

SAINTE-MAURE DE TOURAINE

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138 avenue des Champs-Élysées
75008 PARIS
TEL : 45.62.54.75
FAX : 42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Comité Interprofessionnel du Sainte-Maure de Touraine

Adresse : - Siège social :
Mairie de Sainte-Maure de Touraine
37800 Sainte-Maure de Touraine

- Adresse postale :
38, rue Augustin Fresnel
37171 Chambray-lès-Tours

Composition : producteurs, transformateurs.

NOM DU PRODUIT : Sainte-Maure de Touraine

TYPE DE PRODUIT : Classe 1-3 - Fromages.

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES**Description :**

Le Sainte-Maure de Touraine, fabriqué avec du lait de chèvre entier, est un fromage à pâte molle non cuite, à moisissures superficielles.

La pâte est blanche ou ivoire, de texture homogène et fine, d'au moins 45 % de matière grasse.

Il se présente sous la forme d'une bûche allongée tronconique d'un poids moyen de 250 grammes.

Aire géographique :

L'aire géographique du Sainte-Maure de Touraine est constituée pour partie de l'ancienne province de Touraine, qui s'étend sur le département d'Indre-et-Loire, les cantons limitrophes du Loir-et-Cher, de l'Indre, et quelques cantons et communes limitrophes de la Vienne (liste des cantons et/ou communes dans l'article 1er du décret du 29 juin 1990).

Historique :

Son nom provient de la cité de "Sainte-Maure de Touraine", une des principales ville frontière entre la Touraine et le Poitou.

L'élevage des chèvres serait lié aux invasions arabes du VIIIème siècle.

Les sarrasins prisonniers auraient initié les habitants du plateau de Sainte-Maure à la confection de fromage.

La présence d'élevages caprins est avérée en Touraine au IXème siècle.

Les "capitulaires" de Charlemagne (735-804) montrent que gigots, côtelettes et fromages de chèvre sont consommés.

Durant le moyen-âge et la Renaissance, les produits de l'élevage caprin figurent en bonne place sur la table royale.

L'illustre Rabelais (1484-1553) évoque le fromage de bique et les paysans tourangeaux durant la révolution française mangent du fromage de bique.

Dans des notes en vue de son roman "La Rabouilleuse", Balzac (XIXème siècle) célèbre "*le fromage de chèvre le plus connu [qui] reste celui du Sainte-Maure*".

Des écrits relatifs aux statistiques caprines du sous-préfet de Loches citent un fromage au lait de chèvre de 3 pintes (2,8 litres) : il semble que ce fromage soit ce celui de Sainte-Maure, puisqu'il faut 2,5 litres de lait environ pour un fromage de Sainte-Maure de Touraine.

Dans les archives départementales - "Recueil des Usages Locaux" - publié par la Préfecture d'Indre et Loire en 1822, il est fait mention des démêlés qu'ont, avec leurs voisins, les éleveurs de chèvres, lesquelles détruisent tout sur leur passage.

Le maire d'une commune de la région tente d'interdire par un arrêté de 1832 le passage des troupeaux dans la prairie communale ; le sous-préfet casse cette décision, arguant du respect des usages pratiques de temps immémoriaux.

Il faut pourtant attendre le XXème siècle pour que soit créé en Indre-et-Loire l'un des tous premiers syndicats caprin en France (1958). Dès sa première Assemblée Générale, il est évoqué la promotion de l'image de marque du fromage Sainte-Maure de Touraine.

Cependant, dès 1955, le maire de Sainte-Maure, afin d'inciter les producteurs fermiers non seulement à développer la fabrication mais également parfaire la qualité, organisait un premier concours de fromage de Sainte-Maure dans les halles de la ville.

En 1972, la "Commanderie du Fromage de Sainte-Maure" était constituée.

En 1978, était créé, avec la collaboration du Comité de Promotion "Centre-Val de Loire-Berry", un label régional "Sainte-Maure de Touraine".

Dès le début des années 1980, le Comité de Promotion de la Foire de Sainte-Maure, avec l'appui de la mairie de Sainte-Maure, de la Commanderie et du Syndicat Caprin, organise une dégustation de Sainte-Maure de Touraine pour le célébrer dans le cadre d'un concours.

La demande en reconnaissance d'appellation d'origine contrôlée a été déposée devant le Comité National des Appellations d'Origine Fromagères en 1989, qui a abouti au décret de reconnaissance du 29 juin 1990.

Méthode d'obtention :

Les fromages bénéficiant de l'appellation Sainte-Maure de Touraine sont fabriqués exclusivement avec du lait de chèvre entier, obtenus par coagulation principalement lactique avec une faible addition de présure, à égouttage spontané.

