

**CAHIER DES CHARGES de**  
**L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE**

**« EPOISSES »**

Version 2006

# SOMMAIRE

1) NOM DU PRODUIT :	2
2) DESCRIPTION DU PRODUIT:	2
3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :	3
4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :	3
5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :	3
6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :	4
7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE	5
8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	6
9) EXIGENCES NATIONALES	6

## 1. SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)

51 rue d'Anjou

75008 PARIS

TEL : (33) (0)1 53 89 80 00

FAX : (33) (0)1 42 25 57 97

Courriel : info@inao.gouv.fr

## 2. GROUPEMENT DEMANDEUR

**2.1 - Nom :** Syndicat de défense de l'Epoisses

**2.2 - Adresse:** Mairie d'Epoisses - 21460 Epoisses

tél. : 03.80.96.34.61

fax : 03.80.96.34.61

courriel :

**2.3 - Composition:**Producteurs et transformateurs

## 3. TYPE DE PRODUIT : Classe 1-3 - Fromages

### 4-1 NOM DU PRODUIT :

---

Epoisses

### 4-2 DESCRIPTION DU PRODUIT:

---

L'Epoisses est un fromage fabriqué au lait de vache à pâte molle et à croûte lavée.

Sa teneur en matière grasse est au minimum de 50 grammes pour 100 grammes de fromage *après complète dessiccation*. Sa teneur en matière sèche ne devant pas être inférieure à 40 grammes pour 100 grammes de fromage.

La croûte est lisse ou légèrement ridée *et brillante*, ivoire orangé à rouge *brique*, cette couleur étant due exclusivement à la pigmentation des bactéries de surfaces, *ferments du rouge en particulier*, l'utilisation de colorant étant interdite.

Sa pâte de couleur beige clair est souple et onctueuse au cœur partiellement protéolysé.

Il se présente sous forme cylindrique, en deux formats :

diamètres de 95 à 115 millimètres, hauteur de 30 à 45 mm pour un poids de 250 à 350 grammes  
diamètre de 165 à 190 millimètres, hauteur de 30 à 45 mm pour un poids de 700 à 1100 grammes.

### **4-3 DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE :**

---

L'aire de production recouvre une partie des départements de la Côte d'or, de l'Yonne et de la Haute-Marne :

Département de la Côte d'Or :

Cantons d'Arnay-le-Duc, Bligny-sur-Ouche, Liernais, Pouilly-en-Auxois (en totalité).

Cantons de Dijon (5<sup>ème</sup> canton), Gevrey-Chambertin, Grancey-le-Château, Is-sur-Tille, Saint-Seine-l'Abbaye, Selongey, Sombornon (en totalité).

Cantons d'Aignay-le-Duc, Baigneux-les-Juifs, Châtillon-sur-Seine, Laignes, Montbard, Précysous-Thil, Recey-sur-Ource, Saulieu, Semur-en-Auxois, Venarey-les-Laumes, Vitteaux (en totalité).

Département de la Haute-Marne :

Cantons d'Auberive et de Prauthoy (en totalité).

Département de l'Yonne :

Cantons d'Avallon, Guillon, L'Isle-sur-Serein (en totalité).

### **4-4 ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE :**

---

*Chaque opérateur remplit une "déclaration d'aptitude" enregistrée par les services de l'I.N.A.O. et permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs. Ceux-ci doivent tenir à la disposition de l'I.N.A.O. des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.*

*Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.*

### **4-5 DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :**

---

*1-La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique définie au point 4-3.*

**2-Le lait utilisé pour la fabrication de l'Epoisses provient uniquement des vaches de race Brune, de race Montbéliarde ou de race Simmental Française. Les exploitations ne satisfaisant pas à cette disposition ont jusqu'au 31 décembre 2009 pour se mettre en conformité.**

**3-La ration totale du troupeau comporte en moyenne totale annuelle au minimum 85% d'aliments issus de l'aire géographique de production, calculé sur la matière sèche.**

**4-La part des aliments issus de l'aire géographique de production susvisée ne peut pas être inférieure à 80 % de la ration totale journalière, calculée sur la matière sèche.**

**5-La ration de base, hors co-produits agricoles, est issue de l'aire géographique de production susvisée.**

**6-La part des compléments dans l'alimentation est inférieure à 30% de la ration totale, calculée sur la matière sèche.**

**7-De la mise à l'herbe jusqu'au 15 juin minimum, l'alimentation des vaches laitières est principalement constituée par l'herbe de prairies pâturée ou distribuée en vert, dont la**

**part représente au moins 50% de la ration de base pour une surface minimum de 20 ares par vache laitière en production ou 15 ares par vache laitière en production pour les exploitations pratiquant l'affouragement en vert. En dehors de cette période, les aliments conservés sous forme sèche, c'est à dire contenant plus de 85% de matière sèche, et les foins conservés en balles enrubannées constituent au moins 30% de la ration de base.**

**8-Les aliments qui peuvent influencer défavorablement sur l'odeur et le goût du lait ou du fromage, sur l'aptitude à la coagulation, ou qui présentent des risques de contamination bactériologique sont interdits dans la ration de base.**

*9-Le lait est mis en fabrication le jour du ramassage, s'il est effectué toutes les 48 heures au maximum, ou avec un report de 24 heures au maximum si le ramassage a lieu tous les jours ou en cas de fabrication fermière.*

10-Le lait destiné à la fabrication d'Epoisses est collecté, stocké et transformé indépendamment des autres laits soit par l'autonomie totale des circuits de collecte et des ateliers de transformation, soit au sein d'une installation unique, par la séparation des laits et des produits transformés, de la collecte du lait à l'affinage des fromages.

