DOCUMENT UNIQUE

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

«BANON»

N° CE: FR-PDO-0105-----23.02.2012

IGP ( )AOP (X)

1. DENOMINATION

«Banon»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1-3 : Fromage

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

Le « Banon » est un fromage à pâte molle fabriqué à partir de lait de chèvre cru et entier. Il est obtenu par un caillage à prise rapide (caillé présure). Le fromage affiné est plié (c'est-à-dire entièrement recouvert de feuilles) dans des feuilles naturelles de châtaigniers brunes, liées avec du raphia naturel composant 6 à 12 rayons.

Le « Banon » après 15 jours d'affinage minimum dont 10 sous feuilles a une pâte homogène, crémeuse, onctueuse et souple. Sa croûte est de couleur jaune crème sous les feuilles. Le diamètre du fromage avec les feuilles est compris entre 75 et 85 mm, et la hauteur est de 20 à 30 mm. Le poids net du « Banon » sans les feuilles et après la période d'affinage est de 90 à 110g.

Le fromage contient au minimum 40 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage et 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Jusqu'au 31 décembre 2013, les chèvres laitières de races Communes Provençales, Roves, Alpines et les croisées issues de ces races doivent constituer au minimum 60 % de chaque troupeau.

A partir du 1er janvier 2014, le lait utilisé pour la fabrication de « Banon » provient uniquement de chèvres de race Communes provençales, Roves, Alpines et croisées issues de ces races.

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

La ration de base de l'alimentation des chèvres provient essentiellement de l'aire géographique. Elle est constituée exclusivement du pâturage en prairies et/ou en parcours, de fourrages secs de légumineuses et/ou de graminées et/ou de flores spontanées conservées dans de bonnes conditions. Dès que les conditions climatiques et le stade

végétatif le permettent les chèvres doivent être au pâturage et/ou en parcours. Les chèvres doivent pâturer de façon régulière sur les parcours et prairies de la zone durant au moins 210 jours par an. Durant 4 mois minimum dans l'année elles doivent trouver majoritairement leur alimentation grossière par le pâturage.

Les chèvres doivent pâturer de façon régulière sur les parcours et prairies de la zone durant au moins 210 jours par an.

Les chèvres pâturent :

– sur les parcours composés d'espèces spontanées annuelles ou pérennes, arborées, arbustives ou herbacées ;

– sur les prairies permanentes à flore autochtone ;

– sur les prairies temporaires de graminées, légumineuses ou mixtes.

L'apport d'aliments (fourrages secs et compléments) à l'auge est limité annuellement et quotidiennement. Sont également limités les achats de fourrages extérieurs à la zone.

Durant 4 mois minimum dans l'année elles doivent trouver majoritairement leur alimentation grossière par le pâturage.

Pendant la période où la ration grossière doit être assurée majoritairement par le pâturage, la distribution de foin n'excède pas 1,25 kg de matière brute par jour et par chèvre adulte présente.

La distribution de foin est limitée à 600 kg de matière brute par chèvre adulte présente par an.

La distribution de fourrage vert à l'auge n'est autorisée que 30 jours non consécutifs par an.

L'apport de compléments est limité à 800 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour avec une restriction à 270 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.

La ration complémentaire annuelle doit être composée au minimum de 60% de céréales.

L'apport de luzerne déshydratée est limité à 400 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour en 2 apports minimum avec une restriction à 60 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.

L'apport de fourrages et de luzerne déshydratée extérieurs à l'aire d'appellation est limité à 250 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.

L'ensilage et les fourrages enrubannés, les crucifères et autres plantes et graines susceptibles de donner un mauvais goût au lait sont interdits.

A la demande du groupement et dans des circonstances exceptionnelles dues, notamment, à des aléas climatiques imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau, par le Directeur de l'INAO.

Sur l'exploitation la superficie fourragère effectivement destinée au troupeau caprin est au minimum égale à 1ha de prairie naturelle et/ou artificielle pour 8 chèvres et de 1ha de parcours pour 2 chèvres.

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

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique délimitée au point 4.

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

Néant

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Chaque fromage d'appellation est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine, inscrit en caractères de dimension au moins égale à tout autre caractère figurant sur l'étiquette.

