

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2013/C 179/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DEMANDE DE MODIFICATION

**REGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>**

**DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9**

**«SELLES-SUR-CHER»**

**N° CE: FR-PDO-0117-0976-26.01.2012**

**IGP ( ) AOP ( X )**

**1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

**2. Type de modification(s)**

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

**3. Modification(s)**

**3.1. Chapitre 2: Description du produit**

- Suite à une évolution de la réglementation sur les additifs, le terme « cendre végétale » est remplacé par « charbon végétal ».
- Modification taille du fromage: la forme du fromage a été précisée (d'environ 10 cm à 9 cm) et cela est davantage en conformité avec la taille du moule.

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

La description du fromage a été complétée. Le fromage présente une couleur à dominante gris cendré plus ou moins uniforme. La coupe de couleur blanc ivoire est mate, lisse et homogène, avec une croûte solidaire, fine et régulière. Les odeurs de chèvre frais évoluent au cours de l'affinage vers des notes champignons et caprines. La texture est fraîche et fondante. Le goût présente un équilibre entre le salé, l'acide et l'amer. Le terme «pâte molle» a été supprimé car il n'est pas adapté à la fabrication fromagère caprine (il s'agit d'une fabrication lactique). Les termes «moisissures superficielles plus ou moins bleues» caractérisant des fromages fermiers affinés au-delà de la durée minimale d'affinage qui ne représentent aujourd'hui qu'une fraction très marginale de la production, sont également supprimés.

Le poids total de matière sèche a été précisé: 55 grammes par fromage.

### 3.2. Chapitre 4: *Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique*

— Traçabilité: afin de renforcer la garantie de l'origine, tous les opérateurs doivent déclarer les volumes produits et ils doivent disposer d'une traçabilité permettant de suivre le produit de la production jusqu'à la commercialisation.

### 3.3. Chapitre 5: *Méthode d'obtention*

Afin d'ancrer le produit dans son terroir, plusieurs points du cahier des charges ont été modifiés:

#### 5.1: production du lait

- les chevrettes de renouvellement sont élevées sur l'aire géographique à hauteur de 80 % afin de limiter les risques sanitaires et de favoriser une génétique adaptée à l'environnement;
- les chèvres sont de race Alpine, Saanen ou issues du croisement de ces deux races car elles sont adaptées depuis longtemps à la région;
- le désaisonnement des troupeaux permet, sans compromettre la qualité du produit, de lisser la période de production;
- la surface par chèvre en chèvrerie est au minimum de 1,5 m<sup>2</sup>;
- au minimum 75 % de l'alimentation provient de la zone, soit au minimum, en moyenne annuelle 825 kg de matière sèche;
- la ration comporte au moins 550 kg de matière sèche de fourrages grossiers: pour assurer cette ration, une superficie fourragère minimum de 1 000m<sup>2</sup> par chèvre est imposée;
- afin d'encadrer les aliments utilisables, une liste des fourrages autorisés issus de l'aire géographique est ajoutée;
- l'utilisation de l'enrubannage est limitée à 350 kg de matière sèche par an et par chèvre et le taux de matière sèche de l'enrubanné doit être supérieur à 50 %;
- l'utilisation de l'ensilage d'herbe et de maïs est autorisée jusqu'au 31 décembre 2014;
- des précisions ont été apportées sur la ration complémentaire;
- les OGM sont interdits.

#### 5.2: transformation

- La maturation du lait avant emprésurage est autorisée: cette pratique permet d'améliorer l'aptitude du lait à la transformation fromagère et ainsi d'exprimer son potentiel aromatique;
- le temps de caillage est de 18 à 48 heures à une température inférieure à 25 °C afin de garantir le caractère lactique du caillé;
- le tranchage est autorisé;
- l'élimination du sérum est réalisé manuellement ou par pompage (pré égouttage sur toile sur toile est interdit);
- les conditions de réincorporation du caillé congelé sont précisées;

- les ingrédients autorisés sont la présure, le charbon végétal, les ferments, le chlorure de calcium et le sel;
- le démoulage intervient 18 à 48 heures après le moulage;
- la définition de la taille du moule précise les dimensions et les angles (le moule n'est pas modifié);
- le délai entre l'emprésurage et le démoulage est compris entre 44 et 72 heures;
- l'utilisation de la mention fermière est possible si le lait mis en œuvre a moins de 24 heures depuis la première traite et si il n'y a pas d'apport de caillé congelé;
- le transport des fromages par l'affineur doit être réalisé à une température positive inférieure à 10 °C;

