

**DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION****du 14 mai 2019****relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* de la demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges concernant la dénomination «Banon» (AOP), conformément à l'article 53 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil**

(2019/C 177/02)

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 <sup>(1)</sup>, et notamment son article 50, paragraphe 2, point a), en liaison avec son article 53, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) La France a envoyé une demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges de l'AOP «Banon», conformément à l'article 49, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1151/2012.
- (2) Conformément à l'article 50 du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande et a conclu qu'elle remplissait les conditions définies dans ledit règlement.
- (3) Afin de permettre le dépôt d'actes d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012, il convient de publier au *Journal officiel de l'Union européenne*, la demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges visée à l'article 10, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission <sup>(2)</sup>, accompagnée du document unique modifié et de la référence à la publication du cahier des charges correspondant, pour la dénomination enregistrée «Banon» (AOP),

DÉCIDE:

*Article unique*

La demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges visée à l'article 10, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission, accompagnée du document unique modifié et de la référence à la publication du cahier des charges correspondant, pour la dénomination enregistrée «Banon» (AOP), figure à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012, un droit d'opposition à la modification visée au premier alinéa du présent article est conféré pour une période de trois mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 14 mai 2019.

*Par la Commission*

Phil HOGAN

*Membre de la Commission*

---

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

<sup>(2)</sup> Règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014 portant modalités d'application 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 (JO L 179 du 19.6.2014, p. 36).

## ANNEXE

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**

«**Banon**»

N° UE: PDO-FR-0290-AM02 — 10.1.2018

AOP ( X ) IGP ( )

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Nom: Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon

Adresse:

570, Avenue de la libération  
04100 Manosque  
FRANCE

Tél. +33 492874755

Fax +33 492727313

Courriel: v.enjalbert@mre-paca.fr

Le groupement est composé des producteurs de lait, des transformateurs et des affineurs et est à ce titre légitime pour demander des modifications du cahier des charges.

**2. État membre ou pays tiers**

France

**3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: actualisation des coordonnées de la structure de contrôle et du groupement, exigences nationales.

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

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

**5. Modification(s)**

**5.1. Dénomination du produit**

À la rubrique «Nom du produit», la disposition suivante:

«L'appellation d'origine protégée définie par le présent cahier des charges est: "Banon".»

est remplacée par:

«Banon»

Le paragraphe suivant est supprimé:

«Le nom du fromage "Banon" provient du nom de la commune de Banon, située dans le département des Alpes-de-Haute-Provence, lieu de foire et d'échange depuis le moyen-âge.»

La dénomination de l'AOP est considérée comme suffisante dans cette rubrique du cahier des charges.

#### 5.2. Description du produit

La disposition «Sa croûte est de couleur jaune crème sous les feuilles» est remplacée par «Sa croûte est de couleur jaune crème ou mordorée sous les feuilles».

Concernant la couleur de la croûte sous les feuilles, le «jaune crème» est complétée par le «ou mordorée» pour mieux caractériser le produit.

Le paragraphe suivant est ajouté:

«C'est un fromage caractérisé par des notes animales, essentiellement caprines, souvent accompagnées par des arômes ammoniacés et de sous-bois, avec une légère amertume finale. Sa texture est onctueuse et fondante en bouche.»

Ces précisions sont issues des travaux de la commission d'examen organoleptique du produit.

Ces modifications sont également effectuées dans le document unique.

#### 5.3. Aire géographique

À la rubrique «Délimitation de l'aire géographique», la liste des communes de l'aire géographique est mise à jour à la suite des changements de noms de certaines communes de l'aire géographique. Le périmètre n'est pas modifié.

#### 5.4. Preuve de l'origine

L'obligation de tenue d'un registre pour les quantités de lait achetées est supprimée pour les opérateurs «fermiers» car la réglementation nationale ne leur permet pas d'achat de lait. Elle est par contre conservée pour les opérateurs «non fermiers».

#### 5.5. Méthode de production

— race des chèvres:

Le paragraphe suivant est supprimé:

«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.»

Le paragraphe suivant:

«À partir du 1<sup>er</sup> 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.»

est remplacé par:

«Le lait utilisé pour la fabrication de Banon provient uniquement de chèvres de race Communes Provençales, Roves, Alpines et croisées issues de ces races.»

