

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1245/2013 DE LA COMMISSION**du 28 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 [Fourme de Montbrison (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 «Fourme de Montbrison», enregistrée en vertu du règlement (UE) n° 917/2010 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 «Fourme de Montbrison» 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 28 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 269 du 13.10.2010, p. 21.

ANNEXE I

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

1. Rubrique II «Description du produit»

- La description organoleptique suivante vient compléter la description du produit: «La Fourme de Montbrison possède une texture homogène, légèrement ferme et fondante en bouche. Elle a une saveur fine et parfumée, un goût de laitage fruité avec un caractère de bleu peu marqué lui conférant une certaine douceur. Une pointe de sel et une légère amertume sont acceptées.». Cette description est utile à l'examen organoleptique du produit dans le cadre du contrôle.
- Il est précisé que «La découpe de la Fourme de Montbrison est autorisée si elle ne dénature pas sa texture. La présence de croûte est obligatoire pour les portions dont le poids est supérieur à 50 grammes.».

Compte tenu de la constante évolution des modes de consommation du fromage, cette disposition fixe un cadre pour éviter les dérives en termes de type de découpe.

2. Rubrique IV «Preuve de l'origine»**2.1. Sous-rubrique IV.1 «Obligations déclaratives»**

- Il est précisé que la déclaration d'identification «est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.».

Des déclarations préalables de non-intention de production et de reprise de production sont prévues, permettant de réaliser un suivi précis des opérateurs désirant se retirer momentanément de l'appellation d'origine.

Le contenu et les modalités de transmission des déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits sont détaillés.

Ces modifications sont liées à la réforme du système de contrôle des appellations d'origine introduite par la loi d'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer.

2.2. Sous-rubrique IV.2 «Registres»

- La liste des enregistrements que les opérateurs doivent effectuer est complétée afin de permettre le contrôle des conditions de production établies par le cahier des charges.

2.3. Sous-rubrique IV.3 «Contrôle des produits»

- Le stade auquel est effectué l'examen organoleptique du produit et la méthode de prélèvement sont précisés. Ces modalités sont ensuite reprises dans le plan de contrôle ou d'inspection de l'appellation d'origine élaboré par un organisme de contrôle.

3. Rubrique V «Méthode d'obtention»**3.1. Sous-rubrique V.1 «Production du lait»**

- Le troupeau laitier est défini. Il s'agit de «l'ensemble des vaches laitières et les génisses de renouvellement présentes sur l'exploitation», étant entendu que «les vaches laitières sont les animaux en production et les animaux taris» et «les génisses sont les animaux compris entre le sevrage et leur première mise-bas.». Cette définition vise à établir clairement à quels animaux il est fait référence à travers l'emploi des termes «troupeau laitier», «vaches laitières» et «génisses» dans la suite du cahier des charges, pour éviter toute confusion.
- Au point V.1.a, les modalités de dérogation temporaire à la provenance de la ration de base des vaches laitières en cas de périodes de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles sont retirées.
- Au point V.1.a, il est précisé que le second paragraphe concerne la ration de base et que les crucifères sont exclues sous forme de fourrages. Ces précisions visent à éviter toute ambiguïté dans le texte.
- Au point V.1.a, la phrase «La part d'herbe pâturée, fanée, préfanée, enrubannée ou ensilée, exprimée en matière sèche, est supérieure ou égale à 80 % des fourrages de la ration de base des vaches laitières, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières et sur l'année» remplace la phrase «L'herbe pâturée, fanée, préfanée ou ensilée doit être la base de l'alimentation». La proportion d'herbe dans la ration de base est ainsi clairement précisée, ainsi que les animaux auxquels elle s'applique et l'échelle de temps concerné, ce qui facilitera les contrôles. Cette disposition met en relief l'importance de l'alimentation à base d'herbe dans l'appellation d'origine «Fourme de Montbrison».

- Au point V.1.a, la phrase «La part du maïs ensilé, exprimée en matière sèche, ne doit pas dépasser 20 % de la ration de base des vaches laitières, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières et sur l'année» remplace la phrase «La part du maïs ensilé, exprimée en matière sèche, ne doit pas dépasser 20 % de la ration journalière, en moyenne sur le troupeau et sur l'année». La limitation de la quantité de maïs s'applique donc à la ration de base et non à la ration totale et ne prend en compte que les vaches laitières.

