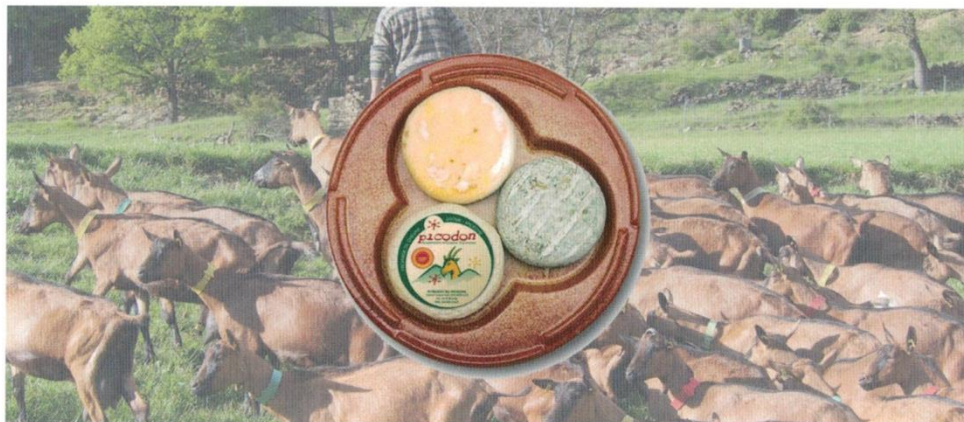


SOMMAIRE



LE MOT DU PRÉSIDENT

«La clé de voûte d'une Appellation d'Origine, c'est le collectif !

Travail collectif pendant plusieurs années pour aboutir à l'obtention de ce signe de qualité, travail collectif pour faire évoluer le cahier des charges et maintenir la qualité attendue par nos marchés et consommateurs, travail collectif pour faire vivre une filière et ses territoires.

Aujourd'hui, le Syndicat du Picodon a souhaité mettre en lumière l'AOP et son nouveau cahier des charges du 19 Juin 2017, à travers 13 fiches techniques, permettant de connaître l'AOP dans le détail et d'en saisir tous les avantages.

Le travail continue et l'effort collectif ne doit pas s'arrêter en chemin, afin que perdurent notre produit, notre histoire et nos valeurs.»

Olivier Moyersoën

Président du Syndicat du Picodon
2017/2018.

L'AOP PICODON
EN 13 FICHES THÉMATIQUES

- 1 - Histoire de l'AOP Picodon
- 2 - Définition de l'AOP Picodon
- 3 - Alimentation du troupeau
- 4 - Aliments complémentaires
- 5 - Lait en AOP Picodon
- 6 - Fabrication du Picodon
- 7 - Affinage du Picodon
- 8 - Affinage Méthode Dieulefit
- 9 - Étiquette du Picodon AOP
- 10 - Promotion du Picodon
- 11 - Respect du décret
- 12 - Qualité du Picodon
- 13 - Rôle du Syndicat

TÉMOIGNAGES

Producteurs de lait, producteurs de Picodon, affineurs, entreprises de transformation :
tous ensemble pour préserver l'AOP Picodon.

«Aujourd'hui, le PICODON est défini, protégé par une AOP, le plus élevé des signes de reconnaissance de la France et de L'EUROPE. C'est un atout et une chance pour toute une filière, pour les consommateurs ainsi que pour l'économie et le tourisme de toute une région. Le PICODON est là, bien présent. Il faut le faire vivre, le faire mieux connaître, et bien le faire pour toujours satisfaire les amateurs, dans la convivialité. Il a le pouvoir, un peu mystérieux, de rendre les gens plus heureux !» **Marc R.** (Dieulefit)

«Avant de devenir jury, les membres ont suivi une formation spécifique sur les critères de dégustation de l'AOP. Les résultats des dégustateurs sont suivis par l'organisme de contrôle indépendant (Qualisud) pour garantir le sérieux et l'efficacité des évaluations. Cette commission est un véritable outil de travail et de conseil aux services des adhérents du syndicat. En aucun cas, elle n'est utilisée comme couperet. Elle est au service du collectif de manière à évaluer la qualité du produit et le faire évoluer de façon à en faire bénéficier toute la filière, le seul objectif étant de le mettre en valeur en confortant sa renommée.» **René G.** (Aouste-sur-Sye)

«La première fois que mon Picodon a été contrôlé par la commission organoleptique, j'ai

eu un avertissement pour «plusieurs mauvais goûts». Je commençais juste la fromagerie et, si j'avais bien conscience que je n'étais pas au top, je vendais tous mes fromages ! Mais cela a été un électrochoc. J'ai revu mes façons de travailler et cela a porté ses fruits. En constante amélioration, j'ai obtenu, en 2017, les félicitations du jury avec 17,5. Sans ce jugement anonyme et objectif, je n'aurais pas progressé si vite. Cela m'a permis d'augmenter mes ventes et de pérenniser mon activité.» **Karine M.** (Préaux)

«La protection du nom «Picodon» obtenue depuis 1983 par l'«ODG Picodon» auprès de l'institut national de l'origine et de la qualité «INAO» est reconnue par un décret Français mais aussi par un règlement Européen. Les AOP sont des démarches collectives et c'est ensemble avec les autres signes de qualité, petites et grandes AOP laitières fédérées en «CNAOL», que nous défendons la typicité de nos productions, nos savoir-faire ancestraux, nos fromages au lait cru et leurs bienfaits pour le goût, la santé et la biodiversité, le lien au terroir par les races locales et l'alimentation des troupeaux. C'est l'organisation «Origin» basée à Genève qui nous protège des usurpations du nom dans les accords internationaux.» **Christian M.** (Saint-André-Lachamp)



Retrouvez le cahier des charges AOP Picodon
en téléchargement sur notre site internet.

ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRAL

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LA
DRO
ME
LE DÉPARTEMENT

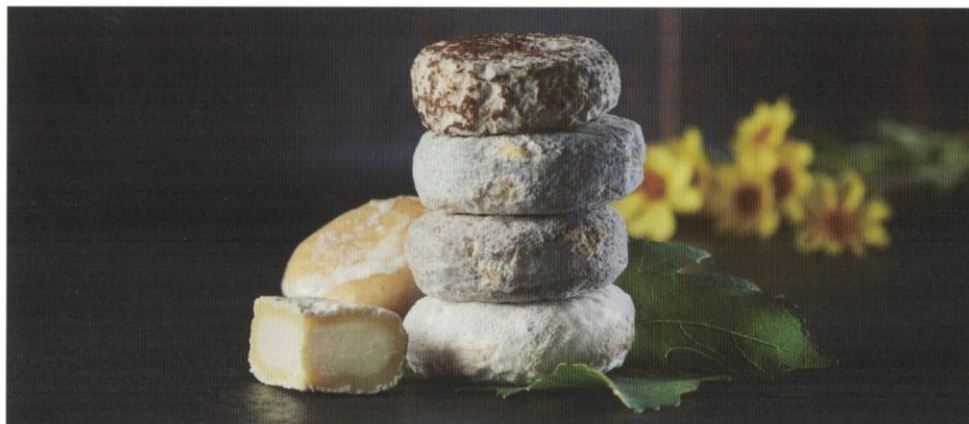
Syndicat du Picodon

Tél. 04 75 56 26 06 - info@picodon-aop.fr

www.facebook.com/AOPPpicodon/

www.picodon-aop.fr

HISTOIRE DE L'AOP PICODON



Qu'est-ce que l'AOP : Appellation d'Origine Protégée ?

L'Appellation d'Origine Protégée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation, élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu, dans une même zone géographique. C'est ce qui donne ses caractéristiques au produit.