Les échéances figurant dans le cahier des charges sont supprimées puisque dépassées.

Ces dispositions sont également supprimées du résumé.

— durée minimale de pâturage et durée minimale pendant laquelle les chèvres doivent trouver leur alimentation grossière par le pâturage:

Le paragraphe suivant:

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

est remplacé par:

«Les chèvres doivent pâturer de façon régulière sur les parcours et prairies de l'aire géographique durant au moins 210 jours par an.»

Les termes «aire géographique» sont plus précis que «zone» et permettent de faciliter le contrôle.

Cette modification est également apportée au document unique.

Les dispositions

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

et

«Les chèvres doivent pâturer de façon régulière sur les parcours et prairies de l'aire géographique durant au moins 210 jours par an.»

sont donc supprimées une fois.

La durée minimale de pâturage ainsi que celle pendant laquelle les chèvres doivent trouver leur alimentation grossière par le pâturage, présentes à deux reprises dans le cahier des charges sont supprimées pour éviter la redite.

Ces modifications sont également effectuées dans le document unique.

— limitation d'apport des aliments à l'auge:

La phrase

«L'apport d'aliments à l'auge est limité annuellement et quotidiennement.»

est supprimée car cette phrase n'apporte rien par rapport aux valeurs maximales de limitation déjà présente dans le cahier des charges.

Cette modification est également effectuée dans document unique.

— ration complémentaire:

Les termes «ou sous-produit de céréales» sont ajoutés pour ne pas exclure des aliments composés dont l'étiquette précise que ceux-ci contiennent des céréales et des sous-produits de céréales.

Cette modification est également apportée dans document unique.

— limitation des achats de fourrages extérieurs à l'aire géographique:

La phrase «Sont également limités les achats de fourrages extérieurs à la zone» est supprimée car sans valeur-cible, elle n'apporte pas d'élément de limitation factuel. En effet la limitation des achats de fourrages extérieurs à l'aire géographique est encadrée par ailleurs par la disposition du cahier des charges en vigueur suivante:

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

Cette disposition est également supprimée dans le document unique.

— modalité de distribution journalière de la luzerne déshydratée:

La disposition suivante:

«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.»

est remplacée par:

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

L'obligation de distribuer la luzerne déshydratée en deux fois est supprimée car les faibles quantités distribuées ne justifient pas cette précaution (qui avait été introduite car une trop grande quantité d'azote ingérée peut provoquer une maladie métabolique grave, l'alcalose.)

Cette modification est également effectuée dans le document unique.

— aliments interdits:

Le paragraphe:

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

est remplacé par:

«L'ensilage et les fourrages enrubannés, les crucifères fourragères sont interdits.»

La valeur-cible «et autres plantes et graines susceptibles de donner un mauvais goût au lait» n'étant pas assez précise pour être facilement contrôlable est supprimée.

Cette modification est également effectuée dans le document unique.

— introduction de l'interdiction des OGM:

Le paragraphe suivant est ajouté:

«Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les 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 AOP "Banon". Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux laitiers de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.»

Cette disposition permet de maintenir d'une part le caractère traditionnel de l'alimentation et d'autre part les méthodes traditionnelles d'alimentation des animaux.

Cette disposition est également ajoutée dans le document unique.

— provenance de l'alimentation:

Le paragraphe suivant est ajouté dans le document unique: «Concernant la provenance de l'alimentation, du fait des facteurs naturels de l'aire géographique, la production de concentrés est difficile et celle de fourrages est limitée. L'origine des concentrés n'étant pas précisée, ils peuvent provenir de l'extérieur de l'aire géographique. La ration de base provient essentiellement de l'aire géographique, mais du foin provenant de l'extérieur de l'aire peut être distribué aux chèvres. La limitation de la quantité de concentrés et la limitation de la quantité de foin pouvant provenir de l'extérieur de l'aire géographique impliquent que la part des aliments issus de l'aire est majoritaire. En effet, les apports qui peuvent provenir de l'extérieur de l'aire géographique représentent par chèvre et par an:

— 250 kg de matière brute de fourrages et de luzerne déshydratée soit environ 213 kg de matière sèche (une quantité de 190 kg de fourrages à un taux moyen de 84 % de matière sèche correspond à 160 kg de matière sèche, et une quantité de 60 kg de luzerne déshydratée à un taux moyen de 89 % de matière sèche correspond à 53 kg de matière sèche),

— 250 kg de matière de sèche de concentrés (équivalent à 270 kg de matière brute) extérieur à l'aire géographique par chèvre et par an.