Cette disposition est complétée par les phrases «Au sein du troupeau laitier, la consommation de maïs ensilé plante entière est réservée aux génisses entrant dans leur dernier mois de gestation et aux vaches laitières» et «Le cumul, dans la ration quotidienne des vaches laitières, de maïs plante entière (en vert ou ensilage) avec du maïs en grains ou en épis conservé par voie humide est interdit». La précision des animaux pouvant recevoir du maïs ensilage facilite le contrôle de la part de maïs ensilé réellement donné aux vaches laitières. L'interdiction du cumul du maïs plante entière avec du maïs en grains ou en épis conservé par voie humide vise également à limiter l'apport de maïs dans l'alimentation des vaches laitières, notamment sous forme fermentée.

L'ensemble de ces dispositions vise d'une part à privilégier l'herbe dans l'alimentation des vaches laitières, d'autre part à faciliter le contrôle avec des références plus précises aux animaux et périodes concernées.

- Au point V.1.a, la disposition relative à l'apport de foin hors période de pâturage est réservée aux vaches laitières: à des fins de cohérence, le contrôle de cette disposition s'effectue donc sur l'ensemble des vaches laitières et non sur le troupeau laitier.
- Au point V.1.b, pour plus de précision, il est indiqué que l'interdiction de l'élevage en stabulation permanente exclusive et de l'élevage hors-sol concerne les vaches laitières.
- Au point V.1.b, il est précisé une durée minimum de pâturage de 150 jours par an pour les vaches laitières. Cette condition renforce la place du pâturage dans l'alimentation des vaches laitières et facilite le contrôle de l'obligation de pâturage.
- Au point V.1.b, une phrase spécifique à l'affouragement en vert autorise cette pratique pour les vaches laitières, avec de l'herbe provenant de l'aire géographique et en complément du pâturage. Elle permet ainsi de valoriser sous forme de fourrage frais de l'herbe provenant de parcelles trop éloignées du bâtiment de traite pour y conduire les vaches laitières.
- Au point V.1.b, une limitation du chargement de l'exploitation est introduite pour contribuer à affirmer la conduite extensive des exploitations laitières de l'appellation d'origine «Fourme de Montbrison».
- Au point V.1.c, il est introduit une limitation de l'apport des compléments et additifs à 1 800 kg de matière sèche maximum par vache laitière et par an. Cette disposition favorise ainsi une alimentation à partir des fourrages composant la ration de base, qui proviennent de l'aire géographique.
- Au point V.1.c, les matières premières autorisées dans les compléments apportés aux vaches laitières et les additifs autorisés font dorénavant l'objet de deux listes positives distinctes, pour plus de clarté.

La liste positive des matières premières autorisées dans les compléments apportés aux vaches laitières est complétée avec le maïs grain humide; les produits dérivés des graines oléagineuses, sans addition d'urée; les produits dérivés des fruits oléagineux, sans addition d'urée, à l'exception des huiles et matières grasses végétales et des coques et cabosses de cacao; les produits dérivés de graines de légumineuses; et les sous-produits de fermentation de micro-organismes dont les cellules ont été inactivées ou tuées, autres que les produits obtenus à partir de la biomasse de micro-organismes spécifiques cultivés sur des substrats déterminés et autres que la vinasse. Les termes «toutes les céréales et leurs sous-produits», «les pulpes de betterave déshydratées», «la mélasse», «les graines protéagineuses» et «le sel, les minéraux» sont remplacés respectivement par les termes «tous les grains de céréales et leurs produits dérivés», «les pulpes de betterave séchées», «les mélasses», «les graines de légumineuses» et «les minéraux et produits dérivés». Les termes «les tourteaux sans addition d'urée» sont supprimés car ces produits font partie des produits dérivés de graines ou fruits oléagineux, sans addition d'urée. Il est également précisé que les épis de maïs peuvent être conservés par voie sèche ou humide. Ces matières premières n'ont pas d'impact sur la qualité du produit.

