

CAHIER DES CHARGES de

L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

« BANON »

SOMMAIRE

1) NOM DU PRODUIT :	3
2) DESCRIPTION DU PRODUIT:	3
3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :	4
4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :	7
4.1. TRAÇABILITE :	7
4.2. VIGNETTE D'IDENTIFICATION :	8
5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :	8
5.1. PRODUCTION DU LAIT :	8
5.2. TRANSFORMATION FROMAGERE :	9
5.3. AFFINAGE :	9
6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :	10
6.1. ANTERIORITE HISTORIQUE DU BANON :	10
6.2. DES PRATIQUES DE PRODUCTION ET UNE TECHNIQUE DE FABRICATION ANCIENNE ADAPTEES AU MILIEU NATUREL	11
7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE	13
8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	14
9) EXIGENCES NATIONALES	14

AVANT-PROPOS

La demande d'enregistrement de l'Appellation d'Origine Protégée "BANON" définie par le présent cahier des charges est demandée par le Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon qui constitue un groupement tel que défini par l'article 5 du règlement CEE du conseil n° 2081/92.

Le Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon est composé de producteurs fromagers fermiers, d'artisans fromagers, de producteurs de lait, et d'affineurs.

1) NOM DU PRODUIT :

L'Appellation d'Origine Protégée définie par le présent cahier des charges est : "**BANON**".

Le nom du fromage "BANON" provient du nom de la commune de BANON, située dans le département des Alpes-de-Haute-Provence, lieu de foire et d'échange depuis le moyen-âge.

2) DESCRIPTION DU PRODUIT:

Le Banon est un fromage à pâte molle élaboré à partir de lait de chèvre cru et entier. Il est obtenu par un caillage à prise rapide (caillé présure). Le fromage affiné est plié (c'est à dire entièrement recouvert de feuilles) dans des feuilles naturelles de châtaigniers brunes, liées avec du raphia naturel composant 6 à 12 rayons.

Le Banon, après 15 jours d'affinage minimum dont 10 sous feuilles, a une pâte homogène, crémeuse, onctueuse et souple. Sa croûte est de couleur jaune crème sous les feuilles. Le diamètre du fromage avec les feuilles est compris entre 75 et 85 mm, et la hauteur est de 20 à 30 mm. Le poids net du Banon sans les feuilles et après la période d'affinage est de 90 à 110 g

Le fromage contient au minimum 40 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage et 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE :

Le berceau d'origine du BANON est la Haute-Provence. Il s'agit d'un secteur de moyenne montagne, sous climat méditerranéen, marqué par une végétation caractéristique se développant sur parcours.

Ce milieu a généré un système de production basé sur le pastoralisme permettant la valorisation de ce milieu spécifique.

Le site éponyme du fromage de Banon est constitué par les Monts du Vaucluse et le synclinal d'Apt – Forcalquier.

Cette zone se situe au **Sud Ouest** de l'aire d'appellation.

Les monts du Vaucluse : il s'agit d'une vaste région, caractérisée par un substratum assez homogène, très facile à parcourir, dont les étendues herbeuses semées de bosquets d'arbres clairsemés sont éminemment **favorables au pastoralisme**. C'est un milieu très ouvert, où alternent des végétations forestières à faible densité, des landes à taillis et buissons dispersés et des cultures adaptées à la rudesse d'un climat provençal de moyenne altitude, sec, ensoleillé, souvent assez froid durant l'hiver.

L'absence d'eau représente une règle générale dans toute cette région. Les eaux souterraines sont enfouies à grande profondeur et les eaux superficielles soumises à l'existence de précipitations exceptionnelles.

Les formations géologiques qui constituent le substratum de ce pays sont entièrement responsables de cette situation. Les calcaires barrémiens portés à une altitude relativement élevée par le jeu de la structuration régionale sont fracturés et karstifiés, ce qui leur donne une excellente aptitude à l'absorption de la totalité de la pluie efficace.

Ces faits éclairent les raisons pour lesquelles l'économie générale de ce pays était autrefois gouvernée par le pastoralisme et les cultures à faible rendement.

Le synclinal d'Apt – Forcalquier : c'est un espace mixte composé de dépressions où la polyculture est active et de collines plus élevées où coexistent les bois de chênes et les landes correspondant typiquement à celles des aires de parcours appréciés par les troupeaux de caprins.

Au noyau d'origine il convient d'adjoindre les entités géographiques suivantes :

Au Nord Ouest, les chaînons des Baronnies et du Rosannais : ce territoire se déploie au Nord de la crête de Lure. Il est caractérisé par un couvert forestier plus ou moins dense,

découpé par des torrents. La structuration Est/Ouest des plis anticlinaux et synclinaux favorise l'existence de secteurs abrités où peuvent être installées des aires de parcours pour les troupeaux de caprins. L'influence de ce paramètre structural est donc déterminante pour le développement d'une activité de fabrication de Banon.