En considérant une capacité d'ingestion annuelle moyenne de la chèvre de 1 100 kg la part des aliments en provenance de l'aire géographique représente donc au minimum 58 % (en matière sèche).»

Cet ajout dans le document unique permet de démontrer que l'alimentation des chèvres provient majoritairement de l'aire géographique. Ces aliments ne peuvent pas provenir en totalité de l'aire du fait des facteurs naturels décrits au point «Lien avec l'aire géographique».

— température et délai d'emprésurage:

Le paragraphe:

«Tout traitement physique ou chimique est interdit à l'exception d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques, d'un refroidissement à une température positive en vue de la conservation et d'un réchauffage du lait jusqu'à 35 °C maximum avant emprésurage.»

est remplacé par:

«Tout traitement physique ou chimique est interdit à l'exception d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques, d'un refroidissement à une température positive en vue de la conservation et d'un réchauffage du lait avant emprésurage.»

La plage de température d'emprésurage étant strictement définie dans le cahier des charges enregistré conformément au règlement (UE) n° 1211/2013 du 28 novembre 2013 (entre 29 °C et 35 °C), et le lait mis en œuvre étant un lait de chèvre cru, la notion intermédiaire de température de réchauffage est supprimé car inutile: il s'agit du réchauffage du lait pour la phase emprésurage (de température déjà définie).

La disposition:

«Pour les fabrications laitières, l'emprésurage se fait 4 heures maximum après la dernière traite collectée.»

est remplacée par

«Pour les fabrications laitières, l'emprésurage se fait au plus tard 18 h après l'arrivée du lait à la fromagerie et avant midi du lendemain de la dernière traite collectée.»

Le délai d'emprésurage pour les fabrications laitières est modifié pour permettre aux entreprises d'adapter leur organisation par rapport à la durée de collecte du lait et au plus petit volume de lait mis en œuvre à chaque emprésurage. En effet, le schéma actuel de collecte met en œuvre un ramassage du lait de nuit. La dernière traite est collectée vers 2h30 et entièrement emprésurée en grande bassine (1 000 litres), dès 6h30. Mais du fait de la réduction du nombre d'éleveurs concernés et des faibles volumes, il est souhaitable de limiter le travail de nuit et de permettre l'emprésurage du lait à partir de 8 h, par petite quantité (bassines de 80 l), ce qui peut prolonger l'opération jusqu'à midi.

— phase de moulage

Le paragraphe:

«Le moulage a lieu directement après le soutirage du lactosérum. Les fromages sont moulés manuellement en faiselles. L'utilisation du répartiteur et des multimoules est autorisée. Toute forme de moulage mécanique est interdite.»

est remplacé par:

«Le moulage a lieu directement après le soutirage du lactosérum. Les fromages sont moulés manuellement en faiselles. L'utilisation du répartiteur et des multimoules est autorisée avec une assistance mécanique au moulage (releveur de bassine, convoyeur). Toute forme de moulage totalement mécanique est interdite, une intervention humaine est obligatoire pour la répartition du caillé en multimoules.»

Afin que les opérateurs puissent s'adapter aux nouvelles techniques, il est précisé qu'une assistance mécanique est autorisée pendant la phase de moulage (releveur de bassine, convoyeur), mais une intervention humaine est obligatoire pour la répartition du caillé dans les moules: toute forme de moulage totalement mécanique est interdite.

— phase d'égouttage et de démoulage

Le paragraphe:

«L'égouttage se fait à 20 °C minimum. Le démoulage intervient entre 24 h et 48 h après le moulage.»

est remplacé par

«Légouttage se fait à 20 °C minimum et doit durer entre 18 h et 48 h au maximum après le moulage. Le démouillage n'intervient qu'à l'issue de cette phase. Les fromages sont ensuite mis au séchage/ressuyage à 13 °C minimum durant 24 h au moins.»