L'usage de soude caustique pour traiter les céréales et leurs produits dérivés est interdit car ce n'est pas une pratique traditionnelle.

La liste positive des additifs se substitue à la phrase «Tout additif visant à modifier directement la composition du lait est interdit» et détaille exhaustivement les catégories et groupes fonctionnels d'additifs autorisés, en respectant la terminologie réglementaire. Cette modification vise à éviter toute ambiguïté ou interprétation lors des contrôles.

- Au point V.1.e, une disposition interdisant les OGM dans l'alimentation des animaux et les cultures de l'exploitation est ajoutée, ceci afin de maintenir le caractère traditionnel de l'alimentation.

3.2. Sous-rubrique V.3 «Transformation»

- Dans la liste positive des ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits ou au cours de la fabrication, les termes «cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures» sont remplacés par les termes «cultures de bactéries, de levures et de moisissures dont l'innocuité est démontrée», pour plus de précision.
- Le paragraphe «Les différentes étapes qui interviennent ensuite sont le découpage du «coagulum ou caillé», le brassage, le repos du caillé, un léger pressage, l'émiettage, le salage dans la masse du caillé, la mise en moule, l'égouttage, la mise en chéneaux. Elles sont définies dans les paragraphes suivants:» est supprimé car chaque étape énumérée dans ce paragraphe est décrite individuellement dans la suite du cahier des charges.
- Le léger pressage du caillé lors du repos avant émiettage est désormais facultatif. Cette pratique n'est en effet pas indispensable dans le schéma technologique de fabrication, dans la mesure où l'extrait sec final du fromage respecte celui imposé par le cahier des charges.
- La phrase «Le caillé est ensuite émietté, salé dans la masse et mis en moule» est reformulée comme suit: «Le caillé est ensuite émietté et salé dans la masse, au plus tard au moment de la mise en moule». La rédaction est ainsi plus explicite sur le moment où intervient le salage.
- Il est précisé que l'égouttage en salle réalisé sans pressage par retournements intervient après moulage du caillé, pour une meilleure compréhension.
- La durée minimale d'égouttage en moule sans pressage par retournements est ramenée de 24 à 18 heures. En effet, l'évolution des pratiques ont réduit cette durée, sans que la qualité des fromages obtenue en soit affectée.
- La phrase «Une opération de piquage s'effectue à partir du 10^e jour après emprésurage» est déplacée au point V.4, en précisant qu'il s'agit du piquage des fromages.

3.3. Sous-rubrique V.4 «Affinage et conservation»

La phrase «Après piquage, est réalisé un affinage en cave ou hâloir à une température maintenue entre 6 °C et 12 °C pendant quinze jours minimum avec une hygrométrie de 90 à 98 % d'humidité relative» est remplacée par la phrase «À la sortie de la salle des chéneaux, après ressuyage éventuel, est réalisé un affinage en cave ou hâloir à une température maintenue entre 6 °C et 12 °C avec une hygrométrie de 90 à 98 % d'humidité relative», complétée de la phrase «Après piquage, les fromages sont affinés au minimum 15 jours en cave ou hâloir dans les conditions de température et d'hygrométrie décrites ci-dessus».

Ces précisions dans la rédaction visent à mieux décrire l'enchaînement des opérations. En effet, le piquage n'intervient pas juste avant l'entrée en cave, mais lorsque les fromages sont en cave. Un ressuyage peut éventuellement être pratiqué entre la sortie de la salle des chéneaux et l'entrée en cave. La durée minimum de séjour en cave de 15 jours est comptée à partir de la date de piquage.

4. Rubrique VIII «Étiquetage»

L'obligation d'apposer la mention «appellation d'origine contrôlée» sur l'étiquetage est supprimée et remplacée par une obligation d'apposer le symbole AOP de l'Union européenne, à des fins de lisibilité et de synergie dans la communication des produits enregistrés en AOP.

5. Rubrique IX «Exigences nationales»

Conformément à la réforme nationale du système de contrôle des appellations d'origine précitée, un tableau présentant les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation est ajouté.

