



... ancré dans son terroir

Sous le ciel bleu et les paysages contrastés, les chèvres donnent le meilleur d'elles-mêmes pour le Picodon.

Amoureux de son terroir, le chevrier, à la fois guide de son troupeau, producteur de lait et fromager, sait comment nourrir ses chèvres pour faire un bon Picodon. Mais attention, n'est pas Picodon n'importe quel fromage de chèvre !

L'appellation AOP Picodon est réservée aux producteurs de la **Drôme, de l'Ardèche et des cantons de Valréas (Vaucluse) et de Barjac (Gard)**, qui respectent le cahier des charges.

Gage de qualité, l'AOP Picodon vous garantit : l'origine du produit, les conditions de production ainsi que les caractéristiques du fromage.

Depuis 1975, le **Syndicat du Picodon AOP** défend le lien au terroir et un savoir-faire ancestral.



Syndicat du Picodon AOP
04 75 56 26 06 - info@picodon-aop.fr

RETROUVEZ NOS PRODUCTEURS PICODON AOP ET NOS RECETTES SUR

www.picodon-aop.fr

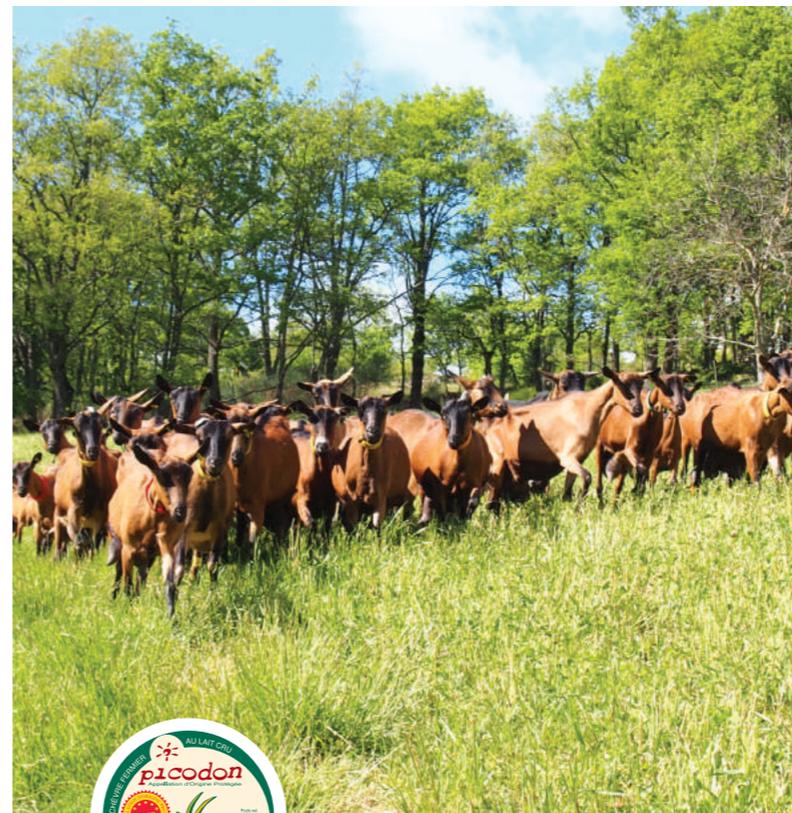
SUIVREZ NOTRE ACTUALITÉ SUR



CE DÉPLIANT VOUS EST OFFERT PAR



BIOSTACOMBE 06 26 94 14 19 - Crédits photos : Syndicat du Picodon - Philippe Barret - Juillet 2017



FROMAGE AOP DRÔME ET ARDÈCHE

GOÛTEZ LE PICODON

Riche en parfums et sensations !

Un petit fromage au nom qui chante...



En provençal Picaoudou, terme plein de douceur, signifie « **petit fromage piquant** ». Eh oui, derrière un goût franc, caprique et parfois piquant, le Picodon cache un cœur tendre et des saveurs subtiles.

Simple laitage des fermes modestes, où l'herbe rare ne poussait que pour nourrir quelques chèvres, le **Picodon apparaît dans l'alimentation paysanne au XIV^e siècle**.

Les chèvres produisaient peu de lait en hiver. A la belle saison, lorsque la traite était abondante, les fermières **fabriquaient des fromages**, qui servaient de provisions pour l'hiver, jusqu'au retour du printemps.

Aujourd'hui, fleuron de la gastronomie méridionale, le Picodon trône sur la table des grands chefs. Il n'a pas pour autant perdu sa modestie et son caractère authentique !



Sur les étals, le **Picodon se choisit comme un fruit**, selon son affinage, sa couleur et ses saveurs. Ancré dans ses traditions populaires et son terroir, le Picodon nous parle de soleil, de rocaïlle, de foin odorant et de coteaux escarpés.

