

SELLES SUR CHER

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 et de Promotion du Fromage à
Appellation d'Origine "Selles-sur-Cher"

Adresse : Siège social :
Hôtel de Ville
41130 SELLES SUR CHER

Adresse postale :
Route de Varennes
36600 LA VERNELLE

Composition : Producteurs et Transformateurs

NOM DU PRODUIT : Selles-sur-Cher

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.3 - Fromages

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES**Description :**

Le Selles-sur-Cher est un fromage au lait de chèvre entier mis en oeuvre à l'état cru, à pâte molle de couleur blanche. Cendré à la poudre de charbon de bois, il présente des moisissures superficielles plus ou moins bleues. Il a la forme d'un disque à bords biseautés, légèrement tronconique d'environ 10 centimètres de diamètre et 3 centimètres d'épaisseur.

Aire géographique :

L'aire de production s'étend sur une partie des départements du Loir-et-Cher, de l'Indre et du Cher.

Historique :

La fabrication de fromages de chèvre dans la région est probablement très ancienne, liée au système d'exploitation de la Sologne occidentale, région très pauvre.

Le Selles-sur-Cher était à l'origine un fromage fabriqué avec le lait de quelques chèvres présentes sur l'exploitation pour les besoins de la consommation familiale. Le passage dans la cendre facilitait la conservation des fromages.

Au XIX^{ème} siècle, les ramasseurs de produits de la basse-cour, également appelés coquetiers, passaient régulièrement à la ferme pour collecter les volailles et prirent très vite l'habitude de ramasser en même temps les fromages.

Certains se spécialisèrent dans cette activité en ramassant les fromages en frais afin de les affiner et cendrer avant leur commercialisation.

Le principal centre de collecte et de revente de ces fromages se situant à Selles-sur-Cher en partie grâce à la gare de chemins de fer, ceux-ci furent baptisés par l'usage du nom de cette ville.

Ainsi dans les livres de comptes des affineurs de la région, on retrouve l'emploi régulier du mot "Selles" pour désigner ces fromages par opposition au type "carré" désignant la forme pyramide.

Méthode d'obtention :

Le Selles-sur-Cher est obtenu à partir de lait de chèvre additionné d'une faible quantité de présure, principalement par caillé lactique.

Les moules perforés sont de forme tronconique.

Après le démoulage, les fromages sont cendrés au charbon de bois et salés.

La durée d'affinage est de dix jours au minimum.

Lien avec le milieu géographique :

Les terroirs sableux et argilo-sableux de la Sologne occidentale et de la vallée du Cher et le climat de cette région imposent des systèmes fourragers particuliers à cette région.

L'alimentation des chèvres, notamment par le foin consommé de façon abondante, constitue le premier facteur de la spécificité du fromage.

Mais il faut également préciser que la flore lactique du milieu environnant qui, sitôt la traite, vaensemencer naturellement le lait et favoriser le développement d'arômes spécifiques du Selles-sur-Cher et constitue ainsi un facteur très important.

Cette zone de pénéplaines ou plateaux présente une unité sur le plan de la spéculation agricole.

Les terres sont peu aptes à la monoculture.

Les exploitations sont de faible importance et l'élevage caprin, très anciennement implanté, est une des seules possibilités pour valoriser les superficies fourragères.

Les productions issues de la chèvre constituent un revenu non négligeable voire l'essentiel des ressources de ces exploitations.