Au Sud Est, le plateau de Riez – Valensole : ce haut plateau (altitude moyenne entre 600 et 800m) occupe un espace entre la rive gauche de la Durance et les chaînons subalpins méridionaux de Digne-Les-Bains et du Verdon sur lesquels il vient brusquement s'arrêter. Il s'agit d'une entité géologique dont l'importance est fondamentale en matière d'élevage caprin. C'est un milieu de collines sèches méditerranéennes où coexistent des surfaces cultivées et des espaces boisés accessibles aux troupeaux.

A l'Est et au Nord Est, l'aire d'appellation trouve ses limites au pied de la montagne de Haute-Provence, où le milieu sort du contexte strictement méditerranéen. Le milieu devient montagnard, la zone est plus froide avec des précipitations neigeuses.

Au Nord, la limite de l'aire d'appellation vient buter sur la coupure majeure que représente les vallées de la Durance et du Buech. Elles véhiculent vers le Nord les caractéristiques des riches vallées méridionales, cultivées et pourvues de voies de communication importantes. Aucun couvert forestier, aucune lande riche en plantes aromatiques ni aucun adret ensoleillé ne sont offerts à la mise en place de parcours.

Les terres d'élection du Banon sont donc caractérisées par des sols maigres, supportant soit une végétation forestière de faible densité à pins d'Alep, chênes, genêts, buis et plantes odorantes, soit des landes à bosquets et buissons, offrant des espaces de liberté favorables au parcours des troupeaux.

La délimitation de l'aire de production du lait, de fabrication et d'affinage de l'AOC BANON est ainsi définie :

Département des Alpes-de-Haute-Provence (04) :

Canton de BANON : Banon, L'Hospitalet, Montsalier, Redortiers, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La-Rochegiron, Saumane, Simiane-la-Rotonde

Canton de DIGNE : Digne-les-bains

Canton de DIGNE Est : Marcoux

Canton de DIGNE Ouest : Aiglun, Barras, Le-Castellard-Melan, Le-Chaffaut-St-Jurson, Champtercier, Hautes-Duyes, Mallemoisson, Mirabeau, Thoard

Canton de FORCALQUIER : Dauphin, Forcalquier, Limans, Mane, Niozelles, Pierrerue, Saint-Maime, Saint-Michel-l'Observatoire, Sigonce ; **Commune en partie** : Villeneuve

Canton de LA-JAVIE : Archail, Beaujeu, Le-Brusquet, Draix, La-Javie

Canton de MANOSQUE : Commune en partie : Manosque

Canton de MANOSQUE Nord : Saint-Martin-les-Eaux ; Commune en partie : Volx

Canton de MANOSQUE Sud : Montfuron, Pierrevert

Canton de LES-MEES : Le-Castellet, Entrevennes, Malijai, Puimichel ; **Communes en partie** : Les-Mees, Oraison

Canton de MEZEL : Beynes, Bras-d'Asse, Chateauredon, Estoublon, Mezel, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse

Canton de LA-MOTTE-DU-CAIRE : Chateaufort, Clamensane, La-Motte-du-Caire, Nibles, Valernes

Canton de MOUSTIERS-SAINTE-MARIE : Moustiers-Sainte-Marie, St-Jurs

Canton de NOYERS-SUR-JABRON : Bevons, Chateauneuf-Miravail, Curel, Noyers-sur-Jabron Les-Omergues, Saint-Vincent-sur-Jabron, Valbelle

Canton de PEYRUIS : **Communes en partie** La-Brillanne, Ganagobie, Lurs, Peyruis

Canton de REILLANNE : Aubenas-les-Alpes, Cereste, Montjustin, Oppedette, Reillanne, Sainte-Croix-A-Lauze, Vacheres, Villemus

Canton de RIEZ : Allemagne-en-Provence, Esparron-de-Verdon, Montagnac-Montpezat, Puimoisson, Quinson, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-de-Verdon, Saint-Laurent-du-Verdon

Canton de SAINT-ETIENNE-LES-ORGUES : Cruis, Fontienne, Lardières, Mallefougasse-Auges, Montlaux, Ongles, Revest-Saint-Martin, Saint-Etienne-Les-Orgues

Canton de SISTERON : Entrepierres, Sisteron

Canton de VALENSOLE : Brunet, Saint-Martin-de-Brômes ; **Communes en partie** : Valensole, Greoux-les-Bains

Canton de VOLONNE : Aubignosc, Chateauneuf-Val-Saint-Donat, L'Escale, Peipin, Salignac, Sourribes, Volonne ; **Communes en partie** : Chateau-Arnoux-Saint-Auban, Montfort

Département des Hautes-Alpes (05)

Canton de LARAGNE-MONTEGLIN : Eyguians, Laragne-Monteglin

Canton de ORPIERRE : Etoile-Saint-Cyrice, Lagrand, Nossage-èt-Benevent, Orpierre, Sainte-Colombe, Saleon, Trescleoux

Canton de RIBIERS : Barret-Le-Bas, Chateauneuf-de-Chabre, Eourres, Saint-Pierre-Avez, Salerans

Canton de ROSANS : Bruis, Chanousse, Montjay, Moydans, Ribeyret, Rosans, Saint-Andre-de-Rosans, Sainte-Marie, Sorbiers

