Pélardon

Chèvre

LE PRODUIT

Le Pélardon AOP est un fromage au lait cru de chèvre à pâte molle, de forme cylindrique à bords arrondis. Il est produit sur des secteurs de montagne ou de garrigues méditerranéennes de l'Aude, du Gard, de l'Hérault, de la Lozère. Il doit avoir au moins 11 jour d'affinage. Sa pâte est de couleur blanc ivoire, jaune pâle ou voire bleue, de texture homogène et d'aspect lisse à la coupe.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Pélardon jeune présente des arômes caprins et végétaux variés, liés notamment à l'alimentation des chèvres à l'exterieur. Les différentes espèces végétales (annuelles ou vivaces, arbustives, arborées) pâturées sur les parcours qu'empruntent les chèvres plus de la moitié de l'année ont un impact direct sur les arômes des fromages. Plus affiné, il développe un gout de chèvre plus marqué.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les chèvres disposent de vastes espaces pastoraux : près de 60 000 hectares de landes et de parcours boisés. Dans les paysages de garrigues et de maquis cévenol, les chèvres permettent le maintien d'un paysage typique et l'ouverture des milieux. Elles parcourent des espaces qui, sans leur action, seraient laissés à l'abandon. Elles permettent la survie de territoires difficiles et enclavés.

UN PRODUIT RECONNU

L'adéquation de l'élevage caprin et de ce territoire méditerranéen rude, sauvage et sec était déjà noté par Pline l'Ancien au Ier siècle de notre ère. C'est un usage ancestral du parcours (agropastoralisme) sur ce territoire de monts et collines allié au savoir-faire fromager des éleveurs qui rend cette AOP, reconnue officiellement en août 2000, incontournable.

> ### Le saviez-vous
> Le Chemin de Robert Louis Stevenson, le fameux GR 70, traverse les Cévennnes du Puy-en-Velay jusqu'à Saint-Jean-du-Gard. Sur ce sentier, il n'est pas rare d'être accompagné par des chèvres et des bergers parcourant les landes et les bois.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L’appellation s’étend sur 500 communes (dont 39 parties de communes) de l’Aude, du Gard, de l’Hérault, de la Lozère et du Tarn.
Elle comprend :

- au nord : les vallées cévennoles de la bordure des causses jusqu’aux plaines viticoles,
- à l’est et au centre :les massifs de garrigue du Gard et de l’Hérault,
- vers l’ouest : les hautes vallées de la Lergue, de l’Orb, du Jaur et le versant sud de la Montagne Noire en climat méditerranéen,
- au sud : le cœur des hautes Corbières jusqu’au Grau de Maury.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes
Situation

[Aire géographique]

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des producteurs de Pélardon

Maison de Pays
9 place de la Mairie
34380 SAINT MARTIN DE LONDRES

N°SIRET : 43958514200011
Contact : Cécile PODEUR
Tél. : 04 34 46 87 64 / 06 17 72 10 52
Mél. : syndicat-pelardon@pelardon.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Montpellier

CA Croix-d'Argent
697 avenue Etienne Mehul
34070 Montpellier

N°SIRET : 13000270200426
Tél. : 04 67 27 11 85
Fax : 04 67 47 33 93
Mél. : INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

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

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau

40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

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

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/pelardon-4532*

List of links present in page

1. mailto:syndicat-pelardon@pelardon.fr
2. mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr
3. mailto:contact@qualisud.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