Le caillé frais non préégoutté est moulé à la louche ou aux répartiteurs de caillé dans un moule tronconique perforé aux dimensions définies.

Les fromages sont salés légèrement en surface et parfois cendrés avec de la poudre de charbon de bois. Ils peuvent également comporter une paille placée à l'intérieur de la pâte dans le sens de la longueur.

L'affinage des fromages est effectué pendant une durée de dix jours dans l'aire de production au minimum à compter du jour d'emprésurage à une température de 10 à 15° Celsius et une hygrométrie de l'ordre de 90 %.

Toutes formes de report du lait ou du caillé obtenu sont interdites.

Lien avec le milieu géographique :

Parti de son berceau traditionnel - le plateau de Sainte-Maure de Touraine - la fabrication du fromage s'est étendue dans le Sud Touraine, dans les terres siliceuses et calcaires du Sud de l'Indre-et-Loire - puis dans des terres à dominantes siliceuse et acide dans les Gâtines (Indre-et-Loire), dans le Loir-et-Cher et dans l'Indre.

La zone géographique de Touraine est très typée, avec un plateau de "Gâtines" compartimenté par les vallées de la Loire et ses affluents.

Cette zone subit les influences océaniques caractérisées par des hivers et des étés doux. Les variations climatiques sont limitées : l'homogénéité du climat est propice à des conditions favorables à la transformation fromagère.

C'est bien la ville de Sainte-Maure de Touraine (d'abord baptisée Sainte-Maure puis Sainte-Maure de Touraine en 1959) et son canton qui ont donné leur nom à ce fromage de chèvre, marquant ainsi les racines géographiques authentifiées entièrement liées au terroir.

Comme le montre l'histoire, l'aire de production de Sainte-Maure de Touraine, entité économique tenant compte de l'implantation des producteurs de fromages et de lait de chèvres, a permis la mise en valeur de l'élevage caprin, traditionnel dans cette région.

Structure de contrôle :

Une note de présentation des procédures d'agrément pour les produits laitiers figure en présentation générale.

Étiquetage :

Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine Sainte-Maure de Touraine doivent être commercialisés munis d'un étiquetage individuel comportant, outre les mentions réglementaires applicables à tous les fromages, le nom de l'appellation d'origine accompagné de la mention "Appellation d'Origine", le tout inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

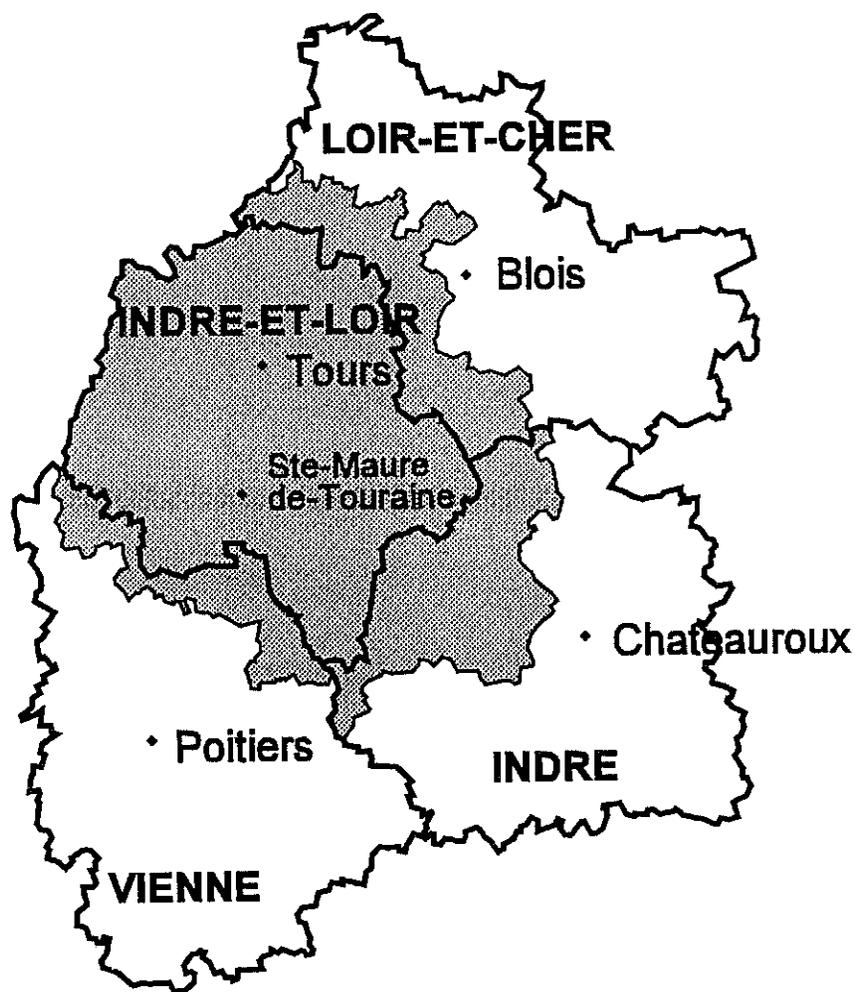
L'apposition du sigle "INAO" est obligatoire.

