



Syndicat de Défense de
l'Appellation
Rigotte de CONDRIEU

RIGOTTE DE CONDRIEU

Vers

**l'Appellation
d'Origine
Contrôlée**

La Rigotte de Condrieu

- 1765 : la plus ancienne mention de fromage de chèvres dans le Pilat date de et concerne la partie ouest du Pilat (Le Bessat, La Valla en Gier). Ce fromage est connu sous le nom de "**Bessatin**".
- Le mot rigotte de Condrieu tire son nom de l'association de **rigotte** venant du terme "rigol" ou "rigot" désignant en patois les petits ruisseaux du Pilat qui dévalaient vers les vallées et de **Condrieu** principal marché régional de commercialisation

Une volonté

- **Faire reconnaître officiellement l'antériorité du produit et son lien au terroir ; ceci pouvant constituer un argument commercial fort**
- **Inciter l'installation des jeunes, grâce à un produit susceptible de dégager une bonne valeur ajoutée et de perpétuer le savoir-faire**
- **Défendre le terme « Rigotte de Condrieu », et le distinguer des autres fromages de fabrication artisanale ou fermière**
- **S'harmoniser avec le vin de Condrieu, déjà sous Appellation d'Origine Contrôlée**
- **Rassurer le consommateur en définissant des cahiers de charges de production et de transformation**

Une histoire de la démarche



- **30 mars 1988** : Création du Comité de Promotion de la Rigotte de Condrieu
- **02 septembre 1988** : Dépôt de la marque "Rigotte de Condrieu" à l'Institut National de la Propriété Industrielle
- **1996/1997** : Pré-étude de faisabilité de la demande d'appellation
- **19 avril 1999** : Création du Syndicat de défense de la Rigotte de Condrieu
- **28 avril 1998** : Dépôt de la demande auprès de l'Institut National des Appellations d'Origine
- **28 juin 2000** : Nomination d'une Commission d'Enquête
- **17 et 31 janvier 2002** : Présentations au Comité National des Produits Laitiers et questions sur le nom et le produit
- **30 janvier 2003** : Adoption par le CNPL des propositions du groupe : typicité des fromages de chèvre
- **29 janvier 2004** : Adoption du principe de reconnaissance en A.O.C.
Adoption des principes de délimitation
Nomination d'experts
- **Octobre 2005** : Remise du rapport d'expertise sur la délimitation géographique
- **Début 2006** : Projet d'aire géographique avant mise à l'enquête + finalisation du cahier des charges

Potentiel caprin du Pilat

- **105 éleveurs**

- ↪ 52 livreurs

- ↪ 41 fermiers

- ↪ 12 mixtes

- **10 000 chèvres environ**

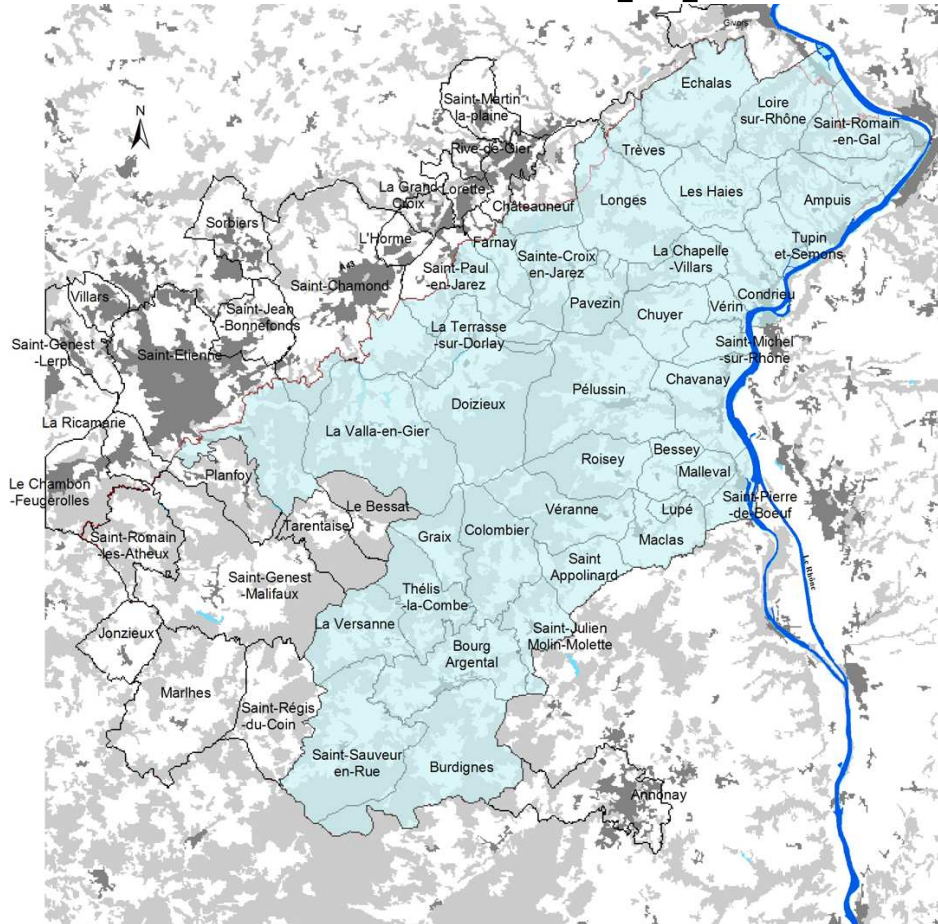
- **7,3 millions de litres produits**

- ↪ 5,3 millions livrés à la fromagerie Guilloteau

- ↪ 1,5 millions de litres transformés à la ferme dont 0,7 millions en Rigottes de Condrieu

