CANTAL
OU
FOURME DE CANTAL

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 : Comité Interprofessionnel des Fromages produits dans le département du Cantal et dans l'aire géographique d'Appellation d'Origine Cantal

Adresse : 52 avenue des Pupilles de la Nation
Résidence Auvergne
B. P. 124
15001 AURILLAC Cedex

Composition : Producteurs et Transformateurs

NOM DU PRODUIT : Cantal ou Fourme de Cantal, Petit Cantal, Cantalet

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.3 - Fromages

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Le Cantal est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte sèche, et renfermant au moins 45 pour cent de matière grasse dans l'extrait sec total.

Il se présente sous la forme d'un cylindre légèrement détalonné, d'un poids de 35 à 45 kilogrammes, d'un diamètre de 36 à 42 centimètres.

Peuvent bénéficier de l'Appellation d'Origine les fromages de formats réduits dénommés :

- Petit Cantal, d'un poids de 15 à 20 kilogrammes, d'un diamètre de 26 à 28 centimètres

- Cantalet, d'un poids de 8 à 10 kilogrammes, d'un diamètre de 20 à 22 centimètres

La pâte de couleur crème ou ivoire à jaune paille, est onctueuse et fine.

La croûte sèche allant du gris-blanc au ocre foncé avec l'allongement de la durée d'affinage.

Aire géographique :

L'aire de production recouvre la totalité du département du Cantal, et les cantons limitrophes des départements suivants : Aveyron, Corrèze, Haute-Loire et Puy-de-Dôme (cf. liste des communes article 1er du décret du 29 décembre 1986).

Historique :

Déjà Pline L'Ancien fait état de la consommation à Rome d'un fromage très estimé provenant du Gévaudan (comté entre la région de l'Aubrac et celle de la Margeride).

Grégoire de Tours le cite dans son Histoire des Francs à la fin du VI^{è} siècle.

L'encyclopédie d'Alembert et de Diderot contient une planche gravée où figurent tous les instruments servant à la fabrication de la Fourme de Cantal.

Un jugement du tribunal civil de Saint-Flour en date du 17 mai 1956, reconnaît le Cantal ou Fourme de Cantal comme Appellation d'Origine.

Le fromage a été reconnu Appellation d'Origine Contrôlée par décret du 19 février 1980, les conditions de production sont actuellement définies par le décret du 29 décembre 1986.

Méthode d'obtention :

Les fromages sont fabriqués exclusivement avec du lait de vache emprésuré.

Une tome est formée par rassemblage des grains de caillé, elle est pressée, et laissée à maturer. Ensuite elle est broyée, la masse de grains obtenus est salée puis moulée.

L'affinage dure au moins trente jours.

Lien avec le milieu géographique :

La conjonction d'un climat pluvieux, d'un relief mouvementé a orienté la production agricole vers l'élevage bovin à partir de races laitières indigènes, la Salers et l'Aubrac pour utiliser les ressources herbagères.

La rudesse du climat et la production importante de lait sur les pâturages d'estive ont favorisé la fabrication de ce fromage de garde. Ce produit pouvant être transporté sur de longues distances a apporté une richesse à ces régions relativement pauvres.

Cette production occupe une place importante dans l'économie locale, et la reconnaissance de l'Appellation a permis le maintien d'activités agricoles traditionnelles.

Structure de contrôle :

