PELARDON

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138, Champs Elysées
75008 PARIS - France
Tél. : 01.53.89.80.00
Fax. : 01.42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Association de Défense du Pélardon

Adresse : Domaine de Saporta – 34970 LATTES

Composition : Ce syndicat, créé en 1987, regroupe 140 adhérents, producteurs, affineurs, fromagers, responsables de structures de transformation du Pélardon.

NOM DU PRODUIT : Pélardon

TYPE DE PRODUIT (**cf. liste**) : Fromage ; Classe 1-3

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Le Pélardon est un fromage à pâte molle, au lait de chèvre cru, de forme cylindrique à bords arrondis. Son poids est supérieur à 60 grammes, son diamètre compris entre 60 et 70 mm et sa hauteur comprise entre 22 et 27 mm. Il contient au minimum 40 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage, et 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes après complète dessiccation.
Sa croûte est fine, couverte en partie ou en totalité de moisissures jaune pâle, blanches ou bleues.
La pâte est de couleur blanche à ivoire, de texture homogène et d'aspect lisse à la coupe ; elle peut être cassante après un affinage prolongé.

Aire géographique :

L'aire géographique est située sur une partie de quatre départements : l'Aude, le Gard, l'Hérault et la Lozère, et sur une commune du Tarn.

Cette aire se distingue par un climat typiquement méditerranéen aux températures élevées, associées à des précipitations importantes et irrégulières, groupées sur le printemps et l'automne, occasionnant une sécheresse estivale marquée. Il s'agit principalement de secteurs de montagne et de garrigues, donc des zones difficiles.

Elle est constituée : au Nord, des vallées cévenoles, depuis la bordure des causses jusqu'aux plaines viticoles ; à l'Est et au Centre, des massifs calcaires des garrigues du Gard et de l'Hérault ; en allant vers l'Ouest, des hautes vallées de la Lergue, de l'Orb, du Jaur, et du versant sud de la Montagne Noire situé en climat méditerranéen ; enfin au Sud, du cœur des Hautes Corbières limité au sud par le Grau de Maury.

Preuve de l'origine :

L'utilisation de lait de chèvre dans les zones difficiles du Languedoc-Roussillon est très ancienne. La chèvre était souvent présente dans les élevages de moutons. Au 16ème siècle, les petits fromages de chèvre servaient de monnaie d'échange. Animal rustique, la chèvre constituait la principale ressource des familles déshéritées. Les effectifs ont augmenté au cours des 18 et 19ème siècles,

et ceci malgré des textes réglementaires allant à l'encontre de l'élevage caprin, responsable de dommages causés aux bois et arbres fruitiers.

Les origines du Pélardon sont très anciennes : l'origine du nom la plus vraisemblable serait celle donnée par Pline le naturaliste, qui mentionne un « Péraldou » comme un fromage très estimé pour sa saveur particulière. Ce nom serait dérivé de « pèbre » qui signifie poivre, à cause de son goût piquant.

L'Abbé Boissier de Sauvages donne dans son dictionnaire languedocien/français de 1756 une définition du « Péraldou ».

Le « Pélardon » ou « Péraldou » ou « Pélardou » est également décrit dans le dictionnaire de Frédéric Mistral, célèbre poète provençal, mais aussi dans le dictionnaire des Arts et Métiers.

Le Pélardon est également signalé dans des statistiques départementales du 19ème siècle.

Tout au long du 20ème siècle, l'effectif caprin a régressé, parallèlement à la spécialisation et à la modernisation des exploitations. Cependant, la production de Pélardon s'est poursuivie, faisant acquérir au fromage ses lettres de noblesse par la plume d'écrivains régionaux, tel que M. Chabrol.

Dans les années 70, sont apparus de nouvelles formes d'élevages caprins, dynamisant la production de Pélardon.

Dès 1987, le syndicat de défense du Pélardon, devenu l'Association de défense du Pélardon en novembre 1993, regroupant une centaine de producteurs, engageait les démarches en vue de la reconnaissance d'une appellation d'origine « Pélardon ».

Les producteurs fermiers, fabriquants et affineurs sont soumis à la tenue d'une comptabilité matière journalière. Le Pélardon doit satisfaire, comme l'ensemble des fromages d'appellation d'origine, aux dispositions prévues dans une procédure d'agrément, laquelle comporte notamment des examens analytiques et organoleptiques.