- ↪ 0,5 millions de litres livrés à l'entreprise Triballat

Une aire d'appellation



**Aire proposée par le
commission d'experts
de l'INAO en octobre
2006**

0 1 2 4 6 8 10
Kilomètres

SIG PNR Pilat - GB - mai 2002
Sources : (c) IGN BD Carto, PNR Pilat

- ▭ Limite du Parc
- ▭ Limite des communes
- ▭ Zone AOC Rigotte de Condrieu

Des critères de délimitation

- 1. Usage, origine, renommée, notoriété du nom, du mot, du fromage (9 DI)**
- 2. Antériorité, usages de production et de commercialisation des lait et fromages de chèvres (8 DI)**
- 3. Antériorité et usages liés à l'élevage caprin (6 DI)**
- 4. Existence d'une dynamique actuelle liée à l'élevage caprin (4 DI)**
- 5. Identité Pilat (3 DI)**
- 6. Dynamique d'utilisation de la marque "Rigotte de Condrieu" (3 DI)**
- 7. Mixité des productions et vocation d'élevage (3 DI)**

Des exigences

- **Un produit bien défini**
- **Un cahier des charges de production**
 - **Troupeaux et races**
 - **Conduite du troupeau**
 - **Lait et collecte**
- **Un cahier des charges de transformation**
 - **Stockage**
 - **Transformation**
 - **Affinage**
 - **Commercialisation**
 - **Étiquetage**
- **Un système de contrôle adapté**

Un produit défini

La Rigotte de Condrieu est :

- Un fromage en forme de palet cylindrique
- À pâte molle non pressée de 30 g minimum et à 40% de MG/ MS
- Fabriqué exclusivement avec du lait de chèvres cru entier et non standardisé
- Obtenu à partir d'un caillé lactique

C'est un fromage :

- À pâte blanche, ferme et lisse
- Couleur de surface ivoire à bleu après affinage

Des règles de production

Troupeau et races :

- Alpines chamoisées
- Saanen
- Chèvres du Massif Central
- Croisement de toutes ces races

Alimentation

- Hors sol interdit
- Ration de base assurée avec :
 - ↪ Ensilage interdit
 - ↪ 120 jours de pâturage minimum ou affouragement vert
 - ↪ 250 kg maxi de fourrages grossiers achetés / chèvre laitière /an
 - ↪ 350 kg maxi de concentrés par chèvre et par an au
 - ↪ 500 kg maxi d'achat extérieur de fourrages + concentrés

Des règles de production

Bien être animal :

- Production limitée à 7000 l / ha
- Aire paillée de 1,5 m² / chèvre au minimum
- Aire d'exercice extérieure de 3 m² / chèvre au minimum

Lait et collecte :

- Collecte quotidienne
- Maturation de 2 à 15 heures $\geq 10^{\circ}\text{C}$

Des règles de fabrication

Emprésurage :

- 15 h maximum après traite la plus ancienne
- Présure naturelle

Caillage :

- Durée de 20 à 28 h après emprésurage
- Congélation interdite

Moulage :

- Système empêchant la dislocation du caillé

Des règles de fabrication

Égouttage :

- Au moins 20 h après moulage entre 18 et 22 °C**
- Retournement 12 h maximum après moulage**
- Démoulage 24 h maximum après moulage**
- Salage au sel sec sur les deux faces**

Affinage :

- Ressuyage 10 h à 24 h entre 16 et 22 °C**
- Séchage entre 15 et 20 °C et 50 à 75% d'hygrométrie**
- Affinage entre 10 et 16 °C et une hygrométrie > 80 %**

Des règles de fabrication

Conservation :

- Stockage au froid entre 0 et 4 °C (chambre froide)

Commercialisation

- < 30 g « ~~Rigotte de Condrieu~~ »
- Étiquetage obligatoire

Les cahiers des charges de production et de transformation, font l'objet de discussions dans le but de préciser les critères techniques.

Un contrôle adapté

- **Qualité**
- **Traçabilité**
- **Respect des cahiers de charges**
 - Contrôles terrains
 - Registres
 - Analyses
 - Factures
 - Déclarations
 - Commissions dégustation

Le système de contrôle est à définir précisément

Pour l'avenir

- **Volonté de conserver la dynamique et se mobiliser tous**
 - Producteurs
 - Collecteurs Transformateurs
 - Élus
- **Satisfaction de voir progresser la demande d'AOC**
- **Nécessité de travailler encore pour « affiner » les exigences**
- **Avancer sur le fonctionnement technique du syndicat**
- **Travailler sur la mise en phase des exploitations avec les exigences de l'AOC**