

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2014/C 28/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

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 ⁽²⁾**

«CHAROLAIS»

N° CE: FR-PDO-0005-0838-15.11.2010

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Charolais»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.3: Fromages

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

Les fromages «Charolais» sont fabriqués à partir de lait de chèvre cru entier, faiblement emprésuré.

Le fromage est obtenu à partir d'un caillé de type lactique est de forme cylindrique verticale légèrement bombée, à pâte de couleur crème, ferme et lisse. Il est recouvert principalement de *géotrichum*. Des tâches principalement de *pénicillium* bleues peuvent apparaître en cours d'affinage.

Son poids à l'issue du délai minimal d'affinage (soit 16 jours minimum après emprésurage) est compris entre 250 et 310 grammes pour des dimensions de:

— diamètre à mi-hauteur compris entre 60 et 70 mm;

— hauteur comprise entre 70 et 85 mm.

Le Charolais contient au minimum 45 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

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

Sans objet.

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

L'alimentation des chèvres est basée sur un système herbager avec 100 % des fourrages issus exclusivement de l'aire géographique.

Les fourrages sont constitués par de l'herbe en vert (pâturée ou distribuée à l'auge) ou du foin. Les fourrages issus de prairies monospécifiques et de cultures annuelles sont interdits.

La surface fourragère par exploitation réservée au troupeau caprin est constituée d'au minimum 60 % de prairies permanentes et/ou temporaires de plus de 4 ans.

La durée annuelle de pâturage et/ou d'affouragement en vert est au minimum de 150 jours, consécutifs ou non, transition alimentaire incluse:

En pâturage:

Pendant une période d'au minimum 120 jours de pâturage, la part de l'herbe fraîche pâturée représente au minimum un tiers des fourrages ingérés quotidiennement par chèvre, avec un apport en foin ne pouvant excéder 1,2 kilogramme de matière brute.

En affouragement en vert:

Pendant une période d'au minimum 120 jours d'affouragement en vert, la part de l'herbe fraîche distribuée à l'auge représente au minimum deux tiers des fourrages distribués quotidiennement par chèvre, avec un apport en foin ne pouvant excéder 1 kilogramme de matière brute. L'herbe est consommée dans les 24 heures. Tous les refus au-delà de 24 heures sont retirés des auges.

Les aliments complémentaires aux fourrages sont constitués des matières premières incorporables définies selon une liste positive. Le lactosérum issu de la ferme peut être redistribué aux chèvres mais n'est pas intégré dans le calcul de la ration. La quantité annuelle d'aliments complémentaires ne peut excéder un tiers de la quantité ingérée annuellement par chèvre (luzerne incluse) évaluée en kilos de matière sèche et 600 grammes par litre de lait produit par chèvre et par an.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des chèvres les végétaux, 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 protégée» «Charolais». Cette interdiction d'implantation 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.

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

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

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

Sans objet.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque fromage «Charolais» est commercialisé muni d'une étiquette. Cette étiquette comporte une partie personnalisée mentionnant les coordonnées de l'opérateur et une partie commune à l'ensemble des opérateurs où figure:

- la dénomination «Charolais», inscrite en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage;
- le symbole «AOP» de l'Union européenne;
- l'étiquetage peut être complété par la mention «Appellation d'origine protégée».

Toutefois, dans le cas de vente directe assurée par le producteur ou toute personne directement placée sous sa responsabilité, à la ferme ou sur les marchés, l'étiquetage individuel n'est pas obligatoire, seul un panonceau doit mentionner ces éléments.

Les modèles d'étiquette et de panonceau sont établis par le groupement qui assure leur mise à disposition.

La dénomination «Charolais» suivie de la mention «Appellation d'origine protégée» ou «AOP» doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce à compter de l'enregistrement au niveau de l'Union européenne.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend sur le territoire des communes suivantes:

Département de l'Allier (03):

Les communes ou parties de communes des cantons de:

- Le Donjon: Avrilly, Chassenard, Le Bouchaud, Le Donjon, Lenax, Loddes, Luneau, Montaiguët-en-Forez, Neuilly-en-Donjon, Le Pin, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Léger-sur-Vouzance.
- Dompierre-sur-Besbre: Coulanges, Molinet, Monétay-sur-Loire.
- Jaligny-sur-Besbre: Liernolles.

Département de la Loire (42):

Les cantons de Belmont-de-la-Loire, Charlieu.

Les communes ou parties de communes des cantons de:

- La Pacaudière: Changy, La Pacaudière, Sail-les-Bains, Urbise, Vivans.
- Perreux: Coutouvre, Montagny, Perreux.

Département du Rhône (69):

Le canton de Monsols.

Les communes ou parties de communes des cantons de:

- Beaujeu: Les Ardillats, Avenas, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Vernay.
- Lamure-sur-Azergues: Chenelette, Claveisolles, Poule-les-Echarmeaux, Saint-Nizier-d'Azergues.