Canton de SERRES : Le-Bersac, L'Epine, Mereuil, Montclus, Montmorin, Montrond, La-Pierre, Saint-Genis, Serres, Sigottier

Département du Vaucluse (84)

Canton de APT : Auribeau, Castellet, Gignac, Lagarde-d'Apt, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Viens

Canton de BONNIEUX : Buoux, Sivergues

Canton de SAULT : Aurel, Monieux, Saint-Christol, Saint-Trinit, Sault

Département de la Drôme (26)

Canton de BUIS-LES-BARONNIES : Rioms, La-Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze

Canton de SEDERON : Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassieres, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Mevouillon, Montauban-sur-l'Ouveze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Sederon, Vers-sur-Meouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

4.1. Traçabilité :

En application des textes réglementaires français relatifs à l'agrément des produits laitiers AOC, chaque opérateur intervenant dans les conditions de production doit signer une "déclaration d'aptitude". Cette déclaration d'aptitude comporte l'engagement de respecter les conditions de production fixées par décret. Elle permet à l'INAO d'identifier tous les opérateurs.

Chaque exploitation laitière, chaque atelier de transformation ou d'affinage remplit un imprimé établi suivant un modèle agréé par l'Institut National des Appellations d'Origine.

Chaque opérateur de la filière de production est donc répertorié sur une liste tenue à jour par l'Institut National des Appellations d'Origine.

Tout opérateur tient à la disposition des services de l'INAO 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.

Ainsi les éleveurs doivent tenir à la disposition des agents chargés du contrôle les documents destinés à vérifier l'origine des aliments (factures, planning quotidien alimentaire et liste des surfaces réellement utilisées par les troupeaux). Les fabricants tiennent des registres qui doivent notamment faire apparaître journalièrement les quantités de lait achetées et/ou transformées, le nombre de fromages fabriqués, le nombre de fromages fabriqués sous l'appellation, leur destination et le nombre de fromages déclassés.

Ces éléments permettent de vérifier en permanence que la production de lait, la transformation et l'affinage ont lieu dans l'aire géographique délimitée. Ils doivent également faire apparaître la liste des opérateurs intervenant dans les conditions de production de l'AOC.

Enfin les fromages font l'objet périodiquement de prélèvements sous la responsabilité de l'Institut. Ils font ensuite l'objet d'un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit. Les fromages non conformes ne peuvent pas être commercialisés sous l'appellation.

4.2. Vignette d'identification :

Une vignette pouvant servir de support d'étiquetage, assure l'identification du fromage. Elle est apposée sur chaque fromage.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

5.1. Production du lait :

A partir du 1^{er} janvier 2014, le lait utilisé pour la fabrication de Banon provient uniquement de chèvres de race Communes Provençales, Roves, Alpines et croisées issues de ces races.

La ration de base de l'alimentation des chèvres est constituée du pâturage en prairies et/ou en parcours, de fourrages secs issus essentiellement de l'aire géographique d'appellation. Dès que les conditions climatiques et le stade végétatif le permettent les chèvres doivent être au pâturage et/ou en parcours. Les chèvres doivent pâturer de façon régulière sur les parcours et prairies de la zone durant au moins 210 jours par an. Durant 4 mois minimum dans l'année elles doivent trouver majoritairement leur alimentation grossière par le pâturage.

L'apport d'aliments (fourrages secs et compléments) à l'auge est limité annuellement et quotidiennement. Sont également limités les achats de fourrages extérieur à la zone.

Sur l'exploitation la superficie fourragère effectivement destinée au troupeau caprin est au minimum égale à 1ha de prairie pour 8 chèvres et de 1ha de parcours pour 2 chèvres.

L'élevage hors sol avec ou sans aire d'exercice extérieure est interdit.

Le niveau de production de lait par chèvre en lactation est limité à 850Kg de lait par an.

5.2. Transformation fromagère :

A partir du 1^{er} janvier 2009, la collecte du lait à la ferme est journalière et le stockage du lait avant collecte se fait à une température de 8°C.

Le Banon est fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre mis en œuvre à l'état cru et entier, non normalisé en protéines et en matières grasses. Tout traitement physique ou chimique est interdit à l'exception d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques, d'un refroidissement à une température positive en vue de la conservation et d'un réchauffage du lait jusqu'à 35°C maximum avant emprésurage.

A l'exception d'un ajout de présure, de ferments lactiques, de ferments d'affinage ou de sel (chlorure de sodium), tout retrait ou ajout à ce lait est interdit.

Pour les fabrications fermières, l'emprésurage s'effectue 18 heures maximum après la traite la plus ancienne. Pour les fabrications laitières, l'emprésurage se fait 4 heures maximum après la dernière traite collectée.

La température d'emprésurage du lait est comprise entre 29°C et 35°C.

Le décaillage est obligatoire et intervient 2 heures maximum après emprésurage.

