

CHAOURCE

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 : Syndicat de défense du fromage de Chaource

Adresse : Hôtel de Ville
10210 CHAOURCE

Composition : Producteurs, Transformateurs et Autres

NOM DU PRODUIT : Chaource

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.3 - Fromages

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES**Description :**

Fromage à pâte molle, le Chaource est fabriqué avec du lait de vache. Sa croûte est fleurie de fines moisissures blanches. Sa pâte, légèrement salée, contient au moins 50 pour cent de matière grasse dans l'extrait sec.

Il est fabriqué en deux formats, tous les deux cylindriques : le grand (11 centimètres de diamètre, 6 centimètres d'épaisseur, 450 grammes environ) et le petit (8 centimètres de diamètre, 6 centimètres d'épaisseur, 200 grammes environ).

Il est conditionné sous emballage papier.

Aire géographique :

L'aire de production recouvre une zone géographique très restreinte aux confins des départements de l'Aube et de l'Yonne. Elle englobe une région naturelle de la Champagne humide qui a pour centre la commune de Chaource. Ses limites sont, au nord, la forêt d'Aumont et la Seine ; au sud, la forêt de Maulnes et l'Armançon ; à l'ouest, le plateau calcaire du Pays d'Othe ; à l'est, le cours de la Sarce (cf. liste des communes article 1er du décret du 29 décembre 1986).

Historique :

Des textes anciens attestent que l'élevage a toujours été pratiqué dans la région de Chaource. La fabrication du fromage était un moyen d'utilisation et de conservation du lait. Ainsi, on retrouve en 1474 et 1479 des indications sur l'utilisation des pâturages de la région.

Dès le moyen âge, le Chaource était apprécié, Marguerite de Bourgogne l'exigeait à sa table.

En 1513, les habitants de Chaource avaient envoyé à Monseigneur le Gouverneur, qui se trouvait à Langres, un petit présent de cent onze chapons et de cent trente six fromages.

La tradition orale remonte à la première partie du XIX^e siècle. A cette époque, les fermières du Chaourçois fabriquaient avec le lait de leur vache un fromage déjà appelé "le fromage de Chaource".

Il devait être fabriqué avec du lait gras.

Il existait des marchands de fromages qui collectaient ce produit dans les fermes et le revendaient sur les marchés régionaux.

Il apparaît que le fromage de Chaource était l'objet d'un important commerce et avait acquis sa renommée sur les principales places françaises : Paris, Lyon, Dijon, Toulouse, Reims, Metz, Douai, Clermont-Ferrand, Annecy et Lons-le-Saunier.

Le produit a été reconnu en Appellation d'Origine Contrôlée par décret du 19 août 1970.

Les conditions de production sont actuellement définies par le décret du 29 décembre 1986.

Méthode d'obtention :

Le Chaource est un fromage à prédominance lactique, à égouttage spontané et lent, en forme de cylindre plat, fabriqué exclusivement avec du lait de vache mûri puis emprésuré. Le temps de coagulation et de moulage doit être de douze heures au moins.

La pâte est molle et légèrement salée, recouverte de moisissures superficielles de *Penicillium candidum* ; la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 40 grammes pour 100 grammes de fromages.

Lien avec le milieu géographique :

La définition de la zone d'Appellation a été établie à partir du bassin de production du Chaourçois et des zones avoisinantes similaires.

Ce bassin est caractérisé par un sous-sol imperméable composé essentiellement de calcaire et d'argile. Le terrain est sillonné par un grand nombre de cours d'eau et les sources y sont nombreuses.

Cette petite région est particulièrement isolée par sa forêt située entre deux grands axes de communication :

- Troyes-Saint-Florentin
- Vallée de la Seine

L'alimentation des bêtes en été est assurée par les prairies naturelles des vallées (sables argileux). L'hiver, les animaux sont nourris à l'étable grâce aux foin récoltés localement de première qualité (lotier, sainfoin, fétuque, dactyle, etc ...).

On rencontre principalement les races locales : la Brune des Alpes dans la partie est et la Tachetée de l'Est dans la partie ouest auxquels sont venus s'ajouter quelques troupeaux de Pie Noire d'implantation plus récente.

Ainsi que cela a été décrit dans la partie historique, la production de Chaource existe dans cette région depuis plusieurs siècles.

Le procédé de fabrication et la matière première utilisée ont toujours permis aux fabricants d'obtenir une plus-value par rapport à des fromages secs et plus petits issus de lait partiellement écrémé ("levé de leur crème") fabriqués dans les environs.