Méthode d'obtention :

Le Pélardon est un fromage obtenu par coagulation lente, essentiellement lactique et égouttage spontané de lait de chèvre cru et entier non normalisé en protéines ni en matière grasse.

Le lait utilisé doit provenir de troupeaux constitués de chèvres de race Alpine, Saanen, Rove ou issues de croisements de ces races.

L'alimentation des chèvres est basée sur le parcours. Les chèvres doivent pâturer de façon régulière sur les parcours de l'aire géographique, durant au moins 210 jours par an pour les élevages situés à une altitude inférieure à 800 mètres et au moins 180 jours par an pour les élevages situés à une altitude supérieure.

L'éleveur doit disposer d'au moins 2.000 m2 de pâturage ou de parcours par chèvre, situés dans l'aire géographique. Les fourrages pâturés sont les espèces spontanées annuelles ou vivaces, arborées, arbustives ou herbacées, les prairies permanentes à flore autochtone et les prairies temporaires de graminées, légumineuses ou mixtes.

La distribution de foin et la complémentation de la ration sous forme de céréales et de tourteaux sont autorisées. La complémentation, ainsi que les aliments interdits, sont réglementés.

La claustration permanente des animaux dans les bâtiments d'élevage est interdite.

L'addition de lait concentré, de lait en poudre, d'arômes et de colorants ainsi que l'application de traitements d'ultrafiltration et de microfiltration sont interdites.

Le lait est ensemencé en ferments lactiques, à partir de lactosérum issu de la fabrication précédente. L'utilisation de ferments sélectionnés du commerce n'est autorisée qu'en début de lactation, en cas d'interruption de fabrication ou pour les opérateurs collectant du lait.

L'emprésurage peut se faire soit après chaque traite, soit une fois par jour, à l'aide de présure. La dose de présure doit être inférieure à 1 ml pour 10 litres de lait.

Le temps de caillage doit être supérieur à 18 heures, et suffisant pour obtenir un pH inférieur ou égal à 4,5.

Le moulage est effectué directement à partir du caillé frais, manuellement, en faisselle. L'utilisation de répartiteur est autorisée. L'utilisation du bloc-moules est réservée aux opérateurs collectant du lait. Toute forme de moulage mécanique est interdite.

L'égouttage en moule est spontané et dure au minimum 24 heures. Un retournement minimum doit intervenir au cours de la phase d'égouttage. Le salage est effectué sur les deux faces du fromage, exclusivement au sel sec, fin ou demi-gros, sans phosphates, avec au moins un salage sur une face pendant l'égouttage. Le saumurage est interdit.

Après ressuyage des fromages durant 18 à 24 heures, à une température de 18 à 22°C, les fromages sont séchés de 24 à 48 heures dans un local aéré, à une température de 12 à 18°C avec une hygrométrie de 65 à 80%.

L'affinage a lieu à une température de 8 à 16°C, avec une hygrométrie de 85 à 95%, les fromages étant retournés au minimum tous les deux jours.

L'utilisation de caillé congelé, de même que la congélation des fromages, sont interdits.

Les fromages ne peuvent être commercialisés sous le nom de l'appellation qu'après une durée minimale de onze jours à compter de l'emprésurage.

Lien :

Le Pélardon est un fromage présentant un fort lien avec son origine, par l'adéquation de l'élevage caprin au terroir, du fait de la spécificité des formations végétales présentes : forêt de chêne-vert, chêne blanc, châtaigniers et pins, mais également maquis de sol acide et garrigue de sol calcaire.

L'élevage utilise d'importants espaces pastoraux (59.000 hectares de landes et parcours boisés). Le milieu naturel imprime donc une forte influence sur le produit et la filière, complété par un savoir-faire particulier.

L'élevage de la chèvre, parfois associée à la culture de petits fruits, est souvent la seule activité agricole qui se maintient dans ces paysages marqués par un fort relief, peu accessibles. L'élevage dans les garrigues permet un maintien d'activités rurales là où il ne peut être question de pratiquer d'autres activités du fait de son caractère aride du milieu. Les chèvres parcourent des espaces qui seraient laissés à l'abandon sans leur présence.

Cette forte spécificité naturelle, imprimant un caractère particulier au lait servant à la fabrication du produit, liée à des modes d'élevage, et des techniques d'élaboration particulières, ancrent le Pélardon dans son terroir d'origine.