Ce signe de qualité rouge et jaune est accordé officiellement à une démarche collective de producteurs. Ils doivent être réunis dans une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG). Pour nous, le Syndicat du Picodon.

L'AOP la plus belle preuve d'authenticité !

L'AOP consacre les facteurs naturels d'un terroir (conditions de production) et les facteurs humains (savoir-faire et pratiques), en relation avec les spécificités du produit.

Comment sont nées les AOP fromagères ?

- 1919 : loi française régissant le principe de l'appellation.
- 1925 : le Roquefort, première AOC fromagère.
- Depuis 1990, c'est l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) qui gère les Appellations d'Origine. Il décide de la reconnaissance en appellation, il fixe les conditions de production et d'agrément.

En France, on compte 45 fromages, 3 beurres et 2 crèmes bénéficiant d'une AOP.

Il y a 15 AOP « Chèvre » dont nos amis régionaux la Rigotte de Condrieu et le Chevrotin.

AVANTAGE AOP

Préserver le savoir-faire
et les valeurs traditionnelles
de notre région.

HISTOIRE DE L'AOP PICODON

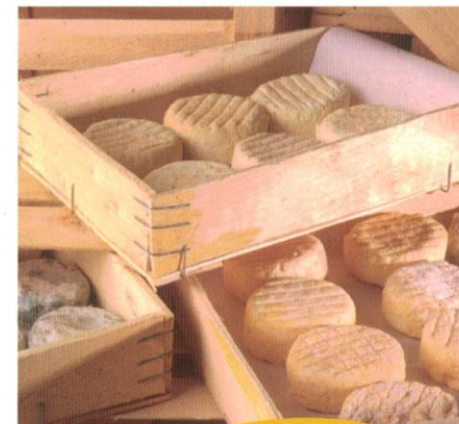


D'où vient l'AOP Picodon ?

Depuis longtemps, le Picodon est connu comme le fromage de chèvre des montagnes de l'Ardèche et de la Drôme. Dans ces régions, la chèvre était le seul animal laitier. Mais la chèvre tarissait en hiver et il fallut trouver le moyen de conserver le lait sous forme de fromage : le Picodon était né. Pour faire connaître le Picodon et protéger sa tradition locale ainsi que sa zone, des passionnés locaux réfléchissent dès les années 1950 au concept de l'appellation.

Quelles sont les grandes étapes de l'AOP Picodon ?

- 6 novembre 1975 : création du Syndicat de Défense et de Promotion du Picodon.
- 1983 : 1^{er} décret de l'appellation.
- Après plusieurs décrets 1996, 2000 et le passage d'AOC en AOP en 2009 (reconnaissance européenne), le dernier décret du 19 juin 2017, approfondit le lien au terroir et entérine l'utilisation du lait cru.



Depuis le décret de 2000, le mot Picodon est réservé à l'AOP (relocalisation), ce qui signifie que l'utilisation du terme Picodon est interdite sous quelque forme que ce soit en dehors de l'appellation.

TÉMOIGNAGE : « Il y a plus de 50 ans, une poignée de femmes et d'hommes de notre contrée, face aux problèmes de l'activité agricole et économique de l'époque a identifié dans LE PICODON, un produit essentiel qu'il fallait définir et protéger. Leur constat était inquiétant : ce fromage historique de notre bassin était peu à peu dénaturé par certains producteurs, fabriqué avec des laits de mélange, dans des moules de tailles différentes. On commençait à trouver des faux picodons aux quatre coins de la France et même au-delà... La longue bataille pour la définition du produit, puis sa protection, était enclenchée grâce à quelques personnes courageuses et déterminées, des pionniers, des visionnaires. La génération suivante a repris le flambeau avec la même détermination, jusqu'à l'aboutissement début 2000. » Marc R. (Dieulefit)



Retrouvez le cahier des charges AOP Picodon en téléchargement sur notre site internet.

ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRAL

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LA
DRÔME
LE DÉPARTEMENT

Syndicat du Picodon
Tél. 04 75 56 26 06 - info@picodon-aop.fr
www.facebook.com/AOPPicondon/
www.picodon-aop.fr

DÉFINITION DE L'AOP PICODON



Pour être reconnu Appellation d'Origine Protégée, un produit laitier doit réunir 4 conditions :

1. Le produit doit provenir d'une aire de production délimitée

L'aire géographique du Picodon se compose des départements de l'Ardèche et de la Drôme ainsi que du canton de Barjac (Gard) et de l'enclave de Valréas (Vaucluse).

La production, la collecte du lait, la fabrication et l'affinage du Picodon doivent s'effectuer exclusivement dans cette zone. Un producteur en dehors de cette zone n'a donc pas le droit d'utiliser le nom Picodon. Il en est de même pour un producteur situé dans la zone d'appellation, s'il n'est pas habilité par le Syndicat.

2. Le produit doit posséder une origine dûment établie

Le Picodon est connu et existe depuis longtemps. À la demande de l'INAO, le rapport Husson répertorie ses origines.

- Sa méthode de fabrication traditionnelle régionale : on en retrouve les traces écrites dès le XIV^e siècle, puis au XIX^e siècle où il développe sa notoriété. À cette époque, la production est familiale ; seuls les excédents sont commercialisés.
- Son goût et sa méthode de fabrication sont décrits précisément.
- Sa dénomination : le mot Picodon vient de l'occitan pichot (petit). Son orthographe varie selon les lieux et époques : Picaudou, Picaïdon, Picaudon...
- La zone d'appellation est de climat subméditerranéen. L'élevage des chèvres est l'une des réponses appropriées aux contraintes du milieu.

AVANTAGE AOP

Garantir l'authenticité
et les origines d'un produit,
défendre un concept (AOP).

DÉFINITION DE L'AOP PICODON



3. Il doit répondre à des conditions de production et de fabrication précises

Ces conditions se retrouvent dans le lien au terroir, l'alimentation du troupeau, la fabrication, l'affinage... Elles sont détaillées dans le cahier des charges.

4. Il doit faire l'objet d'une procédure de reconnaissance et d'agrément

- Reconnaissance en AOC par l'INAO (1983), puis en AOP par l'Union Européenne (2009).
- Identification, respect du cahier des charges, qualité, contrôle, rôle de l'ODG (Syndicat du Picodon) :
 - cahier des charges en vigueur depuis le 19 juin 2017 (homologué par l'arrêté du 17 février 2016, JORF du 26/02/2016) ;
 - organisme certificateur QUALISUD : met en place le plan de contrôle correspondant, PC/AO/Pic/P300-1 (approuvé par l'INAO le 12/01/2016).



Les deux documents
officiels sont téléchargeables
dans leur intégralité sur :
<http://www.picodon-aop.fr/syndicat/age-de-qualite.html>

TÉMOIGNAGES : « Nous sommes producteurs fermiers de picodons AOP depuis plus de 30 ans. Adhérer à l'AOP Picodon, c'est adhérer à un cahier des charges qui protège et valorise des pratiques d'élevage et de transformation traditionnelles ; cela contribue fortement à la reconnaissance du Picodon auprès des consommateurs et des professionnels crémiers fromagers. **Nous sommes fiers de produire un fromage qui est la pure expression de notre savoir-faire et de la richesse de notre terroir.** »
Andrée et Gilles R. (Boffres)



Retrouvez le cahier des charges AOP Picodon en téléchargement sur notre site internet.

ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRAL

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LA
DRÔME
LE DÉPARTEMENT

Syndicat du Picodon
Tél. 04 75 56 26 06 - info@picodon-aop.fr
www.facebook.com/AOPPiconon/
www.picodon-aop.fr

ALIMENTATION DU TROUPEAU



Quelles sont les races de chèvres autorisées ?

