

DOCUMENT UNIQUE

«Banon»

N° UE:

AOP (X)

IGP ()

1. DÉNOMINATION(S)

«Banon»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

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 **ou mordorée** sous les feuilles. **C'est un fromage caractérisé par des notes animales, essentiellement caprines, souvent accompagnées par des arômes ammoniacés et de sous bois, avec une légère amertume finale. Sa texture est onctueuse et fondante en bouche.** 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. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

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

~~Les chèvresElles~~ 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 **ou sous produits 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 **géographique 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 **fourragères et autres plantes et graines susceptibles de donner un mauvais goût au lait** sont interdits.

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

~~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.

Concernant la provenance de l'alimentation, du fait des facteurs naturels de l'aire géographique, la production de concentrés est difficile et celle de fourrages est limitée. L'origine des concentrés n'étant pas précisée, ils peuvent provenir de l'extérieur de l'aire géographique. La ration de base provient essentiellement de l'aire géographique, mais du foin provenant de l'extérieur de l'aire peut être distribué aux chèvres.

La limitation de la quantité de concentrés et la limitation de la quantité de foin pouvant provenir de l'extérieur de l'aire géographique impliquent que la part des aliments issus de l'aire est majoritaire.

En effet, les apports qui peuvent provenir de l'extérieur de l'aire géographique représentent par chèvre et par an :

- 250 kg de matière brute de fourrages et de luzerne déshydratée soit environ 213 kg de matière sèche (une quantité de 190 kg de fourrages à un taux moyen de 84% de matière sèche correspond à 160 kg de matière sèche, et une quantité de 60 kg de luzerne déshydratée à un taux moyen de 89% de matière sèche correspond à 53 kg de matière sèche),

- 250 kg de matière de sèche de concentrés (équivalent à 270 kg de matière brute) extérieur à l'aire géographique par chèvre et par an.

En considérant une capacité d'ingestion annuelle moyenne de la chèvre de 1100 kg la part des aliments en provenance de l'aire géographique représente donc au minimum 58 % (en matière sèche).

3.4. 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.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

—

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

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 DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

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'Escalé, 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 Pierre, 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'AIRES GÉOGRAPHIQUES

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.

Pour l'éleveur, les surfaces pastorales et fourragères sont la base de l'alimentation des chèvres. 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.

La Provence se trouve en zone de culture "présure" et s'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.

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).

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.

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 également caractérisée par des sols peu fertiles, essentiellement calcaire, 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 XIX^{ème} 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 on prélève 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).~~

Spécificité du produit

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

Le « Banon » se caractérise par :

- une croûte de couleur jaune crème ou mordorée sous les feuilles ;**
- une pâte de texture onctueuse et fondante en bouche ;**
- des notes animales, essentiellement caprines, souvent accompagnées d'arômes ammoniacés et de sous-bois, avec une légère amertume finale.**

~~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 XV^{ème} 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 souei 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.~~

~~**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 tarées.~~

~~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.~~

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

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 tarées.

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