Structure de contrôle :

- I.N.A.O. 138 avenue des Champs-Elysées 75008 PARIS

- D.G.C.C.R.F. 59 boulevard V. Auriol 75703 PARIS CEDEX 13

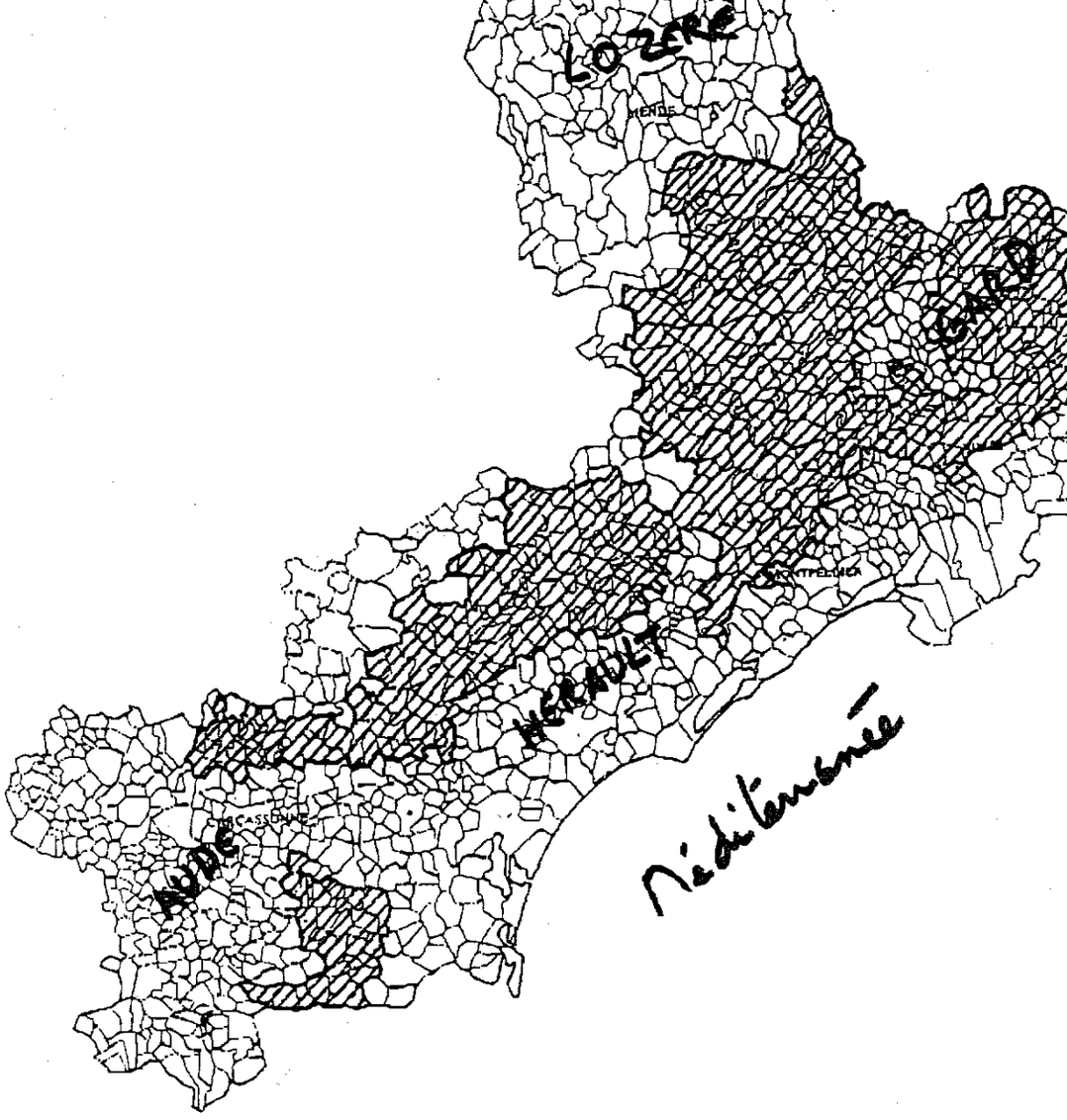
Etiquetage :

Les fromages proposés à la vente au consommateur doivent obligatoirement porter une étiquette individuelle, sauf les lots présentés sous un même emballage, qui peuvent ne comporter qu'une étiquette lorsqu'ils sont destinés à la vente au consommateur final.