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⁾

«FOURME DE MONTBRISON»

N° CE: FR-PDO-0105-01014-06.07.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Fourme de Montbrison»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.3. Fromages

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

La «Fourme de Montbrison» est un fromage fabriqué avec du lait de vache emprésuré se présentant sous la forme d'un cylindre de 17 à 21 cm de hauteur et de 11,5 à 14,5 cm de diamètre et d'un poids de 2,1 à 2,7 kg, à pâte persillée, non pressée, non cuite, fermentée et salée par incorporation de sel au caillé à la mise en moule.

La teneur en matière grasse est de 52 grammes au minimum pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 52 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine «Fourme de Montbrison» qu'à partir du trente-deuxième jour à compter de la date d'emprésurage.

La croûte sèche, fleurie, est de couleur orangée et peut présenter des moisissures blanches, jaunes et rouges. La pâte, de couleur crème, présente peu d'ouvertures avec un persillage marbré de couleur bleu clair.

La «Fourme de Montbrison» possède une texture homogène, légèrement ferme et fondante en bouche. Elle a une saveur fine et parfumée, un goût de laitage fruité avec un caractère de bleu peu marqué lui conférant une certaine douceur. Une pointe de sel et une légère amertume sont acceptées.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

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

Durant toute l'année, la ration de base des vaches laitières est assurée par du fourrage provenant de l'aire géographique de l'appellation.

Les aliments autorisés dans la ration de base sont tous les fourrages, exclusion faite des crucifères sous forme de fourrages.

La part d'herbe pâturée, fanée, préfanée, enrubannée ou ensilée, exprimée en matière sèche, est supérieure ou égale à 80 % des fourrages de la ration de base des vaches laitières, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières et sur l'année.

La part du maïs ensilé, exprimée en matière sèche, ne doit pas dépasser 20 % de la ration de base des vaches laitières, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières et sur l'année.

Hors période de pâturage, le foin représente au minimum 3 kg de matière sèche par vache laitière et par jour, en moyenne, sur l'ensemble des vaches laitières.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières est obligatoire. Sa durée est au minimum de 150 jours par an.

⁽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 de compléments et additifs est limité à 1 800 kilogrammes de matière sèche maximum par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières.

Seules sont autorisées dans les compléments et additifs apportés aux vaches laitières les matières premières et additifs précisés dans une liste positive.

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

La production du lait, la fabrication, l'affinage et la conservation des fromages jusqu'à 32 jours à compter de la date d'emprésurage ont lieu à l'intérieur de l'aire géographique.

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

La découpe de la «Fourme de Montbrison» est autorisée si elle ne dénature pas sa texture. La présence de croûte est obligatoire pour les portions dont le poids est supérieur à 50 grammes.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine «Fourme de Montbrison» comporte 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 et le symbole AOP de l'Union européenne.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, tout qualificatif directement accolé au nom de l'appellation d'origine est interdit, exception faite des marques de fabrique ou de commerce particulières.

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

L'aire géographique de la Fourme de Montbrison s'étend au territoire suivant:

Département de la Loire: communes de Bard, Cervières, Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Champoly, Châtelneuf, La Côte-en-Couzan, Écotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Jeansagnière, Lérigneux, Noirétable, Palogneau, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Didier-sur-Rochefort, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Jean-la-Vêtre, Saint-Julien-la-Vêtre, Saint-Just-en-Bas, Saint-Laurent-Rochefort, Saint-Priest-la-Vêtre, Saint-Romain-d'Urfé, Les Salles, Sauvain, La Valla-sur-Rochefort, Verrières-en-Forez.

