANCE

Tél. : +33.(0)1.45.30.92.92 – Fax +33.(0)1.45.30.93.00

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 - FRANCE

Téléphone : +33.(0)1.44.87.17.17 - Fax : +33.(0)1.44.97.30.37

*La DGCCRF est un service du Ministère chargé de l'Economie.*

## **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 personnalisée mentionnant les coordonnées de l'opérateur et une partie commune à l'ensemble des opérateurs où figure :

- la dénomination « Charolais », inscrite en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- la mention « AOC » ou « appellation d'origine contrôlée » jusqu'à l'enregistrement communautaire,
- le symbole « AOP » de l'union européenne à compter de l'enregistrement communautaire.

L'étiquetage peut être complété par la mention « appellation d'origine protégée ».

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 panneau doit mentionner ces éléments.

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

La dénomination « Charolais » suivie de la mention « Appellation d'Origine Protégée » ou « AOP » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce à compter de l'enregistrement communautaire.

## 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.

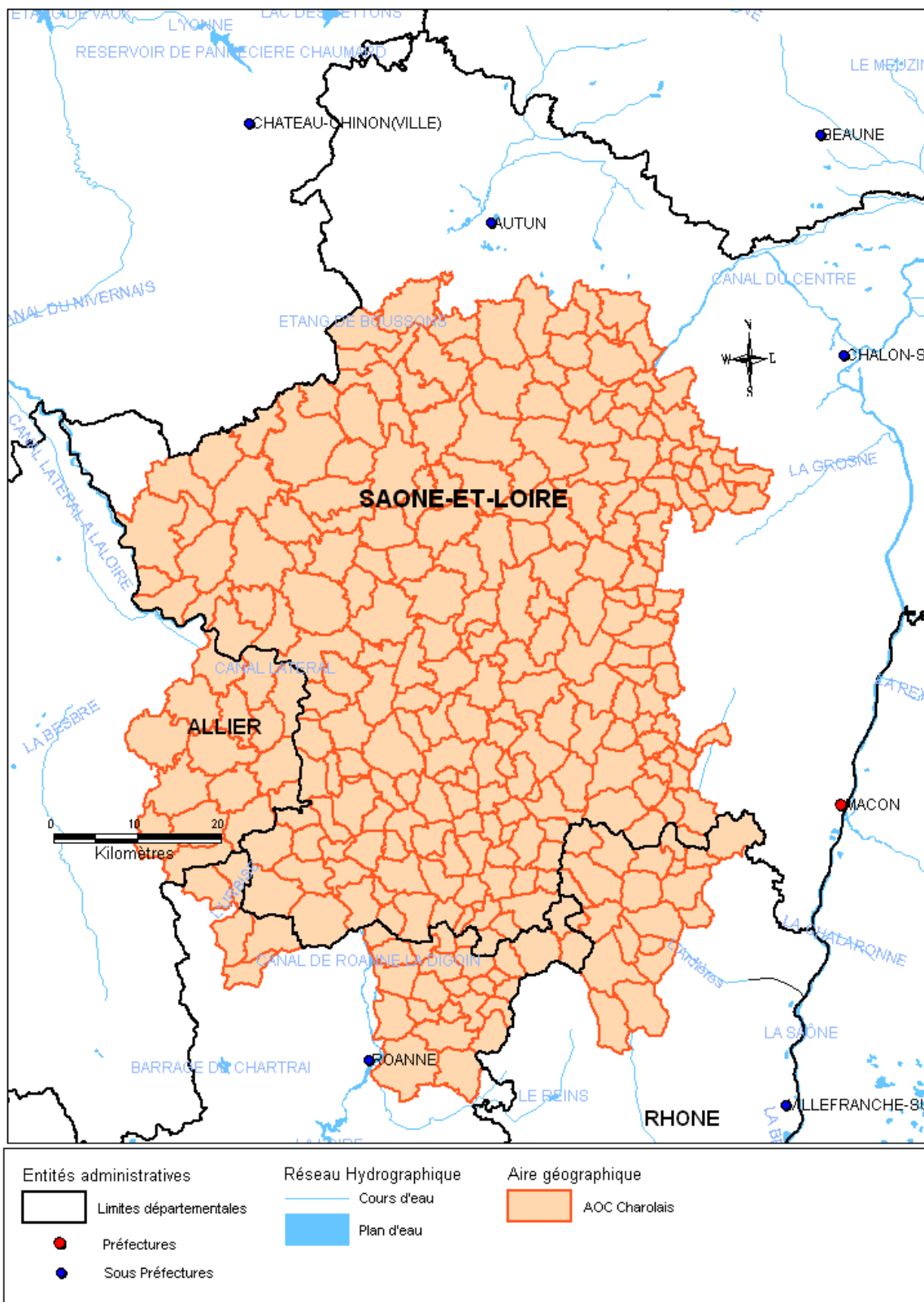
Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Production de lait, transformation et affinage des fromages	Aire géographique de l'AOP	Documentaire et/ou Visuel
Races de chèvre	Alpines, Saanen ou croisements de ces 2 races	Documentaire et/ou Visuel
Chargement caprin	≤ 10 chèvres / 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
Origine des fourrages distribués aux chèvres	issus de l'aire géographique	Documentaire
Utilisation de fourrages fermentés (ensilage, enrubannage)	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 ≤ 600g / 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
Présure	≤ 30 ml de présure à 250 mg/l de chymosine pour 100 litres de lait	Documentaire et/ou Visuel
Moulage	- manuel - à 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

<b>Principaux points à contrôler</b>	<b>Valeurs de référence</b>	<b>Méthodes d'évaluation</b>
Durée d'affinage	16 jours minimum après emprésurage	Documentaire et/ou visuel
Poids	de 250 à 310 grammes	Mesure
Taux MS	≥ 45 %	Examen analytique
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 n°1 : Carte de l'aire géographique

Carte présentant l'aire géographique de l'Appellation d'Origine Protégée « Charolais » et sa localisation sur la carte de France :



## **Annexe n°2 : Aliments complémentaires**

Répartition et catégories des matières premières autorisées :

<b>Graines de céréales et leurs produits</b>	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
<b>Graines ou fruits d'oléagineux</b>	Soja
	Colza
	Tournesol
	Lin
	Arachide
	Autres (carthame, coprah, coton, palme, sésame, noix, noisette)
<b>Graines de légumineuses</b>	Lentilles
	Lupin
	Féverole
	Pois
	Vescès
<b>Produit de la fabrication du sucre</b>	Pulpe déshydratée de betterave
	Mélasse liquide de canne à sucre ou de betterave
<b>Autres</b>	Luzerne déshydratée
	Protéines de pommes de terre
	Levure de bière
<b>Compléments nutritionnels</b>	Minéraux (Ca, Mg, P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , Sodium)
	Oligo-éléments
	Vitamines
	Extraits de plantes