L'étiquetage doit comporter le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimension au moins égale aux deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette, et la mention « appellation d'origine contrôlée », ainsi que les mentions « fromage fermier », « fabrication fermière » ou toute autre mention laissant entendre une origine fermière du fromage lorsque les conditions en sont remplies.

L'apposition du logo comportant la mention « INAO », « appellation d'origine contrôlée » et le nom de l'appellation est obligatoire sur l'étiquetage.

Exigences nationales : Décret relatif à l'appellation contrôlée « Pélardon »



Carte 1-b : Aire géographique définitive.

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE
DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

NOR : E C O C [illegible]

DÉCRET
relatif à l'appellation d'origine contrôlée « PELARDON »

Le Premier ministre,

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

Vu le code de la consommation, et notamment ses articles L. 115-1 et L. 115-16 ;

Vu le code rural, et notamment ses articles L. 641-2 et L. 641-3;

Vu le décret n°88-1206 du 30 décembre 1988 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits et 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°91-638 du 15 avril 1991 portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine ;

Vu le règlement n°2081/92 du Conseil des Communautés européennes du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, modifié par l'acte d'adhésion du 24 juin 1994 et par le règlement n°535/97 du 17 mars 1997 ;

Vu le décret n°93-1239 du 15 novembre 1993 relatif à l'agrément des produits laitiers bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ;

Vu la délibération du comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine du 15 juin 1999 ;

Le Conseil d'État (section des finances) entendu,

DÉCRÈTE :

Article 1er

Type et description

L'appellation d'origine contrôlée « Pélardon » est réservée aux fromages de chèvre répondant aux dispositions du présent décret.

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Pélardon est un fromage à pâte molle, obtenu par coagulation lente, essentiellement lactique, et égouttage spontané de lait de chèvre cru et entier non normalisé en protéines ni en matière grasse. Sa forme est celle d'un cylindre à bords arrondis. Onze jours après l'emprésurage son poids est supérieur à 60 grammes, son diamètre compris entre 60 et 70 mm et sa hauteur comprise entre 22 et 27 mm. Le fromage contient au minimum 40 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage, et 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes, après complète dessiccation.

La croûte est fine, couverte en partie ou en totalité de moisissures jaunes pâles, blanches ou bleues. La pâte est de couleur blanche à ivoire, de texture homogène et d'aspect lisse à la coupe ; elle peut être cassante après un affinage prolongé.

Un règlement d'application homologué par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, sur proposition du comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine, précise les modalités d'application du présent décret.

Article 2

Aire géographique

La production du lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement des fromages sont effectués dans l'aire géographique définie par les communes ou parties de communes suivantes :

Département de l'Aude :

Aragon ; Bize-Minervois ; Brousses-et-Villaret ; Bugarach ; Cabrespine ; Camps-sur-l'Agly ; Caudebronde ; Caunes-Minervois ; Caunettes-en-Val ; Citou ; Cubières-sur-Cinoble ; Cucugnan ; Cuxac-Cabardès ; Davejean ; Dernacueillette ; Duilhac-sous-Peyrepertuse ; Fajac-en-Val ; Félines-Termenès ; Fontiers-Cabardès ; Fournes ; Fraisse-Cabardès ; Ilhes-Cabardès (les); Labastide-en-Val ; Labastide-Esparbairenque ; Lairière ; Lanet ; Laroque-de-Fa ; Lastours ; Limousis ; Maisons ; Mas-Cabardès ; Massac ; Mayronnes ; Miraval-Cabardès ; Montgaillard ; Montjoi ; Montolieu ; Mouthoumet ; Palairac ; Rieux-en-Val ; Roquefère ; Rouffiac-des-Corbières ; Saint-Denis ; Saint-Pierre-des-Champs ; Sallèles-Cabardès ; Salsigne ; Salza ; Saint-Martin-des-Puits ; Soulatgé ; Talairan ; Taurize ; Termes ; Tourette-Cabardès (la) ; Trassanel ; Trausse ; Vignevieille ; Villanière ; Villar-en-Val ; Villardonnel ; Villeneuve-Minervois ; Villerouge-Termenès ; Villetritouls.

