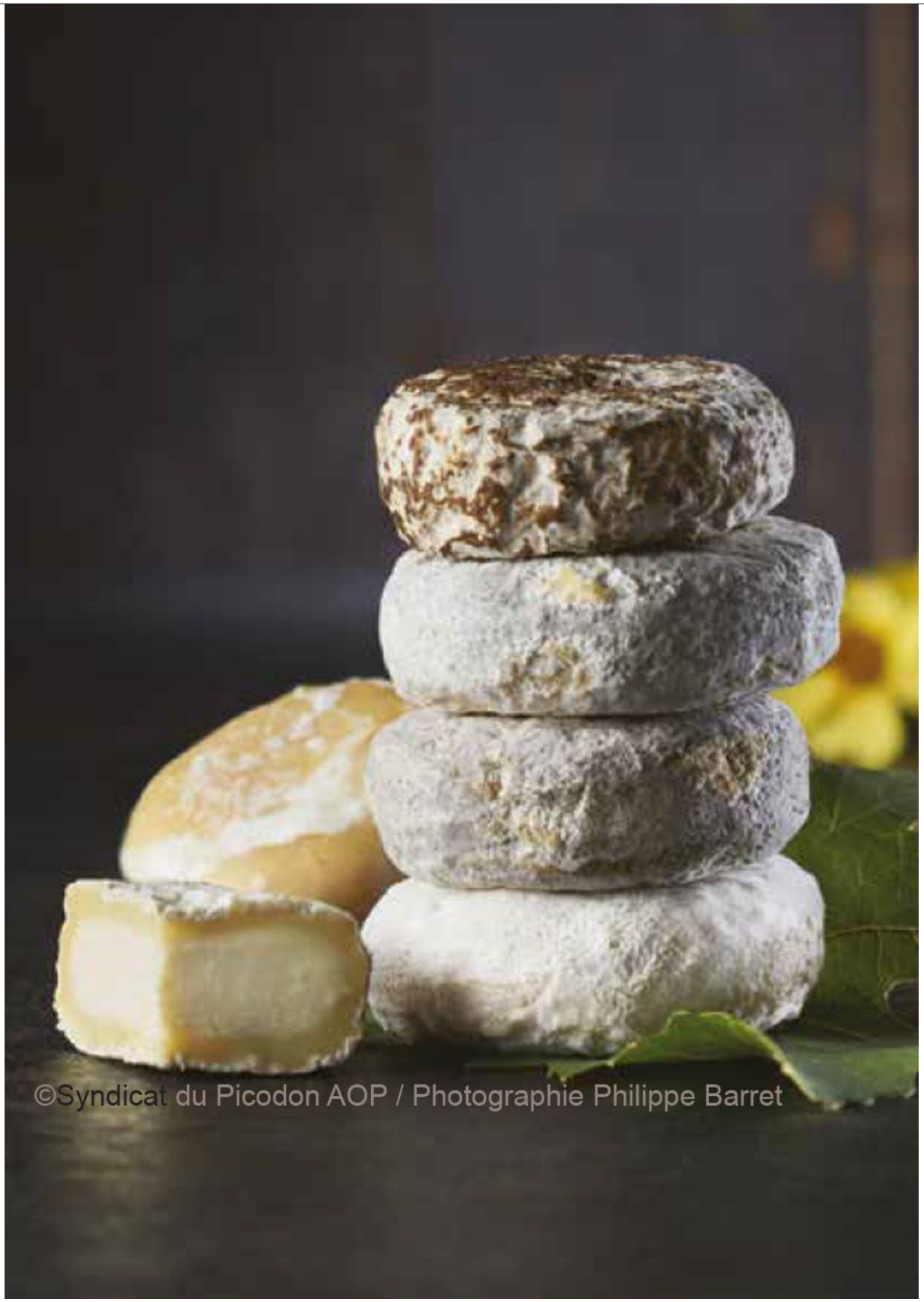
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Picodon

Chèvre

LE PRODUIT

Le « Picodon » est un fromage au lait de chèvre entier et cru, en forme de petit palet à bords arrondis. Pesant au minimum 60 g, sa croûte est fine et de couleur blanche, ivoire, bleue, grise ou marron selon le stade d'affinage. "Picodon" vient du patois "Picaoudou" (de « picau » : piquant et de la terminaison « ou » : petit).

ARÔMES ET SAVEURS

Son goût est marqué par des notes de noisette, de légères notes de champignon et parfois du piquant. Sa pâte est souple en bouche quand il est jeune (12 jours d'affinage),mais peut être cassante après un affinage prolongé. Plus forts en caractère, les Picodons "affiné lavé" ou "affiné méthode Dieulefit", dont la croûte subit des lavages, satisfont les amateurs de goût plus prononcé.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le « Picodon » est un fromage produit essentiellement sur les collines de Drôme et d'Ardèche, sur les deux rives de la moyenne vallée du Rhône. La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans ces départements et quelques communes du Gard et du Vaucluse .

UN PRODUIT RECONNU

Le Picodon a été reconnu en AOP en 1996. Les chèvres sont nourries avec des fourrages et des céréales locales. Elles sortent dès que le temps le permet. Leur lait est transformé selon des techniques traditionnelles utilisant peu de présure, avec un moulage précautionneux, et un séchage important. Ceci donne tout son caractère à ce petit fromage.

Le saviez-vous

Le Picodon a vu les étoiles de très près puisqu'il a voyagé dans l'espace : lors une mission scientifique en avril 1996 l'astronaute français Jean-Jacques Favier en embarqua 17 à bord de la navette Columbia. Il fut invoqué comme prétexte que le Picodon pouvait servir d'antidote contre la décalcification (baisse de quantité de calcium contenue dans les os) inévitable.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique comprend les départements de la Drôme et de l'Ardèche, le canton de Valréas (Vaucluse) et le canton de Barjac (Gard)

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Drôme Ardèche de Défense et de Promotion du Picodon AOC

---

40 avenue de Valence
26120 CHABEUIL

N°SIRET : 40516700800029
Président(e) : REVOL Nicolas **Contact :** Simon BOUCHET
Tél. : 04 75 56 26 06
Mél. : info@picodon-aop.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Valence

Z.I. des Auréats
17 rue Jacquard
26000 VALENCE

N°SIRET : 13000270200269
Tél. : 04 75 41 06 37
Mél. : INAO-VALENCE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

N°SIRET : 31500291500124
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173
Président(e) :
Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :
Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132
Président(e) :
Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165
Président(e) :
Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/picodon-4229*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Picodon_G_200810.pdf
2. mailto:info@picodon-aop.fr
3. mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr
9. mailto:contact@qualisud.fr