

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1211/2013 DE LA COMMISSION

du 25 novembre 2013

approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Banon (AOP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Banon», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 641/2007 de la Commission ⁽²⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant la preuve de l'origine, la méthode d'obtention, l'étiquetage, les exigences nationales et les coordonnées des structures chargées du contrôle de l'appellation.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Banon» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 25 novembre 2013.

*Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission*

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 150 du 12.6.2007, p. 3.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Banon», la modification suivante est approuvée:

1.1. Preuve de l'origine

La rubrique a été complétée des dispositions relatives au contrôle et à la garantie de l'origine et de la traçabilité de l'appellation, dispositions modifiées à la suite de la réforme du système de contrôles au niveau national.

1.2. Méthode d'obtention

Sur la base des textes nationaux, la rubrique a été complétée d'éléments relatifs à:

— la définition du troupeau

«On entend par troupeau l'ensemble du troupeau caprin composé des chèvres en lactation, des chèvres tarées, des chevrettes et des boucs.»

Cette disposition permet de mieux définir le terme troupeau.

«Jusqu'au 31 décembre 2013, les chèvres laitières de races Communes provençales, Roves, Alpines et les croisées issues de ces races devront constituer au minimum 60 % de chaque troupeau.»

Cette disposition est une mesure d'adaptation du troupeau permettant aux éleveurs d'atteindre l'objectif de 100 % au 1^{er} janvier 2014,

— l'alimentation du troupeau:

«La ration de base de l'alimentation des chèvres provient essentiellement de l'aire géographique. Elle est constituée exclusivement du pâturage en prairies et/ou en parcours, de fourrages secs de légumineuses et/ou de graminées et/ou de flores spontanées conservées dans de bonnes conditions.»

Ces éléments sont ajoutés afin de mieux préciser l'origine et la nature de la ration de base du troupeau.

«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.»

Ces éléments sont ajoutés afin de bien préciser les types de prairies autorisées pour l'alimentation.

«Pendant la période où la ration grossière doit être assurée majoritairement par le pâturage, la distribution de foin n'excède pas 1,25 kg de matière brute par jour et par chèvre adulte présente.»

La distribution de foin est limitée à 600 kg de matière brute par chèvre adulte présente par an.

La distribution de fourrage vert à l'auge n'est autorisée que 30 jours non consécutifs par an.»

Cette disposition est destinée à privilégier le pâturage.

«L'apport de compléments est limité à 800 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour avec une restriction à 270 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an. La ration complémentaire annuelle doit être composée au minimum de 60 % de céréales. L'apport de luzerne déshydratée est limité à 400 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour en 2 apports minimum avec une restriction à 60 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.»

Ces dispositions sont destinées à limiter l'apport d'aliment en dehors de la pâture.

«L'apport de fourrages et de luzerne déshydratée extérieurs à l'aire d'appellation est limité à 250 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.»

Cette disposition est destinée à limiter l'apport d'aliment qui n'est pas issu de l'aire de l'appellation.

«L'ensilage et les fourrages enrubannés, les crucifères et autres plantes et graines susceptibles de donner un mauvais goût au lait sont interdits.»

Cette disposition est destinée à interdire l'utilisation d'aliments susceptibles de donner un mauvais goût au lait et donc au fromage,

— la production laitière du troupeau:

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

Cette disposition déjà existante a été reformulée afin de tenir compte d'une moyenne annuelle sur le troupeau,

— la technologie fromagère

La phrase «À 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» est remplacée par la phrase «La collecte de lait est possible à 4 traites maximum, collectées sur deux jours maximum. Le stockage du lait avant collecte se fait à une température égale ou inférieure à 6 °C», afin de tenir compte des contraintes de distance lors de la collecte du lait.

«La dose de présure présentant une concentration de 520 mg de chymosine/l est de 20 à 35 ml pour 100 l de lait.»

Cette disposition est destinée à préciser la dose de présure. Cette dose est nécessaire pour obtenir le temps de caillage optimal.

«La durée de saumurage est de 5 à 8 min.»

Cette disposition est destinée à préciser le temps de salage,

— l'affinage:

«À 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.»

Cette disposition est destinée à préciser l'aspect du fromage à un stade intermédiaire de l'affinage,

— le pliage sous feuille:

Conditions de ramassage

Les feuilles sont récoltées brunes, c'est-à-dire ramassées à l'automne lors de la chute des feuilles. Elles sont propres et saines.

Conditions de stockage

Les feuilles sont stockées sèches.

Traitement

Les feuilles sont réhydratées avant d'être utilisées pour le pliage. Trois techniques sont possibles:

— à l'eau bouillante,

— à l'eau bouillante vinaigrée à 5 %,

— à l'eau vinaigrée à 5 %.

Le dépétiolage des feuilles est facultatif, cependant seule la base de la feuille peut être découpée à l'exclusion de tout autre redécoupage.

Pliage du fromage

Le fromage est entièrement recouvert de feuilles afin d'assurer un second affinage en "anaérobie".

Si la tome est pliée avec des feuilles non dépétiolées, le pétiole est situé sur la face inférieure du fromage.»

Cette disposition est destinée à préciser les conditions d'obtention et d'utilisation des feuilles de châtaignier. La définition de la qualité de ces feuilles est nécessaire pour obtenir un affinage sous feuille optimal.