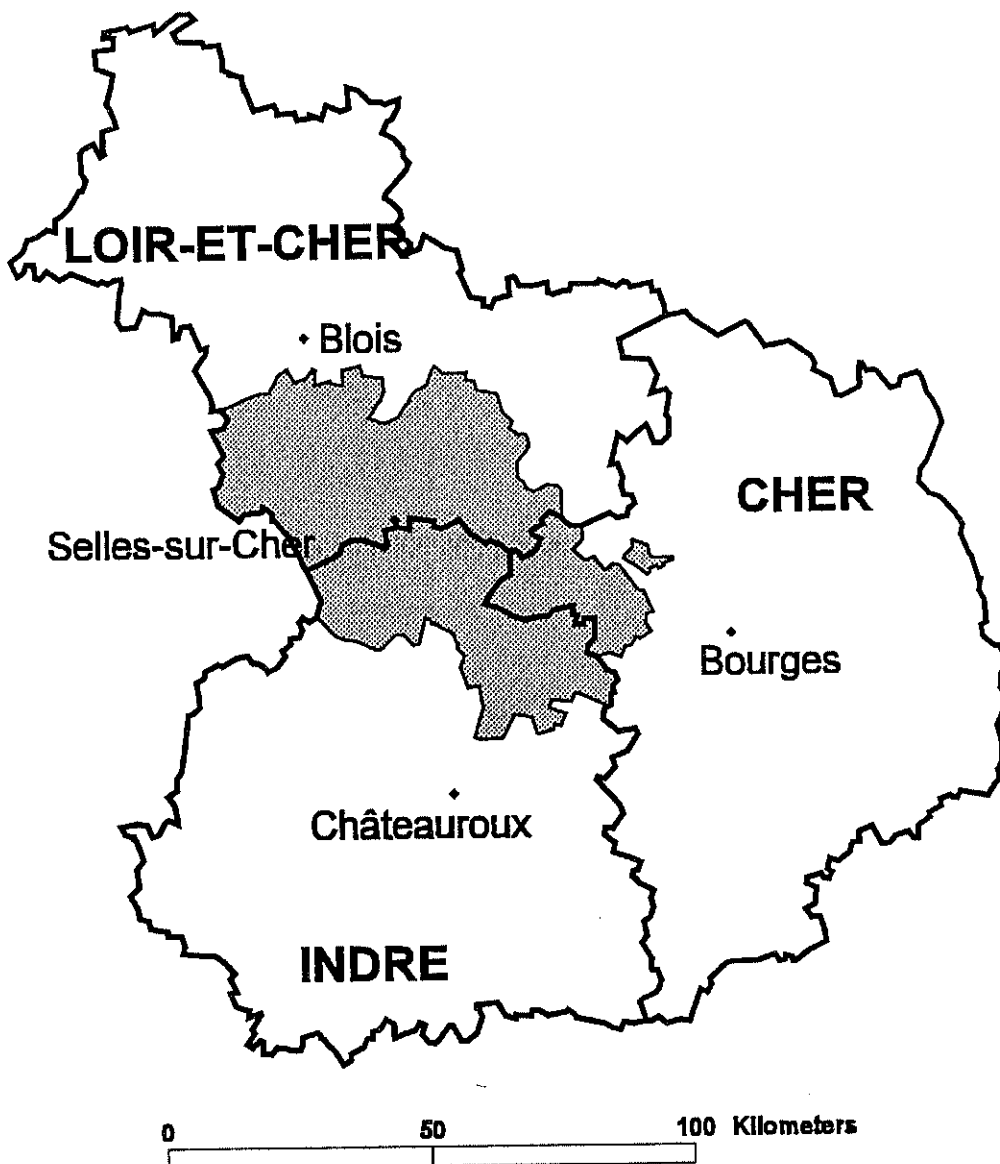
Structure de contrôle :

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

Etiquetage :

L'étiquetage des fromages doit comporter outre le nom de l'Appellation d'Origine Contrôlée, le logo INAO lequel comporte le nom de l'Appellation d'Origine Contrôlée, la mention Appellation d'Origine Contrôlée et le sigle INAO.

Aire géographique de l'AOC Selles-sur-Cher



**Décret du 29 décembre 1986
relatif à l'appellation d'origine « Selles-sur-Cher »**

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 du 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 « Selles-sur-Cher » 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. Le lait doit notamment provenir d'un cheptel officiellement indemne de brucellose.

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 de Loir-et-Cher

Arrondissement de Blois

Canton de Contres : toutes les communes.

Canton de Montrichard : toutes les communes.

Canton de Saint-Aignan : toutes les communes.

Arrondissement de Romorantin-Lanthenay

Canton de Mennetou-sur-Cher : toutes les communes.

Canton de Romorantin-Lanthenay-Nord : toutes les communes.

Canton de Romorantin-Lanthenay-Sud : toutes les communes.

Canton de Selles-sur-Cher : toutes les communes.

Département de l'Indre

Arrondissement de Châteauroux

Canton de Valençay : toutes les communes.

Arrondissement d'Issoudun

Canton d'Issoudun-Nord : toutes les communes.

Canton de Saint-Christophe-en-Bazelle : toutes les communes.

Canton de Vatan : toutes les communes.

Département du Cher

Arrondissement de Vierzon

Canton de Graçay : toutes les communes.

Canton de Lury-sur-Arnon : toutes les communes.

Canton de Vierzon-II : communes de Massay, Méry-sur-Cher, Saint-Hilaire-de-Court, Thénieux, Vignoux-sur-Barangeon.

Art. 2. - Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Selles-sur-Cher » est obtenu par coagulation lactique du lait de chèvre entier avec addition d'une faible quantité de présure. Ce fromage, pesant au minimum 200 grammes à l'état frais, est un fromage à pâte molle à moisissures superficielles, cendré au charbon de bois pulvérulent mélangé à du sel et contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 55 grammes par fromage.

Les moules de forme tronconique, dont le diamètre de base et la hauteur sont de 9,5 cm, sont remplis à la louche. La durée de l'affinage est de dix jours au minimum à compter du jour de fabrication.

Art. 3. (complété D. 89.463 du 3 juillet 1989)

- Les critères qualitatifs applicables au « Selles-sur-Cher » comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme, sur la croûte, sur la texture de la pâte et sur le goût. Le barème de notation ainsi que les modalités de prélèvements et de contrôle sont définies 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 « Selles-sur-Cher » ainsi que celui des matières premières entrant dans leur fabrication est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- le directeur régional de l'agriculture et de la forêt de la région Centre 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 « Selles-sur-Cher » 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.

La 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.

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 « Selles-sur-Cher ».

Art. 6. - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Selles-sur-Cher » 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 sigle « 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 3 du présent décret et sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Art. 7. - 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 « Selles-sur-Cher » 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. 8. - Le décret du 21 avril 1975 modifié relatif à l'appellation d'origine « Selles-sur-Cher » est abrogé.

Art. 9. - 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,
ÉDOUARD BALLADUR

Le ministre de l'agriculture,
FRANÇOIS GUILLAUME