Le lait utilisé pour l'obtention du « Picodon » provient uniquement de chèvres de races : Alpine, Saanen, Massif-Central, Provençale et Rove ou issues du croisement de ces 5 races.

Quelle est la définition du troupeau ?

On entend par troupeau, l'ensemble des chèvres laitières de plus d'un an présentes sur l'exploitation au 1^{er} janvier. **La base de l'alimentation du troupeau est constituée de fourrages, pâturés ou apportés aux animaux.**

Quelles sont les conditions de pâturage et de sortie des animaux ?

Sur l'exploitation, la superficie utilisée en pâturage ou en production de fourrage ou de céréales pour l'alimentation du troupeau doit être au minimum égale à 1 hectare pour 10 chèvres.

La claustration permanente du troupeau est interdite. Dès que les conditions climatiques

le permettent, le troupeau sort en pâturage, en parcours ou au minimum sur un parc d'exercice, en accès permanent à tout le troupeau.

La surface de ce parc d'exercice est égale au minimum à 5 m² par chèvre, avec accès à l'ombre et à un point d'eau.

À noter : si le troupeau est composé de plusieurs lots, toutes les chèvres doivent avoir un accès permanent à un parc d'exercice en même temps.

Que considère-t-on comme fourrage ?

Tous les végétaux prélevés par les chèvres sur la zone d'élevage : espèces spontanées annuelles ou pérennes.

AVANTAGE AOP

Respecter la physiologie et le bien-être animal dans son caractère de ruminant, avec un lien direct au sol.

ALIMENTATION DU TROUPEAU



Les flores des prairies temporaires ou permanentes ; les cultures fourragères annuelles (sorgho par exemple) ; les fruits frais, les racines et les tubercules non transformés ; l'affouragement en vert sous réserve de respecter les critères de distribution et de conservation (distribution rapide après récolte et enlèvement des refus dans les 24 h).

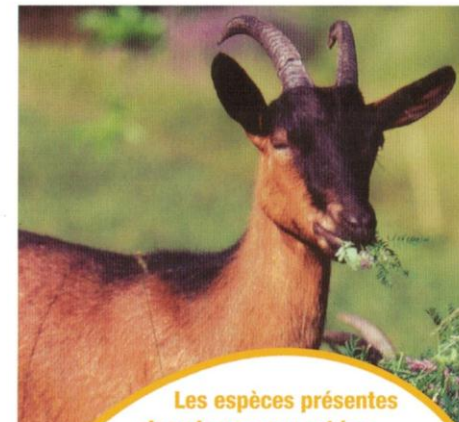
Comment sont constituées les surfaces fourragères ?

Les surfaces fourragères destinées au troupeau sont composées d'au moins 30 % de parcours et/ou prairies permanentes et/ou couverts végétaux composés de 3 espèces au minimum (prairies semées, méteil...).

À noter : une prairie temporaire de + de 5 ans est considérée comme une prairie permanente.

Quelle est la composition des fourrages ?

La ration fourragère annuelle du troupeau est constituée d'au moins 12 espèces de plantes.



Les espèces présentes dans le parcours et/ou la prairie permanente sont comptabilisées de la façon suivante :
1/ Vous avez au moins 50 % de vos surfaces fourragères qui sont en parcours et/ou en prairies permanentes, les 12 espèces sont forcément présentes.
2/ Vous avez moins de 50 % de parcours et/ou de prairies permanentes alors les parcours et/ou les prairies permanentes présentent d'office 6 des 12 espèces.

TÉMOIGNAGE : « Éleveur laitier, nous avons dû pour être conformes au cahier des charges sur le point alimentation, modifier quelque peu notre assolement et implanter de nouveaux couverts végétaux (méteils, trèfle, ray-grass, sainfoin,...) ainsi que du maïs et du tournesol en sec. **En retour, nous avons une meilleure rotation de notre assolement, une alimentation plus variée,** donc une amélioration de la santé des animaux, une amélioration de l'autonomie alimentaire (économiquement important), une entreprise de collecte qui augmente la plus-value du lait cru AOP PICODON. » **Éric B. (Aouste-sur-Sye)**



Retrouvez le cahier des charges AOP Picodon en téléchargement sur notre site internet.

ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRAL

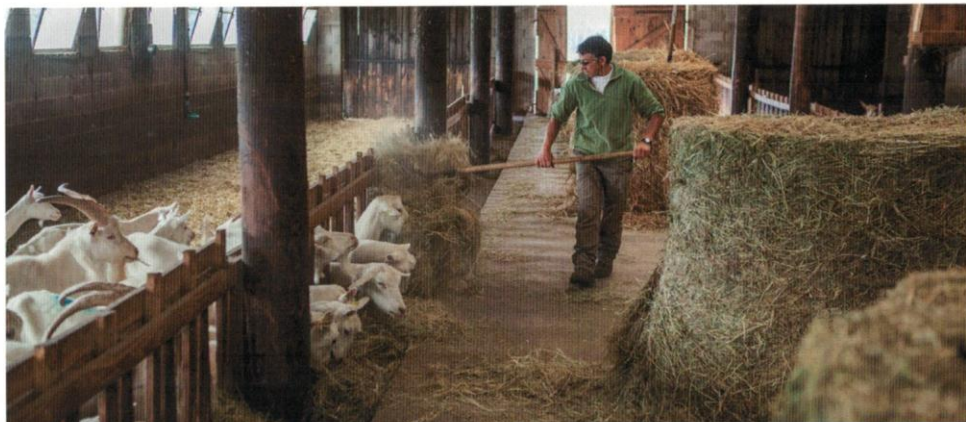
La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



LA
DRO
ME
LE DÉPARTEMENT

Syndicat du Picodon
 Tél. 04 75 56 26 06 - info@picodon-aop.fr
www.facebook.com/AOPpicodon/
www.picodon-aop.fr

ALIMENTS COMPLÉMENTAIRES



Que considère-t-on comme complément ?

- Les graines de céréales brutes sous toutes leurs formes : aplaties, germées ou concassées ou extrudées d'oléo-protéagineux.
- Les produits dérivés provenant de la transformation de céréales.
- Les produits dérivés provenant de la transformation des oléo-protéagineux, par traitement de tannages physiques aux huiles essentielles et extraits de plantes : tourteaux et huiles de soja, pois, féverole, lupin, lin, colza, tournesol, vesces.
- Les produits de la fabrication du sucre : pulpe de betteraves, mélasse.
- Les fourrages déshydratés : luzerne et maïs, plante entière.
- Les fruits transformés.
- Les compléments nutritionnels, minéraux.

Quelle est la composition des compléments ?

Les aliments complémentaires sous forme de céréales brutes, concentrés, tourteaux,

déshydratés ne peuvent dépasser 390 kg par chèvre laitière et par an. Au sein de ces compléments, les fourrages déshydratés peuvent représenter au maximum 150 kg par chèvre laitière et par an.

À noter : ces calculs étant faits sur l'année, il est important de noter les rations périodiques données aux chèvres.

Y-a-t-il des conditions à respecter sur la provenance des aliments ?

Oui, pour les fourrages et les céréales brutes (produits ou achetés) : ils doivent provenir à 100% de l'aire géographique de l'AOP. La paille à litière n'est pas considérée comme un fourrage.

AVANTAGE AOP

Garantir une qualité du produit auprès du consommateur, directement issue d'une alimentation respectueuse de l'animal.

ALIMENTS COMPLÉMENTAIRES



Quels sont les aliments interdits ?