Le moulage a lieu directement après le soutirage du lactosérum. Les fromages sont moulés manuellement en faisselles. L'utilisation du répartiteur et des multimoules est autorisée. Toute forme de moulage mécanique est interdite. Le fromage est retourné au moins 2 fois pendant les 12 premières heures. L'égouttage se fait à 20°C minimum. Le démoulage intervient entre 24h et 48h après le moulage.

Le salage se fait à sec ou par saumurage.

Le report de caillé ou de fromage est interdit.

5.3. Affinage :

L'affinage, d'une durée minimale de 15 jours après emprésurage, a lieu dans l'aire géographique et se déroule en deux temps :

- Avant pliage, la tome nue est affinée entre 5 et 10 jours après emprésurage à une température minimum de 8°C.

- Après le pliage, le fromage est affiné au moins 10 jours sous feuilles à une température comprise entre 8 et 14°C. Le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 80%. Les fromages peuvent être trempés dans de l'eau de vie de vin ou du marc de raisin avant la mise sous feuilles des fromages.

Les feuilles de châtaigniers utilisées sont naturelles, brunes et liées avec du raphia naturel.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

6.1. Antériorité historique du Banon :

Pour tenter de comprendre le Banon, il faut revenir brièvement aux conditions dans lesquelles évolue le paysan de Lure à la fin du XIX^{ème} siècle.

La terre est à faible potentiel agronomique sur la zone et le jeu consiste principalement à tirer le meilleur profit des maigres ressources naturelles environnantes : polyculture de subsistance sur quelques pièces de bonne terre, et dans l'espace plus sauvage de la forêt ou de la lande on prélève bois, gibier, champignons, petits fruits, truffes ou lavandes. En plus du cochon et d'une petite basse-cour, chaque famille entretient également un petit troupeau domestique composé de brebis mais aussi de quelques chèvres, des animaux qui se complètent tant sur le terrain, en ce qu'ils tirent le meilleur parti de la lande et du sous-bois alentour, que sur le plan de leur fonctionnalité économique. Tandis que le mouton est utilisé pour la viande, la chèvre en sa qualité de "vache du pauvre" est là pour produire du lait. Ce lait servira pour l'alimentation familiale à l'état frais mais sera aussi transformé en fromage, seule manière de prolonger dans le temps sa valeur nutritive.

Si le fromage est à vocation domestique, sa valeur commerciale naît du surplus de la production par rapport à la consommation familiale. Ce surplus de production va donc prendre le chemin des marchés locaux pour y être écoulé.

C'est là que Banon, chef lieu de canton et centre géographique des pays de Lure et d'Albion, carrefour de voies de communication importantes, figurait comme la plus importante de ces places de foires ou de marchés aux fromages.

A. QUENIN relate que le produit apparaît pour la première fois en 1270 sur les foires et marchés puisque, ajoute cet érudit local, l'appellation "fromage de Banon" est mentionnée dans les sentences arbitrales de Banon et Saint Christol. Par ailleurs, les princes d'Apt, les Argoult, prennent possession de leur domaine en 1004, une baronnie dont les limites recouvrent l'aire d'appellation. Sur cette baronnie aucun impôt ne venait frapper ceux qui possédaient des

troupeaux (brebis, chèvres, porcs), et pouvaient jouir gratuitement de la pâture en landes et en bois au sein de cette baronnie. C'est pour le moins un facteur favorisant l'élevage, et par conséquent la fabrication de produits d'élevage.

Plus récemment en 1849 l'abbé FERRAUD, grand monographe des Basses Alpes note à propos du mot Banon : « On tient à Banon plusieurs foires qui sont fréquentées. Le fromage que l'on y vend est très estimé(...) ».

La première mention de tomes de chèvres pliées, associée au nom Banon, se trouve dans la Cuisinière provençale de Marius MORARD en 1886.

La période d'après-guerre est marquée par l'introduction progressive du progrès technique dans les méthodes de fabrication fromagère. Les troupeaux caprins se spécialisent, on sort du cadre de la fabrication domestique : si l'on produisait du fromage d'abord pour nourrir la famille, et accessoirement pour le vendre, on passe à un stade où il s'agit surtout de produire pour vendre (le surplus nourrissant la famille).

6.2. Des pratiques de production et une technique de fabrication ancienne adaptées au milieu naturel

Le milieu naturel

La zone d'appellation est sous influence méditerranéenne, le paysage est composé de collines et de plateaux, avec un parcellaire très morcelé.

Les sols y sont peu fertiles, composés principalement de calcaires, qui le plus souvent affleurent et ne retiennent pas l'eau.

La végétation dominante est constituée par une garrigue composée de genêts épineux, aubépines, prunelliers, cistes, genévriers, lavandes, sarriettes, thym... et châtaigniers, implantés vers 1860 dans des zones décalcifiées.

Le climat, méditerranéen, est marqué par une sécheresse estivale. Les précipitations annuelles sont très irrégulières, concentrées principalement en automne et au printemps, avec un déficit hydrique estival. Il existe une forte amplitude thermique due à des influences à la fois méditerranéennes et montagnardes. S'ajoute à cet écart de températures une graduation

thermique liée au gradient altitudinal. Les vents dominants sont froids et secs, soufflant du Nord ou du Nord-Ouest (mistral).