Ces indications sont également apposées sur les caisses et autres emballages contenant ces fromages.

La mention "fabrication fermière" ou "fromage fermier" ou toute autre mention laissant entendre une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs transformant le lait produit sur leur exploitation et conformément aux conditions fixées par le règlement intérieur.

Le fromage de fabrication fermière collecté et affiné par un affineur peut également porter cette mention.

Aire géographique de l'AOC Sainte-Maure-de-Touraine



0 100 200 Kilometers

Vu le décret n° 73-1098 du 12 décembre 1973 relatif aux appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 88-1206 du 30 décembre 1988 portant application des lois du 1^{er} août 1905 et du 2 juillet 1935 en ce qui concerne les fromages ;

Vu la délibération du Comité national des appellations d'origine des fromages,

Décète :

Art. 1^{er}. - L'appellation d'origine « Sainte-Maure de Touraine » est réservée aux fromages de chèvre répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production et la livraison du lait que la fabrication et l'affinage des fromages.

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

Département d'Indre-et-Loire

Toutes les communes.

Département de Loir-et-Cher

Canton d'Herbault : en totalité.
Canton de Montoire-sur-le-Loir : en totalité.
Canton de Montrichard : en totalité.
Canton de Saint-Aignan : en totalité.
Canton de Saint-Amand-Longpré : en totalité.

Département de l'Indre

Canton de Buzançais : en totalité.
Canton de Châtillon-sur-Indre : en totalité.
Canton de Ecuillé : en totalité.
Canton de Mézières-en-Brenne : en totalité.
Canton de Tournon-Saint-Martin : en totalité.
Canton de Valençay : en totalité.

Département de la Vienne

Canton de Dangé-Saint-Romain : en totalité.
Canton de Saint-Gervais-les-Trois-Clochers : en totalité.
Canton de Loudun : communes de Basses, Beuxes, Ceaux-en-Loudun, Loudun, Messemé, Sammarçolles.
Canton de Monts-sur-Guesnes : communes de Berthegon, Nucil-sous-Faye, Pouant, Prinçay.
Canton de Pleumartin : communes de Chenevelles, Coussay-les-Bois, La Roche-Posay, Leigné-les-Bois, Lésigny, Mairé, Pleumartin, Vicq-sur-Gartempe.
Canton des Trois-Moutiers : communes de Bourmand, Roiffé, Vézères.

Art. 2. - Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Sainte-Maure de Touraine » sont des fromages fabriqués exclusivement avec du lait de chèvre entier, à pâte molle obtenue par coagulation principalement lactique avec une faible addition de présure, à égouttage spontané, à moisissures superficielles, à croûte parfois cendrée, en forme de bûche allongée tronconique, contenant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 100 grammes par fromage. L'aspect de la coupe est franc, la pâte est blanche ou ivoire, de texture homogène et fine.

En outre, la production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent répondre aux conditions ci-après :

a) Le lait de chèvre utilisé doit être conforme aux prescriptions réglementaires ; il doit notamment provenir d'un cheptel officiellement indemne de brucellose ;

b) Le caillé frais non préégoutté est moulu à la louche ou au répartiteur de caillé dans un moule tronconique perforé dont les dimensions intérieures sont les suivantes :

- diamètre inférieur : 48 millimètres ;
- diamètre supérieur : 65 millimètres ;
- hauteur : 280 millimètres ;

J.O. du 3 Juillet 1990

Décret du 29 juin 1990 relatif à l'appellation d'origine « Sainte-Maure de Touraine »

NOR : ECOC900072D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et du budget, et du ministre de l'agriculture et de la forêt,

Vu la loi du 1^{er} août 1905 modifiée sur la répression des fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ;

Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée sur la protection des appellations d'origine ;

Vu la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait et des produits résineux ;

Vu la loi n° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi n° 73-1096 du 12 décembre 1973, relative aux appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 66-626 du 19 août 1966 modifié fixant la composition et les règles de fonctionnement du Comité national des appellations d'origine des fromages ;

ou 200

c) Les fromages sont salés légèrement en surface et parfois cendrés avec de la poudre de charbon de bois. Ils peuvent également comporter une paille placée à l'intérieur de la pâte dans le sens de la longueur ;

d) L'affinage des fromages est effectué pendant une durée de dix jours au minimum à compter du jour d'emprésurage à une température de 10 à 15 °C et une hygrométrie de l'ordre de 90 p. 100 ;

e) Toutes formes de report du lait ou du caillé obtenu sont interdites.