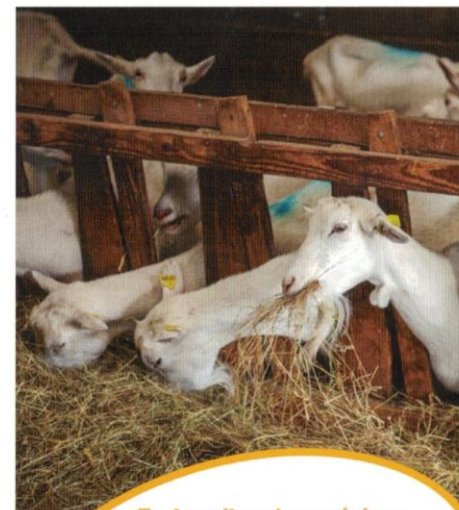
• **L'ensilage est interdit :** l'alimentation du troupeau doit être exempte de tout ensilage ou produits fermentés. Si de l'ensilage existe sur l'exploitation pour un autre troupeau que caprin, ces aliments sont inaccessibles pour tout le troupeau caprin. Un déclaratif ensilage est à fournir.

À noter : sont considérés comme produits fermentés ; ensilage de maïs, enrubannage, céréales récoltées immatures et stockées en boudin...

• **Les OGM sont interdits.**

• **Autres aliments interdits :** tous les aliments qui peuvent influencer défavorablement sur l'odeur, le goût du lait, qui présentent des risques de contamination bactériologique ou qui sont altérés par leurs conditions de conservation.

• L'utilisation du lactosérum de l'exploitation est autorisée, mais celui-ci n'est pas intégré dans le calcul des compléments distribués.



Toute culture transgénique sur les exploitations est interdite. Cette interdiction s'applique également à l'achat de récolte sur pied, les végétaux, les co-produits et les aliments complémentaires issus de produits étiquetés OGM.

TÉMOIGNAGE : « La chèvre est un ruminant et la priorité doit être donnée aux fourrages pâturés et ceux sous forme de foin. Néanmoins, la complémentation est souvent indispensable, car elle permet ainsi de participer à la couverture des besoins énergétiques, protéiques et en minéraux. Elle doit être modérée en quantité et adaptée aux chèvres, en fonction de leur niveau de production et de leur stade de lactation. C'est le sens des travaux effectués à la ferme expérimentale caprine du Pradel. **Aujourd'hui, il est clairement acquis que l'on peut atteindre de bons niveaux de production en valorisant prioritairement les ressources locales.** » Yves L. (Mirabel)



Retrouvez le cahier des charges AOP Picodon en téléchargement sur notre site internet.

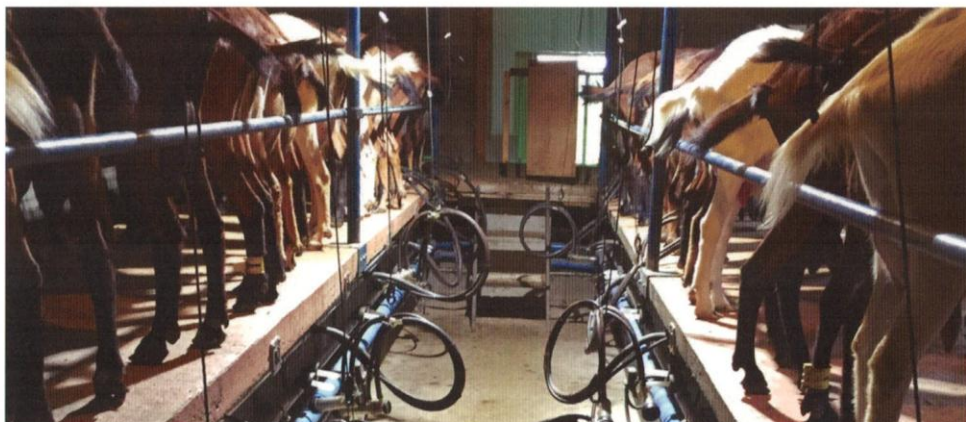
ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRAL

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LA
DROME
LE DÉPARTEMENT

Syndicat du Picodon
Tél. 04 75 56 26 06 - info@picodon-aop.fr
f www.facebook.com/AOPPicondon/
www.picodon-aop.fr

LAIT EN AOP PICODON



Conformément à la tradition, le lait utilisé est du lait de chèvre cru, entier, non standardisé et non homogénéisé.

Quels sont les avantages d'être au lait cru pour l'AOP ?

Le lait cru est riche en ferments lactiques et permet au Picodon de conserver ses saveurs typées. Les qualités gustatives et aromatiques (goût, texture, odeur) du Picodon sont directement issues du lait et de l'alimentation des chèvres.

Le lait cru permet de renforcer encore le lien au terroir. Par ailleurs, il est bon pour la santé : en effet, ces ferments optimisent la défense de l'organisme.

Quelles sont les conditions d'emprésurage ?

Les conditions varient selon la destination du lait.

- En cas de lait collecté par une entreprise :
 - Pour les entreprises qui collectent, le ramas-

sage du lait est effectué 48 h maximum après la traite la plus ancienne.

- L'emprésurage doit intervenir au plus tard 18 h après réception du lait à l'atelier de transformation.

À noter : le délai de 48 h après la traite la plus ancienne, signifie l'utilisation du lait de 4 traites pour les laitiers qui traitent 2 fois par jour / l'utilisation du lait de 2 traites pour ceux qui sont en mono-traite.

• En cas de lait traité en fromagerie fermière :

- L'emprésurage doit intervenir dans un délai qui ne dépasse pas 14 h après la traite la plus ancienne.

AVANTAGE AOP

Une production non délocalisable ; ce qui permet le maintien et le développement de la filière caprine dans une zone difficile.

LAIT EN AOP PICODON



À noter : il y a donc 2 possibilités d'emprésurage :

- emprésurage du matin et du soir séparés ;
- emprésurage du lait de 2 traites ensemble (celle du soir avec celle du matin). À condition de ne pas dépasser 14 h pour les 2 traites. Le lait du soir peut être conservé à une température variable et peut subir une phase de prématuration.

La quantité de lait emprésuré ainsi que la date d'emprésurage doivent être notées chaque jour.

Afin de tracer les étapes de la fabrication, vous pouvez vous servir de la date d'emprésurage comme N° de lot. Cette date pourra être notée au jour, à la date ou au quantième.

Y-a-t-il un avantage économique à produire du lait en AOP Picodon ?

Le prix du lait AOP vendu à un transformateur est supérieur au prix du lait conventionnel. Le lait bénéficie d'une prime AOP.

TÉMOIGNAGES : « La mise en place du passage au lait cru dans notre fromagerie n'a pas été de tout repos ; mais l'apport aujourd'hui du lait cru pour notre AOP Picodon est primordial : **des flores naturelles beaucoup plus importantes, des goûts beaucoup plus typés.** Et surtout la mise en avant de la nature et de nos producteurs de lait, qui jouent un rôle essentiel dans la qualité bactériologique et organoleptique du produit fini. » *Maxime J. (Désaignes)*
« Dans un lait cru de chèvre, vous avez de l'arôme et des saveurs. **On a, comme dans le vin, un terroir qui ressort !** » *René G. (Aouste-sur-Sye)*



La demande de lait AOP (garantie de qualité) permet de maintenir des collectes sur des troupeaux plus modestes et dans des zones retirées.



Retrouvez le cahier des charges AOP Picodon en téléchargement sur notre site internet.

FABRICATION DU PICODON



La fabrication s'entend jusqu'à la sortie de la faisselle. Le lait utilisé est du lait de chèvre cru, entier, non standardisé et non homogénéisé. Il ne doit pas être congelé.

Quelle est la technique d'emprésurage ?

Le caillage est obtenu par coagulation du lait, en ajoutant une faible quantité de présure (animale) et de « petit lait » (lactosérum), qui provient d'un caillage précédent.