C'est un milieu de prédilection pour l'élevage des chèvres et la pratique du pastoralisme.

Le système agro-pastoral

Pour l'éleveur, les surfaces pastorales et fourragères sont la base de l'alimentation des chèvres. Elles sont intégrées dans la stratégie alimentaire du troupeau. Ainsi, les éleveurs ont mis en place des systèmes particuliers de production combinant cette diversité de ressources naturelles.

Ce système se caractérise par une mise à l'herbe assez précoce sur les surfaces où la pousse végétative est avancée (par exemple des prairies naturelles situées sur les adrets). Le pâturage s'accompagne d'une réduction voire d'une suppression de la distribution de foin pour faire reposer l'alimentation sur le pâturage. Celui-ci combine trois types de ressources : des prairies naturelles, des bois et des légumineuses riches en azote. La plupart des éleveurs gardent leurs chèvres ce qui leur permet, en fonction de la prise d'alimentation en parcours et de l'avancée de la saison, de compléter par un pâturage sur des prairies de sainfoin ou de luzerne.

Ce système d'élevage constitue un usage agricole qui participe pleinement de la typicité de ce fromage en relation avec son terroir.

Les savoir-faire qui l'expriment par la façon de combiner la diversité des ressources pâturables pour maintenir la régularité de l'alimentation sont l'un de ces éléments.

La technique de fabrication

Le Banon présente une double originalité, très spécifique dans le secteur des fromages de chèvres, c'est un **caillé doux** (fromage à coagulation rapide ou caillé présure) **enveloppé dans des feuilles de châtaigniers**.

Si l'on se réfère à l'étude de JM MARIOTTINI « A la Recherche d'un fromage : le BANON éléments d'histoire et d'ethnologie », le Banon a toujours été un fromage à technologie présure et reste un des rares fromages à être fabriqué selon cette technique.

Comme l'histoire en atteste, la Provence se trouve clairement en zone de culture "présure" et l'oppose à une France du Nord où domine une culture "lactique" (coagulation lente environ 24h). Déjà au XV^{ème} siècle, on offre au roi René "de ces petits fromages mous, des présurs" ; la référence à la présure est claire.

Cette technique est imposée par les conditions climatiques (température élevée et sécheresse du climat ambiant). Il est en effet impossible dans cette région, sans moyens techniques spécifiques, de refroidir le lait et ensuite le maintenir à basse température, pour laisser agir les ferments lactiques sans risque de le voir tourner. Il faut donc activer le caillage du lait, c'est-à-dire sa coagulation, grâce à la présure.

Traditionnellement, les faisselles utilisées en Provence présentent de larges trous, ce qui indique que le caillé était de type présure (un caillé lactique "s'échapperait" dans de telles faisselles).

Par ailleurs, le **pliage** du fromage, propre au Banon, vise deux objectifs : c'est d'une part une technique de conservation, et d'autre part, une technique de fabrication. C'est une transformation du fromage frais qui rend tout à la fois compte du souci de conserver et d'améliorer le fromage.

Transformer le produit consiste principalement à l'associer aux feuilles de châtaignier, à le "plier". Ce façonnage vient marquer le passage de la tome au Banon. Ces feuilles jouent comme facteur d'isolation de l'air et ont un rôle d'adjuvant, elles permettent le développement des caractéristiques aromatiques du fromage.

Si de nombreux végétaux paraissent pouvoir être associés au fromage (vigne, châtaignier, platane, noyer...), ce sont les feuilles de châtaigniers qui s'imposent, grâce à la solidité de leur structure et à leur qualité tannique.

Ainsi la fabrication du Banon permettait de couvrir toute l'année alimentaire, de passer notamment la période creuse de l'hiver où les chèvres étaient taries. En outre, le Banon s'ajoute aux différentes sortes de tomes et vient enrichir la diversité des produits.

Ces techniques de fabrication relèvent d'usages techniques anciens d'élaboration du fromage.

Le Banon est la résultante de la combinaison de tous ces facteurs : un milieu pauvre favorable à l'élevage caprin extensif et valorisé par l'homme, un climat chaud et sec conduisant naturellement à la pratique d'un caillé présure et une technique de transformation (le pliage) permettant la conservation des fromages dans le temps.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Nom : Institut National des Appellations d'Origine (INAO)

Adresse : 138 Champs Elysées 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.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Chaque fromage d'Appellation d'Origine Contrôlée "Banon" est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine.

