

CAHIER DES CHARGES de

L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

« Mâconnais »

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 GÉOGRAPHIQUE :.....	5
5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :.....	6
6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :.....	8
7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE	10
8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	11
9) EXIGENCES NATIONALES.....	11

Avant-propos

La demande d'enregistrement de l'Appellation d'Origine Protégée "Mâconnais", définie par le présent cahier des charges, est demandée par le Syndicat de défense du Fromage Mâconnais (SFM) qui constitue un groupement tel que défini par l'article 5 du règlement CE n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006.

Le Syndicat de défense du Fromage Mâconnais est composé de producteurs fermiers, de producteurs de lait, de transformateurs laitiers et d'affineurs.

Les motivations du syndicat sont les suivantes :

- fédérer des usages variables autour d'un produit commun bien défini dans ses conditions de production et sa dénomination.
- permettre la survie de la production face aux évolutions du contexte réglementaire et commercial.
- favoriser l'expansion de la diffusion du produit hors des limites régionales.
- lutter contre les usurpations.

1. SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine

51 rue d'Anjou

75008 PARIS

TEL : (33) (0)1 53 89 80 00

FAX : (33) (0)1 53.89.80.60

Courriel : info@inao.gouv.fr

2. GROUPEMENT DEMANDEUR

2.1 - Nom :

Syndicat de défense du Fromage Mâconnais

2.2 - Adresse:

Lycée Agricole de Mâcon-Davayé

71960 DAVAYE

Tel : 03 85 33 56 21

Fax : 03 85 35 86 34

Courriel : vincent.darmuzey@educagri.fr

2.3 - Composition:Producteurs, transformateurs et affineurs

3. TYPE DE PRODUIT : Classe 1-3 - Fromages

1) NOM DU PRODUIT :

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

2) DESCRIPTION DU PRODUIT:

Le Mâconnais est un petit fromage élaboré à partir de lait de chèvre cru faiblement emprésuré. Il est obtenu à partir d'un caillé de type lactique.

La principale spécificité du Mâconnais quant à son aspect réside dans sa forme caractéristique de type tronconique. Cette particularité facilement identifiable est due à l'utilisation d'un moule à la forme

adéquate et à l'absence de retournement des fromages depuis le démoulage jusqu'à la fin de la période minimale d'affinage (10 jours après démoulage).

Le Mâconnais, après 10 jours d'affinage minimum, a une pâte fine, blanche homogène crémeuse, ferme, lisse et savoureuse. Sa croûte, à peine formée ou légèrement fleurie, est de couleur ivoire beige ou bleutée. Il est couvert principalement de géotrichum et des tâches principalement de pénicillium bleues peuvent apparaître en cours d'affinage.

Son poids à l'issue du délai minimal d'affinage (10 jours après démoulage) est compris entre 50 et 65 grammes (minimum 30 grammes en cas d'affinage prolongé).

Le Mâconnais contient au minimum 45 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage et 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

Le berceau d'origine du MÂCONNAIS est la petite région mâconnaise située en Bourgogne du sud.

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages AOC Mâconnais sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend sur le territoire des communes suivantes :

Département du Rhône (69)

Canton de Monsols : Commune de Cerves

Département de Saône et Loire (71)

Canton de la Chapelle-de-guinchay

Communes de Chaintré, Chânes, Chasselas, Crêches-sur-Saône, Leynes, Saint-Vérand

Canton de Cluny

Communes de Berzé-le-Châtel, Château, Cluny, Blanot, Bray, Cortambert, Donzy-le-Pertuis, Donzy-le-National, Flagy, Jalogny, La Vineuse, Lournand, Massilly, Massy, Mazille, Salornay-sur-Guye, Sainte-Cécile, Saint-Vincent-des-Près, Vitry-lès-Cluny

Canton de Lugny

Communes d'Azé, Bissy-la-Mâconnaise, Burgy, Chardonnay, Clessé, Cruzille, Fleurville, Grevilly, Lugny, Montbellet, Péronne, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Maurice-de-Satonnay, La Salle, Viré

