

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande 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 130/11)

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>.

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (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>****«RIGOTTE DE CONDRIEU»****N° CE: FR-PDO-0005-0782-07.07.2009****IGP ( ) AOP ( X )****1. Dénomination**

«Rigotte de Condrieu»

**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 «Rigotte de Condrieu» est un petit fromage fabriqué à partir de lait de chèvre cru, entier, non standardisé. Il est obtenu à partir d'un caillé de type lactique. C'est un fromage à pâte molle, non pressée.

Au terme de la période minimale d'affinage (8 jours à compter du jour du démoulage), il se présente sous la forme d'un petit palet circulaire, de 4,2 à 5 cm de diamètre, de 1,9 à 2,4 cm de hauteur. Son poids à un stade prolongé d'affinage ne peut être inférieur à 30 grammes.

Il présente une flore de surface composée de moisissures de couleur ivoire, blanches ou bleues. C'est un fromage à pâte blanche à ivoire, ferme et lisse. Il renferme au moins 40 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne peut être inférieure à 40 g pour 100 g de fromage.

À la dégustation, les arômes développés sont de type noisette, sous-bois, petit lait et la saveur est moyennement salée.

<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.

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

Lait de chèvres de race Alpine ou Saanen, de la population locale «chèvres du Massif Central», ou issues du croisement de ces races, cru, entier, non standardisé, produit sur l'aire géographique.

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

La ration de base annuelle des chèvres est constituée essentiellement de fourrages grossiers issus de l'aire géographique.

Les fourrages grossiers sont constitués de l'herbe fraîche, du foin sec, issus de prairies permanentes ou temporaires, et plus généralement des végétaux consommés sur les parcours, de luzerne déshydratée dont le taux protéique est inférieur à 20 % et d'autres cultures fourragères non fermentées qui n'induisent pas de mauvais goûts dans le lait: les céréales immatures, les protéagineux, les oléagineux, les tubercules et les légumineuses, distribués en fourrage.

En appoint, l'utilisation d'herbe enrubannée dans l'alimentation des chèvres est autorisée, à condition que cette dernière contienne au minimum 55 % de matière sèche et soit issue d'une première coupe des prairies de l'exploitation.

Les chèvres pâturent ou sont affouragées avec du fourrage vert provenant de l'aire géographique, quand les conditions climatiques le permettent, et pendant une durée annuelle d'au minimum 120 jours.

La quantité annuelle d'aliments complémentaires distribués aux chèvres ne peut excéder 350 kg de matière brute par chèvre. La liste des aliments complémentaires autorisés est fixée. Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

L'approvisionnement en fourrages et en aliments complémentaires sur l'aire géographique est privilégié.

Les fourrages et les aliments complémentaires provenant de l'extérieur de l'aire géographique ne peuvent représenter ensemble plus de 40 % de la matière sèche consommée par les animaux. A partir du 1er janvier 2014, ce pourcentage est ramené à 20 %.

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

La production du lait, sa transformation et l'affinage des fromages doivent se dérouler dans l'aire géographique.

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

—

### 3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque fromage bénéficiant de l'appellation d'origine «Rigotte de Condrieu» ou au minimum chaque unité de vente au consommateur est commercialisée muni d'un étiquetage comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et le symbole AOP de l'Union européenne.

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

La «Rigotte de Condrieu» est produite sur le massif du Pilat, situé au sud ouest de la ville de Lyon. Ce massif chevauche deux départements, le Rhône et la Loire. Il appartient à la Région Rhône-Alpes.

La production du lait, sa transformation en fromages et l'affinage de ceux-ci doivent être réalisés dans le territoire des communes suivantes:

Communes du département du Rhône:

Communes retenues en totalité: Ampuis, Condrieu, Echalas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Tupin-et-Semons.

Communes retenues en partie, excluant la zone urbanisée: Givors, Saint-Romain-en-Gier.

Communes du département de la Loire:

Communes retenues en totalité: Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdigues, La Chapelle-Villars, Châteauneuf, Chavanay, Chuyer, Colombier, Doizieux, Farnay, Graix, Lupe, Maclas, Malleval, Pavezin, Pelussin, Planfoy, Roisey, Saint-Appolinard, Sainte-Croix-en-Jarez, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-Sur-Rhône, Saint-Paul-en-Jarez, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Tarentaise, La Terrasse-sur-Dorlay, Thélis-la-Combe, La Valla-en-Gier, Veranne, Verin, La Versanne.