Département de Saône-et-Loire (71):

Les cantons de Charolles, Chauffailles, Digoïn, Gueugnon, Issy-l'Evêque, La Clayette, La Guiche, Le Creusot-Est, Marcigny, Matour, Montcenis, Montchanin, Palinges, Paray-le-Monial, Saint-Bonnet-de-Joux, Semur-en-Brionnais, Toulon-sur-Arroux.

Les communes ou parties de communes des cantons de:

- Bourbon-Lancy: Bourbon-Lancy, Chalmoux, Gilly-sur-Loire, Maltat, Mont, Perrigny-sur-Loire, Saint-Aubin-sur-Loire.
- Buxy: Bissy-sur-Fley, Cersot, Chenôves, Culles-les-Roches, Fley, Germagny, Marcilly-lès-Buxy, Saint-Boil, Saint-Martin-d'Auxy, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Privé, Saint-Vallerin, Saules, Savianges, Villeneuve-en-Montagne.
- Cluny: Bergesserin, Buffières, Chériset, Curtil-sous-Buffières, Donzy-le-National, Saint-André-le-Désert, Sainte-Cécile, Saint-Vincent-des-Prés.
- Couches :Essertenne, Saint-Pierre-de-Varennes.
- Mesvres: La Boulaye, La Chapelle-sous-Uchon, Charbonnat, Dettey, Saint-Eugène, Saint-Nizier-sur-Arroux, La Tagnière, Uchon.

- Montceau-les-Mines: Montceau-les-Mines, Saint-Vallier.
- Mont-Saint-Vincent: Genouilly, Gourdon, Marigny, Mary, Mont-Saint-Vincent, Le Puley, Saint-Micaud, Saint-Romain-sous-Gourdon.
- Saint-Gengoux-Le-National: Sailly.
- Saint-Léger-sous-Beuvray: Etang-sur-Arroux, Saint-Didier-sur-Arroux, Thil-sur-Arroux.
- Tramayes: Clermain, Germolles-sur-Grosnes, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Pierre-le-Vieux, Tramayes.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Située aux environs de la ville de Charolles, l'aire géographique du fromage «Charolais» est une région de collines faisant la transition entre les monts d'Auvergne au sud et le massif du Morvan au nord. Le relief y est vallonné et l'altitude varie de 200 à 900 mètres environ.

La région est soumise à un climat océanique frais. Celui-ci se marque par une pluviométrie de 750 à 950 millimètres par an bien répartie sur l'année et une amplitude thermique annuelle modérée. Celle-ci est cependant influencée par le relief, les secteurs les plus hauts subissant des influences de type montagnard (froid hivernal).

Le sous-sol est principalement composé de granites et de roches acides. Des formations sédimentaires parfois calcaires et le plus souvent argileuses ou sableuses affleurent localement sur les bordures orientale et occidentale du massif charolais. Sur l'ensemble de ces roches à dominante silicatée (granites, argiles, sables) se sont développés des sols acides, souvent lessivés et profonds.

Le paysage est principalement bocager. Cette zone a la particularité de n'avoir pas connu le mouvement de recul des herbages au profit des surfaces en grandes cultures, par conséquent près de 90 % des surfaces agricoles utilisées de l'aire géographique sont des surfaces fourragères, contre moins de 50 % à l'échelle nationale. Les prairies se caractérisent par une grande richesse floristique avec de nombreuses espèces acidophiles; la partie Est de la zone étant d'ailleurs classée en zone Natura 2000 (Site d'intérêt communautaire «Bocage, forêts et milieux humides du bassin de la Grosne et du Clunysois»). La diversité floristique est aussi favorisée dans les prairies temporaires par l'interdiction de prairies monospécifiques et par l'obligation d'une ancienneté minimum de 4 ans ce qui permet la colonisation d'espèces variées résistantes au piétinement, d'espèces pelousaires et d'espèces prairiales.

À la fin du XIX^e siècle, l'élevage de chèvres en Saône-et-Loire est important (40 000 chèvres en 1892) et la production de fromages de chèvre est très développée. Celui-ci constitue «un aliment très apprécié de tous les Charollais» (*La fortune agricole du Charolais* — Raymond Boivin — 1924).

Historiquement, la production de fromage «Charolais» est fortement liée à l'élevage bovin en tant qu'activité complémentaire. La qualité du fromage est alors un facteur de reconnaissance des femmes qui assuraient la fabrication des fromages. La technologie lactique était la mieux adaptée pour la valorisation du lait permettant des rendements fromagers plus élevés. La fromagerie était attenante à la maison pour notamment effectuer les ajouts successifs de caillé (recharges) nécessaires à la fabrication de ce fromage de grand format.

Ce fromage est recherché pour sa taille, sa texture et ses qualités de conservation. Dans les années 1950, par exemple, ces fromages sont très appréciés par les ouvriers du bassin minier de l'aire qui participent aux travaux saisonniers agricoles. Ils les achetaient frais et les conservaient dans des garde-manger ou des cages à fromages: les «tsézires» ou «chazères» toujours utilisées par les amateurs de «Charolais».