Canton de Mâcon

Communes de Berzé-La-Ville, Bussièrès, Charnay-lès-Mâcon, Charbonnières, Chevagny-lès-Chevrières, Davayé, Fuissé, Hurigny, Igé, Laizé, Mâcon, Milly-Lamartine, Prissé, La-Roche-Vineuse,

Saint-Martin-Belle-Roche, Senozan, Sologny, Solutré-Pouilly, Varennes-lès-Mâcon, Vergisson, Verzé, Vinzelles

Canton de Matour

Communes de Brandon, Montagny-sur-Grosne

Canton de St Gengoux-le-National

Communes d'Ameugny, Bissy-sous-Uxelles, Chapaize, Chissey-lès-Mâcon, Cormatin, Cortevaix, Malay, Taizé

Canton de Sennecey-le-grand

Communes de Boyer, Bresse-sur-Grosne, Champagny-sous-Uxelles, Etrigny, Jugy, Laives, Mancey, Montceaux-Ragny, Nanton, Sennecey-le-Grand, Vers

Canton de tournus

Communes de La Chapelle-sous-Brancion, Farges-lès-Mâcon, Lacrost, Martailly-lès-Brancion, Ozenay, Plottes, Préty, Royer, Tournus, Uchizy, Le Villars

Canton de Tramayes

Communes de Clermain, Bourgvilain, Pierreclos, Saint-Point, Serrières, Tramayes

Au total, l'aire géographique des fromages d'A.O.P. « Mâconnais » s'étend donc sur 101 communes du département de Saône-et-Loire et une commune du département du Rhône (69).

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

Pour permettre le contrôle et la traçabilité des fromages, et 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 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'INAO.

Tous les opérateurs tiennent 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 producteurs doivent tenir à la disposition des services de contrôles les documents destinés à vérifier l'origine des aliments (factures relatives aux achats d'aliments et de semences, étiquettes ou emballage, ration quotidienne, bilan fourrager, liste des surfaces réellement utilisées par les troupeaux) ainsi qu'un registre d'étable précisant la conduite du troupeau, la ration distribuée, etc..

Les producteurs fermiers enregistrent également quotidiennement dans un registre les quantités de lait recueillies au cours des traites, les quantités de lait transformées, le nombre de fromages fabriqués, le nombre de fromages fabriqués sous l'appellation Mâconnais, les différentes étapes de fabrication ainsi que les sorties et la destination des produits.

Les transformateurs laitiers enregistrent quotidiennement dans un registre la quantité de lait collectée par producteur, les quantités de lait transformées, le nombre de fromages fabriqués, le nombre de fromages fabriqués sous l'appellation Mâconnais, les différentes étapes de fabrication ainsi que les sorties et la destination des produits.

Les affineurs enregistrent quotidiennement dans le registre le nombre de fromages collectés par producteur, les étapes d'affinage, les sorties et la destination des produits.

Transformateurs laitiers et affineurs doivent fournir également la liste des producteurs qu'ils collectent.

De plus, tous les opérateurs (producteurs fermiers, transformateurs laitiers et affineurs) adressent chaque trimestre une déclaration de la quantité totale de lait trait pour les uns, de lait ou de fromages collectés pour les autres, ainsi que pour chacun, le nombre de fromages vendus sous l'AOC.

Ces éléments permettent de vérifier en permanence que la production, la transformation et l'affinage ont bien lieu dans l'aire géographique délimitée.

Enfin, les fromages font l'objet de prélèvements périodiques sous la responsabilité de l'INAO. Ils subissent alors un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.

Chaque fromage d'appellation "Mâconnais" est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation.

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

5.1- Production du lait

A partir du 1^{er} janvier 2015, le lait utilisé pour la fabrication du Mâconnais provient uniquement de troupeaux composés de chèvres Alpines et/ou Poitevines et/ou de chèvres issues du croisement de ces deux races.

L'alimentation du troupeau est basée sur un système herbager avec des fourrages issus exclusivement de l'aire géographique. L'herbe est consommée soit sous forme pâturée, soit apportée en vert à l'auge ou encore sous forme de foin.