Les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, levures, moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

À noter : il est donc possible d'utiliser des ferments lactiques du commerce.

Le caillage doit être réalisé à une température comprise entre 20 et 25° C.

À noter : une tolérance à + ou - 2° est prévue.

La durée du caillage est comprise entre 16 et 36 h. Le pH du caillé lors du moulage est compris entre 4 et 4,5 ou le lactosérum présente en fin de caillage une acidité comprise entre 55° et 75° Dornic.

À noter : selon la technique décrite par l'opérateur, les prises d'acidité sont enregistrées à minima avec annotations des anomalies.

Moulage et égouttage

Le caillé obtenu est moulé **sans pré-égouttage**, manuellement, de manière à ne pas briser le caillé. Le caillé est moulé dans un moule avec un fond à **bords arrondis**, percé de trous sur les côtés et dans le fond.

AVANTAGE AOP

Bénéficier d'un cadre réglementaire, pour maintenir un bon niveau de qualité, dans les conditions d'hygiène requises. Une plus-value pour travailler en sérénité !

FABRICATION DU PICODON



Un retournement minimum doit intervenir au cours de la phase d'égouttage.

Salage

Le salage est effectué exclusivement au sel sec, fin ou demi-gros, au plus tard au moment du démoulage.

Démoulage

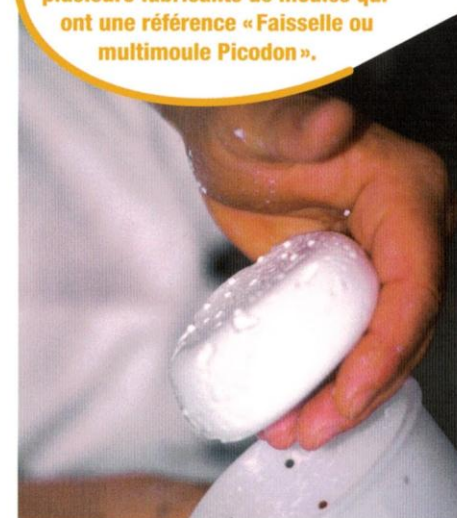
Le délai entre le moulage et le démoulage doit être inférieur ou égal à 48 h. À l'issue du démoulage, le fromage peut subir une phase de ressuyage avant de passer au séchage et de commencer le processus d'affinage.

Cas des « tommes à Picodon »

C'est à partir de ce stade, sans effectuer le processus d'affinage, que vous pouvez livrer des « tommes à Picodon » aux affineurs.

En attente de leur collecte, 1 ou 2 fois par semaine, les « tommes à Picodon » doivent être refroidies.

Le multimoule est autorisé. Que vous utilisiez la faisselle individuelle ou le multimoule, il est demandé de respecter les dimensions intérieures préconisées dans le cahier des charges. Il existe plusieurs fabricants de moules qui ont une référence « Faisselle ou multimoule Picodon ».



TÉMOIGNAGE : « Le Picodon m'a permis de dégager un revenu presque du jour au lendemain ».

Lors de mon installation en transformation fromagère sur une exploitation produisant du lait à Picodon depuis 30 ans, il apparaissait comme une évidence de continuer en AOP. Mais cela s'est aussi très vite avéré être une nécessité, car mon projet étant la transformation de la totalité de la production laitière du jour au lendemain, il me fallait un débouché sûr pour commercialiser une grosse quantité de fromage. Pour cela seuls les affineurs le pouvaient, cependant à la condition d'être en AOP Picodon. De ce fait, j'ai pu apporter une garantie financière suffisante aux banques et lancer mon projet. » *Hugo S. (Aubres)*



Retrouvez le cahier des charges AOP Picodon en téléchargement sur notre site internet.

ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRAL

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



LA
DRO
ME -
LE DÉPARTEMENT

Syndicat du Picodon
Tél. 04 75 56 26 06 - info@picodon-aop.fr
f www.facebook.com/AOPPicondon/
www.picodon-aop.fr

AFFINAGE DU PICODON



Quels sont les types d'affinage ?

- Le Picodon 12 jours dit « classique ».
- Le Picodon « affiné lavé » et/ou « affiné méthode Dieulefit ».

Quelles sont les règles de séchage ?

À l'issue du démoulage et de l'éventuel ressuyage, le fromage subit une phase de séchage d'une durée minimale de 24 h.

Durant cette phase, il est stocké dans un local ventilé naturellement ou artificiellement, à une température maximale de 23°C.

À noter : la phase de séchage est très importante : rappelons-nous que le Picodon est censé être un fromage sec ! Attention, la phase d'affinage démarre après la phase de séchage, quelle qu'en soit la durée.

Quelles sont les règles d'affinage ?

Après séchage, le Picodon doit être placé dans un local d'affinage pendant 8 jours minimum.

La température minimale doit être de 12°C, dans une ambiance humide.

À noter : une tolérance de - 2°C est prévue.

Les fromages n'ont droit à l'Appellation d'Origine Protégée « Picodon » qu'au minimum 12 jours après l'emprésurage. À ce stade, la surface du fromage n'est plus humide au contact des doigts et les flores de surfaces sont implantées.

À noter : il peut s'agir de moisissures naturelles ou de flores de surfaceensemencées.

La phase d'affinage peut être entrecoupée de périodes de séchage.

AVANTAGE AOP

Maintenir une diversité de fromages et saveurs : le Picodon est un produit « vivant », qui évolue et devient typique au fil du temps.

AFFINAGE DU PICODON



Quelles sont les caractéristiques du Picodon classique ?

Le Picodon est un fromage à pâte molle, non pressée. Il présente les caractéristiques suivantes :

- diamètre 5 à 7 cm ; hauteur 1,8 à 2,5 cm ; poids minimal 60 g ;
- la croûte est fine avec une couverture peu épaisse de moisissures uniformes ou tachetées, blanches, ivoire, bleues, grises ou marron, selon le stade d'affinage ;
- l'aspect de la coupe est franc, la pâte est blanche ou jaune ;
- en bouche, la texture est homogène, souple et fine, quand le Picodon est jeune. Elle peut être cassante après un affinage prolongé.



Il n'y a pas de limite dans l'affinage. On distingue le « Picodon jeune » affinage 8 à 12 jours, le « Picodon mi-affiné » 12 jours à 1 mois et le « Picodon affiné » affinage plus d'1 mois.

TÉMOIGNAGE : « Mas grand-maire fasiàn le picaudon si bon. Enfants, nous le mangions à la sortie de la chasèira, le Picodon, c'est toute mon enfance, tout mon pays ! Éleveur de chèvres à mon tour, comment pourrais-je, aujourd'hui, ne pas en faire ? » Aurélien M. (Préaux)



Retrouvez le cahier des charges AOP Picodon en téléchargement sur notre site internet.

ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRAL

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



LA
DRO
ME
LE DÉPARTEMENT

Syndicat du Picodon
Tél. 04 75 56 26 06 - info@picodon-aop.fr
f www.facebook.com/AOPpicodon/
www.picodon-aop.fr

AFFINAGE MÉTHODE DIEULEFIT



Quelles sont les règles à observer lors de l'affinage du Picodon «affiné lavé» et/ou «affiné méthode Dieulefit»?

À l'issue du séchage, il subit une phase de confinement durant 15 jours minimum, dans un espace humide, à une température comprise entre 5° et 10°C. Cela provoque le blousissement du fromage.

Suivent une ou plusieurs phases de lavage et de confinement : le Picodon est alors qualifié de «affiné lavé» ou de «affiné méthode Dieulefit».

