

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du 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**

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

# 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

«CHEVROTIN»

N° CE: FR-PDO-0105-0970-23.02.2012

IGP ( ) AOP ( X )

## 1. DENOMINATION

«Chevrotin»

## 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. Fromages

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

Le fromage « Chevrotin » est fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre cru et entier, de forme cylindrique de 9 à 12 centimètres de diamètre et de 3 à 4,5 centimètres de hauteur, d'un poids de 250 à 350 grammes. C'est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée, recouverte après affinage en tout ou partie d'une fine mousse blanche principalement composée de géotrichum, contenant au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 45 grammes pour 100 grammes de fromage.

Dès la fin de l'affinage, le « Chevrotin » est conditionné dans un emballage individuel incluant notamment la présence d'un faux fond en épicea tranché.

Le « Chevrotin » est emballé sous la forme d'un fromage entier.

Sa pâte est souple et onctueuse et peut présenter un cœur plus dur et de petites ouvertures. De couleur crème, elle est légèrement salée avec un goût de chèvre.

### 3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le lait utilisé pour l'obtention du « Chevrotin » provient de troupeaux constitués au minimum de 80 % de race Alpine ou d'animaux « autre race » (49) appartenant à la population dite "chèvre des Savoie" répertoriés par l'Institut de l'élevage dans le cadre du programme des races caprines en conservation.

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

L'alimentation fourragère est assurée à partir d'herbe pâturée et de foin.

La base de cette alimentation fourragère est pendant au moins cinq mois la végétation prélevée par le pâturage des chèvres sur l'aire de production.

L'éleveur dispose d'une surface minimale de 1 000 mètres carrés de pâturage par chèvre.

Seuls sont autorisés pour l'alimentation de tout le troupeau les aliments mentionnés dans la liste ci-dessous :

- Les seuls fourrages grossiers autorisés sont la végétation prélevée par le pâturage et le foin de prairies naturelles et de prairies artificielles de graminées et de légumineuses conservé dans de bonnes conditions ;
- les fourrages déshydratés : pulpes de betteraves déshydratées et luzerne déshydratée ;
- les matières premières suivantes, utilisées dans la composition des aliments complémentaires : toutes les céréales et leurs issues, la mélasse à titre de liant, les graines entières ou broyées de pois, féveroles, lupin, soja, les tourteaux de tournesol, coprah, lin, palmiste, colza, soja, coton, pomme de terre, les matières grasses d'origine végétale, tous les minéraux, les macroéléments, le lactosérum de l'exploitation conservé dans de bonnes conditions pour éviter toutes contaminations par des germes pathogènes. Les seuls additifs autorisés sont les oligo-éléments et les vitamines.

Les fourrages produits dans l'aire représentent au moins 70 % de l'alimentation totale en fourrage du troupeau, exprimé en matière sèche. L'apport d'aliments complémentaires pour les chèvres en lactation est limité à 300 grammes par litre de lait produit.

En cas d'apport de fourrages déshydratés, l'apport d'aliments complémentaires et de fourrage déshydratés est limité à 500 grammes par litre de lait produit.

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 appellation d'origine « Chevrotin ». Cette interdiction 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. Le seuil toléré est conforme à la réglementation en vigueur et il s'entend pour chaque composant de l'aliment.

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

La production de lait, la fabrication, l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

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

Afin d'assurer la protection du fromage et d'en préserver les qualités essentielles tant en ce qui concerne le croûtage, la texture de la pâte et l'intensité odorante, le « Chevrotin » est emballé sous la forme d'un fromage entier. Ce conditionnement effectué sous un emballage adapté inclut la présence d'un faux fond en bois d'épicéa sur au moins une des faces du fromage. Le conditionnement a lieu dans l'aire géographique.

### **3.7. Règles spécifiques d'étiquetage**

Chaque fromage d'appellation d'origine « Chevrotin » est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine.

Le nom de l'appellation d'origine est inscrit en caractères de dimension au moins égale à 120 % de tout autre caractère figurant sur l'étiquette.