La durée annuelle du pâturage et/ou de l'affouragement en vert est au minimum de 120 jours, consécutifs ou non. En période de pâturage ou d'affouragement en vert, la part de l'herbe fraîche pâturée et/ou distribuée à l'auge représente au minimum un tiers de la ration quotidienne par chèvre, avec un apport en foin et d'aliments complémentaires limité. Toutes formes de fourrages fermentés sont

interdites dans l'alimentation du troupeau caprin. Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOC Mâconnais. Cette interdiction d'implantation s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

La superficie fourragère de l'exploitation effectivement destinée au troupeau caprin est au minimum égale à 1 hectare pour 10 chèvres avec un chargement global de l'exploitation inférieur ou égal à 1,5 UGB par hectare.

La claustration permanente des animaux est interdite.

L'utilisation d'une aire d'exercice est obligatoire pour les chèvres sortant en pâturage et/ou en parcours moins de 180 jours par an.

Le désaisonnement est autorisé.

Dans le cas de groupage de chaleurs par traitement hormonal, le nombre de chèvres sur lesquelles cette technique est pratiquée ne peut pas dépasser 50 % de l'effectif d'un troupeau des chèvres.

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

5.2- Transformation fromagère

Le Mâconnais est fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre cru et entier, non normalisé en protéines et en matières grasses. Tout traitement physique ou chimique du lait mis en œuvre est interdit à l'exception d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques et d'un réchauffage du lait jusqu'à 25°C maximum pour l'emprésurage.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

La transformation du lait à la ferme est quotidienne.

En fabrication laitière, la collecte de lait est possible à 4 traites, collectées sur 48 heures maximum.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures et le sel.

L'ensemencement en bactéries lactiques doit se faire à partir de lactosérum. Toutefois, pour remédier à des problèmes de fabrication temporaire, l'ensemencement peut être réalisé avec des ferments du commerce répertoriés par une « banque de ferments lactiques » constituée sous la responsabilité du Syndicat.

Pour les fabrications fermières, l'emprésurage s'effectue 18 heures maximum après la traite la plus ancienne. En fabrications laitières, l'emprésurage se fait 6h maximum après la collecte du dernier producteur et 10h maximum après la collecte du premier producteur.

La température d'emprésurage du lait est comprise entre 18 et 25°C. L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.

Le caillage intervient 18 à 24 heures après emprésurage. Le caillé obtenu avant moulage a une texture franche, ferme et homogène.

Le moulage est réalisé manuellement, avec utilisation ou non d'un répartiteur. Les moules utilisés sont des moules mâconnais aux dimensions suivantes : diamètre intérieur haut de 66 mm, diamètre intérieur bas de 47 mm, hauteur extérieure de 78 mm. Les fromages ne subissent aucun retournement. Ils sont égouttés au moins 24 heures entre 18°C et 22°C avant démoulage. Cet égouttage peut se faire sur des supports en bois.

Le salage est effectué au sel sec entre le moulage et 24 heures après le démoulage.

Tout report de lait, de caillé et de fromage est interdit. Les affineurs doivent collecter le fromage dans les 48 heures après le démoulage.

Le maintien à une température négative, des matières premières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

5.3- Affinage

L'affinage, d'une durée minimale de 10 jours après démoulage, s'effectue en trois phases successives : le ressuyage qui dure 24 heures au minimum, le séchage pendant 24 heures au minimum également, entre 10°C et 15°C, et l'affinage proprement dit entre 8°C et 12°C.

L'utilisation des caves naturelles avec usage de stalles, planches ou étagères en bois pour le séchage et l'affinage des fromages est autorisée.

Les fromages peuvent être stockés au froid positif à 2°C minimum après affinage en attente de vente. Tout autre moyen de stockage est interdit.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

6.1. Historique et Notoriété :

Comme la plupart des fromages de chèvre, le Mâconnais est né, en partie, de l'adaptation des hommes aux contraintes du milieu.

