



Le fromage de chèvre Charolais en phase de reconnaissance en AOC

Déjà plus de 15 ans de démarches ...

Dans les années 90, les producteurs de fromages Charolais et Mâconnais ont souhaité faire reconnaître leurs fromages ailleurs que localement. Ils se sont alors regroupés et ont créé en 1992 l'Association Fromages de Chèvre Charolais et Mâconnais (FCCM) qui a élaboré un dossier de demande d'accès à l'Appellation d'Origine Contrôlée pour les 2 produits, mettant en avant leur typicité, leur qualité et l'histoire de ces fromages.

En 2001, deux commissions d'enquêtes ont été nommées par le CNPL afin de respecter le rythme de progression de chaque syndicat.

L'INAO et les experts de la Commission d'enquête Charolais ont débuté le travail sur la zone en juillet 2005. Le projet de délimitation a ensuite été présenté et validé par le CNPL du 6 avril 2006. La mise à l'enquête publique de ce projet de délimitation de la zone de production a alors suivi, elle s'est déroulée du 15 avril au 15 juin 2006. Suite aux 28 réclamations enregistrées, la commission d'experts revient sur la zone pour les examiner avant d'établir son rapport de délimitation définitive qu'elle présente au Syndicat de Défense du Fromage Charolais le 27/09/2006. Ce dernier ayant validé cette proposition, **le rapport de délimitation définitive a été présenté au CNPL du 30 novembre 2006 qui l'a validé.**

Suite à la mise en place du nouvel INAO (Institut National de l'Origine et de la qualité), de nouveaux comités nationaux ont été nommés en mars 2007. Les produits laitiers sont concernés par le Comité AOP laitières, agroalimentaires et forestières.

Les membres de la Commission d'enquête en charge de suivre le dossier Charolais ont à leur tour été désignés :

- Monsieur SEIGNERT (Président)
- Monsieur DAUMAIN (Valençay)
- Monsieur SIVAN (Figue de Solliès)
- Monsieur PELLICIER (Beaufort)

Le dossier Charolais leur a été présenté lors d'une réunion téléphonique avec l'INAO.

... les étapes à venir ...

- Courant été 2007 : mise à l'enquête publique pendant 2 mois du cahier des charges et du nom « Charolais », appelée dorénavant Procédure Nationale d'Opposition.
- Fin 2007 : travail et échanges entre la Commission d'Enquête et le Syndicat en cas de réclamations (rencontre des opposants, courriers de réponses, etc...).
- Fin 2007 / début 2008 : présentation du cahier des charges au CNPL.
- 2008 : Si validation du cahier des charges lors du dernier CNPL, sortie du Décret d'AOC « Charolais ».

La zone de production

L'aire de production de l'AOC Charolais concerne 287 communes entières + 2 satellites d'affinages, répartis sur quatre départements : la Saône-et-Loire, le Rhône, la Loire et l'Allier.

Département	Nombre de communes proposées dans le projet de délimitation	Nombre de communes proposées à l'intégration suite à l'examen des réclamations	Nombre de communes proposées dans la délimitation définitive
Saône-et-Loire	211 (une commune est prise en partie pour l'affinage)	+ 10 (une commune est prise en partie pour l'affinage)	221 (deux communes sont prises en partie pour l'affinage)
Rhône	21	0	21
Loire	9 (une commune est prise en partie pour l'affinage)	+ 23 - 1 (retrait d'une commune prise en partie pour l'affinage)	31
Allier	13	+ 3	16
Total	254 (deux communes sont prises en partie pour l'affinage)	+ 36 - 1 (ajout et retrait d'une commune prise en partie pour l'affinage)	289 (deux communes sont prises en partie pour l'affinage)

Tableau 4 : Evolution par département des communes incluses dans l'aire géographique

Au total, la zone est constituée de **287 communes entières + 2 satellites** (= parcelles cadastrales uniquement).

Cela représente :

- **1300 éleveurs ;**
- **20 000 chèvres ;**
- **88 000 ha** (dont $\frac{3}{4}$ de prairies permanentes).

Le cahier des charges...

Il est provisoire pour l'instant car il doit être soumis à enquête publique avant validation par le CNPL.

... régulièrement contrôlés

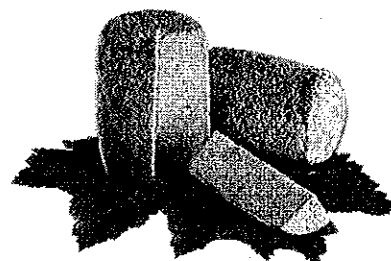
Comme en Mâconnais, les conditions d'élevage et de fabrication du fromage Charolais sont régulièrement contrôlées par le Syndicat dans le cadre des commissions « agrément produit » et « suivi des conditions de production ».

Caractéristique du produit

Le Charolais est un fromage de chèvre de grand format obtenu à partir d'un caillé de type lactique. Il se caractérise par sa forme cylindrique verticale légèrement bombée (forme de tonnelet). Sa pâte de couleur crème est ferme et lisse recouvert d'une croûte couleur crème ou bleue (géotrichum et pénicillium). Pour être vendu avec l'étiquette de l'AOC Charolais, ce fromage doit être âgé d'au moins 16 jours après emprésurage.

Son poids à l'issue du délai minimal d'affinage (16 jours) est compris entre 250 et 310 grammes pour les dimensions suivantes:

- diamètre à mi-hauteur compris entre 60 et 70 mm;
- hauteur comprise entre 70 et 85 mm.



Le Syndicat de Défense du fromage Charolais en chiffres

- 19 adhérents en 2006
- 1 111 000 litres de lait
- 150 000 Charolais fabriqués

CONTACTS

Syndicat de Défense du Fromage CHAROLAIS

Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire

59, rue du 19 mars 1962 – BP 522

71 010 MACON cedex

Tel : 03.85.29.56.14 / Fax : 03.85.29.56.62