11-L'Epoisses est obtenu avec du lait de vache entier. La coagulation est à dominante lactique (temps de coagulation supérieur à 16 heures, pH du fromage au démoulage inférieur à 4.5).

**12- La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.**

**13- Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures et le sel.**

**14-L'opération d'emprésurage des laits est réalisée exclusivement avec la présure.**

15-La mise en moule s'effectue après un découpage grossier sans désagrégation, l'égouttage est spontané, le salage est effectué au sel sec.

**16-La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé et du fromage frais est interdite.**

17-L'affinage dure au minimum 4 semaines ; il s'accompagne de lavages à l'eau, salée ou non, puis additionnée de Marc de Bourgogne de plus en plus concentré, jusqu'à maturité. Ces opérations sont effectuées de une à trois fois par semaine.

**18-La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.**

#### **4-6 ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :**

1-La légende veut que le fromage d'Epoisses soit né au début du XVIème siècle, inventé par le génie fromager des moines cisterciens dont une petite communauté a vécu à Epoisses dans une demeure encore existante.

2-Les fermières ont ensuite amélioré cette fabrication à partir d'un usage déjà établi et un savoir-faire particulier comme l'attestent les pierres d'égouttage, les séchoirs exposés au nord-est, les celliers et caves d'affinage omniprésents dans des bâtiments ruraux antérieurs au XIXème siècle.

3-Le fromage reçoit quelques appréciations élogieuses de Madame de Sévigné et est même consacré « roi des fromages » par Brillat-Savarin en 1825 dans son ouvrage intitulé « la physiologie du goût ».

4-En 1940, on constate qu'il s'en fait un commerce considérable. On présume que 500 pièces sont expédiées chaque semaine à Autun, Avallon, Dijon, Paris, Semur et ailleurs.

Ainsi a été créé et consacré le fromage Epoisses.

Le produit a été reconnu en Appellation d'Origine Contrôlée par le décret du 14 mai 1991.

5-L'aire géographique de production de l'Appellation est issue du berceau d'origine de ce fromage, le « Pays de l'Auxois » auquel ont été adjointes les zones limitrophes présentant des caractéristiques similaires.

6-Cette aire s'appuie sur la partie orientale du massif granitique du Morvan et s'étend à l'est et au nord-est de celui-ci.

7-Les caractéristiques de cette aire sont données par les formations marneuses du Lias (jurassique inférieur) auquel l'Auxois doit aujourd'hui son activité tournée vers l'élevage. En effet, ces formations préservées par les faciès calcaires du jurassique moyen donnent des pentes douces au régime hybride particulier permettant le développement de prairies naturelles sur sols argilo-calcaires. Ce milieu est favorable à une excellente installation d'herbages avec une flore spécifique.

8-Par extension, l'aire géographique dans son ensemble repose sur ces formations liasiques auxquelles dans un souci d'homogénéité de l'aire ont été adjoints quelques niveaux voisins du Jurassique moyen et supérieur.

9-La particularité de ces herbages débouche sur une composition minérale spécifique des laits qui semble faciliter la dégradation des protéines par les enzymes protéolytiques au cours de l'affinage ; il est ainsi confirmé un lien entre le Lias et la fabrication des pâtes molles à croûte lavée.

**10-Les races Brune, Montbéliarde et Simmental Française répondent à l'ancrage traditionnel, local et historique de la production laitière et sont adaptées à leur milieu.**

11-Les techniques de production et d'affinage sont deux éléments indissociables qui ont été développées au fil des siècles par des populations rurales et les artisans qui confirment le lien entre les hommes et le produit.

12-Aujourd'hui encore de nombreuses opérations sont effectuées à la main ce qui permet de préserver la personnalité de chaque marque sans altérer la tenue ou l'onctuosité des fromages.

Cette production originale fait partie intégrante du patrimoine culturel et économique régional. Elle permet le maintien de petites unités de production et des races bovines traditionnelles dans les exploitations agricoles.

## **4-7 REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE**

---

Nom : Institut National de l'origine et de la Qualité (INAO)

Adresse : 51 rue d'Anjou 75008 PARIS

Tél : 01.53.89.80.00

Fax : 01.42.25.57.97

L'Institut National des Appellations d'Origine est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Le non respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Tél : 01.44.87.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

#### **4-8 ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE**

---

Les fromages doivent être mis en vente munis d'une étiquette laquelle comporte obligatoirement le logo de l'INAO et le nom de l'Appellation.

#### **4-9 EXIGENCES NATIONALES**

---

Décret relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée Epoisses