Conformément aux savoir-faire, la durée de chaque étape (entre 18 et 48 heures pour l'égouttage, au moins 24 heures pour le séchage/ressuyage) a été rajoutée ainsi que la température de ressuyage (13 °C minimum) afin d'encadrer les pratiques des opérateurs.

— durée de saumurage

La durée de saumurage est supprimée de façon que les opérateurs puissent l'adapter en fonction de la concentration de la saumure utilisée, pour obtenir le même résultat.

— phase d'affinage

Le paragraphe:

«L'affinage, d'une durée minimale de 15 jours après emprésurage, a lieu dans l'aire géographique et se déroule en deux temps:

- Avant pliage, la Tome nue est affinée entre 5 et 10 jours après emprésurage à une température minimum de 8 °C. 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.
- Après le pliage, le fromage est affiné au moins 10 jours sous feuilles à une température comprise entre 8 et 14 °C. Le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 80 %.»

est remplacé par

«L'affinage, d'une durée minimale de 15 jours après emprésurage, se déroule en deux temps:

- Avant pliage, la tome nue est affinée entre 5 et 10 jours après emprésurage à une température minimum de 8 °C. À l'issue de cette phase, elle doit présenter une couverture homogène avec une flore de surface bien établie,
- Après le pliage, le fromage est affiné au moins 10 jours sous feuilles à une température comprise entre 8 et 14 °C. À l'issue de cette phase, le fromage présente une fine croûte de couleur jaune crème ou mordorée. Le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 80 %.»

La référence à l'aire géographique a été supprimée car elle est inutile dans cette partie du cahier des charges. La description de la croûte a été déplacée après la description des paramètres de la phase d'affinage et mise en cohérence avec la rubrique relative à la description du produit. La description de la pâte est supprimée car ce critère qui nécessite le découpage du fromage n'est pas vérifié à ce stade.

Le paragraphe:

«Les fromages peuvent être trempés dans de l'eau de vie de vin ou du marc de raisin avant la mise sous feuilles.»

est remplacé par

«Les fromages peuvent être trempés dans de l'eau de vie de vin ou du marc de raisin ou vaporisés avec de l'eau de vie de vin ou du marc de raisin avant la mise sous feuilles.»

En plus de la pratique du trempage à l'eau de vie de vin ou du marc de raisin, la vaporisation avec de l'eau de vie de vin ou du marc de raisin a été rajoutée, ces deux méthodes donnant des résultats comparables.

#### 5.6. Lien

La rubrique «Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique» a été réécrite dans sa totalité pour faire ressortir de façon plus évidente la démonstration du lien entre le «Banon» et son aire géographique, sans que sur le fond le lien ne soit modifié ni que des éléments ne soient supprimés. Cette démonstration met notamment en évidence en particulier le lien entre le milieu géographique de type méditerranéen favorable à l'élevage des chèvres et la pratique du pastoralisme, et les savoir-faire particuliers de fabrication et d'affinage requis pour l'obtention du «Banon».

La première partie décrit la «Spécificité de l'aire géographique» et reprend les facteurs naturels de l'aire géographique ainsi que les facteurs humains en soulignant les savoir-faire spécifiques d'élevage des chèvres et de fabrication des fromages.

La deuxième partie décrit la «Spécificité du produit» en mettant en avant certains éléments introduits dans la description du produit.

Enfin, la dernière partie explique le «Lien causal» c'est à dire les interactions entre les facteurs naturels et humains et le produit.

L'intégralité du lien figurant dans le cahier des charges de l'AOP est repris au point 5 du document unique.

#### 5.7. *Étiquetage*

À la rubrique «Éléments spécifiques de l'étiquetage», le terme «d'appellation» relatif aux fromages est supprimé car cette rubrique et plus largement ce cahier des charges ne concernent que des fromages d'appellation d'origine; il s'agit donc d'un terme inutile.

Cette modification est également effectuée dans le document unique.

#### 5.8. *Autres modifications*

À la rubrique «Groupement demandeur»: les coordonnées du groupement sont modifiées.

