

Le présent rapport n'engage que la responsabilité de son auteur qui, mandaté par le Comité National des Appellations d'Origine des Fromages, s'est efforcé de remplir sa tâche avec le maximum d'objectivité et hors de toute pression.

Mais il est évident que nous n'aurions pu aboutir au présent texte sans la confiance de l'association de défense et de promotion du picodon de l'Ardèche et de la Drôme, présidée par M. Tardieu, qui nous a proposé pour la mission qui nous a été confiée, et avec qui nous avons travaillé dans la meilleure entente.

Nous n'aurions pu non plus présenter ce rapport sans la collaboration de tous ceux qui nous ont apporté leur témoignage et nous ont fait bénéficier de leurs conseils. Nous ne pouvons les citer tous, mais qu'il nous soit permis de souligner l'importance des avis recueillis auprès de Mme Simon, du ministère de l'agriculture, de M. Le Jacuen, de l'ITOVIC, des autorités locales, notamment directions départementales de l'agriculture, chambres d'agriculture, syndicats caprins, producteurs et de leurs collaborateurs, Melle Poncet, M^{lle}. Damiani, Jaillon, Lapillonne, Seignert entre autres.

Nous voudrions remercier aussi, et très vivement, Marcelle Husson, chargée de Mission, Geneviève Laget et Michèle Ode, secrétaires de l'AIDE, Agence d'Implantation et de Développement des Entreprises de la Drôme, à qui le rapport doit sa présentation et le rapporteur une collaboration très précieuse.

Nos remerciements vont également aux élus municipaux, aux maires, aux conseillers généraux, aux parlementaires, dont l'action en faveur du picodon est bien connue des populations.

Enfin, comment ne pas souligner la contribution particulière du Conseil Général de la Drôme, dont le président, M. Maurice Pic, également président de l'AIDE, a mis à la disposition du rapporteur, directeur de l'agence, les moyens matériels considérables nécessaires à la rédaction de son rapport et lui a permis d'y consacrer une large part de son temps.

Le Rapporteur.

S O M M A I R E

=====

	<u>Pages</u>
<u>I - LA DEMANDE D'APPELLATION</u>	<u>1</u>
I ₁ - La conception du comité provisoire.	2
I ₂ - L'aire de production : 38 communes.	3
I ₃ - La période de relance et d'hésitations	3
I ₄ - Les premières démarches du syndicat en vue de l'appellation.	4
I ₅ - L'association de défense et de promotion du picodon de la Drôme et du picodon de l'Ardèche.	6
I ₆ - Le piétinement du dossier.	7
I ₇ - La nomination du nouveau rapporteur.	8
I ₈ - Conception du rapport.	8
I ₉ - Déroulement de l'enquête.	9
I ₁₀ - La consultation après rédaction du rapport provisoire.	10
 <u>II - QUEL(S) PICODON(S) ?</u>	 11
II ₁ - Bibliographie et notoriété du picodon.	12
II ₂ - Le tronc commun des définitions.	19
II ₃ - La fabrication du picodon d'après un document de 1925.	20
II ₄ - Le picodon de Valréas.	22
II ₅ - Le picodon de Saint-Agrève ou de Saint-Félicien.	23
II ₆ - Picodons et tommes.	24
II ₇ - L'évolution depuis le XIXe siècle.	25

	<u>Pages</u>
III - <u>LA TRADITION CAPRINE ET SES EXPLICATIONS</u>	28
III ₁ - Les paradoxes caprins.	29
III ₂ - Le troupeau caprin.	31
III ₃ - Les principales zones d'implantation caprine.	33
III ₄ - La richesse de la végétation : facteur d'exclusion ou de non nécessité des chèvres.	35
III ₅ - La pauvreté de la végétation : facteur de tolérance et de nécessité des chèvres.	37
IV - <u>LES ANTERIORITES</u>	40
IV ₁ - Drôme occitane et enclave de Valréas	41
IV _{1.1} - Les témoignages directs	41
IV _{1.2} - Le picodon dans les écrits locaux	44
IV _{1.3} - Les traditions populaires.	47
IV ₂ - Ardèche	48
IV _{2.1} - Les témoignages directs	48
IV _{2.2} - Le picodon dans les écrits locaux	50
IV _{2.3} - Les traditions populaires.	54
IV ₃ - Le cas des tommes du nord de la Drôme et du Vercors sud	58
IV _{3.1} - Arguments pour l'inclusion dans la zone d'appellation	59
IV _{3.2} - Arguments pour l'exclusion de la zone d'appellation	60
IV _{3.3} - Arguments pour l'assimilation aux picodons des fromages de la Drôme nord et du Vercors sud	61

V - <u>ECONOMIE ET AMENAGEMENT DU TERRITOIRE</u>	<u>Pages</u> 63
V ₁ - Données physiques.	64
V ₂ - Données économiques.	67
V ₃ - La production du picodon, facteur d'aménagement du territoire.	68
VI - <u>PROPOSITION DE DECRET D'APPELLATION</u>	72
 <u>ANNEXES</u>	 80
I - Notice de demande d'appellation déposée par le syndicat.	81
II - Lettre aux maires de la Drôme et de l'Ardèche adressée par le rapporteur.	87
III - Méthode de fabrication du fromage de chèvre par Claude Damiani, conseiller caprin.	90
IV - Sélection de témoignages.	96

CHAPITRE I

LA DEMANDE D'APPELLATION

- I₁ - La conception du comité provisoire.
- I₂ - L'aire de production : 38 communes.
- I₃ - La période de relance et d'hésitations.
- I₄ - Les premières démarches du syndicat en vue de l'appellation.
- I₅ - L'association de défense et de promotion du picodon de la Drôme et du picodon de l'Ardèche.
- I₆ - Le diétinement du dossier.
- I₇ - La nomination d'un nouveau rapporteur.
- I₈ - Conception du rapport.
- I₉ - Déroulement de l'enquête.
- I₁₀ - La consultation après rédaction du rapport provisoire.

