



Rigotte de Condrieu

Chèvre

LE PRODUIT

La Rigotte de Condrieu est un petit fromage au lait de chèvre entier et cru. Il a la forme d'un petit palet circulaire, de 4,2 à 5 cm de diamètre et d'un poids minimal de 30 grammes. Il peut être commercialisé dès l'âge de 8 jours et il ne faut pas le manger trop sec ! Sa flore de surface est fine et diversifiée et peut être ivoire, blanche ou bleue selon son âge et son origine. □

ARÔMES ET SAVEURS

La pâte de ce fromage est ferme, lisse et sans trou. Elle est fondante en bouche. A la dégustation, on retrouve des arômes de noisette, de sous-bois et de petit lait. □ Ce fromage s'accorde particulièrement bien aux vins blancs de l'AOP Condrieu, voisine. Ces deux appellations organisent chaque 1er mai une fête commune : "Vin et Rigotte de Condrieu en fête".

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La Rigotte de Condrieu est produite sur le massif du Pilat, zone de moyenne montagne située au sud ouest de la ville de Lyon, entre la vallée du Rhône et les Monts du Forez. Ce massif constitue l'extrémité est du Massif Central. La production du lait et sa transformation ont lieu dans 48 communes de la Loire et du Rhône. □ Au XIXème siècle, Condrieu était le principal marché de ce petit fromage.□

UN PRODUIT RECONNU

La Rigotte de Condrieu a été reconnue en AOP en 2013. L'utilisation de la richesse floristique du Pilat pour nourrir les chèvres, et des techniques de transformation traditionnelles (transformation de lait cru avec peu de présure, moulage précautionneux et séchage rapide des fromages) permettent de produire des petits fromages secs, mais pas trop, aux arômes appréciés.□

Le saviez-vous

La Rigotte de Condrieu tirerait son nom des termes "rigol" ou "rigot" qui désignent les nombreux petits ruisseaux qui dévalent les pentes du massif du Pilat où il est produit. A l'origine, la production de ces fromages de chèvres dans les fermes était essentiellement une activité des femmes qui en tiraient un revenu. Les chèvres étaient d'ailleurs appelées "le porte monnaie des femmes".

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de Défense de l'AOC Rigotte de Condrieu

40 avenue de Valence

26120 CHABEUIL

N°SIRET : 52200700400016

Contact : Simon BOUCHET

Tél. : 04 75 56 26 06

Mél. : Info@rigottedecondrieu.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

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

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

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.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/rigotte-de-condrieu-16969>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_RigottedeCondrieu_G_200811.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_RigottedeCondrieu_A_200811.pdf
3. <mailto:info@rigottedecondrieu.fr>
4. <mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.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>
10. <mailto:contact@qualisud.fr>