Département du Gard :

Aigaliers ; Aiguèze ; Allègre (sections B1 à B6, C1 à C4) ; Alzon ; Anduze ; Argilliers ; Arphy ; Arre ; Arrigas ; Aujac ; Aulas ; Aumessas ; Avèze ; Bagard (sections AB, AC, AD, AE, AN) ; Barjac (sections B1 à B6) ; Baron ; Bastide-d'Engras (la) ; Belvezet ; Bernis (sections ZI, ZH, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP) ; Bessèges ; Bez-et-Esparon ; Blandas ; Bonnevaux ; Bordezac ; Boucoiran-et-Nozières ;Bouquet ; Bragassargues ; Branoux-les-Taillades ; Bréau-et-Salagosse ; Brouzet-les-Alès ; Brouzet-les-Quissac ; Bruguière ; Cabrières ; Cadière-et-Cambo (la) ; Calmette (la) ; Cannes-et-Clairan ; Capelle-et-Masmolène (la) ; Carnas ; Carsan ; Cassagnoles ; Castillon-du-Gard ; Caveirac ; Cavillargues ; Cendras ; Chambon ; Chamborigaud ; Clarensac ; Collias ; Collorgues ; Colognac ; Combas ; Concoules ; Connaux ; Conqueyrac ; Corbes ; Corconne ; Cornillon ; Courry ; Crespian ; Cros ; Dions ; Domessargues ; Dourbies ; Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac ; Estréchure (l') ; Euzet ; Flaux ; Foissac ; Fons ; Fons-sur-Lussan ; Fontarèches ; Fressac ; Gagnières ; Gajan ; Garn (le) ; Gaujac ; Générargues ; Génolhac ; Goudargues ; Grand-Combe (la) ; Issirac ; Lamelouze ; Langlade ; Lassale ; Laval-Pradel ; Laval-Saint-Roman ; Lédenon (sections B1, B2, C1 à C3, D1 à D3, E1) ; Liouc ; Logrian-Florian ; Lussan ; Mages (les) ; Malons-et-Elze ; Mandagout ; Marguerittes (sections AB, AC, AD, BC, BD, BE, BH) ; Mars ; Martinet (le) ; Maruejols-les-Gardon ; Massillargues-Attuech (sections AD, AE) ; Mauressargues ; Méjannes-le-Clap ; Meyrannes ; Mialet ; Milhaud (sections AB, AC, AD, AE, AH, AI) ; Molières-Cavaillac ; Molières-sur-Cèze ; Monoblet ; Montagnac ; Montaren-et-Saint-Médiers ; Montclus ; Montdardier ; Montignargues ; Montmirat ; Montpezat ; Moulezan ; Nîmes (sections AB, AC, AD, AE, AH, AI, AM, AN, AO, AP, AR, AS, AT, AV, AW, AX, AY, AZ, BA, BC, BD, BE, BH, BI, BK, BL, BM, BN, BO, BP, BR, BS, BT, BV, BX, BY, CE) ; Notre-Dame-de-la-Rouvière ; Orthoux-Sérignac-Quilhan ; Parignargues ; Peyremale ; Peyroles ; Pin (le) ; Plantiers (les) ; Pommiers ; Pompignan ; Ponteils-et-Bresis ; Portes ; Pougnadoresse ; Poulx ; Pouzilhac ; Puechredon ; Pujaut (sections A1, A4, B1 à B3, C3) ; Quissac ; Remoulins ; Rivières ; Robiac-Rochessadoule ; Rochefort-du-Gard (sections A1 à A3) ; Rochegude

