





Rigotte de Condrieu

Chèvre

LE PRODUIT

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

2185, Chemin de Chassenette 26120 MONTELIER 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 Ginao.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@quailsud.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@quallsud.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@quallsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet 47200 Marmande

Tél.: 05 53 20 93 04

Mél.: contact@quallsud.fr

Source URL: https://www.inao.gouv.fr/produit/rigotte-de-condrieu-16969

List of links present in page

- 1. mailto:info@rigottedecondrieu.fr
- 2. mailto:INAO-VALENCE@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