À la rubrique «Références concernant les structures de contrôle», le nom et les coordonnées des structures officielles sont actualisés. Cette rubrique mentionne les coordonnées des autorités compétentes en matière de contrôle au niveau français: L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Il est ajouté que le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont consultables sur le site de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

Le tableau des principaux points à contrôler est mis à jour pour tenir compte d'une modification introduite (suppression de la température maximum de réchauffage), et un point principal à contrôler est ajouté, conformément au cahier des charges en vigueur, concernant la nature du lait (lait cru et entier, non normalisé en protéine et en matière grasse)

### DOCUMENT UNIQUE

#### «Banon»

N° UE: PDO-FR-0290-AM02 — 10.1.2018

AOP ( X ) IGP ( )

#### 1. **Dénomination(s)**

«Banon»

#### 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 «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 ou mordorée sous les feuilles. C'est un fromage caractérisé par des notes animales, essentiellement caprines, souvent accompagnées par des arômes ammoniacés et de sous-bois, avec une légère amertume finale. Sa texture est onctueuse et fondante en bouche. 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. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

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

Elles 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.

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 ou sous-produits de céréales. L'apport de luzerne déshydratée est limité à 400 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour 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 géographique est limité à 250 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.

L'ensilage et les fourrages enrubannés, les crucifères fourragères sont interdits.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les 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 AOP Banon. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux laitiers de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

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

Concernant la provenance de l'alimentation, du fait des facteurs naturels de l'aire géographique, la production de concentrés est difficile et celle de fourrages est limitée. L'origine des concentrés n'étant pas précisée, ils peuvent provenir de l'extérieur de l'aire géographique. La ration de base provient essentiellement de l'aire géographique, mais du foin provenant de l'extérieur de l'aire peut être distribué aux chèvres.

La limitation de la quantité de concentrés et la limitation de la quantité de foin pouvant provenir de l'extérieur de l'aire géographique impliquent que la part des aliments issus de l'aire est majoritaire.

En effet, les apports qui peuvent provenir de l'extérieur de l'aire géographique représentent par chèvre et par an:

- 250 kg de matière brute de fourrages et de luzerne déshydratée soit environ 213 kg de matière sèche (une quantité de 190 kg de fourrages à un taux moyen de 84 % de matière sèche correspond à 160 kg de matière sèche, et une quantité de 60 kg de luzerne déshydratée à un taux moyen de 89 % de matière sèche correspond à 53 kg de matière sèche),
- 250 kg de matière de sèche de concentrés (équivalent à 270 kg de matière brute) extérieur à l'aire géographique par chèvre et par an.

En considérant une capacité d'ingestion annuelle moyenne de la chèvre de 1 100 kg la part des aliments en provenance de l'aire géographique représente donc au minimum 58 % (en matière sèche).

#### 3.4. *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.

#### 3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

#### 3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Chaque fromage 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, Châteauredon, 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'Escal, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrerue, 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, Peyruis, 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, Val Buëch-Méouge (pour le territoire de l'ancienne commune de Châteauneuf-de-Chabre), Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Garde-Colombe, La Pierre, Laragne-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-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux.

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.

Département de Vaucluse (84)

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

## 5. Lien avec l'aire géographique

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 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.

Pour l'éleveur, les surfaces pastorales et fourragères sont la base de l'alimentation des chèvres. 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.

La Provence se trouve en zone de culture «présure» et s'oppose à une France du Nord où domine une culture «lactique» (coagulation lente environ 24 h). Déjà au XV<sup>e</sup> 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.

L'histoire de «Banon» remonte à la fin du XIX<sup>e</sup> 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 prélèvement de 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 chèvres pliées, associée au nom «Banon», se trouve dans le *Manuel complet de 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).

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.

Le «Banon» est un fromage à pâte molle élaboré à partir de lait de chèvre cru et entier. Il est obtenu par un caillage à prise rapide (caillé présure ou caillé doux). Le fromage affiné est plié, c'est-à-dire entièrement recouvert de feuilles naturelles de châtaigniers brunes, liées avec du raphia naturel composant 6 à 12 rayons.

Le «Banon» se caractérise par:

- une croûte de couleur jaune crème ou mordorée sous les feuilles;
- une pâte de texture onctueuse et fondante en bouche;
- des notes animales, essentiellement caprines, souvent accompagnées d'arômes ammoniacés et de sous-bois, avec une légère amertume finale.

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

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 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-3ab11b39-00cf-48f7-a2b3-ac5e71b90836](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3ab11b39-00cf-48f7-a2b3-ac5e71b90836)

---