(sections B1 à B4) ; Rogues ; Roque-Sur-Cèze (la) ; Roquedur ; Rousson (sections AA, AB, AC, AD, AE, AH, AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP, AR, AS, AT, AW, AX, CC, CD, CE, CH, CI, CK, CL) ; Rouvière (la) ; Sabran ; Saint-Alexandre (sections C1, C2, D2) ; Saint-Ambroix ; Saint-André-d'Olérargues ; Saint-André-de-Majencoules ; Saint-André-de-Roquepertuis ; Saint-Andre-de-Valborgne ; Saint-Bauzély ; Saint-Bénezet ; Saint-Bonnet-de-Salendrinque ; Saint-Bonnet-du-Gard ; Saint-Brès ; Saint-Bresson ; Saint-Christol-de-Rodières ; Saint-Come-et-Maruejols ; Saint-Felix-de-Pallières ; Saint-Florent-sur-Auzonnet ; Saint-Geniès-de-Malgoires ; Saint-Gervais ; Saint-Hilaire-d'Ozilhan ; Saint-Hippolyte-de-Montaigu ; Saint-Hippolyte-du-Fort ; Saint-Jean-de-Maruejols-et-Avejean (sections B1 à B3, C1 à C3, ZB) ; Saint-Jean-de-Valeriscle ; Saint-Jean-du-Gard ; Saint-Jean-du-Pin ; Saint-Julien-de-la-Nef ; Saint-Julien-de-Peyrolas (sections A1, A2, C2) ; Saint-Julien-les-Rosiers ; Saint-Just-et-Vacquières ; Saint-Laurent-de-Carnols ; Saint-Laurent-la-Vernède ; Saint-Laurent-le-Minier ; Saint-Mamert-du-Gard ; Saint-Marcel-de-Careiret ; Saint-Martial ; Saint-Martin-de-Valgalgues ; Saint-Maximin ; Saint-Michel-d'Euzet ; Saint-Nazaire-des-Gardies (sections A1, A2, A3) ; Saint-Paul-la-Coste ; Saint-Paul-les-Fonts ; Saint-Paulet-de-Caisson (sections AM, AN) ; Saint-Privat-de-Champclos ; Saint-Quentin-la-Poterie ; Saint-Roman-de-Codières ; Saint-Sauveur-Camprieu ; Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille ; Saint-Siffret ; Saint-Théodorit ; Saint-Victor-des-Oules ; Saint-Victor-la-Coste ; Sainte-Anastasie ; Sainte-Cécile-d'Andorge ; Sainte-Croix-de-Caderle ; Salazac ; Salles-du-Gardon ; Sanilhac-Sagriès ; Sardan ; Saumane ; Sauve ; Sauveterre (sections AA, AB, AO, AN, BB, BE, BH, BI) ; Sauzet ; Sénéchas ; Serviers-et-Labaume ; Seynes ; Soudorgues ; Soustelle ; Sumène ; Tharaux ; Thoiras ; Tornac ; Tresques (sections AB, AC, AP, AR) ; Uzès ; Vabres ; Vallabrix ; Vallérargues ; Valleraugue ; Valliguières ; Verfeuil ; Vernarède (la) ; Vers-Pont-du-Gard ; Vic-le-Fesq ; Vigan (le) ; Villeneuve-les-Avignon (sections AB, AC, AD, AE, AV) ; Vissec.

Département de l'Hérault :

