



Information Presse
16 avril 2015

Le Picodon AOP ou la passion en partage...

Fidèle à ses valeurs d'authenticité et de partage, le syndicat professionnel du Picodon AOP a souhaité mettre à disposition de tous des outils pédagogiques et innovants. Il s'agit de sensibiliser les jeunes et le grand public à ce fromage de chèvre unique, dont la tradition a traversé les siècles. Ces nouveaux outils pédagogiques accompagneront notamment les nombreuses interventions réalisées auprès des scolaires et du grand public. Ils enrichiront également les séances de dégustation et mettront en lumière tout un savoir-faire et une filière, lors des événements gastronomiques locaux et régionaux.

Un film haut en couleur et en saveur : « Entre chèvres et Passion »

D'un format de 15 minutes, ce documentaire dynamique et vivant invite à la découverte du Picodon, de son terroir et de ses acteurs passionnés qui en font l'histoire. Il en restitue toute la magie des contrastes.

Sous le ciel méditerranéen et dans la rigueur des paysages escarpés, les chèvres et les hommes donnent le meilleur d'eux-mêmes pour le meilleur du Picodon. Interviews d'éleveurs, affineurs, restaurateurs, le voyage s'étend du pâturage à l'assiette.

PLUS D'INFOS SUR : www.picodon-aop.fr

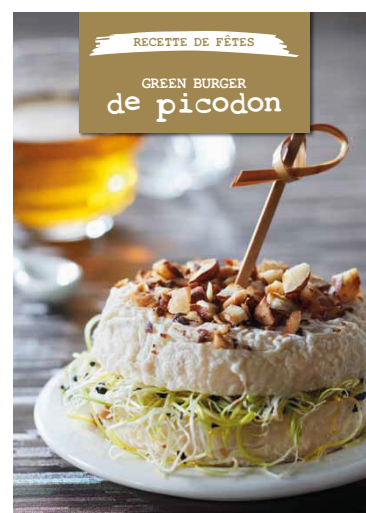
3 recettes filmées et 10 fiches recettes pour illustrer concrètement toutes ses valeurs gustatives

Ce petit fromage qui conjugue simplicité et créativité au quotidien se révèle dans des plats inattendus. Saveurs salées et sucrées audacieuses, recettes faciles et savoureuses, le Picodon AOP éveille les papilles et enchante les palais, toutes générations confondues.

RECETTES FILMÉES ET FICHES CRÉATIVES DISPONIBLES DANS LES POINTS DE VENTE ET SUR DEMANDE AUPRÈS DU SYNDICAT DU PICODON AOP.

PLUS D'INFOS SUR : www.picodon-aop.fr

Et dès septembre 2015 : Webdoc « Picodon Mode d'emploi »
Des séquences thématiques d'1min30 qui captivent par leur clarté et leur dimension pédagogique.



Témoignage vivant d'un savoir-faire ancestral, témoignage coloré de traditions locales, témoignage gourmand d'une fabrication artisanale de qualité, le Picodon AOP se livre avec générosité du terroir à l'assiette.

Le Picodon AOP ou la passion en partage...



Entre chèvres et passion, le Picodon AOP est le témoignage vivant d'un savoir-faire ancestral et d'une dynamique collective, volontaire et précurseur...

Ancré dans un terroir préservé aux paysages escarpés et ensoleillés, le Picodon est une Appellation d'Origine Protégée par décret du 25 août 2000. Il réunit les départements de l'Ardèche et de la Drôme, les cantons de Barjac dans le Gard et de Valréas dans le Vaucluse.

Une reconnaissance forte pour ce petit fromage puisqu'en France seulement 6% de la production annuelle des fromages de chèvre bénéficie d'une AOP.

Depuis sa création en 1975, le syndicat professionnel du Picodon s'est investi auprès des éleveurs, producteurs, affineurs, distributeurs, acteurs locaux et grand public pour valoriser un terroir et protéger une production ancestrale dont les premières traces remontent au XIV^e siècle.

Aujourd'hui, le syndicat du Picodon AOP représente 1000 acteurs de filière dont 200 opérateurs pour une production avoisinant les 500 tonnes (8 millions de picodons) par an et un cheptel de 20000 chèvres sur 19500 hectares.

Dès 1983, le Picodon a été labellisé AOC. Sa reconnaissance en AOP en 2009 fixe un cadre encore plus précis, tant en matière de zone géographique que de méthode de fabrication avec la volonté de perpétuer une tradition artisanale et de garantir une qualité des textures et des goûts.

À la fois multiple et unique, le Picodon AOP exhale un parfum inimitable, essence d'une culture, d'un terroir et de ses saisons.

Fabriqué artisanalement à partir de lait de chèvre cru entier, le Picodon est un fromage à pâte molle non pressée et à croûte fleurie qui révèle toute la générosité de sa terre natale.

De race Alpine (robe chamoisée), Saanen (robe blanche, parfois légèrement mouchetée), Rove (esthétique et rustique, avec ses cornes en spirale), Massif Central (trapue aux longs poils) ou de « race commune » (mélange sur plusieurs générations des races préalablement citées), **les chèvres Picodon vivent au grand air.**

Nourries de fourrage et de céréales produits localement, elles profitent dès les beaux jours des pâturages et de l'ensoleillement. **Les chèvres donnent le meilleur d'elles-mêmes et de leur lait... pour le meilleur du Picodon.**

Avec ses 45% de matière grasse, ce palet fin au cœur tendre est un petit fromage de 5 à 7 cm de diamètre et de 1,8 à 2,5 cm d'épaisseur. D'un goût à la fois franc et subtil avec une note de noisette, il se décline en 3 apparences et saveurs bien distinctes, selon la durée et la méthode d'affinage :

- **Picodon jeune** : avec une croûte fleurie blanche, frais et légèrement piquant.
- **Picodon affiné** : avec une croûte bleue, sec et d'une saveur plus prononcée.
- **Picodon affiné méthode Dieulefit** : jaune, brun ou bleu ; avec un goût franc, plus affirmé. Sa croûte est alors maintenue souple et humide.

L'aventure du Picodon AOP est étroitement liée aux valeurs portées par son syndicat professionnel depuis presque 40 ans. Enthousiaste à partager son expérience et à valoriser les dynamiques collectives, le syndicat professionnel du Picodon a montré le chemin à d'autres fromages, qui ont obtenu depuis leur AOP, à l'image de ses amies caprines régionales le Chevrotin et la Rigotte de Condrieu. Une démarche généreuse et évidente afin de promouvoir l'exceptionnelle richesse des fromages de terroir.

Contact syndicat du Picodon AOP : Paule Ballet • Tél. : 06 86 68 31 73 • Email : info@picodon-aop.fr



INFORMATIONS ET VISUELS HD DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE AUPRÈS DU SERVICE DE PRESSE

Contact Presse : BOOSTACOM • Cécile Tabarin • Tél. : 06 26 94 14 19 • Email : ctabarin@gmail.com