Art. 3. - Les critères qualitatifs applicables au fromage « Sainte-Maure de Touraine » comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme et la tenue, sur la croûte, sur la texture de la pâte et sur le goût. Le barème de cotation ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle sont définis par le règlement intérieur de la commission de contrôle ci-après, sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Le contrôle de la qualité des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Sainte-Maure de Touraine » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- le chef du service régional de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant ;
- le directeur régional de l'agriculture et de la forêt de la région Centre ou son représentant ;
- un représentant des services vétérinaires de la région Centre désigné par le directeur régional de l'agriculture et de la forêt ;
- quatre professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le Comité national des appellations d'origine des fromages, chargé spécialement de la défense de l'appellation d'origine, et comprenant :
 - un membre du collège des producteurs de fromages fermiers ;
 - un membre du collège des sociétés industrielles privées ;
 - un membre du collège des sociétés coopératives ;
 - un membre du collège des affineurs.

Le président est choisi parmi ces professionnels.

Cette commission peut notifier aux professionnels intéressés un avertissement dans le cas où les fromages soumis au contrôle ne sont pas conformes aux caractéristiques définies.

Tout avertissement est suivi d'un nouveau contrôle effectué dans un délai maximal de trois mois à compter du jour de notification de cet avertissement.

Après deux avertissements intervenus dans le délai de six mois au maximum, la commission peut notifier une suspension de l'usage de l'appellation d'origine, qui prend effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

Cette suspension est maintenue tant que les résultats des contrôles, qui sont alors effectués tous les quinze jours à compter de la notification de cette décision, ne se sont pas avérés satisfaisants.

Si un fabricant ou un affineur s'oppose de quelque façon que ce soit aux contrôles de la qualité des fromages effectués par les agents de la commission de contrôle, un avertissement lui est immédiatement adressé, par lettre recommandée avec accusé de réception, lui précisant qu'un contrôle aura lieu au plus tard dans les huit jours suivant le retour de l'accusé de réception.

Si ce second contrôle ne peut se réaliser du fait de l'intéressé, la suspension de l'usage de l'appellation sera immédiatement notifiée et prendra effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

Cette procédure est également applicable lorsque ce refus des contrôles est opposé aux agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, indépendamment des poursuites pénales fondées sur l'article 6 de la loi du 28 juillet 1912 auxquelles s'expose quiconque aura mis lesdits agents dans l'impossibilité d'accomplir leurs fonctions.

Art. 4. - Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, les fabricants et les affineurs doivent tenir régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties de ces fromages ou tout document comptable équivalent, dans les conditions fixées par le règlement intérieur prévu à l'article 3.

Art. 5. - L'organisme interprofessionnel visé à l'article 3 du présent décret adresse chaque année au comité national un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine.

Art. 6. - Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Sainte-Maure de Touraine » doivent être commercialisés munis d'un étiquetage individuel comportant, outre les mentions réglementaires applicables à tous les fromages, le nom de l'appellation d'origine accompagné de la mention « appellation d'origine », le tout inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du sigle « C.N.A.O.F. » est obligatoire sur tous les étiquetages des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

Ces indications sont également apposées sur les caisses et autres emballages contenant ces fromages.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce, à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- des mentions autorisées par le règlement intérieur visé à l'article 3 du présent décret et sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Art. 7. - La mention « Fabrication fermière » ou « Fromage fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs transformant le lait produit sur leur exploitation et conformément aux conditions fixées par le règlement intérieur visé à l'article 3.

Le fromage de fabrication fermière collecté et affiné par un affineur peut également porter cette mention.

Art. 8. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine « Sainte-Maure de Touraine » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 9. - Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et du budget, le ministre de l'agriculture et de la forêt et le secrétaire d'Etat auprès du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et du budget, chargé de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 29 juin 1990.

MICHEL ROCARD

Par le Premier ministre :

*Le ministre d'Etat, ministre de l'économie,
des finances et du budget,*

PIERRE BÉRÉGOVOY

Le ministre de l'agriculture et de la forêt,

HENRI NALLET

*Le secrétaire d'Etat auprès du ministre d'Etat,
ministre de l'économie, des finances et du budget,
chargé de la consommation,*

VÉRONIQUE NEIERTZ