Agel ; Agonès ; Aigne ; Aigues-Vives ; Aires (les) ; Arboras ; Argelliers ; Assas ; Assignan ; Aumelas ; Avène ; Azillanet ; Babeau-Bouldoux ; Bédarieux ; Berlou ; Boisset ; Boissière (la) ; Bosc (le) ; Bousquet-d'Orb (le) ; Brenas ; Brissac ; Cabrerolles ; Cabrières ; Camplong ; Carlencas-et-Levas; Castanet-le-Haut ; Caunette (la) ; Causse-de-la-Selle ; Caussiniojouls ; Cazevieille ; Cazilhac ; Ceilhes-et-Rocozels ; Celles ; Cessenon sur Orb (sections AN, AO, AP, AR, AS, AT, AW) ; Cesseras; Claret ; Clermont-l'Hérault ; Colombières-Sur-Orb ; Combaillaux ; Combes ; Courniou ; Dio-et-Valquières ; Faugères ; Félines-Minervois ; Ferrals-les-Montagnes ; Ferrières-les-Verreries ; Ferrières-Poussarou ; Fontanès ; Fos ; Fozières ; Fraïsse-sur-Agout ; Ganges ; Gorniès ; Grabels ; Graissessac ; Hérépian ; Joncels ; Lacoste ; Lamalou-les-Bains ; Laroque ; Lauret ; Lauroux ; Lavalette ; Liausson ; Lieuran-Cabrières ; Livinière (la) ; Lodève ; Lunas ; Mas-de-Londres ; Matelles (les) ; Mérifons ; Minerve ; Mons ; Montarnaud ; Montesquieu ; Montoulieu ; Montpeyroux ; Moules-et-Baucels ; Mourèze ; Murles ; Murviel-les-Montpellier ; Neffiès ; Notre-Dame-de-Londres ; Octon ; Olargues ; Olmet-et-Villecun ; Pardailhan ; Pégairolles-de-Buèges ; Pégairolles-de-l'Escalette ; Péret ; Pézènes-les-Mines ; Pierrerue (sections AB, AC, AD, AE, AH, AI, AK) ; Plans (les) ; Poujol-sur-Orb (le) ; Poujols ; Pradal (le) ; Prades-sur-Vernazobre (sections AB, AC, AD, AE, AI, AH, AK, AL, AM, AV, AW, AX, AY) ; Prades-le-Lez ; Premian ; Puech (le) ; Puéchabon ; Rieussec ; Riols ; Roquebrun; Roqueredonde ; Roquessels ; Rosis ; Rouet ; Roujan (sections AL, AM, AN, AO) ; Saint-André-de-Buèges ; Saint-Bauzille-de-Montmel ; Saint-Bauzille-de-Putois ; Saint-Chinian (sections AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP) ; Saint-Clément-de-Rivière ; Saint-Etienne-d'Albagnan ; Saint-Etienne-de-Gourgas; Saint-Etienne-Estrechoux ; Saint-Gely-du-Fesc ; Saint-Geniès-de-Varensal ; Saint-Gervais-sur-Mare ; Saint-Guilhem-le-Désert ; Saint-Guiraud ; Saint-Jean-de-Buèges ; Saint-Jean-de-Cuculles ; Saint-Jean-de-la-Blaquière ; Saint-Jean-de-Minervois ; Saint-Julien ; Saint-Martin-de-l'Arcon ; Saint-Martin-de-Londres ; Saint-Mathieu-de-Treviers ; Saint-Maurice-Navacelles (sections AB, AK, AL, AM, AN, AO) ; Saint-Nazaire-de-Ladarez ; Saint-Pargoire (sections AO, AP, AR, AS, AT, AX) ; Saint-Paul-et-Valmalle ; Saint-Pierre-de-la-Fage ; Saint-Pons-de-Thomières ; Saint-Privat ; Saint-Saturnin ; Saint-Vincent-d'Olargues ; Saint-Vincent-de-Barbeyrargues ; Sainte-Croix-de-Quintillargues ; Salasc ; Sauteyrargues ; Siran ; Soubès ; Soumont ; Taussac-la-Billière ; Tour-sur-Orb (la) ; Triadou (le) ; Usclas-du-Bosc ; Vacquières ; Vailhan ; Vailhauquès ; Valflaunès ; Valmascle ;

Vélieux ; Vieussan ; Villemagne ; Villeneuvette ; Villeveyrac (sections B1 à B3, C1 à C3, C5, D8) ; Viols-en-Laval ; Viols-le-Fort.

Département de la Lozère :

Barre-des-Cévennes ; Bassurels ; Bastide-Puylaurent (la) ; Bédouès ; Bondons (les) ; Cassagnas ; Cocurès ; Collet-de-Dèze (le) ; Florac (sections A, AA, AB, AC, B1 à B4, C1, C2) ; Fraissinet-de-Fourques (sections A3 à A5, B1 à B4, C1 à C3, D1) ; Fraissinet-de-Lozère ; Gabriac ; Gatuzières (sections C1, C2, D1 à D3, E1, E2, F1 à F3) ; Ispagnac (sections B1 à B5, C, D1, D2, E2) ; Meyrueis (sections C2, C4, D1 à D8, E1 à E4, F1 à F9, G1 à G9, H4, H5, I) ; Moissac-Vallée-Française ; Molezon ; Pied-de-Borne ; Pompidou (le) ; Pont-de-Montvert (le) ; Pourcharesses ; Prévenchères ; Quézac (sections B1, B2, B6, C1, C2, E1 à E3, D1 à D3) ; Rousses (les) ; Saint-Andéol-de-Clerguemort ; Saint-André-Capcèze ; Saint-André-de-Lancize ; Saint-Etienne-du-Valdonnez (sections AA, B1, B2, C1, C2, D) ; Saint-Etienne-Vallée-Française ; Saint-Frézal-de-Ventalon ; Saint-Germain-de-Calberte ; Saint-Hilaire-de-Lavit ; Saint-Julien-d'Arpaon ; Saint-Julien-des-Points ; Saint-Laurent-de-Trèves (sections A2, A3, B1 à B6, C1 à C3) ; Saint-Martin-de-Boubaux; Saint-Martin-de-Lansuscle ; Saint-Maurice-de-Ventalon ; Saint-Michel-de-Dèze ; Saint-Privat-de-Vallongue ; Sainte-Croix-Vallée-Française ; Salle-Prunet (la) ; Vebron (sections C1 à C8, D1 à D5) ; Vialas ; Villefort.