1.3. **Étiquetage**

Les dispositions relatives à l'étiquetage sont modifiées afin d'introduire l'obligation d'apposition du symbole «AOP» de l'Union européenne. Des compléments issus des textes nationaux sont introduits.

1.4. **Exigences nationales**

Les exigences nationales sont complétées du tableau des principaux points à contrôler et de leur méthode d'évaluation, tel que le prévoit la réglementation nationale.

1.5. **Autres**

Les coordonnées des structures chargées du contrôle de l'appellation sont actualisées.

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾

«BANON»

N° CE: FR-PDO-0105-0969 – 23.2.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Banon»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Class 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

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 (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.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Jusqu'au 31 décembre 2013, les chèvres laitières de races Communes provençales, Roves, Alpines et les croisées issues de ces races doivent constituer au minimum 60 % de chaque troupeau.

À 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.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

La ration de base de l'alimentation des chèvres provient essentiellement de l'aire géographique. Elle est constituée exclusivement du pâturage en prairies et/ou en parcours, de fourrages secs de légumineuses et/ou de graminées et/ou de flores spontanées conservées dans de bonnes conditions. 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.

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

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.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

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

Durant 4 mois minimum dans l'année, elles doivent trouver majoritairement leur alimentation grossière par le pâturage.

Pendant la période où la ration grossière doit être assurée majoritairement par le pâturage, la distribution de foin n'excède pas 1,25 kg de matière brute par jour et par chèvre adulte présente.

La distribution de foin est limitée à 600 kg de matière brute par chèvre adulte présente par an.

La distribution de fourrage vert à l'auge n'est autorisée que 30 jours non consécutifs par an.

L'apport de compléments est limité à 800 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour avec une restriction à 270 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.

La ration complémentaire annuelle doit être composée au minimum de 60 % de céréales.

L'apport de luzerne déshydratée est limité à 400 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour en 2 apports minimum avec une restriction à 60 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.

L'apport de fourrages et de luzerne déshydratée extérieurs à l'aire d'appellation est limité à 250 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.

L'ensilage et les fourrages enrubannés, les crucifères et autres plantes et graines susceptibles de donner un mauvais goût au lait sont interdits.

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

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique délimitée au point 4.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Chaque fromage d'appellation est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine, inscrit en caractères de dimension au moins égale à tout autre caractère figurant sur l'étiquette.

L'apposition du symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Banon».

Le nom de «Banon» doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique est composée 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, Céreste, Champtercier, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Château-redon, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardiers, La Rochegiron, Le Brusquet, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Le Chauffaut-Saint-Jurson, L'Escale, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Malle-fougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaur, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrierue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-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

Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyrus, 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-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Pierre, Lagne-Montéglin, Le Bersac, L'Épine, Méreuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux.

Département du Vaucluse (84)

Aurel, Auribeau, Buoux, Castellet, Gignac, Lagarde-d'Apt, Monieux, Saignon, Saint-Christol, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Trinit, Saul, Sivergues, Viens.

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.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

a) Le milieu naturel

Le berceau du «Banon» est la Haute-Provence autour de la commune de Banon. Il s'agit d'un secteur de moyenne montagne sèche avec des paysages composés de collines et de plateaux sous climat méditerranéen.

L'aire est caractérisée par une absence d'eau, les eaux souterraines sont enfouies à grande profondeur et les eaux superficielles sont soumises à des précipitations exceptionnelles et très irrégulières concentrées principalement en automne et au printemps avec un fort déficit estival.

L'aire du «Banon» est également caractérisée par des sols peu fertiles, essentiellement calcaires, et perméables, qui ont une excellente aptitude à l'absorption des pluies.

C'est un milieu où alternent des végétations forestières à faible densité comprenant pins d'Alep, chênes, genêts, buis et plantes odorantes, 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 et qui offre des espaces favorables au parcours des troupeaux de chèvres.

Les conditions naturelles de cette région expliquent le fait que l'économie générale de cette zone est favorable au pastoralisme et aux cultures à faible rendement.

b) Antériorité historique du «Banon»

L'histoire de «Banon» remonte à la fin du XIX^e siècle. Sur cette terre à faible potentiel agronomique, le paysan cherche 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.

La première mention de tomes de chèvre 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).

5.2. Spécificité du produit

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

Si l'on se réfère à l'étude de J.-M. MARIOTTINI, à *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» qui s'oppose à une France du Nord où domine une culture «lactique» (coagulation lente, environ 24 h). Déjà au XV^e siècle, on offre au roi René «de ces petits fromages mous, des présurs»: la référence à la présure est claire.

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.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

a) Le milieu naturel

La zone d'appellation est sous influence méditerranéenne avec des sols peu fertiles, composés principalement de calcaires, qui le plus souvent affleurent et ne retiennent pas l'eau. Ces éléments conduisent à une végétation constituée par une garrigue composée de genêts épineux, aubépines, prunelliers, cistes, genévriers, lavandes, sarriettes, thym... et châtaigniers, implantés vers 1860 dans des zones décalcifiées.

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

b) 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 un système particulier de production combinant cette diversité de ressources naturelles.

Le pâturage 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.

c) La technique de fabrication

La technique du caillé doux 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.

Le pliage des tomes permettait de couvrir toute l'année alimentaire, de passer notamment la période creuse de l'hiver où les chèvres étaient tarées.

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.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBanon.pdf>