Une plaque de caséine ronde de couleur translucide comporte le nom de l'appellation d'origine et le numéro d'identification du producteur. Elle est apposée lors de la fabrication sur une des faces du fromage.

L'étiquetage doit comporter le symbole de l'Union européenne « AOP ». Il peut également comporter la mention « appellation d'origine protégée ».

#### **4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUES**

##### Département de la Haute-Savoie

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marlens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

##### Département de la Savoie

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montailleur, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

#### **5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUES**

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

###### Facteurs naturels

Le territoire de l'aire géographique recouvre la partie montagneuse du département de la Haute-Savoie constituée par les trois massifs du Chablais, du Mont Blanc et des Aravis, et le massif des Bauges dans le département de la Savoie. Il est caractérisé par :

- un climat froid et humide (pluviosité annuelle supérieure à 1200 millimètres)

- avec notamment une pluviosité estivale supérieure à 60 millimètres) ;
- la présence de l'étage bioclimatique du montagnard sur l'ensemble de la zone ;
  - la présence de barres calcaires dures dans le paysage, déterminant par ailleurs des sols calciques sur prairie ;
  - une végétation prairiale dominée par des espèces adaptées aux caractéristiques de cet étage montagnard.

L'aire géographique de l'appellation se distingue par des conditions climatiques sélectives et par la diversité des biotopes. Les flores et les végétations sont de ce fait, originales et diversifiées.

L'originalité de la flore se traduit par une forte proportion (à basse altitude, dès l'étage montagnard) puis une dominance (au-dessus de 1 500 m) d'espèces particulières (parmi les graminées prairiales fréquentes : *Poa alpina*, *Festuca violacea*), voire de genres et de familles peu représentés dans les plaines voisines (par exemple les gentianacées).

Les prairies de montagne situées dans l'aire de production du « Chevrotin » se distinguent en terme de végétation floristique par la rareté de certaines graminées dominantes en plaine en conditions intensives, notamment du *Lolium* perenne (effet de l'altitude) et par l'exubérance corrélative de certaines dicotylédones spécifiques, *Géranium silvaticum*, *Chaerophyllum hirsutum*.

Le maximum de diversité s'observe dans les pâturages d'altitude, notamment en raison des contrastes de la couverture pédologique. Les sols varient, selon la durée d'enneigement, selon les roches mères locales, l'amont et la circulation d'eau dans les versants, selon le pendage des roches, d'un versant à l'autre d'une même montagne.

En conséquence, les troupeaux rencontrent fréquemment, dans un même quartier de pâture, toute une gamme de milieux et de groupements végétaux, de calcicoles à acidophiles, de xérophiles à frais.

#### Facteurs humains

L'ensemble climat - milieu géologique confère à la zone retenue un potentiel fourrager important qui a conditionné l'économie régionale basée essentiellement sur des systèmes agricoles tournés vers l'exploitation de l'herbe, l'élevage et surtout la production laitière.

Au fil des siècles, les hommes ont établi un système agro-pastoral basé sur une période de pâturage (au moins 5 mois) dont une partie en prairie d'altitude et une période hivernale durant laquelle les animaux sont nourris notamment de foin.

Ce milieu montagnard est le lieu de prédilection de la race Alpine et de la population dite « chèvre des Savoie » particulièrement bien adaptées, de par leur rusticité et leurs qualités laitières, à la valorisation de milieux difficiles et à la transformation fromagère.

Dans ce contexte, l'élevage de chèvres a très longtemps été un complément pour les familles de la région pour lesquelles celui-ci était complémentaire de celui des bovins. Les produits qui en étaient issus (lait, fromage, viande) étaient destinés à la consommation familiale et. Cette proximité des élevages (bovin et caprin) pourrait expliquer le fait que la technologie mise en œuvre pour la fabrication du « Chevrotin » soit proche de celle utilisée pour la fabrication des fromages au lait de vache de la région.

Bien qu'il soit difficile de retrouver des écrits anciens sur la transformation fromagère et les fromages de chèvre des Alpes, certains documents mentionnent dès le XVIII<sup>ème</sup> l'existence dans la région du fromage nommé « Chevrotin ».