Cela a permis et permet encore aujourd'hui le maintien d'activités agricoles traditionnelles dans cette zone marquée par la rudesse du climat.

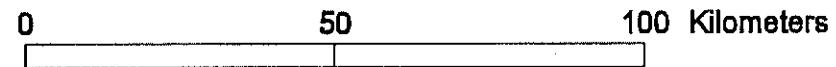
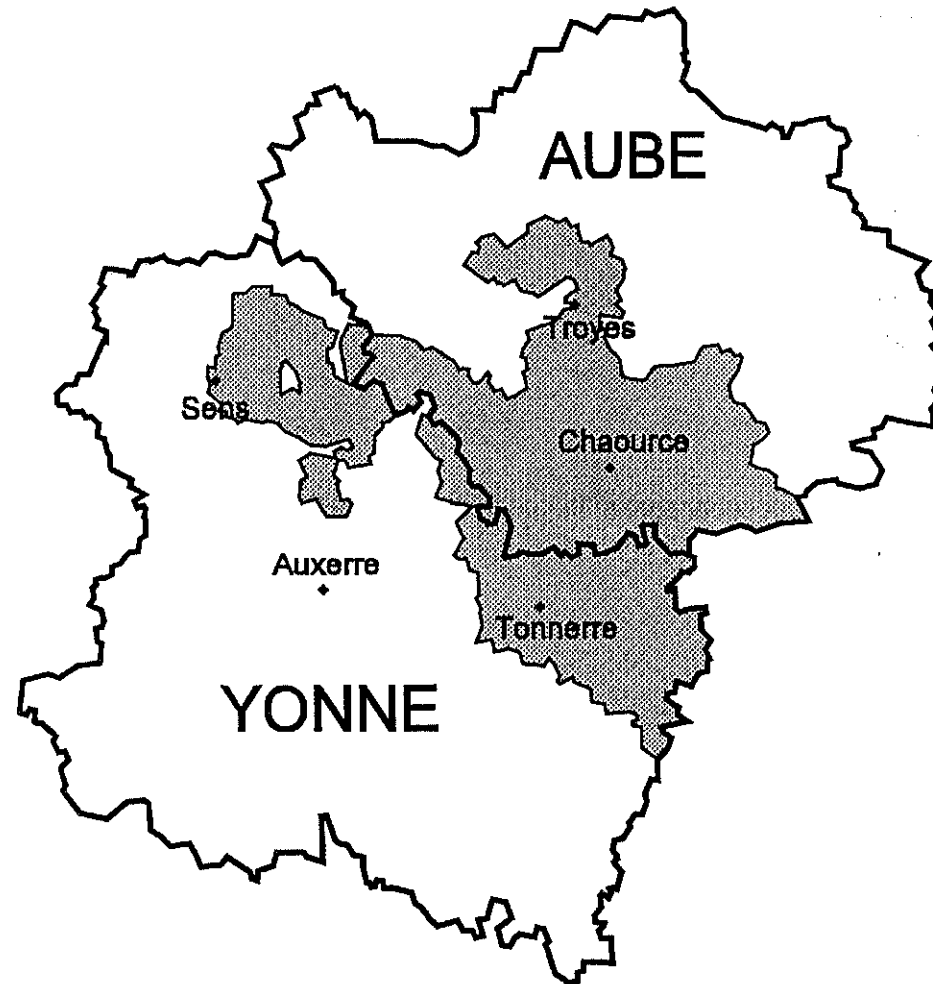
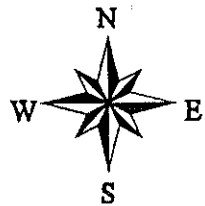
Structure de contrôle :

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

Etiquetage :

L'étiquetage doit comporter l'indication du nom de l'Appellation d'Origine Contrôlée ainsi que le logo comportant le sigle INAO, la mention "Appellation d'Origine et le nom de l'Appellation.

Aire géographique de l'AOC Chaource



**Décret du 29 décembre 1986
relatif à l'appellation d'origine « Chaource »**

Le Premier ministre,

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

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° 53-1048 du 26 octobre 1953 modifié portant application, en ce qui concerne les fromages, des lois des 1^{er} août 1905 et 2 juillet 1935 ;

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 ;

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

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

Décète :

Art. 1^{er}. - L'appellation d'origine « Chaource » est réservée aux fromages 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 ainsi que l'affinage des fromages pendant deux semaines au minimum doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Aude

Arrondissement de Troyes

Cantons d'Aix-en-Othe, Bar-sur-Seine, Bouilly, Chaource, Ervy-le-Châtel, Mussy-sur-Seine, Les Riceys et Troyes : toutes les communes.

