

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.



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.

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)*



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