Communes retenues en partie, excluant la zone urbanisée: Saint-Chamond, Saint-Étienne.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de production de la «Rigotte de Condrieu» se caractérise par des facteurs naturels et humains déterminants. Le caractère de massif confère au territoire des influences climatiques variées, une géomorphologie marquée par la pente, des sols bruns, acides peu profonds et une biodiversité importante.

Il en découle une mixité des productions agricoles où l'élevage caprin occupe traditionnellement une place importante et a conservé un dynamisme remarquable.

#### Facteurs naturels

Le Massif du Pilat est un massif de moyenne montagne délimité par des vallées au nord-ouest et à l'est (vallées du Gier, de l'Ondaine et du Rhône) et par la colline d'Eteize au sud. Il constitue dans l'ensemble du Massif Central un massif très atypique, à la géologie complexe, aux sols acides et légers et au paysage véritablement montagneux et aux pentes très marquées. Ce massif est caractérisé par la présence de roches anciennes éruptives et métamorphiques. On y trouve des «chirats», formations géologiques rares formées d'amas de roches cimentées caractéristiques. La composition chimique de ces sols est assez homogène: riche en silice et pauvre en fer. Ces paramètres sont favorables au développement de sols acides.

Le Pilat est un carrefour climatique où les influences atlantiques, méditerranéennes et continentales se rencontrent. La température et la pluviométrie sont très influencées par le relief marqué de la zone. La pluviométrie reste dans des valeurs modérées comprises entre 580 et 1 000 mm, et est répartie de façon irrégulière dans l'année: l'été est caractérisé par sa sécheresse. Le climat du Pilat se caractérise également par la fréquence des vents et leur puissance.

La couverture végétale naturelle de la zone appartient aux étages collinéen et montagnard. Malgré des altitudes modestes et une position continentale et méridionale, le caractère montagnard de la végétation du Pilat est affirmé.

Les paysages de la zone s'organisent autour du sommet. Les villages sont groupés et situés sur les hauteurs (promontoires) entre les «crêts» couverts de landes d'altitudes et de forêts de résineux et les vallées encaissées.

La moitié du territoire est boisée et la surface agricole utile (SAU), qui représente seulement 36 % du territoire, est occupée à près de 80 % par des surfaces fourragères dont les deux tiers sont constitués de prairies naturelles.

La diversité floristique remarquable observée dans le massif du Pilat (40 à 60 espèces par type de prairie) a permis l'établissement d'un bon nombre d'habitats prairiaux reconnus d'intérêt communautaire au titre de la directive «Habitats naturels».

La flore relève très majoritairement de la catégorie des acidophiles et acidiclinales. Les espèces les plus emblématiques sont des graminées comme le fromental, des légumineuses comme le lotier ou d'autres types comme la succise ou la knautie.

#### Facteurs humains

Le massif du Pilat présente une unité en matière de tradition caprine, au sein d'exploitations de polyculture-élevage, où l'atelier caprin, dévolu initialement aux femmes, a permis une diversification.

L'élevage caprin s'est développé surtout dans les zones plus sèches du massif du Pilat, les moins propices à l'élevage bovin, et cela dès le XVIII<sup>e</sup> siècle. Traditionnellement, les exploitations de la zone fabriquaient à la fois du fromage de vache et du fromage de chèvre. Le fromage de vache était autoconsommé en priorité afin de vendre le fromage de chèvre de plus grande valeur.

Dans des systèmes à productivité limitée, la chèvre apportait un supplément d'efficacité économique en utilisant des surfaces médiocres pour les bovins. Elle permettait ainsi de produire plus de lait sur une même surface.

La proximité des lieux de consommation (Lyon et Saint-Étienne) explique la petite taille de ce fromage, qui était adapté à un séchage suivi d'un affinage rapide. Le choix de la petite taille des faisselles, d'environ 7 cm de diamètre, permettait de différencier les fromages de chèvres de ceux de vaches, moulés dans des faisselles plus grandes. Ce choix est aussi lié aux faibles quantités de lait de chèvre par exploitation du fait de la présence de petits troupeaux.