La commercialisation du Picodon «affiné lavé» ou «affiné méthode Dieulefit» intervient 30 jours minimum après l'emprésurage.

Quelles sont les conditions spécifiques de l'«affiné méthode Dieulefit» ?

Le Picodon «affiné méthode Dieulefit» subit une phase de séchage qui doit être naturelle.

À l'issue de la phase initiale de confinement, il subit une 2^e phase d'affinage, dans un espace saturé en humidité et dont la température est comprise entre 13°C et 17°C.

La durée de cette phase est supérieure à 8 jours.

Il doit subir au minimum 2 lavages à l'eau claire.

À noter : le Picodon affiné «méthode Dieulefit» est lavé uniquement à l'eau claire et au moins 2 fois. L'«affiné lavé» peut être lavé autrement qu'avec de l'eau claire : saumure, petit lait, vin blanc... et il est lavé au moins 1 fois.

AVANTAGE AOP

Maintenir
un savoir-faire ancestral,
proposer
au consommateur
un fromage typique
et unique.

AFFINAGE MÉTHODE DIEULEFIT



Comment se caractérise le Picodon «affiné lavé» et/ou «affiné méthode Dieulefit» ?

À l'issue de l'affinage, le fromage doit se présenter ainsi :

- diamètre 4,5 à 6 cm ; hauteur 1,3 à 2,5 cm ; poids minimal 45 grammes ;
- la surface est blanche, ivoire, grise ou crème claire avec quelques traces colorées ;
- l'aspect de la pâte à la coupe est marbré ;
- en bouche, la texture est homogène, fine et souple.



TÉMOIGNAGES : « Pour moi, le Picodon affiné méthode Dieulefit, c'est plus qu'un Picodon, c'est "LE PICODON" par excellence, **c'est l'histoire familiale** ; c'est les visites chez la cousine de ma grand-mère, Mme Gret, née en 1900, qui « bichonnait » ses Picodons, au vrai sens du terme, dans ses biches en terre pour qu'ils deviennent du beurre ; c'est le souvenir, tout gamin, de Roger et René Cavet, qui coupant un Picodon en deux nous le tendaient en disant « tiens, le pain et le fromage » et tant d'autres souvenirs... C'était donc une évidence pour moi en m'installant de poursuivre l'affinage de ce fromage, de perpétuer cette tradition de plusieurs siècles, dans les biches en terre, pour retrouver au fil des lavages successifs, ce goût si caractéristique. Et quelle satisfaction quand vos clients viennent, parfois de très loin, pour chercher chez vous les mêmes **souvenirs d'enfance**. » *Florent S. (Vesc)*

« Troisième génération d'une famille de coquetier/affineurs, nous perpétuons cette tradition d'affinage du Picodon selon la Méthode Dieulefit. Regarder, toucher, sentir, goûter sont notre quotidien afin de proposer le meilleur à nos clients. » *Jean-Christophe C. (Dieulefit)*



Retrouvez le cahier des charges AOP Picodon en téléchargement sur notre site internet.

ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRAL

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



LA
DRÔME
LE DÉPARTEMENT

Syndicat du Picodon
Tél. 04 75 56 26 06 - info@picodon-aop.fr
www.facebook.com/AOPPiconon/
www.picodon-aop.fr

ÉTIQUETTE DU PICODON AOP



Chaque unité de vente commercialisée (pièce, barquette, rouleau, cagette...), doit être munie d'une étiquette Picodon AOP.

Les étiquettes du Picodon ne sont jamais identiques, mais toujours reconnaissables, grâce au respect de la charte graphique, mentionnée en annexe du cahier des charges.

Quels éléments doivent apparaître sur l'étiquette ?

Partie commune à l'ensemble des opérateurs.

- 1 Étiquette ronde.
- 2 Mention «fromage de chèvre au lait cru» dans une forme «demi-lune».
- 3 Mention «fermier» s'il y a lieu.
- 4 Soleil intégré.
- 5 Emplacement et graphisme du mot «Picodon» avec la mention «Appellation d'Origine Protégée».

Partie personnalisée réservée à chaque opérateur

- 6 Votre propre illustration graphique, si vous en avez une. Si vous n'en possédez pas, vous pourrez utiliser la tête de chèvre fournie par le Syndicat.

Éléments imposés par la loi

- 7 Symbole «AOP» de l'Union Européenne, Ø 10 à 15 mm, en rouge et jaune. Si l'étiquette est monochrome noire, il peut être imprimé en noir.
- 8 L'agrément communautaire ou marque de salubrité.
- 9 L'adresse du fabricant.

AVANTAGE AOP

Valoriser sa production et obtenir de meilleurs débouchés auprès des consommateurs, toujours en recherche de qualité. Être fier de travailler un produit labellisé.

VENTE DU PICODON AOP



À noter :

- La mention de la matière grasse n'est pas obligatoire.
- Le poids net n'est pas obligatoire. Si vous voulez l'inscrire, il faut alors écrire : poids net à l'emballage 60g. Produit sujet à dessiccation.
- Sur l'étiquette et si vous êtes en BIO, il est tout à fait autorisé de faire cohabiter les 2 logos : AOP et BIO.
- L'utilisation du graphisme du mot Picodon sur une étiquette ne peut se faire sans l'adhésion totale aux règles de la charte.

À quel prix puis-je vendre mon Picodon ?

Il n'y a pas de prix de vente imposé pour le Picodon AOP.

Cependant, c'est un produit labellisé avec des qualités garanties (tant au niveau de l'élevage des chèvres que du-fromage).

Cela justifie un prix de vente supérieur à un fromage de chèvre standard.



TÉMOIGNAGE : «J'ai choisi de fabriquer du Picodon AOP car c'est un signe de qualité reconnu qui met en valeur nos produits et notre terroir. Je suis éleveur de chèvres du Massif Central en bio sur 60 ha de landes et prairies. **Le Picodon valorise mon travail.** Nous sommes souvent seuls sur nos fermes pour produire, transformer et vendre. Nous pouvons nous appuyer sur une démarche collective avec le Syndicat du Picodon et bénéficier d'un appui technique et promotionnel.» Jean-Luc B. (Jaunac)



Retrouvez le cahier des charges AOP Picodon en téléchargement sur notre site internet.

ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRAL

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LA
DROME
LE DÉPARTEMENT

Syndicat du Picodon
Tél. 04 75 56 26 06 - info@picodon-aop.fr
f www.facebook.com/AOPpicodon/
www.picodon-aop.fr

PROMOTION DU PICODON



En fervent défenseur de son terroir, le Syndicat assure à titre exclusif la promotion du produit qu'il représente. La commission promotion, élue parmi les membres du conseil d'administration, décide, planifie et met en œuvre les actions de communication.

À quoi servent les actions de communication ?

- Il s'agit de fédérer, accompagner et motiver les producteurs, de recruter de nouveaux adhérents et de fidéliser les anciens.

À noter : le Syndicat du Picodon se déplace dans les collèges et lycées de la région pour faire connaître le Picodon AOP et les métiers de la filière.

- Il s'agit de promouvoir le Picodon auprès des consommateurs, d'étendre sa renommée, de développer ses ventes. Pour cela, le Syndicat déploie une stratégie de communication et des actions : participation à différentes fêtes locales, régionales ou nationales, organisation de concours et dégustations, mise en place

de signalétique sur la « Route du Picodon », création d'outils d'aide à la vente pour les adhérents...

Quel sont les principaux supports de promotion web et vidéos ?

- Le site internet www.picodon-aop.fr
- Le compte Facebook.
- Le compte Youtube.
- Le grand film Picodon.
- Le web doc Picodon.
- Les vidéos recettes.