Les témoignages les plus pertinents demeurent les actes d'amodiations (formes de locations) où très souvent, le fermier (il s'agissait d'un «alpagiste») devait s'acquitter d'une redevance sous forme de fromages. Parmi ceux-ci apparaît régulièrement le « Chevrotin ».

## **5.2. Spécificité du produit**

Dans la famille des fromages de chèvre, le « Chevrotin» présente la particularité d'être issu d'une technologie à coagulation rapide et à croûte lavée proche de celle utilisée pour la fabrication des fromages au lait de vache de la région.

Le « Chevrotin » est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée, obtenu à partir de lait de chèvre entier et cru, et issu d'une production exclusivement fermière.

La croûte du « Chevrotin » est de fine épaisseur, légèrement rosée et recouverte pour toute ou en partie d'une fine mousse blanche. Sa pâte est souple et onctueuse et peut présenter un cœur plus dur et de petites ouvertures. De couleur crème, elle est légèrement salée avec un goût de chèvre.

Plusieurs groupes microbiens coexistent et se succèdent à la surface du « Chevrotin » :

- levure et géotrichum candidum durant la phase de passage au séchoir puis après lavage ;
- géotrichum , corynebactéries et microcoques durant la phase d'affinage.

Cette succession s'explique essentiellement par l'évolution du pH et de la teneur en sel de la croûte. Cette microflore et plus particulièrement le géotrichum candidum confère au « Chevrotin » non seulement son aspect spécifique, mais participe aussi largement à l'évolution de la pâte. La microflore a donc une forte influence sur la qualité des fromages tant pour l'aspect extérieur que pour la texture et la saveur. Elle est la seule flore permanente en surface du « Chevrotin » et est responsable de la fine « fleur » blanche qui le caractérise. La température d'affinage du « Chevrotin » a une influence sur cette flore fongique. Le faible poids (250g à 350 g) et la petite taille (environ 10 cm de diamètre) du fromage se traduisent par un affinage de courte durée (21 jours d'affinage) et un croûtage fin.

## **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)**

Le lien du « Chevrotin » avec son origine résulte de la combinaison d'un milieu naturel colonisé avec des pratiques humaines adaptées à ce milieu, fruit d'un savoir-faire ancestral.

L'aire de l'appellation est située dans les Préalpes calcaires du Nord et reçoit une pluviométrie importante du fait de son exposition directe aux flux d'Ouest. Cette humidité conjuguée à une altitude relativement modérée favorise le développement des herbages et de la forêt.

De plus, les techniques de conduite des troupeaux caprins tournées vers l'exploitation extensive des ressources naturelles favorisent la diversité de cette flore alpine, qui se révèle dans les caractéristiques aromatiques de ce fromage. La ressource herbagère et fourragère disponible sur la zone constitue un élément primordial de la composition sensorielle du lait car il est travaillé cru.

La fabrication du fromage « Chevrotin », exclusivement fermière, à partir de lait cru, non modifié avant l'emprésurage, permet la préservation de la flore native du lait, notamment

la flore lactique et la flore de surface. Le savoir-faire de chaque producteur, sur chaque étape clé de la fabrication (fabrication avec le lait chaud, aussitôt après la traite, ou après un report maximum de 14 h et à une température minimum de 10°C, peu de réchauffage en cuve, pré-affinage et lavage), participe ensuite à l'expression des caractéristiques physico-chimiques du lait (équilibre minéral, préservation des matières grasses) et à l'expression de la flore lactique présente dans le lait.

En particulier, les techniques de maturation et de non écrémage du lait permettent le respect d'une flore complexe participant à l'expression de la spécificité du « Chevrotin ».

Le « Chevrotin » a aussi gardé des pratiques spécifiques comme l'utilisation de lait cru et la fabrication exclusivement fermière directement liées aux savoir faire développés sur l'aire géographique, avec de multiples productions à la ferme.

---

### **Référence à la publication du cahier des charges**

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