L'apposition du symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine protégée « Banon ».

Le nom de « Banon » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

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

L'aire géographique est composée des communes suivantes :

Département des Alpes-de-Haute-Provence (04) :

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champtercier, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardiers, La Rochegiron, Le Brusquet, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Le Chauffaut-Saint-Jurson, L'Escale, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrerue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thoard, Vachères, Valbelle, Valernes, Villemus, Volonne.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, Valensole, Villeneuve, Volx.
Pour ces communes, la limite de l'aire géographique figure sur les plans déposés à la mairie des communes concernées.

Département des Hautes-Alpes (05) :
Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Piarre, Laragne-Montéglin, Le Bersac, L'Épine, Méreuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux.

Département de la Drôme (26)
Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, La Rochette-du-Buis, Mévouillon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Rioms, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

Département de Vaucluse (84)
Aurel, Auribeau, Buoux, Castellet, Gignac, Lagarde-d'Apt, Monieux, Saignon, Saint-Christol, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Trinit, Sault, Sivergues, Viens.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

a) Le milieu naturel

Le berceau du « Banon » est la Haute-Provence autour de la commune de Banon. Il s'agit d'un secteur de moyenne montagne sèche avec des paysages composés de collines et de plateaux sous climat méditerranéen.

L'aire est caractérisée par une absence d'eau, les eaux souterraines sont enfouies à grande profondeur et les eaux superficielles sont soumises à des précipitations exceptionnelles et très irrégulières concentrées principalement en automne et au printemps avec un fort déficit estival.

L'aire du « Banon » est caractérisée par des sols peu fertiles, essentiellement calcaires, et perméables, qui ont une excellente aptitude à l'absorption des pluies.

C'est un milieu où alternent des végétations forestières à faible densité comprenant pins d'Alep, chênes, genêts, buis et plantes odorantes, des landes à taillis et buissons dispersés et des cultures adaptées à la rudesse d'un climat provençal de moyenne altitude, sec, ensoleillé, souvent assez froid durant l'hiver et qui offre des espaces favorables au parcours des troupeaux de chèvres.

Les conditions naturelles de cette région expliquent le fait que l'économie générale de cette zone est favorable au pastoralisme et aux cultures à faible rendement.

b) Antériorité historique du « Banon »

L'histoire de « Banon » remonte à la fin du XIXème siècle.,

Sur cette terre à faible potentiel agronomique le paysan cherche à tirer le meilleur profit des maigres ressources naturelles environnantes : polyculture de subsistance sur quelques pièces de bonne terre, et dans l'espace plus sauvage de la forêt ou de la lande prélèvement de bois, gibier, champignons, petits fruits, truffes ou lavandes. En plus du cochon et d'une petite basse-cour, chaque famille entretient également un petit troupeau domestique composé de brebis mais aussi de quelques chèvres, des animaux qui se complètent tant sur le terrain, en ce qu'ils tirent le meilleur parti de la lande et du sous-bois alentour, que sur le plan de leur fonctionnalité économique. Tandis que le mouton est utilisé pour la viande, la chèvre en sa qualité de "vache du pauvre" est là pour produire du lait. Ce lait servira pour l'alimentation familiale à l'état frais mais sera aussi transformé en fromage, seule manière de prolonger dans le temps sa valeur nutritive.

Si le fromage est à vocation domestique, sa valeur commerciale naît du surplus de la production par rapport à la consommation familiale. Ce surplus de production va donc prendre le chemin des marchés locaux pour y être écoulé.

C'est là que Banon, chef lieu de canton et centre géographique des pays de Lure et d'Albion, carrefour de voies de communication importantes, figurait comme la plus importante de ces places de foires ou de marchés aux fromages.

La première mention de tomes de chèvres pliées, associée au nom Banon, se trouve dans la Cuisinière provençale de Marius MORARD en 1886.

La période d'après-guerre est marquée par l'introduction progressive du progrès technique dans les méthodes de fabrication fromagère. Les troupeaux caprins se spécialisent, on sort du cadre de la fabrication domestique : si l'on produisait du fromage d'abord pour nourrir la famille, et accessoirement pour le vendre, on passe à un stade où il s'agit surtout de produire pour vendre (le surplus nourrissant la famille).