Le Mâconnais est une région très favorable à la culture de la vigne. L'élevage de la chèvre est apparu comme une activité complémentaire, généralement réservée aux femmes, qui permettait, en valorisant les maigres prairies qui bordent les vignes, d'assurer à la fois un revenu et une alimentation substantielle.

Malgré les nombreuses tentatives d'éradication de la chèvre dans le mâconnais au cours du XIX^{ème} siècle, considérant que l'animal était préjudiciable à l'économie rurale par les dommages qu'il engendrait aux jeunes arbres et aux haies, le cheptel caprin s'est maintenu dans le vignoble en fluctuant au grès des crises viticoles.

Durant le XX^{ème} siècle, les élevages ont eu tendance à se spécialiser et à augmenter leurs effectifs. D'ailleurs, J. Labesse et N. Laferre notaient en 1960 que le lait rapportait autant que le vin. Cette tendance s'est poursuivie jusqu'à aujourd'hui.

Profitant des circuits commerciaux du vin, la notoriété du fromage mâconnais s'est largement diffusée hors du vignoble. Dès 1885, « The MACONNAIS » est mentionné dans un ouvrage anglais consacré aux produits laitiers. Depuis 1950, cette notoriété n'a cessé de se développer.

C'est ainsi que l'élevage caprin a perduré dans le mâconnais, permettant la production d'un fromage de petit format, qui constituait une alimentation et une source de revenue substantielle.

6.2. Facteurs Humains :

Traditionnellement, les fromages sont séchés plutôt que véritablement affinés. Ils sont placés dans une cage à fromages, la "chazère", suspendue en plein air, sous la galerie, à l'abri des rongeurs et des insectes. Ce fromage, de petite taille, est très adapté au « casse-croûte » quotidien des vigneron et s'accorde merveilleusement bien à la dégustation des vins blancs du mâconnais.

Ainsi, la tradition de fabrication du fromage de chèvre Mâconnais est ancestrale et a toujours été étroitement liée à la culture de la vigne.

6.3. Facteurs Naturels :

Le Mâconnais est un secteur de chaînons calcaires, répartis entre 200 et 600 mètres d'altitude. Le climat est très contrasté, à dominante continentale, mais largement soumis aux influences tantôt océaniques, tantôt méditerranéennes.

Le cœur de la zone est une terre de polyculture vigne/élevage, caractéristique d'une organisation de versant. Les fonds de vallée, marneux, imperméables et humides sont réservés aux prairies. Le bas des coteaux, plus fertile est labouré pour les grandes cultures, tandis que plus haut dans les pentes, la vigne trouve ses terrains de prédilection. Au-dessus de 400 m ou lorsque l'exposition s'oriente vers le nord, la vigne laisse place aux prairies de versant, puis aux forêts plus ou moins épaisses selon l'altitude et la nature du sous-sol. Sur les roches acides se trouvent les grands conifères, les chênes sessiles et les

châtaigniers tandis que les sols calcaires sont parsemés de buis et de chênes pubescents en exposition sud.

Si la vigne a une place centrale dans l'organisation des versants et dans l'économie du Mâconnais, les prairies permettent d'entretenir les troupeaux de chèvres peu exigeants, qui complètent parfois leur alimentation en pâturant les haies et les bosquets. Ces maigres pâturages ne permettraient pas de supporter d'importants troupeaux de bovins.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

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

Adresse : 51 rue d'Anjou 75008 PARIS

Tél : 01.53.89.80.00

Fax : 01.53.89.80.60

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 "Mâconnais" est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation comportant le nom de l'appellation d'origine contrôlée inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et la mention "Appellation d'Origine Contrôlée" ou " AOC".

Toutefois, dans le cas de vente directe assurée par le producteur ou toute personne directement placée sous sa responsabilité, à la ferme ou sur les marchés, l'étiquetage individuel n'est pas obligatoire, seul un panonceau doit mentionner ces éléments.

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

Le nom de "Mâconnais" suivi de la mention "Appellation d'Origine Contrôlée" doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

9) EXIGENCES NATIONALES

Décret relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Mâconnais ».