Département de l'Yonne

Arrondissement d'Avallon

Cantons d'Ancy-le-Franc, Cruzy-le-Châtel, Flogny et Tonnerre : toutes les communes.

Arrondissement de Sens

Canton de Cerisiers : communes de Bœurs-en-Othe, Cérilly, Coulours, Fournaudin, Vaudeurs et parties des communes d'Arces et de Cerisiers situées au Nord de la route nationale 5.

Canton de Sens - Nord-Est : communes de Fontaine-la-Gaillarde, Saint-Clément, Saligny, partie de la commune de Sens et partie de la commune de Soucy située au Sud de la route nationale 439.

Canton de Sens - Sud-Est : communes de Maillot, Malay-le-Grand, Malay-le-Petit, Noé, partie de la commune de Sens et partie de la commune de Vaumort située au Nord de la route nationale 5.

Canton de Sens-Ouest : partie de la commune de Sens.

Canton de Villeneuve-l'Archevêque : communes de Bagneaux, Chigy, Les Clérimois, Flacy, Foissy-sur-Vanne, Les Sièges, Theil-sur-Vanne, Vareilles, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis, Voisines et parties des communes de Lailly, La Postolle et Thorigny-sur-Oreuse situées au Sud de la route départementale 28.

Art. 2. - Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Chaource » est un fromage, à prédominance lactique, à égouttage spontané et lent, en forme de cylindre plat, fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, subissant une coagulation de douze heures au moins, à pâte molle légèrement salée, recouverte de moisissures superficielles de *Penicillium candidum* et contenant au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 40 grammes pour 100 grammes de fromages.

Le lait doit notamment provenir d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et de brucellose ou d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et indemne de brucellose.

Le fromage est affiné pendant deux semaines au minimum dans l'aire géographique délimitée. Il se présente sous les formats suivants caractérisés par les dimensions intérieures des moules utilisés et par le poids minimum de matière sèche par fromage, à savoir :

- grand format dont le diamètre intérieur du moule est compris entre 110 et 115 millimètres et le poids minimum de matière sèche est de 180 grammes ;

- petit format dont le diamètre intérieur du moule est compris entre 85 et 90 millimètres et le poids minimum de matière sèche est de 100 grammes.

Art. 3. - Par dérogation aux dispositions du troisième alinéa de l'article 2, il peut être procédé à l'affinage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Chaource » à partir du dixième jour suivant le jour de fabrication dans des ateliers d'affinage situés en dehors de l'aire géographique délimitée et qui présentent des références suffisantes et une antériorité certaine dans ce domaine, après avis de l'organisme interprofessionnel visé à l'article 4 du présent décret et accord du Comité national des appellations d'origine des fromages.

La liste est fixée par arrêté du ministre chargé de la consommation et du ministre de l'agriculture.

Art. 4. - (Complète D. 89 463 du 3 juillet 89)

Les critères qualitatifs applicables au fromage « Chaource » comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme, le tenue et 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 « Chaource » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- le directeur régional de l'agriculture et de la forêt de la région Champagne-Ardenne ou son représentant ;

- le chef du service interdépartemental de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant ;

- trois professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le Comité national des appellations d'origine des fromages et chargé spécialement de la défense de l'appellation d'origine « Chaource » parmi lesquels est choisi le président.

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 maximum 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 révélés 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. 5. - L'organisme interprofessionnel visé à l'article 4 du présent décret adresse chaque année au Comité national des appellations d'origine des fromages 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 « Chaource ».

Art. 6. - 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 4.

Art. 7. - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Chaource » doit comporter le nom de l'appellation d'origine 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 signe « C.N.A.O.F. » est obligatoire sur tous les étiquetages des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou 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 4 du présent décret et sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

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 « Chaource » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, est poursuivi conformément à la législation en vigueur sur la répression et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 9. - Le décret du 27 janvier 1977 modifié relatif à l'appellation d'origine « Chaource » est abrogé.

Art. 10. - Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et le ministre de l'agriculture 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 décembre 1986.

JACQUES CHIRAC

Par le Premier ministre :

*Le ministre d'Etat, ministre de l'économie,
des finances et de la privatisation,*

EDOUARD BALLADUR

*Le ministre de l'agriculture,
FRANÇOIS GUILLAUME*