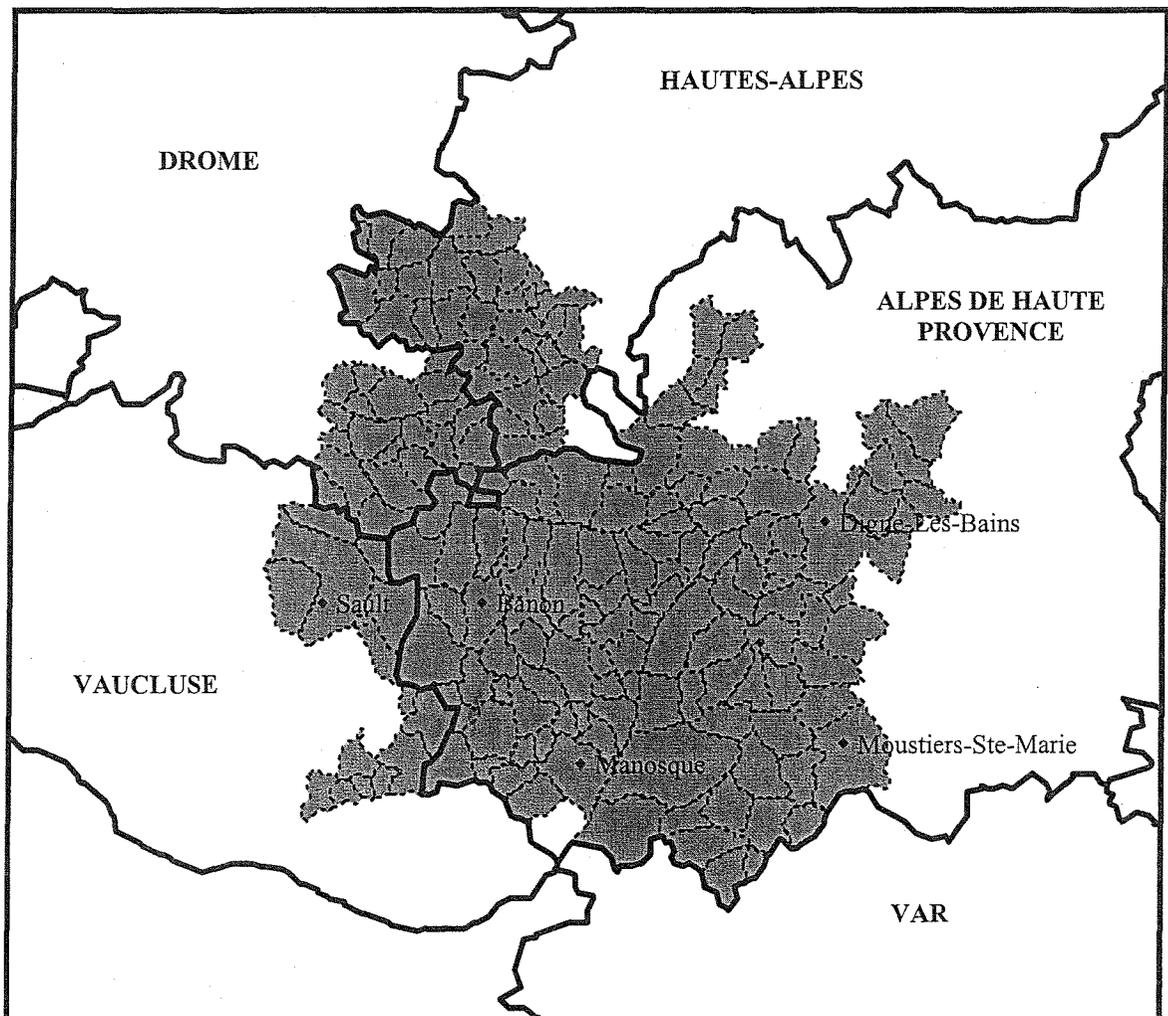
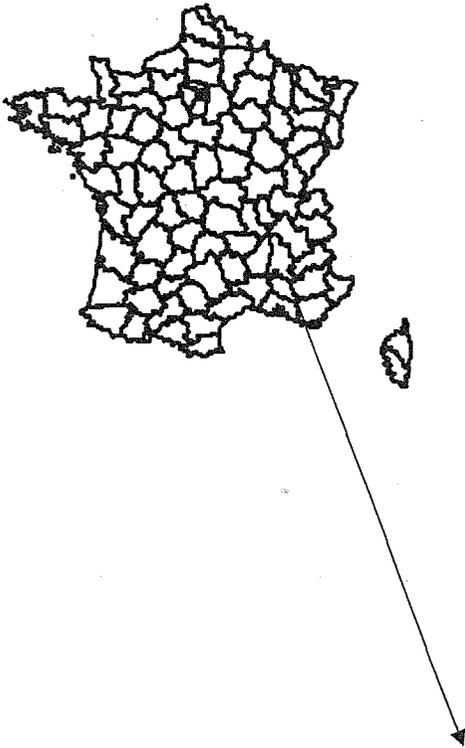
L'étiquetage des fromages comporte le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimension au moins égale à tout autre caractère figurant sur l'étiquette et la mention « Appellation d'origine contrôlée » ou « AOC ».

L'apposition du logo comportant le signe "INAO", la mention "Appellation d'Origine Contrôlée" et le nom de l'appellation sont obligatoires dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

9) EXIGENCES NATIONALES

Décret relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée *Banon*.

AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE BANON



DECRET
relatif à l'appellation d'origine contrôlée
« BANON »

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales et du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,

VU le règlement n° 2081/92/CE du Conseil des Communautés européennes du 14 juillet 1992 modifié relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

VU le code rural et notamment ses articles L. 641.2, L.641.3, et L.641.6 ;

VU le code de la consommation et notamment ses articles L. 115.1 et L.115.16 ;

VU le décret n° 88-1206 du 30 décembre 1988 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services et de la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement du marché du lait en ce qui concerne les fromages ;

VU le décret n° 91-368 du 15 avril 1991 portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine, modifié par le décret n° 2000-891 du 13 septembre 2000 ;

VU le décret n° 93-1239 du 15 novembre 1993 relatif à l'agrément des produits laitiers d'appellation d'origine contrôlée, modifié par les décrets n°96-368 du 30 avril 1996 et n°97-298 du 27 mars 1997 ;

VU le décret n° 96-943 du 25 octobre 1996 relatif au recensement des utilisateurs du nom géographique d'un produit faisant l'objet d'une procédure de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée ;

VU la proposition du comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine en date du 30 janvier 2003,

DECRETE :

Article 1 - Type et description

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée "Banon", les fromages répondant aux dispositions du présent décret.

Le Banon est un fromage à pâte molle fabriqué à partir de lait de chèvre cru et entier. Il est obtenu par un caillage à prise rapide. Le fromage affiné est "plié", c'est à dire entièrement recouvert de feuilles naturelles et brunes de châtaigniers, liées avec du raphia naturel composant 6 à 12 rayons.

Le fromage a une pate homogène, crémeuse, onctueuse et souple. Sa croûte est de couleur jaune et se détache facilement de la crème sous les feuilles. Le diamètre du fromage avec les feuilles est compris entre 75 et 85 mm, et la hauteur est de 20 à 30 mm. Le poids net du fromage, sans les feuilles et après la période d'affinage définie à l'article 8 ci-dessous, est de 90 à 110 g.

Le fromage contient au minimum 40 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage et 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

Un règlement technique d'application homologué par arrêté du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de l'économie, pris sur proposition du Comité national des produits laitiers, précise les modalités d'application du présent décret.

Article 2 - Aire géographique

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

Département des Alpes-de-Haute-Provence (04)

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Cereste, Champtercier, Chateaufort, Chateauneuf-Miravail, Chateauneuf-Val-Saint-Donat, Chateauredon, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardières, La Rochegiron, Le Brusquet, Le Castellard-Melan, Le Castellet, Le Chaffaut-Saint-Jurson, L'Escale, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mezel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrerue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-de-Verdon, Saint-Etienne-Les-Orgues, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thoard, Vachères, Valbelle, Valernes, Villemus, Volonne.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Chateau-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, Valensole, Villeneuve, Volx.

Pour ces communes, la limite de l'aire géographique figure sur les plans déposés à la Mairie des communes concernées.

Département des Hautes-Alpes (05)

Barret-le-Bas, Bruis, Chanousse, Chateauneuf-de-Chabre, Eourres, Etoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Pierre, Lagrange-Monteglin, Le Bersac, L'Epine, Mereuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Benevent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salerans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux.

Département de la Drôme (26)

Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, La Rochette-du-Buis, Mévouillon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Rioms, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

Département du Vaucluse (84)

Article 3 - Troupeau et races

On entend par troupeau au sens du présent décret, l'ensemble du troupeau caprin composé des chèvres en lactation, des chèvres tarées, des chevrettes et des boucs.

L'ensemble du troupeau caprin d'une exploitation qui destine sa production de lait de chèvre en totalité ou en partie à la production de fromage d'appellation d'origine contrôlée "Banon" doit répondre aux dispositions suivantes :

Le troupeau est composé d'animaux de races Communes Provençales, Roves, Alpines et les croisées issues de ces races.

Les troupeaux composés en totalité ou en partie d'animaux de races Saanen ou d'animaux croisés entre la race Saanen et les races mentionnées au premier alinéa à la date d'entrée en vigueur du présent décret devront être en conformité avec les dispositions de l'alinéa précédent au plus tard le 31 décembre 2013.

Les dispositions transitoires pour la mise en conformité des troupeaux sont fixées dans le règlement technique d'application prévu à l'article 1^{er} du présent décret.

Article 4 - Alimentation

La ration grossière provient essentiellement de l'aire géographique définie à l'article 2. Elle est exclusivement composée du pâturage en prairies et/ou en parcours, et de fourrages secs de légumineuses et/ou de graminées et/ou de flores spontanées conservés dans de bonnes conditions.

Le pâturage

Dès que les conditions climatiques et le stade végétatif le permettent, les chèvres sont au pâturage et/ou en parcours.

Les chèvres pâturent de façon régulière sur les parcours et prairies de la zone durant au moins 210 jours par an.

La ration grossière est assurée majoritairement par le pâturage pendant au minimum quatre mois dans l'année.

Les chèvres pâturent :

- sur les parcours composés d'espèces spontanées annuelles ou pérennes, arborées, arbustives ou herbacées,
- sur les prairies permanentes à flore autochtone,
- sur les prairies temporaires de graminées, légumineuses ou mixtes.