Conformément à la tradition, le lait utilisé est du lait de chèvre cru, entier, non standardisé. Les procédés de transformation sont adaptés à la production d'un caillé de type lactique, avec une maturation du lait et une acidification de celui-ci. L'ensemencement en bactéries lactiques se fait préférentiellement à partir de lactosérum provenant d'un caillage précédent. Le moulage doit respecter la structure du caillé et il ne doit pas y avoir tranchage, pré-égouttage ou malaxage du caillé. Un retournement est réalisé dans les douze heures après moulage et s'accompagne du salage à sec sur les deux faces.

Dès 8 jours après le démoulage, la Rigotte de Condrieu présente ses caractéristiques spécifiques.

#### 5.2. Spécificité du produit

La «Rigotte de Condrieu» se caractérise par:

- sa petite taille (petit palet de poids légèrement supérieur à 30 g),
- sa flore de surface fine et de couleur blanche, ivoire ou bleue,
- la texture de sa pâte, qui est ferme, lisse, sans trou et qui doit être souple en bouche,
- ses arômes de type noisette, sous-bois, petit lait et sa saveur est moyennement salée.

#### 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 sols acides, sablonneux, peu profonds, qui sont caractéristiques de l'aire, ainsi que les conditions climatiques locales particulières, et les pratiques d'élevages ont permis l'établissement et l'entretien de prairies à la flore très diversifiée et spécifique des milieux acides.

La diversité floristique des prairies de l'aire géographique et leur composition botanique influent sur la teneur et la composition en composés liposolubles des laits. Elles permettent en outre le développement d'une flore microbienne que l'on retrouve ensuite dans les sérums utilisés pour l'ensemencement des laits avant caillage et qui permettent la maturation des fromages et la naissance des arômes.

Les méthodes d'élevage utilisées dans le cadre de la production de «Rigotte de Condrieu» qui privilégient l'utilisation des ressources locales, la production de fourrages locaux, le pâturage ou l'affouragement en vert, et la sortie des animaux permettent donc l'expression optimale des spécificités de l'aire.

La transformation d'un lait cru et entier, et l'ensemencement préférentiel par du lactosérum d'un caillage précédent, préservent en outre cette flore du lait.

Le caractère lactique du procédé de transformation, avec un moulage respectant la structure du caillé, permettent d'obtenir la texture homogène et lisse de la pâte de la «Rigotte de Condrieu». Le retournement prévu après moulage et le salage au sel sec sur les deux faces permettent en outre une bonne répartition du sel. Ces techniques de transformation permettent l'obtention d'un fromage à pâte ferme, homogène, souple en bouche.

La situation géographique du Pilat à proximité de centres importants de consommation, le caractère venté de la zone (historiquement, la «Rigotte de Condrieu» était mise à sécher dans une «chasière», sorte d'armoire grillagée, à l'air libre), ainsi que l'organisation des exploitations productrices, a conduit à l'élaboration de fromages de chèvres de petite taille. Cette petite taille du fromage induit un séchage assez rapide, complété par une phase d'affinage.

Les caractéristiques du milieu naturel, associées à la part importante des fourrages locaux dans l'alimentation des animaux et aux savoir-faire de transformation, qui favorisent l'égouttage et préservent la flore du lait, confèrent à ces petits fromages (de 4,2 à 5 cm de diamètre) une flore de surface fine et de couleur diversifiée, conforme à la tradition de commercialisation de ce type de fromages à des stades d'affinage variés, ainsi que des arômes développés de type noisette, sous-bois, petit lait et une saveur moyennement salée.

Fort de ses spécificités, ce petit fromage qui s'est développé sur le massif du Pilat depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, a gagné petit à petit en notoriété régionale. Il s'est appelé «Rigotte» puis «Rigotte de Condrieu», du nom du canton de Condrieu, qui a été, jusqu'au développement des bateaux à vapeur au milieu du 19<sup>e</sup> siècle, un centre commercial très actif tourné vers le Rhône. L'étude de Guicherd et Ponsart «L'agriculture du Rhône en 1926» de 1927 citait en effet déjà la Rigotte de Condrieu comme un des deux fromages de chèvre remarquables du département du Rhône.

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

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n<sup>o</sup> 510/2006 <sup>(3)</sup>]

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

---

<sup>(3)</sup> Cf. note 2.