#### 3.4. Chapitre 6: *Éléments justifiant le lien avec l'origine géographique*

La rédaction de la partie lien a été revue afin de structurer le texte en trois parties

##### Chapitre 6.1: spécificités de l'aire géographique

Ce chapitre a été complété pour établir ou conforter les éléments suivants:

- le développement d'une production caprine performante dans un milieu agronomiquement pauvre;
- la diversité de la zone permettant une production fourragère variée;
- les bases historiques de la technologie lactique;
- le rôle des affineurs dans la standardisation du format du fromage.

##### Chapitre 6.2: spécificités du produit

Sont énoncées ici les principales caractéristiques du «Selles-sur-Cher»

##### Chapitre 6.3: interactions entre aire et spécificités du produit

Ce chapitre est une démonstration des liens établis entre les facteurs naturels de l'aire et l'originalité du fromage.

#### 3.5. Chapitre 7: *Références concernant la structure de contrôle*

Ce chapitre est réactualisé en tenant compte de la réforme de l'INAO. Dans le cadre de cette réforme, le groupement a fait le choix d'un Organisme certificateur, Qualisud.

#### 3.6. Chapitre 8: *Étiquetage*

L'apposition du symbole AOP de l'Union européenne sur l'étiquette est obligatoire.

#### 3.7. Chapitre 9: *Exigences nationales*

Ce chapitre présente un tableau des éléments clés structurant le plan de contrôle.

DOCUMENT UNIQUE

### REGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires<sup>(3)</sup>

«SELLES-SUR-CHER»

N° CE: FR-PDO-0117-0976-26.01.2012

IGP ( ) AOP ( X )

#### 1. Dénomination

«Selles-sur-Cher»

<sup>(3)</sup> Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

## 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

Le fromage a la forme d'un disque à bords biseautés, légèrement tronconique, aplati d'environ 9 cm de diamètre et 3 cm d'épaisseur. Le fromage, à caractère lactique, est cendré au charbon végétal.

La croûte est de couleur gris cendré plus ou moins uniforme. La coupe, de couleur blanc ivoire est mate, lisse, homogène, avec une croûte solide, fine et régulière. Il présente des odeurs de chèvre frais en début de vie qui évoluent vers des notes de type «champignon» et «caprines» en fin d'affinage. La texture est fraîche, fondante et très légèrement pâteuse. En bouche, un équilibre salé, acide, amer est présent.

Le fromage contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. Le poids total de matières sèches ne doit pas être inférieur à 55 grammes.

La durée d'affinage est de 10 jours minimum à compter de l'emprésurage.

### 3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le « Selles-sur-Cher » est fabriqué exclusivement avec du lait cru et entier de chèvre de race Alpine, Saanen ou issues du croisement de ces deux races. Les chevrettes de renouvellement proviennent, au minimum à 80 % de l'aire géographique.

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

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit, la ration totale des chèvres laitières comporte en moyenne annuelle au minimum 75 % d'aliments issus de l'aire géographique, soit au minimum 825 kg de matière sèche.

La ration totale annuelle d'une chèvre laitière comporte au minimum 550 kg de matière sèche de fourrages grossiers. Les fourrages autorisés sont répertoriés dans une liste positive.

La surface fourragère représente une surface minimum égale à 1 000 m<sup>2</sup> par chèvre laitière. Cette surface correspond aux surfaces de l'exploitation et/ou aux surfaces correspondantes pour les fourrages achetés.

L'utilisation de l'enrubanné est autorisée à condition de ne pas dépasser 350 kg de matière sèche par an et par chèvre laitière. Le taux de matière sèche de l'enrubanné doit être supérieur à 50 %.

La ration complémentaire, composée d'aliments concentrés (riches en azote et/ou en énergie) et/ou de fourrages déshydratés, représente au maximum 550 kg de matière sèche distribuée par chèvre laitière et par an. Elle est produite, à hauteur de 275 kg au minimum, dans l'aire géographique définie au point 4. Les aliments autorisés composant la ration complémentaire sont répertoriés dans une liste positive.