Les pratiques de conduite du troupeau, la liste des aliments interdits notamment les aliments qui peuvent influencer défavorablement sur l'odeur, le goût du lait ou qui présentent des risques de contamination bactériologiques et la composition des aliments complémentaires ainsi que leur proportion dans la ration journalière répondent aux conditions fixées dans le règlement technique d'application.

Dans des circonstances exceptionnelles dues, notamment, à des aléas climatiques imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau, par les services de l'Institut national des appellations d'origine après avis de la commission « Agrément conditions de production ».

Le chargement animal

Le chargement animal est de 8 chèvres maximum par hectare de prairies naturelles et/ou artificielles et 2 chèvres maximum par hectare de parcours.

Les surfaces prises en compte pour le calcul du chargement sont celles réellement utilisées par le troupeau.

L'élevage hors sol avec ou sans aire d'exercice extérieure est interdit.

Article 5 - La production de lait

La production moyenne du troupeau est limitée à 850 kg de lait par chèvre en lactation et par an.

Article 6 - Lait et collecte

La collecte du lait à la ferme est journalière et le stockage du lait avant collecte se fait à une température de 8°C.

Jusqu'au 31 décembre 2008, la collecte de lait est possible à 4 traites, collectées sur deux jours maximum. Le stockage du lait avant collecte se fait alors à une température égale ou inférieure à 6°C.

Article 7 - Transformation

Le lait est mis en œuvre en l'état. Il ne subit aucun traitement, ajout ou retrait en dehors des opérations suivantes :

- refroidissement à une température positive en vue de la conservation ;
- filtration destinée à enlever les impuretés macroscopiques ;
- réchauffage avant emprésurage à une température maximum de 35 °C,
- addition de présure, de ferments lactiques, de ferments d'affinage et de sel.

Emprésurage / Coagulation

Pour les fabrications fermières, l'emprésurage s'effectue 18 heures maximum après la traite la plus ancienne.

Pour les fabrications laitières, l'emprésurage se fait 4 heures maximum après la dernière traite collectée.

La température d'emprésurage du lait est comprise entre 29° C et 35° C.

Le décaillage est obligatoire et intervient 2 h maximum après emprésurage.

Moulage / Retournement / Egouttage en moule

Le moulage a lieu directement après le soutirage du lactosérum. Les fromages sont moulés manuellement en faisselles. L'utilisation du répartiteur et des multi-moules est autorisée. Toute forme de moulage mécanique est interdite.

Le fromage doit être retourné dans le moule au minimum deux fois pendant les 12 premières heures.

L'égouttage se fait dans une salle où la température est maintenue à 20°C minimum. Le démoulage intervient entre 24 h et 48 h après le moulage.

Salage

Le salage se fait à sec ou par saumurage.

Le report de caillé ou de fromage est interdit.

Article 8 - Affinage

La durée totale d'affinage est de 15 jours minimum après emprésurage. L'affinage s'effectue en deux temps selon les modalités suivantes :

- avant le pliage, la tome nue est affinée entre 5 et 10 jours après emprésurage à une température minimum de 8°C. A l'issue de cette phase, elle doit présenter une couverture homogène avec une flore de surface bien établie, une fine croûte de couleur blanc crème, une pâte souple à cœur.
- après le pliage, le fromage est affiné au moins 10 jours sous feuilles à une température comprise entre 8 et 14°C. Le taux d'hygrométrie est supérieur à 80%.

Les fromages peuvent être trempés dans de l'eau de vie de vin ou de marc de raisin avant la mise sous feuilles des fromages. Les conditions d'utilisation des feuilles de châtaigniers sont précisées au règlement technique d'application.

Article 9 – Agrément

Pour bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée "Banon", les fromages doivent avoir satisfait aux dispositions prévues par le décret du 15 novembre 1993 susvisé.

Article 10 – Etiquetage et identification

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque fromage d'appellation d'origine contrôlée "Banon" est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine contrôlée inscrit en caractères de dimension au moins égale à celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC ».

L'apposition du logo comportant le sigle INAO, la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » et le nom « Banon » est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Banon ».

Le nom de « Banon » suivi de la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

Chaque fromage est identifié par une vignette agréée par les services de l'Institut national des appellations d'origine et distribuée par l'organisme agréé. Ce système peut servir de support à l'étiquetage.

Article 11 - Suivi des produits

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Article 12 –

L'entreprise recensée par le comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine, ayant commercialisé des fromages sous le nom « Banon » de façon continue, peut continuer à utiliser ce nom dans les conditions actuelles sans la mention

« appellation d'origine contrôlée » jusqu'à l'expiration d'un délai de deux ans à compter de la date de publication du présent décret.

Article 13 -

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 contrôlée « Banon », 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 des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Article 14 -

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à 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

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture, de
l'alimentation, de la pêche et
des affaires rurales

Le ministre de l'économie, des
finances et de l'industrie

Le secrétaire d'Etat aux petites
et moyennes entreprises, au
commerce, à l'artisanat, aux
professions libérales et à la
consommation