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

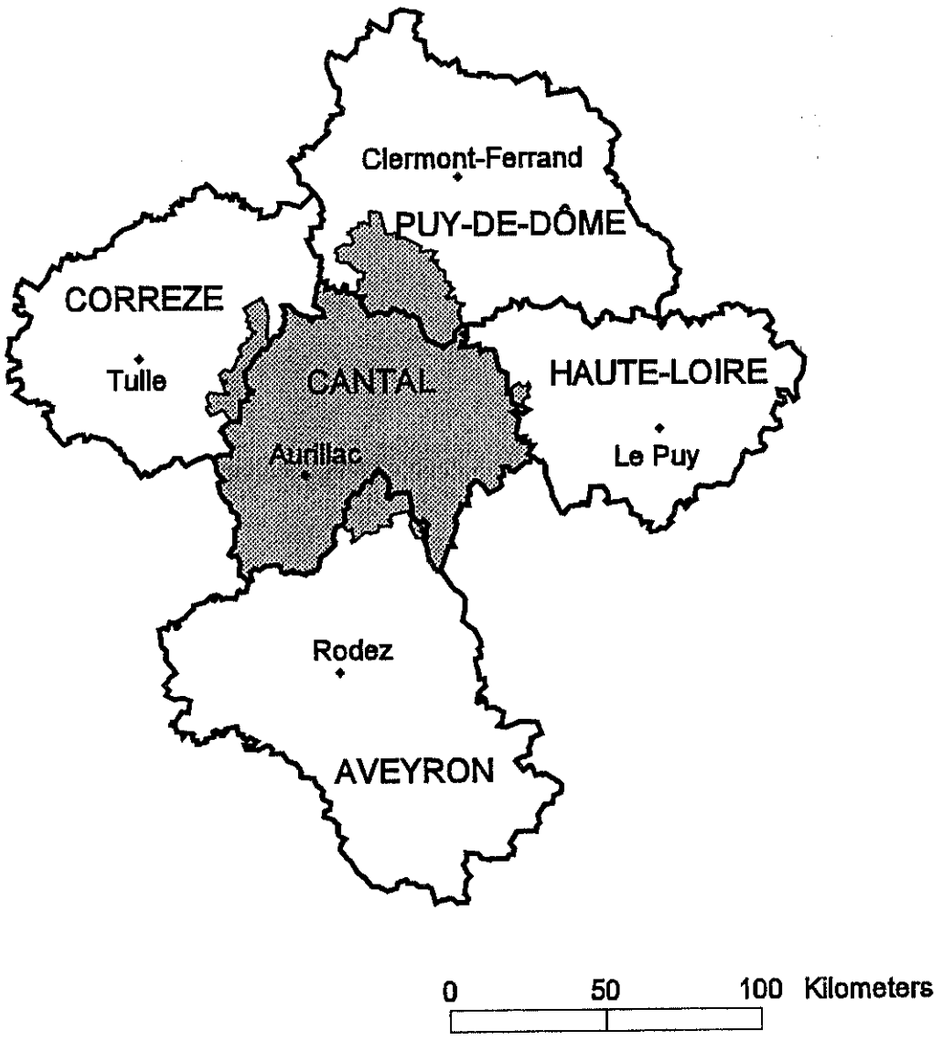
Etiquetage :

Une plaque d'aluminium de couleur nature assurant l'identification du fromage doit être apposée pendant la fabrication sur le talon de chaque pièce. Elle comporte deux lettres, soit "CA" pour Cantal, "CP" pour Petit Cantal, "CT" pour Cantalet, et le numéro d'identification de l'atelier de fabrication.

L'étiquetage doit comporter le nom de l'Appellation. De plus, lorsque la dénomination "Fourme de Cantal" est utilisée, il doit comporter la mention "Appellation d'Origine".

L'apposition du logo INAO est obligatoire, il comporte le nom de l'Appellation, la mention "Appellation d'Origine Contrôlée" et le sigle INAO.

Aire géographique de l'AOC Cantal ou Fourme de Cantal



Décret du 29 décembre 1986 relatif à l'appellation d'origine « Cantal » ou « Fourme de Cantal »

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 du 1er août 1905 et du 2 juillet 1935 ;

Vu le décret n° 65-94 du 9 février 1965 portant création d'un comité interprofessionnel des fromages produits dans le département du Cantal et dans l'aire géographique de l'appellation d'origine Cantal ;

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 :

Art. 1er. - L'appellation d'origine « Cantal » ou « Fourme de Cantal » 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 et la fabrication des fromages doivent être effectuées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Aveyron

Arrondissement de Rodez

Canton de Mur-de-Barrez : les communes de Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac et Thérondels.

Canton de Sainte-Geneviève-sur-Argence : les communes de Cantoin, Lacalm et Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Département du Cantal

Toutes les communes.

Département de la Corrèze

Arrondissement de Tulle

Canton de Lapleau : les communes de Latronche et Soursac.

Canton de Saint-Privat : les communes d'Auriac, Rilhac-Xaintrie, Saint-Julien-aux-Bois et Saint-Privat.

Arrondissement d'Ussel

Canton de Neuvic : la commune de Neuvic.