Le système alimentaire paille concentrés et l'utilisation de l'ensilage d'herbe et de maïs sont interdits.

L'utilisation de l'ensilage d'herbe et de maïs est autorisée jusqu'au 31 décembre 2014.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine «Selles-sur-Cher». Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

### 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.

Néant

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Tout «Selles-sur-Cher» commercialisé est obligatoirement étiqueté. L'étiquetage des fromages doit comporter le nom de l'appellation d'origine «Selles-sur-Cher», inscrit en caractères de dimension au moins égale au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette. L'étiquetage comporte également le logo A.O.P. de l'Union européenne.

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

L'aire géographique est composée des cantons suivants:

Cher (18): Graçay, Lury-sur-Arnon, Vierzon II (communes de Massay, Méry-sur-Cher, Saint-Hilaire-de-Court, Thénioux, Vignoux-sur-Barangeon).

Indre (36): Valançay, Issoudin Nord, Saint-Christophe-en-Bazelle, Vatan.

Loir-et-Cher (41): Contres, Montrichard, Saint-Aignan, Mennetou-sur-Cher, Romorantin-Lanthenay Nord, Romorantin-Lanthenay Sud, Selles-sur-Cher.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

#### Facteurs naturels

Située à l'ouest du massif forestier de la Sologne et à la jonction de la Touraine, du Berry et de la Sologne, l'aire géographique du «Selles-sur-Cher» s'étend sur un vaste plateau coupé dans le sens est-ouest par la vallée du Cher.

Sur la rive sud de cette rivière s'étend la région du Boischaud, sur la rive nord, la partie méridionale de la Gâtine tourangelle.

Les replats de la Gâtine tourangelle présentent de vastes dépôts de limons développés sur un substrat constitué des calcaires de Beauce. Les paysages largement ouverts alternent avec des secteurs bocagers où l'élevage est très présent.

La vallée du Cher est caractérisée par le tuffeau jaune de Touraine (Turonien). Sur ces pentes ou dans les vallées secondaires, l'activité agricole est largement orientée vers la viticulture.

Le Boischaud repose sur des calcaires à silex où affleurent également des limons de plateaux. Les systèmes d'exploitation sont largement orientés vers la polyculture et l'élevage.

Sur les franges pauvres et difficiles de ces différentes régions, l'élevage caprin, très anciennement implanté, constitue aujourd'hui l'une des seules possibilités de valoriser ces terres, peu exploitées par l'activité viticole et céréalière.

Le développement de l'économie caprine a été favorisé aussi par le fait que la Vallée du Cher a toujours été un axe de communication très important dans le sens est-ouest à la fois en ce qui concerne les flux humains (transferts d'usages et de savoir-faire fromagers) et les flux commerciaux (axe commercial Nantes-Lyon).

L'aire de production est caractérisée par un climat océanique altéré, dont l'influence continentale s'affirme progressivement selon un gradient ouest-est. Les précipitations moyennes varient entre 650 et 750 mm/an et sont bien réparties sur l'ensemble de l'année. Les températures sont clémentes avec des différences de températures hivernales et estivales relativement marquées (température moyenne de 4,8 °C en janvier et de 18,9 °C en juillet). Les hivers doux et les étés rarement séchants permettent la culture des nombreuses plantes céréalières et fourragères, nécessaires à l'alimentation caprine.

#### Facteurs humains

Le « Selles-sur-Cher » était au départ une production domestique réalisée le plus souvent par les femmes, qui adoptèrent une technologie lactique avec des temps technologiques souples, compatible avec les autres obligations de la ferme et de la famille.

C'est dans le cellier, pièce attenante à la ferme souvent située au Nord, que le fromage était entreposé pour être affiné. L'utilisation de cendre, puis de poudre de charbon de bois mélangée à du sel, sécurisait la qualité pendant l'affinage.

A la fin XIX<sup>ème</sup> siècle, les ramasseurs de produits de la basse-cour, appelés coquetiers, passaient régulièrement à la ferme pour collecter les œufs et les volailles mais aussi les fromages. Certains se spécialisèrent dans cette activité, en ramassant les fromages frais afin de les cendrer et de les affiner avant leur commercialisation.