Département du Tarn :

Murat-sur-Vèbre (sections I1 à I4)

Article 3

Troupeaux – Races et alimentation

Le lait utilisé pour la fabrication doit provenir de troupeaux constitués de chèvres de race Alpine, Saanen, Rove, ou issues de croisements de ces races.

L'alimentation des chèvres est basée sur le parcours. Les chèvres doivent pâturer de façon régulière sur les parcours de l'aire géographique, durant au moins 210 jours par an pour les élevages situés à une altitude inférieure à 800 mètres, et au moins 180 jours par an pour les élevages situés à une altitude supérieure.

L'éleveur doit disposer d'au moins 2.000 m2 de pâturage ou de parcours par chèvre, situés dans l'aire géographique définie à l'article 2.

Les fourrages pâturés sont :

- les espèces spontanées annuelles ou vivaces, arborées, arbustives ou herbacées ;
- les prairies permanentes à flore autochtone ;
- les prairies temporaires de graminées, légumineuses, ou mixtes.

Pour permettre le contrôle des conditions de production, les éleveurs sont soumis à la tenue d'un calendrier de pâturage indiquant les jours de sortie des animaux.

La distribution de foin et la complémentation de la ration sous forme de céréales et de tourteaux sont autorisées. La complémentation est précisée, en tant que de besoin dans le règlement d'application. Ce règlement d'application précise également la liste des aliments interdits.

La claustration permanente des animaux dans les bâtiments d'élevage est interdite.

Article 4

Lait et collecte

Les conditions de stockage du lait sont précisées dans le règlement d'application.

L'addition de lait concentré, de lait en poudre, d'arômes et de colorants ainsi que l'application de traitements d'ultrafiltration et de microfiltration sont interdites.

Article 5

Fabrication et affinage

Le lait est ensemencé en ferments lactiques, à partir de lactosérum issu de la fabrication précédente. L'utilisation de ferments sélectionnés du commerce n'est autorisée qu'en début de lactation, en cas d'interruption de fabrication, ou pour les opérateurs collectant du lait.

L'emprésurage peut se faire, soit après chaque traite, soit une fois par jour, à l'aide de présure. La dose de présure doit être inférieure à 1 ml pour 10 l de lait (force 1/10.000).

Le temps de caillage doit être supérieur à 18 heures, et suffisant pour obtenir un pH inférieur ou égal à 4,5.

Le moulage est effectué directement à partir de caillé frais, manuellement, en faisselle. L'utilisation du répartiteur est autorisée. L'utilisation du bloc-moules est réservée aux opérateurs collectant du lait. Toute forme de moulage mécanique est interdite.

L'égouttage en moule est spontané et dure au minimum 24 heures. Un retournement minimum doit intervenir au cours de la phase d'égouttage. Le salage est effectué sur les deux faces du fromage, exclusivement au sel sec, fin ou demi-gros, sans phosphates, avec au moins un salage sur une face pendant l'égouttage. Le saumurage est interdit.

Après un ressuyage des fromages durant 18 à 24 heures, à une température de 18 à 22°, les fromages sont séchés de 24 à 48 heures dans un local aéré, à une température de 12 à 18° avec une hygrométrie de 65 à 80 %.

L'affinage a lieu à une température de 8 à 16°, avec une hygrométrie de 85 à 95 %, les fromages étant retournés au minimum tous les deux jours.

L'utilisation de caillé congelé, de même que la congélation des fromages sont interdites. Les conditions de transformation sont précisées en tant que de besoin par le règlement d'application.

Article 6

Les fromages ne peuvent être commercialisés sous le nom de Pélardon qu'après une durée d'affinage minimale de onze jours à compter de l'emprésurage.

Article 7

Agrément

Pour bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Pélardon », les fromages doivent avoir satisfait aux dispositions prévues par le décret du 15 novembre 1993 susvisé et de son arrêté d'application.

Article 13

Les dispositions relatives au Pélardon figurant à l'annexe du décret du 30 décembre 1988 susvisé sont abrogées.

Article 14

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et la secrétaire d'État aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat 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