5.2. Spécificité du produit

Le « Banon » présente une double originalité, très spécifique dans le secteur des fromages de chèvres, c'est un caillé doux (fromage à coagulation rapide ou caillé présure) enveloppé dans des feuilles de châtaigniers.

Si l'on se réfère à l'étude de JM MARIOTTINI « A la Recherche d'un fromage : le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie », le « Banon » a toujours été un fromage à technologie présure et reste un des rares fromages à être fabriqué selon cette technique.

Comme l'histoire en atteste, la Provence se trouve clairement en zone de culture "présure" et l'oppose à une France du Nord où domine une culture "lactique" (coagulation lente environ 24h). Déjà au XVème siècle, on offre au roi René "de ces petits fromages mous, des présurs" ; la référence à la présure est claire.

Traditionnellement, les faisselles utilisées en Provence présentent de larges trous, ce qui indique que le caillé était de type présure (un caillé lactique "s'échapperait" dans de telles faisselles).

Par ailleurs, le pliage du fromage, propre au « Banon », vise deux objectifs : c'est d'une part une technique de conservation, et d'autre part, une technique de fabrication. C'est une transformation du fromage frais qui rend tout à la fois compte du souci de conserver et d'améliorer le fromage.

Transformer le produit consiste principalement à l'associer aux feuilles de châtaignier, à le "plier". Ce façonnage vient marquer le passage de la Tome au « Banon ». Ces feuilles jouent comme facteur d'isolation de l'air et ont un rôle d'adjuvant, elles permettent le développement des caractéristiques aromatiques du fromage.

Si de nombreux végétaux paraissent pouvoir être associés au fromage (vigne, châtaignier, platane, noyer…), ce sont les feuilles de châtaigniers qui s'imposent, grâce à la solidité de leur structure et à leur qualité tannique.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

a) Le milieu naturel

La zone d'appellation est sous influence méditerranéenne avec des sols peu fertiles, composés principalement de calcaires, qui le plus souvent affleurent et ne retiennent pas

l'eau. Ces éléments conduisent à une végétation constituée par une garrigue composée de genêts épineux, aubépines, prunelliers, cistes, genévriers, lavandes, sarriettes, thym… et châtaigniers, implantés vers 1860 dans des zones décalcifiées.

C'est un milieu de prédilection pour l'élevage des chèvres et la pratique du pastoralisme.

b) Le système agro-pastoral

Pour l'éleveur, les surfaces pastorales et fourragères sont la base de l'alimentation des chèvres. Elles sont intégrées dans la stratégie alimentaire du troupeau. Ainsi, les éleveurs ont mis en place un système particulier de production combinant cette diversité de ressources naturelles. Le pâturage combine trois types de ressources : des prairies naturelles, des bois et des légumineuses riches en azote. La plupart des éleveurs gardent leurs chèvres ce qui leur permet, en fonction de la prise d'alimentation en parcours et de l'avancée de la saison, de compléter par un pâturage sur des prairies de sainfoin ou de luzerne. Ce système d'élevage constitue un usage agricole qui participe pleinement de la typicité de ce fromage en relation avec son terroir.

c) La technique de fabrication

La technique du caillé doux est imposée par les conditions climatiques (température élevée et sécheresse du climat ambiant). Il est en effet impossible dans cette région, sans moyens techniques spécifiques, de refroidir le lait et ensuite le maintenir à basse température, pour laisser agir les ferments lactiques sans risque de le voir tourner. Il faut donc activer le caillage du lait, c'est-à-dire sa coagulation, grâce à la présure.

Le pliage des Tomes permettait de couvrir toute l'année alimentaire, de passer notamment la période creuse de l'hiver où les chèvres étaient taries.

Le « Banon » est la résultante de la combinaison de tous ces facteurs : un milieu pauvre favorable à l'élevage caprin extensif et valorisé par l'homme, un climat chaud et sec conduisant naturellement à la pratique d'un caillé présure et une technique de transformation (le pliage) permettant la conservation des fromages dans le temps.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)