Département du Puy-de-Dôme: communes du Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne et Valcières.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'appellation d'origine «Fourme de Montbrison» s'étend principalement sur les «hautes chaumes» formant la partie sommitale des monts du Forez, aux confins des départements de la Loire et du Puy-de-Dôme, ainsi que sur la partie est des monts du Forez. Il s'agit d'une zone de moyenne montagne (altitude de 1 634 m au point culminant) globalement orientée nord-sud, implantée sur un soubassement granitique et bordée de limites naturelles. Elle présente un paysage de landes montagnardes et subalpines, structurant un paysage de plateaux dénudés avec des croupes rondes et douces, ceinturés par des versants forestiers, notamment de résineux. On y trouve de nombreuses tourbières et des prairies. La pluviométrie est relativement importante (supérieure à 1 000 mm par an en moyenne). Le climat est soumis à une influence océanique et continentale. Les températures annuelles moyennes sont donc plutôt froides, inférieures à 10 °C et souvent inférieures à 5 °C. Les hivers sont longs et froids, avec fréquemment de la neige.

Du fait de l'altitude et de la pluviométrie élevées, la production fourragère est basée essentiellement sur les prairies permanentes.

Facteurs humains

La fabrication de la «Fourme de Montbrison» remonte aux temps du haut Moyen Âge dans la région du Haut-Forez où un système agro-pastoral s'est maintenu jusqu'à la dernière guerre mondiale. La production de ce fromage était réalisée dans les «jasseries», bâtiments d'alpage qui colonisaient les deux versants des monts de Forez. Le fromage était à l'époque fabriqué lors de la saison d'estive, à partir du lait de troupeaux de taille modeste, par des femmes, alors que les hommes restaient au village et continuaient les travaux d'été aux champs. Le milieu naturel fournissait alors des troncs de résineux, qui, une fois creusés, constituaient des gouttières (nommées chéneaux) parfaitement adaptées à l'égouttage des fourmes en cours de fabrication. Ces dernières étaient souvent conservées jusqu'à la descente de l'estive, puis vendues sur les marchés de part et d'autre du massif, dont l'important marché de Montbrison.

Aujourd'hui les élevages laitiers recourent largement à la prairie permanente. Les conditions de production de la «Fourme de Montbrison» et notamment le pâturage obligatoire pendant la période où il est possible, la ration basée sur l'utilisation de l'herbe et la limitation de l'ensilage de maïs mettent en valeur cette ressource naturelle.

Hérité de la technique ancestrale, le schéma technologique de la «Fourme de Montbrison» fait valoir un savoir-faire local, mettant en œuvre:

- un brassage adapté lié à une taille de grain de caillé réduite, d'environ 0,5 cm à 1 cm de côté,
- un salage dans la masse, et un salage extérieur réduit,
- la technique très particulière de l'égouttage supplémentaire en chéneau de bois de résineux.

5.2. Spécificité du produit

Fromage à pâte persillée à la saveur fine et parfumée, se présentant sous la forme d'un cylindre de 17 à 21 cm de hauteur et de 11,5 à 14,5 cm de diamètre habillé d'une robe orangée, la «Fourme de Montbrison» possède une pâte présentant des ouvertures réduites et un caractère de «bleu» peu marqué qui lui confère une certaine douceur.

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)

Les caractéristiques spécifiques de la «Fourme de Montbrison» trouvent notamment leur origine dans des usages de production du lait et de fabrication particuliers.

La production du lait s'appuie sur la richesse des pâturages des monts du Forez et contribue à la saveur fine et parfumée de la «Fourme de Montbrison».

Son format relativement petit est lié à son origine: troupeaux de petite taille avec une faible production de lait et fabrication par une main d'œuvre féminine.

Le goût plutôt doux de la «Fourme de Montbrison» est lié à la découpe fine des grains de caillé. Cette taille réduite des grains de caillé génère des ouvertures de petite dimension dans la pâte, donnant ainsi un développement contraint des moisissures de *Penicillium roqueforti*, plus faible que dans d'autres pâtes persillées.

La couleur orangée de la croûte, si particulière, est influencée par les techniques de salage, qui favorisent l'implantation d'une flore superficielle. Le développement de la flore superficielle est également entretenu par l'égouttage sur chéneau de bois de résineux. En effet les chéneaux en bois sont un réservoir de la flore superficielle et participent directement au développement cette flore en évitant un dessèchement trop rapide de la croûte.

Les techniques de salage font également de la «Fourme de Montbrison» un fromage moins salé que d'autres fromages de la famille des bleus.

Référence à la publication du cahier des charges

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

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