Département de la Haute-Loire

Arrondissement de Brioude

Canton de Lavoûte-Chilhac : la commune d'Ally.

Département du Puy-de-Dôme

Arrondissement de Clermont-Ferrand

Canton de Rochefort-Montagne : les communes de La Bourboule, Laqueuille, Le Mont-Dore et Murat-le-Quaire.

Arrondissement d'Issoire

Canton d'Ardes : les communes d'Anzat-le-Luguet, La Godivelle, Mazoires, Saint-Alyre-ès-Montagne et la partie de la commune de Roche-Charles-la-Mayrand correspondant à l'ancienne commune de La Mayrand.

Canton de Besse : les communes de Besse-et-Saint-Anastaise, Chambon-sur-Lac, Compains, Egliseneuve-d'Entraigues, Espinchal, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Victor-la-Rivière et Valbeleix.

Canton de Tauves : les communes de Saint-Sauves-d'Auvergne et Tauves.

Canton de Latour-d'Auvergne : les communes de Chastreix, Picherande, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe et Latour-d'Auvergne.

L'affinage des fromages Cantal ou Fourme de Cantal doit être effectué dans l'aire géographique délimitée ci-dessus étendue pour le département du Puy-de-Dôme à l'ensemble des communes des arrondissements de Clermont-Ferrand et d'Issoire.

Art. 2. - Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Cantal » ou « Fourme de Cantal » sont des fromages à croûte sèche, fabriqués exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte ferme, non cuite, deux fois pressée, avec broyage du caillé entre les deux pressages, salée dans la masse, renfermant 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 57 grammes pour 100 grammes de fromage affiné. La teneur en matière sèche d'un fromage « blanc » ne doit pas être inférieure à 56 grammes pour 100 grammes de fromage à la sortie des presses.

Les fromages « Cantal » ou « Fourme de Cantal » se présentent sous la forme caractéristique d'un cylindre d'un poids de 35 à 45 kilogrammes, fabriqués dans des moules d'un diamètre de 36 à 42 centimètres.

Toutefois, bénéficient également de l'appellation les fromages répondant aux conditions qui précèdent, dénommés « Petit Cantal », d'un poids de 15 à 20 kilogrammes, fabriqués dans des moules d'un diamètre de 26 à 28 centimètres, ou dénommés « Cantalet », d'un poids de 8 à 10 kilogrammes, fabriqués dans des moules d'un diamètre de 20 à 22 centimètres.

L'affinage est effectué dans des locaux à une température au moins égale à 10 °C. L'affinage sous film est interdit.

La durée d'affinage est de trente jours au minimum à dater du jour de la fabrication.

La pâte de couleur ivoire est enrobée d'une croûte d'abord de couleur gris-blanc qui devient parsemée de taches rouges et orange.

L'identification est effectuée au moyen de plaques en aluminium conformément à la réglementation.

Le lait utilisé pour la fabrication 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.

Art. 3. - Complété D. 89.465 du 3 Juillet 89)

Les critères qualitatifs applicables au Cantal ou Fourme de Cantal, Petit Cantal ou Cantalet comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme et la tenue, le croûtage et l'aspect, 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 « Cantal » ou « Fourme de Cantal » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- le directeur régional de l'agriculture et de la forêt de la région Auvergne 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 ;
- quatre professionnels désignés par le comité interprofessionnel des fromages produits dans le département du Cantal et dans l'aire géographique de l'appellation d'origine « Cantal », 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. 4. - Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, les producteurs fermiers, 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 du présent décret.

Art. 5. - Le comité 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 « Cantal » ou « Fourme de Cantal ».

Art. 6. - Indépendamment des mensions réglementaires applicables à tous les fromages et de celles prévues à l'article 7 ci-après, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation « Cantal » ou « Fourme de Cantal » doit comporter le nom de l'appellation tel que fixé à l'article 2, accompagné, lorsque la seule dénomination « Fourme de Cantal » serait utilisée, de la mention « Appellation d'origine », le tout 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. - 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 de fabrication fermière collecté et affiné par un affineur peut également comporter cette mention.

Art. 8. - L'emploi de toute indication, de tout signe ou de tout mode de présentation susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine « Cantal » ou « Fourme de Cantal », 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 19 février 1980 modifié relatif à l'appellation d'origine « Cantal » ou « Fourme de Cantal » 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