Dès les années 1960, la production de fromages en pur lait de chèvre est confortée sous l'effet de l'installation d'éleveurs caprins spécialisés, sans troupeau bovin allaitant ou laitier.

La commercialisation du fromage «Charolais» se développe grâce aux «affineurs» ou «coquetiers» qui collectent les fromages dans les fermes pour les revendre aux fromagers, bouchers et épiciers des villes voisines de Lyon et Roanne. Enfin, c'est dans les années 1970 que la notoriété du «Charolais», pendant longtemps limitée à la Bourgogne et au nord de la région Rhône-Alpes, se développe avec l'essor commercial du produit vers les grands marchés de la capitale. On passe alors d'un fromage de société rurale à un fromage de commerce urbain.

Aujourd'hui les techniques de production ressemblent à celles utilisées par le passé. En effet, les ferments utilisés dans la fabrication du fromage «Charolais» présentent la particularité d'être issus préférentiellement des précédentes fabrications du «Charolais». De plus, le lait destiné à la fabrication du fromage est maintenu cru et entier sans traitement physique. Le moulage du caillé est effectué à la louche dans des faisselles charolaises hautes et de grand diamètre. Les opérations de salage sur toutes les faces du fromage et les retournements se font manuellement. L'affinage est réalisé dans un lieu frais et humide favorable au développement de *géotrichum* et parfois de *pénicillium*.

5.2. Spécificité du produit

Le fromage «Charolais» se caractérise par la complexité de ses arômes, la densité de sa pâte de couleur crème et sa texture moelleuse, fine et lisse. Sa saveur est prononcée, avec des notes végétales (herbe, foin, paille fraîche, champignon ...), de fruits secs (noisette) et de beurre, qui vont se révéler au cours des 16 jours minimum nécessaires pour fabriquer et affiner le «Charolais».

Au cours de l'affinage, réalisé dans un lieu frais et humide, sa croûte de couleur beige-ivoire à l'état jeune, causée surtout par le *géotrichum*, peut évoluer vers le bleuté dû principalement au développement de *pénicillium*. Le fromage présente un format important pour un fromage de chèvre et une forme cylindrique verticale, légèrement bombée, de type tonnelet.

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)

L'aire géographique, par son climat océanique frais sans sécheresse estivale, son relief doux, ses sols profonds développés sur des substrats siliceux est favorable au développement de pâturages riches en diversité floristique et en qualité. La régularité des précipitations combinée à la fertilité des sols favorise la pousse uniforme de l'herbe des prairies du printemps à l'automne. La pratique de la fenaison, et dans certains secteurs, la récolte de regain constituent des ressources fourragères abondantes. Le paysage charolais est ainsi structuré par un réseau de parcelles associant système bocager et prairies majoritairement permanentes.

Ces prairies constituent la très grande majorité des surfaces fourragères dont sont issus les fourrages consommés à l'état frais ou sec par les chèvres. Ces caractéristiques font de l'aire géographique une zone d'élevage où l'activité caprine vient compléter le troupeau bovin d'embouche. Le «Charolais» est également le produit de l'histoire agricole locale, qui a vu ses exploitations se structurer du fait de l'opposition entre de grands domaines consacrés à l'élevage bovin (appartenant notamment aux capitaines d'industrie de la région), et un grand nombre de petites exploitations fermières, conduites à valoriser leur faible superficie en se spécialisant dans l'élevage de chèvres.

Les techniques de fabrication traditionnelles et artisanales se sont maintenues du fait de la longue expérience de ces producteurs, valorisant de manière optimale tant les conditions naturelles que la matière première. Dans ce processus, l'ensemencement en bactéries lactiques se fait préférentiellement à partir de lactosérum provenant d'un caillage précédent. La flore microbienne importante qui se développe ainsi naturellement à la surface des fromages se répartit de manière homogène grâce aux diverses manipulations manuelles effectuées durant l'affinage. Ces manipulations participent également à l'obtention de la forme typique du «Charolais», en tonnelet.

La taille importante du «Charolais» lui permet de se conserver longtemps et dans de bonnes conditions. La période d'affinage, longue pour un fromage de chèvre, permet le développement d'une croûte légèrement vermiculée qui protège ce fromage de gros format du dessèchement et lui confère une texture fine, moelleuse et de grande qualité gustative. Au cours de l'affinage, réalisé dans un lieu frais et humide, la couleur beige-ivoire du fromage à l'état jeune, causée surtout par le *géotrichum*, peut évoluer vers le bleuté lorsque des tâches de *pénicillium* apparaissent.

L'alimentation des chèvres à base d'herbe et de fourrages issus des prairies caractérisées par une grande diversité d'espèces végétales situées à l'intérieur de l'aire géographique contribue à la richesse en arômes et à la couleur de la pâte du fromage «Charolais».

Référence à la publication du cahier des charges

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCCharolais.pdf>