A la campagne comme en ville, en Drôme, en Ardèche et bien au-delà, il se déguste avec un égal bonheur !

Histoire de chèvres et de pâturages

AOP PICODON MODE D'EMPLOI



Quelles sont les races de chèvres à Picodon ?

La chèvre à Picodon est, au choix, de race Alpine (robe brune chamoisée), Saanen (robe blanche), Rove (avec des cornes en spirale), Massif Central (trapue aux longs poils) ou Commune locale (mélange des races précédentes). Le Picodon AOP, c'est 26 000 chèvres sur 19 500 ha.

Quelles sont les conditions d'élevage ?

Le cahier des charges de l'AOP fixe des règles précises concernant les conditions d'élevage. La présence permanente des chèvres en chèvrerie est interdite : dès que le temps le permet, les chèvres doivent pouvoir profiter du plein-air. Soit elles ont une aire d'exercice à leur disposition, soit elles parcourent les prairies ou la montagne à la recherche de leur nourriture.

Que mangent les chèvres ?

Au printemps, au pâturage, elles mangent de l'herbe, des feuillages, toutes sortes de plantes. A l'automne, des châtaignes, des glands, des baies... En chèvrerie, elles sont nourries de foin et de céréales locales. Dans tous les cas, leur alimentation comporte, sur l'année, au moins 12 espèces de plantes différentes, provenant à 100 % de la zone d'Appellation.

Histoire d'hommes et de savoir-faire

AOP PICODON MODE D'EMPLOI

Combien de temps pour faire un Picodon ?

La fabrication dure au minimum **12 jours** et se découpe en 4 étapes :
■ Le **Caillage** : le lait, ramené vers 20°C, mélangé à un peu de présure et de petit lait coagule pour devenir du caillé. ■ Le **Moulage** : le caillé est moulé dans des faisselles à Picodon et l'égouttage dure **1 ou 2 jours**. Il est retourné régulièrement et salé au sel sec dans la faisselle. ■ Le **Séchage** : phase importante d'au moins **24 h** où le fromage sèche dans un local aéré. ■ L'**Affinage** : aux alentours de **12°C (dans les conditions d'une bonne cave)**, il dure minimum **8 jours**, c'est là que le fromage développe ses couleurs et ses saveurs.

Quelle durée d'affinage pour quelle palette gustative ?

■ **Picodon affiné 12 jours** : souple et frais en bouche ■ **Picodon affiné 12 jours à 1 mois** : souple, avec un goût caprique ■ **Picodon affiné plus d'1 mois** : sec et corsé ■ **Picodon affiné « méthode Dieulefit » 30 jours minimum** : goût piquant, grâce à une alternance de confinements et de lavages à l'eau claire.



Histoire de traditions et de saisons

AOP PICODON MODE D'EMPLOI

Peut-on manger du Picodon toute l'année ?

La matière première du Picodon, c'est le lait de chèvre, cru et entier. Les chèvres produisent du lait sur une période de 10 mois/an environ. Le décalage des naissances selon les fermes, permet de trouver du Picodon toute l'année, avec des saveurs variées, au fil des saisons.

Où peut-on déguster le Picodon ?

Le Picodon est un incontournable sur sa zone de production. Il est présent dans tous les réseaux de distribution (marchés locaux, crémeries, grande distribution...). Il s'aventure même en dehors de sa belle région... soyez curieux, vous le retrouverez sûrement près de chez vous. www.picodon-aop.fr



Où et quand peut-on fêter le Picodon ?

Au cours de l'été, à l'occasion notamment des fêtes de Saoû (en juillet) et Dieulefit (en août), vous pourrez assister aux différents concours et défilés de la Confrérie et bien sûr déguster le fameux Picodon ! Des festivités empreintes des traditions d'autrefois.

LE QUIZZ DU PICODON



- Combien y-a-t-il de race(s) de chèvres Picodon ?
■ 1 ■ 3 ■ 5
- Le Picodon est un fromage :
■ au lait cru ■ au lait pasteurisé
- Quelle recette sucrée a été mise en images sur Youtube ?
■ Panna-cota Framboises-Picodon ■ Tiramisu Fraises-Picodon
- Classez de 1 à 4 les Picodons du plus fort au plus doux :

A.....
Picodon affiné « méthode Dieulefit »
B.....
Picodon affiné plus d'1 mois
C.....
Picodon affiné 12 jours à 1 mois
D.....
Picodon affiné 8 à 12 jours
- Quels aliments sont interdits pour nourrir les chèvres à Picodon ?
■ les OGM ■ les châtaignes ■ les feuillages

RÉPONSES : 1. 5 / 2. au lait cru / 3. Tiramisu Fraises-Picodon / 4. ABCD / 5. les OGM