POULIGNY-SAINT-PIERRE

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat des Producteurs de Fromages de Pouligny-Saint-Pierre

Adresse : Mairie de Pouligny Saint-Pierre
36300 LE BLANC

Composition : producteurs et transformateurs

NOM DU PRODUIT : Pouligny-Saint-Pierre

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.3 Fromages

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Le Pouligny-Saint Pierre est un fromage exclusivement au lait de chèvre ayant la forme d'un tronc de pyramide, à base carré et dont le moule présente les dimensions suivantes : base inférieure de 6,5 cm de côté, base supérieure de 2,5 cm.

Il est obtenu principalement à partir d'un caillé lactique.

Il est à pâte molle, légèrement salée et non cuite et présente des moisissures superficielles.

Il a une teneur minimale en matière grasse de 45 pour cent sur la matière sèche, cette dernière devant être d'au moins 90 grammes par fromage.

Aire géographique :

L'aire de production recouvre quelques communes du département de l'Indre (arrondissement du Blanc) cf. liste des communes article 1er du décret du 29 décembre 1986.

Historique :

Avant que n'apparaissent les premières faisselles en fer étamé, au 18ème siècle, les fermiers de la région de Pouligny utilisaient des faisselles en bois et en paille pour préparer, à partir de leur lait de chèvre, un fromage de forme caractéristique.

La forme pyramidale du "Pouligny", plus haute que celle du fromage similaire Levroux serait à l'origine due à une réaction d'originalité des habitants de Pouligny qui ont copié la forme du clocher de l'église du village par amour du terroir.

Dès l'origine le Pouligny se distingue des autres fromages de chèvre produits en France qui ont une forme plus ou moins cylindrique.

Il y a près de deux siècles chaque fermière fabriquait quelques fromages pour la consommation familiale. Ce fromage constituait le dernier bien des personnes qui ne peuvent s'offrir que l'herbe maigre des bords de routes ou de friches incultes. Considéré comme le met du pauvre il était consommé sur place.

Les ouvrages historiques consultés signalent que les fermières de Pouligny Saint Pierre portaient également des fromages au marché du "Blanc" dans des faisselles de paille de seigle et de bois, rangés dans des paniers en bois.

Les exploitations laitières étant de très petites tailles, des collecteurs affineurs se sont progressivement mis à ramasser les fromages pour les faire sécher et alimenter les différents marchés de Paris, Limoges, Châteauroux, Blois et Lyon.

Le fromage, en raison de la finesse de sa structure et de son goût, est considéré comme une spécialité berrichonne de qualité connue de tous les fins gastronomes.

La médaille d'argent obtenue à Paris en 1901 constitue une référence pour la renommée du fromage.

L'extension importante du cheptel caprin dans la région de Pouligny est liée au succès commercial du fromage.

Méthode d'obtention :

Après emprésurage, le lait est ensuite mis à cailler pendant une durée de 20 à 30 heures suivant les saisons (caillage lent semi-lactique).

Lorsque le caillé se fissure en petits blocs il est mis en moule afin d'obtenir une pâte homogène à grains fins.

Le sommet du tronc de la pyramide ne doit présenter ni failles, ni trous, ni retraits inégaux.

Le caillé demeure dans les moules environ 24 heures à 36 heures avant démoulage et salage.

Les fromages sont ensuite placés sur claies dans des hâloirs à une température permettant un affinage naturel.

Sa durée d'affinage est d'au moins 10 jours dans la zone de production.

Lien avec le milieu géographique

Le bourg de Pouligny Saint Pierre ayant donné son nom à ce fromage, situé à 6 km du Blanc, appartient à une région très originale, constituée de plateaux argilo-calcaire du jurassique, limitée au nord par les zones humides de la Brenne et au sud-sud ouest par la vallée de la Creuse. La commune constituée de plusieurs petits villages s'étend de la vallée de la Creuse au sud jusqu'à la commune de Luxeuil au nord.

Du point de vue géologique les sols sont plutôt pauvres avec quelques bosquets et quelques murs de pierres, témoins de zones cultures anciennes. Il s'agit d'un amalgame assez harmonieux où alternent des bois, des terres incultes et des paysages similaires à la Champagne Berrichonne.

C'est une zone au mésoclimat très particulier, plus chaud et sec que celui des secteurs environnants.

Les historiens considèrent que la constitution des terrains (sous-sol à réaction basique à fort pourcentage d'argile et de sable) explique largement qu'à une certaine époque les habitants se sont livrés à l'élevage des chèvres, ("la vache du pauvre"), animal rustique et peu exigeant, pour subvenir à leurs besoins.

Le climat original, le sous-sol et le sol définissent une flore particulière : cérusiers, landes, espèces odorantes, épineux et chênes, sainfoin, luzerne ; cette dernière culture est dominante dans l'alimentation des animaux.

Structures de contrôle :

Une note de présentation des projets de procédure d'agrément pour les produits laitiers sera réalisée.