Le principal centre de collecte et de revente de ces fromages était la ville de Selles-sur-Cher. Les fromages ont été par la suite dénommés par le nom du lieu de leur affinage.

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, la production de fromages de chèvre a progressivement augmenté pour approvisionner les cités industrielles: Tours, Blois, Vierzon, Châteaurox, Paris, Lyon, etc. Cette hausse de la production en produits caprins alla de pair avec le développement des techniques d'élevage (stabulation libre, machine à traire, introduction des races alpine et Saanen pour améliorer les souches locales) et des moyens prophylactiques et vétérinaires (antiparasitaires, antibiotiques). S'en suivit rapidement une spécialisation des producteurs caprins, tant laitiers que fermiers (vendeurs directs ou livrant à un affineur) et à la création de laiteries coopératives.

L'AOC «Selles-sur-Cher» a été ensuite reconnue en appellation d'origine contrôlée par décret du 21 avril 1975.

## 5.2. Spécificité du produit

Le «Selles-sur-Cher» est un fromage élaboré à partir de lait de chèvre entier et cru, faiblement emprésuré, sur la base d'un caillé lactique.

Les fromages sont salés en surface et cendrés avec du charbon végétal. La durée d'affinage est de 10 jours au minimum à compter de l'emprésurage.

Le « Selles-sur-Cher » se distingue par:

sa forme légèrement tronconique caractéristique;

sa pâte de couleur blanche ivoire, mate, de texture lisse et homogène;

son caractère lactique qui diminue progressivement lors de l'affinage;

son cendrage de surface qui confère à la croûte une couleur qui évolue du gris cendré vers le gris-bleuté en s'affinant. Celle-ci est principalement constituée de *Géotricum* et de levures.

## 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)

Dans les différents secteurs aux potentialités agronomiques faibles, la chèvre est très vite apparue comme la «vache du pauvre», permettant une valorisation de terres pauvres.

Les terroirs sableux et argilo-sableux de la Sologne occidentale et de la vallée du Cher ainsi que le climat de cette région ont imposé des systèmes fourragers particuliers, assis sur la production de fourrages secs, base de la ration alimentaire des chèvres. La nécessité de produire des fourrages secs s'est accompagnée de la mise en valeur de prairies de faible intérêt agronomique (exemple des plaines humides du Fouzon), enracinant ainsi une production caprine dynamique dans des zones peu favorables aux autres productions. Encore aujourd'hui, les installations en production caprine ont lieu sur ces secteurs, qui n'attirent pas d'autres activités agricoles telles la viticulture ou la céréaliculture.

Les exigences en autonomie fourragère introduites dans le cahier des charges pérennisent la tradition d'une alimentation des troupeaux basée sur les cultures herbagères. Les éleveurs, en sélectionnant des chèvres adaptées au milieu et aux conditions d'alimentation, et capables de fournir un lait de bonne qualité fromagère, permettent au fromager d'exprimer les particularités portées par l'alimentation et la flore microbienne des laits. Dans ce sens, l'autonomie alimentaire, le respect d'un minimum de fibrosité de la ration (taux de cellulose), l'élevage des chevrettes de renouvellement (maitrise génétique) sur l'aire géographique sont des gages de maintien de ces savoir-faire.

La normalisation du format du fromage est le fait des relations avec les affineurs. Le « Selles-sur-Cher » est, pour un fromage lactique, un fromage de taille relativement importante. Le type de moule traditionnellement utilisé (moule avec fond), le temps de caillage (18 à 48 heures à une température inférieure à 25 °C) et le temps d'égouttage dans les moules induisent l'entrée en affinage d'un caillé relativement humide.

Si, au départ, le passage dans la cendre facilitait la conservation des fromages dans le cellier puis dans le hâloir, aujourd'hui le charbon végétal et le sel forment avec la flore de surface de la croûte un complexe qui régule les échanges avec la cave d'affinage, qui est maintenue à une température relativement élevée et constante. Cette technique participe à la texture de la pâte et au développement des arômes.

**Référence à la publication du cahier des charges**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 <sup>(4)</sup>]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCSelles-sur-Cher.pdf>

---

<sup>(4)</sup> Cf. note 3.