À noter : le site internet mentionne chaque adhérent avec ses coordonnées sur une carte interactive. Vous pouvez utiliser film et vidéos pour animer votre point de vente.

AVANTAGE AOP

Bénéficier d'outils de communication efficaces et à moindre coût, grâce à une mutualisation des actions.

PROMOTION DU PICODON



Quel sont les principaux supports de promotion imprimés ?

Les supports de promotion sont à destination de plusieurs cibles : grand public, professionnels, écoles agricoles.

- 1 Le dépliant Grand Public.
- 2 Le livre « Histoire du Picodon ».
- 3 Le livre de recettes.
- 4 La collection de 20 fiches recettes.
- 5 Les sacs Kraft.
- 6 Le tablier.

À noter : pour vos manifestations ou salons, la banderole, le kakémono ou la série de 5 posters « Les saisons » sont à votre disposition : n'hésitez pas à contacter le Syndicat.

Les décisions concernant la stratégie et les supports de communication sont prises de manière consensuelle par les membres de la commission promotion.



Les outils de promotion sont fournis pour une part gratuitement, pour une part à un tarif préférentiel.

TÉMOIGNAGE : « Être adhérents au Syndicat du Picodon nous permet de bénéficier de supports promotionnels mettant en valeur notre AOP : de beaux posters pour décorer la salle de vente, des dépliants pour répondre aux questions courantes des clients curieux, le livre de recettes et ses fiches très appréciées des gourmands qui sont demandeurs d'idées culinaires de l'entrée au dessert. La déclinaison des sacs en différentes tailles et formes est très pratique. Pendant les visites de la ferme, nous utilisons les web docs comme illustration vidéo et sur les marchés nous ne sortons jamais sans nos tabliers qui nous différencient bien en tant que producteur de Picodon AOP auprès des passants ! » *Hélène B. (Vesc)*



Retrouvez le cahier des charges AOP Picodon en téléchargement sur notre site internet.

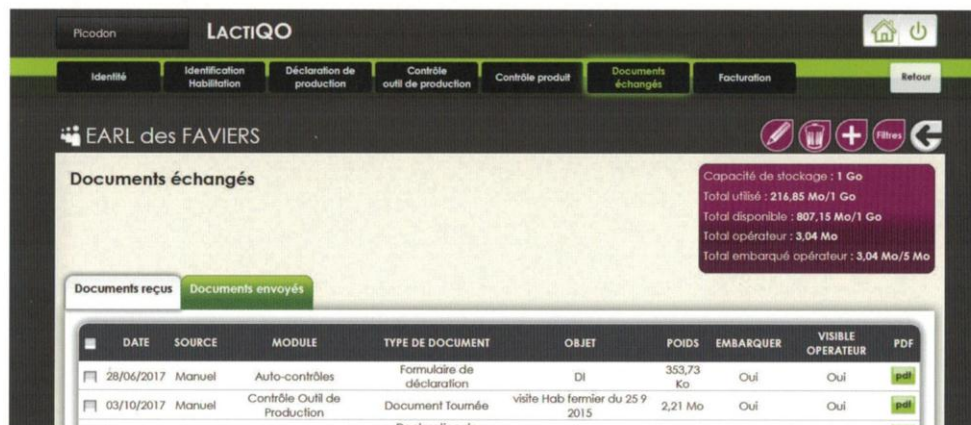
ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRAL

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LA
DRO
ME -
LE DÉPARTEMENT

Syndicat du Picodon
Tél. 04 75 56 26 06 - info@picodon-aop.fr
www.facebook.com/AOPPicondon/
www.picodon-aop.fr

RESPECT DU DÉCRET



Dans le but de vérifier et d'améliorer le respect des conditions de production sous AOP, le Syndicat apporte les conseils nécessaires aux opérateurs et anime un plan de contrôle.

À noter : beaucoup d'éléments et de documents du plan de contrôle font partie de la réglementation générale. Le plan de contrôle balise ce qui est spécifique à l'AOP Picodon.

Quels sont les types de contrôles ?

- **L'autocontrôle :** ce que vous faites déjà au quotidien, l'enregistrement de vos pratiques.
- **Le contrôle « interne » :** réalisé par le Syndicat, il s'inscrit dans une démarche d'accompagnement et de progrès.

À noter : le Syndicat utilise LactiQO, un logiciel informatique spécifique développé pour les AOP fromagères. Il permet de saisir, d'enregistrer et d'archiver facilement toutes vos déclarations et données, liées au Picodon.

- **Le contrôle « externe » :** réalisé par Qualisud, il est le garant de la transparence et de la crédibilité de tout le dispositif.

À noter : les contrôles interne et externe sont effectués avec le même protocole. Les fréquences de contrôles varient selon les collègues : de 20 à 50 % par an.

Quelles sont les dispositions suite au contrôle ?

Si des points du cahier des charges ne sont pas respectés, cela entraîne un manquement, avec plusieurs niveaux de gravité.

À noter : la filière Picodon a très peu de non-conformités. Lorsqu'une non-conformité est constatée, des conseils sont apportés, une action correctrice est proposée et un délai de mise en conformité est prévu au cas par cas.

AVANTAGE AOP

Bénéficier d'un parcours qualité balisé, de conseils techniques, outils et procédures validés.

RESPECT DU DÉCRET



Quelles sont les documents à renseigner ?

Les documents officiels vous sont fournis et sont à transmettre au Syndicat.

- **La déclaration d'identification :** document unique à signer lors de la demande d'habilitation en AOP. Elle indique vos éléments juridiques, votre outil de production, le collège dans lequel vous souhaitez l'habilitation et vos engagements vis-à-vis de l'AOP.

- **L'état de production annuel** où sont notés :

- quantité de lait AOP produit et/ou collecté sur l'année antérieure ;
- nombre de picodons AOP vendus ou de tommes à Picodon vendues à un affineur sur l'année antérieure ;
- nombre de chèvres de plus d'1 an présentes sur l'élevage au 1^{er} janvier de l'année en cours.

- **La déclaration annuelle de l'assolement** des surfaces utilisées pour l'affouragement du troupeau.

- **La déclaration de présence d'ensilage**, uniquement si l'ensilage est destiné à un autre troupeau que le troupeau caprin.

TÉMOIGNAGE : « Faire du Picodon est une fierté, cette AOP est la reconnaissance de ce que nous mettons en œuvre au quotidien pour réaliser notre fromage. Les visites de contrôle et de conseil du Syndicat et de l'organisme indépendant sont garantes du sérieux de notre démarche et de notre travail. »
Olivier M. (Planzolles)



Retrouvez le cahier des charges AOP Picodon en téléchargement sur notre site internet.

ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRAL

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



document à transmettre à :
"Syndicat du Picodon AOP"
Quartier Pontignat Ouest
26120 MONTELIER
Tél 04 75 56 26 06
Mail info@picodon-aop.fr

AOP PICODON

Date de réception par l'ODG : Code AOP :

DECLARATION D'IDENTIFICATION

Document à transmettre :
- au minimum 45 jours avant la date prévue pour le commencement de l'activité pour les nouveaux opérateurs.

AOP PICODON

Le cahier des charges de l'AOP concernée en vigueur avec ses éventuelles mises à jour est disponible sur le site Internet de l'INAO : www.inao.gov.fr

RENSEIGNEMENTS SUR L'OPERATEUR

Identité de l'opérateur

NOM et PRENOM ou RAISON SOCIALE (préciser le statut) :

N°SIRET :

Adresse :

Tél. :

Fax :

e-mail :

Nom, prénom du/de l'entreprise :

Qualité :

Activité(s) de l'opérateur : (Cochez la ou les cases(s) correspondante(s) à votre activité)

A - Producteur de lait : ☐

B - Producteur de fromages frais :
« tommes à Picodon » ☐

C - Affineur ☐

Il est important de décrire son itinéraire de transformation et d'enregistrer régulièrement ses données, sur tout document à sa convenance. Au besoin, nous vous conseillons d'utiliser le « registre spécifique AOP Picodon », fourni par le Syndicat.