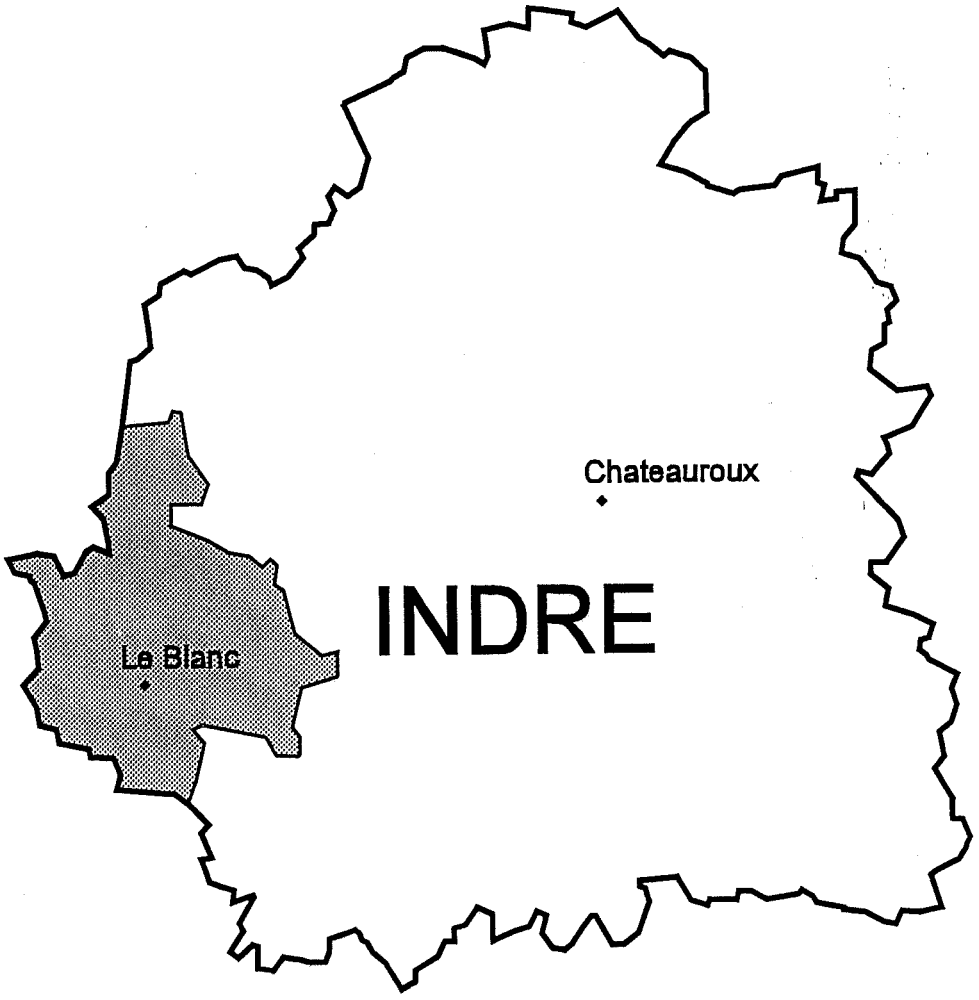
Etiquetage :

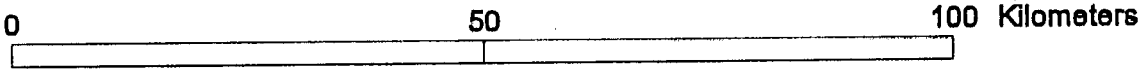
L'étiquetage des fromages doit comporter le nom de l'appellation d'origine "Pouligny-Saint Pierre" inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage. Le logo de l'I.N.A.O. doit obligatoirement figurer sur l'étiquetage.

Aire géographique de l'AOC Pouligny-Saint-Pierre









APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Décret du 29 décembre 1986 relatif à l'appelation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre »

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 1er 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 1er 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,

Décrète : Modifié D. 89463 du 5 juillet 89)

Art. 1er. - L'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre » 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 ~~ainsi que~~ et l'affinage des fromages, pendant ~~deux semaines~~ dix jours au minimum à compter du jour de fabrication, doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes du département de l'Indre (arrondissement du Blanc) :

Canton de Bélâbre : les communes de Mauvières et Saint-Hilaire-sur-Bénaize ;

Canton du Blanc : toutes les communes ;

Canton de Mézières-en-Brenne : la commune d'Azay-le-Ferron ;

Canton de Tournon-Saint-Martin : toutes les communes.

Art. 2. - Remplacé D du 10 avril 1991

« Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine "Pouligny-Saint-Pierre" est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre entier, à pâte molle obtenue par coagulation principalement lactique avec une faible addition de présure, à moisissures superficielles, légèrement salée, non cuite, en forme de tronc de pyramide, contenant au minimum 45 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 90 grammes par fromage.

« Le caillé est moulé dans des moules ayant la forme d'un tronc de pyramide à base carrée dont les dimensions intérieures sont les suivantes : base inférieure 90 mm, base supérieure 30 mm, hauteur 125 mm.

« L'appellation "Petit Pouligny-Saint-Pierre" est réservée à un "Pouligny-Saint-Pierre" de format réduit préparé dans un moule ayant les dimensions intérieures suivantes : base inférieure 70 mm, base supérieure 30 mm, hauteur 85 mm. »

Art. 3. - La mention « Fabrication fermière » ou « Fromage fermier » ou toute autre laissant entendre une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs fermiers transformant le lait produit sur leur exploitation.

Le fromage obtenu à partir de caillé congelé ne pourra en aucun cas comporter cette mention.

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

Art. 4. (complète D.89-465 du 5 juillet 89)

- Les critères qualitatifs applicables aux fromages « Pouligny-Saint-Pierre » 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 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 « Pouligny-Saint-Pierre » 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 « Pouligny-Saint-Pierre » 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 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 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. - Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, les fabricants et 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. 6. - 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 « Pouligny-Saint-Pierre ».

Art. 7. - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, de celles prévues à l'article 3, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre » 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 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 « Pouligny-Saint-Pierre » 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 décret du 24 mai 1976 modifié relatif à l'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre » 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,
ÉDOUARD BALLADUR

Le ministre de l'agriculture,
FRANÇOIS GUILLAUME