Syndicat du Picodon
Tél. 04 75 56 26 06 - info@picodon-aop.fr
f www.facebook.com/AOPPicondon/
www.picodon-aop.fr

QUALITÉ DU PICODON



Comment vérifier les conditions de production ?

- La situation géographique de l'exploitation et de ses parcelles : est-elle bien dans la zone d'appellation ?
- La composition du troupeau, des chèvres de plus d'un an présentes au 1^{er} janvier de l'année en cours et du nombre d'hectares affectés aux chèvres : le chargement d'1 ha pour 10 chèvres est-il respecté ? Sont acceptés tous types de conventions d'usage : baux, attestations, récolte sur pied...
- La surface et la nature de l'ensemble des surfaces fourragères utilisées pour le troupeau caprin : le 30 % de PN et les 12 espèces de fourrages sont-ils respectés ?
- L'origine, la nature et les quantités d'aliments achetés, destinés aux chèvres et les rations annuelles distribuées aux animaux : le 100 % zone des fourrages et céréales est-il garanti ? La limite de 390 Kg/ch/an pour ce qui n'est pas fourrage est-elle respectée ?

- Les volumes de lait par jour ou par collecte : calendrier de laiterie, fiche de collecte...

Comment s'observe la typicité du Picodon ?

Qu'il soit classique ou affiné méthode Dieulefit, le Picodon possède des caractéristiques typiques, issues de son terroir d'origine. « Quelle que soit la méthode d'affinage, le goût est franc, caprique avec des notes végétales (notamment noisette et champignon sans excès) et parfois piquant, sans trop de salinité ni d'acidité. Lorsque le Picodon est « lavé », il peut présenter des notes de fermentation alcoolique. »

AVANTAGE AOP

Pouvoir juger son fromage grâce aux indications de la commission organoleptique et bénéficier d'un appui technique fromager.

QUALITÉ DU PICODON



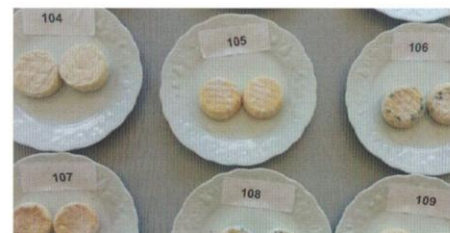
Qui juge le Picodon ?

Dans le but de s'assurer de leur qualité et de leur typicité, les picodons subissent au moins 1 fois par an un examen réalisé par la commission organoleptique.

Comment est jugé le Picodon ?

Les critères sont : forme, croûte, pâte, goût, arrière-goût, texture et odeur pour le lavé. Une grille précise les notes et les coefficients à utiliser pour chaque critère. Une note totale égale ou supérieure à 12 est nécessaire pour être conforme, sinon le fromage repasse en commission le mois qui suit.

À noter : toutes les étapes de la dégustation en commission sont anonymes.



TÉMOIGNAGE : « Pour participer à la commission organoleptique, j'ai bénéficié d'une formation à la dégustation qui m'aide aujourd'hui à avoir une approche plus objective de la qualité de mon fromage. Et puis, lors des commissions, j'ai l'occasion de goûter les picodons de mes collègues, toujours sous le filtre de la grille de dégustation et cela me permet de me « ré-étalonner » quant à la qualité de mes propres fromages. » Karine M. (Préaux)



Les prélèvements se font sur avis de passage, dans les jours précédents la commission. Les fromages sont prélevés au sein d'un même lot, soit 5 fromages fabriqués depuis au moins 12 jours à partir de l'emprésurage.



Retrouvez le cahier des charges AOP Picodon en téléchargement sur notre site internet.

ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRALLa Région
Auvergne-Rhône-Alpes- LA
DRO
ME -
LE DÉPARTEMENT

Syndicat du Picodon
Tél. 04 75 56 26 06 - info@picodon-aop.fr
f www.facebook.com/AOPPiconon/
www.picodon-aop.fr

RÔLE DU SYNDICAT



L'AOP, une démarche collective d'engagement

En lien direct avec son cahier des charges, l'AOP permet de :

- participer au développement des territoires : maintien d'exploitations de petite taille ou en zone complexe, impossibilité de délocaliser ;
- garantir un niveau de prix satisfaisant, que ce soit pour le lait ou le fromage ;
- préserver les savoir-faire, la diversité des saveurs, la naturalité et l'environnement ;
- favoriser la recherche et la formation.

L'AOP, des experts à vos côtés

Par des visites périodiques et des conseils, le Syndicat s'assure que le cahier des charges du Picodon est bien respecté. À tous les stades de production, élaboration et commercialisation du produit, il assure une pleine traçabilité afin de maintenir la confiance des pouvoirs publics et des consommateurs.

Le Syndicat représente et défend l'AOP Picodon auprès des interprofessions, organismes

syndicaux et, d'une manière générale, auprès des instances départementales, régionales, nationales et européennes. Il participe aux actions autour du développement durable, de la qualité environnementale, de la préservation du patrimoine... en partenariat avec diverses structures (INAO, ENILV, ACTALIA, CNAOL).

À noter : parmi les actions de défense, on peut citer les projets souchothèque, défense du lait cru, autonomie fourragère...

L'AOP, levier de promotion du Picodon

Le Syndicat pilote des actions de promotion du Picodon AOP, à travers des partenariats, événements et supports de communication.

AVANTAGE AOP

Garder la confiance
du consommateur, grâce
à un fromage de qualité,
produit localement
et respectueux
d'un cahier des charges.

RÔLE DU SYNDICAT



Quels sont les membres composant le Syndicat ?

- Les producteurs de lait de chèvre livrant leur lait à une société fabricant du Picodon AOP.
- Les producteurs fermiers fabricant du Picodon AOP et/ou fermiers livrant aux affineurs.
- Les affineurs collectant et commercialisant du Picodon AOP.
- Les entreprises de transformation collectant du lait AOP et fabricant du Picodon AOP.

Le conseil d'administration comprend 18 membres, répartis de façon équitable parmi les 4 collèges.

Quelles sont les ressources financières du Syndicat ?

- La cotisation versée par les membres du Syndicat, validée chaque année en assemblée générale (cotisation moyenne pour un laitier 380 € ; cotisation moyenne pour un fermier 400 € ; cotisation moyenne entreprises et affineurs 4 000 €).
- Les subventions qui lui sont accordées.

TÉMOIGNAGE : « Le Picodon a toujours été pour moi un symbole de notre coin de campagne et je tenais à conserver ce savoir-faire. Mais étant débutante dans le métier de fromagère, j'étais soucieuse quant à la qualité et la traçabilité de mes fromages. Je me suis alors tournée vers le Syndicat qui m'a donné de nombreux conseils et m'a suivie jusqu'à ce que je puisse avoir mon habilitation. » *Émilie F. (Saint-Jeure-d'Andaure)*



En 2018, le Syndicat compte 179 opérateurs (90 laitiers, 80 fermiers, 6 entreprises et 3 affineurs). La production de l'AOP Picodon est en progression et représentait 534 tonnes en 2017.



Retrouvez le cahier des charges AOP Picodon en téléchargement sur notre site internet.

ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRAL

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



LA
DRÔME
LE DÉPARTEMENT

Syndicat du Picodon
Tél. 04 75 56 26 06 - info@picodon-aop.fr
f www.facebook.com/AOPPicondon/
www.picodon-aop.fr