I - LA DEMANDE D'APPELLATION

=====

Elle est présentée par l'"Association de défense et de promotion du picodon de la Drôme ou du picodon de l'Ardèche", dont le siège social est à Dieulefit (Drôme). L'association résulte de la transformation d'un "syndicat de défense et de promotion du picodon", lui-même héritier, dans son esprit, du "comité provisoire pour la défense du picodon de Dieulefit", groupement informel dont la première réunion s'était tenue en mairie de Vesc, le 10 août 1963.

Le comité était composé de producteurs, d'affineurs et du représentant de la coopérative laitière de Dieulefit. Le futur président du syndicat et de l'association, M. Tardieu, en était membre.

Le comité souhaitait l'obtention d'un label, mais en resta au stade des intentions et s'éteignit.

Treize ans après sa création, le 15 mars 1976, les statuts du syndicat de défense et de promotion du picodon étaient déposés à la Préfecture de la Drôme. La transformation en association de défense et de promotion du picodon de la Drôme ou du picodon de l'Ardèche a été effectuée le 30 novembre 1976.

I₁ - La conception du comité provisoire

Le fromage - "Il est fabriqué d'une façon traditionnelle loyale et cela dans chaque exploitation par les fermiers eux-mêmes avec du lait de chèvre pur et entier qui donne un fromage à pâte molle, légèrement salée, non pressée, d'un format et d'un poids très variables, de 5 à 8 cm de diamètre et de 50 à 80 g en général.

Les fermiers vendent leurs produits à des affineurs dont les installations existent dans la même zone géographique, cela en raison du climat et du degré d'humidité qui influent sur l'affinage qui a lieu dans des endroits très humides.

Les fromages subissent alors des lavages appropriés et fréquents. La durée d'affinage varie selon les saisons, mais peut atteindre trois mois. Les fromages ainsi obtenus ont alors une pâte molle, fondante, et d'une saveur légèrement piquante sans être amère.

Certains producteurs, depuis la fondation de la coopérative laitière, livrent leur lait, qui est collecté, travaillé et affiné par cet organisme".

I₂ - L'aire de production : 38 communes

- Canton de Bourdeaux : 8 communes.
Bézaudun-sur-Bine, Bourdeaux, Bouvières, Crupies, Félines-sur-Rimandoule, Le Poët-Célar, Les Tonils, Truinas ;
- Canton de Dieulefit : 8 communes.
Béconne, Comps, Dieulefit, La Roche-Saint-Secret, Montjoux, Orcinas, Teyssières, Vesc ;
- Canton de Nyons : 8 communes.
Aubres, Chaudebonne, Condorcet, Eyrolles, Les Pilles, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Valouse, Venterol ;
- Canton de La Motte-Chalancon : 9 communes.
Arnayon, Brette, Gumiane, La Motte-Chalancon, Petit-Paris, Pradelle, Rochefourchat, Saint-Nazaire-le-Désert, Volvent ;
- Canton de Grignan : 2 communes.
Le Pègue, Rousset-les-Vignes ;
- Canton de Rémuzat : 1 commune.
Cornillon-sur-l'Oule ;
- Canton de Saillans : 1 commune.
La Chaudière ;
- Canton de Luc-en-Diois : 1 commune.
Aucelon.

Ces trente-huit communes, réduites à trente-six depuis la fusion de Béconne et de La Roche-Saint-Secret et celle du Petit-Paris avec Saint-Nazaire-le-Désert, forment un bloc compact de part et d'autre de l'anticlinal Nord-Sud des montagnes calcaires de Couspeau et d'Angèle.

I₃ - La période de relance et d'hésitations

Au début des années 70, les parlementaires de la Drôme et des élus locaux, dont le conseiller général de Bourdeaux, M. Louis Chancel, relancent

la procédure de protection et envisagent l'octroi d'une appellation d'origine par utilisation de la procédure de la loi du 6 juillet 1966.

Diverses réunions ont lieu pour l'établissement d'un dossier destiné à être transmis au gouvernement pour servir de base au décret de reconnaissance.

En même temps les producteurs, groupés dans le syndicat caprin de la Drôme, entament une procédure de reconnaissance par voie judiciaire.

La loi du 12 décembre 1973 interrompt ces démarches mais suscite la création d'un organisme professionnel de défense, le syndicat. Les réunions décisives ont lieu en 1975. A leur demande, les producteurs caprins de l'Ardèche y participent. Cet élargissement entraîne des oppositions entre partisans d'une zone de production réduite, préconisée par le Comité provisoire, et partisans d'une zone beaucoup plus large. Le 29 juin 1975 le bureau de la Fédération caprine de l'Ardèche demande l'inclusion de dix cantons du département dans la future zone d'appellation : Tournon, Saint-Félicien, Le Cheylard, Antraigues, Aubenas, Largentière, Joyeuse, Les Vans, Vallon-Pont-d'Arc, Bourg-Saint-Andéol.

Il exige que l'appellation du picodon soit une appellation commune et menace de présenter sa propre demande d'appellation "picodon de l'Ardèche".

Malgré les réticences des producteurs et affineurs de Dieulefit, le principe d'un syndicat de défense du picodon, commun à la Drôme et à l'Ardèche, est accepté.

I₄ - Les premières démarches du syndicat

La création du syndicat avait été décidée au cours d'une réunion tenue à Dieulefit le 6 novembre 1975.

- 16 février 1976 : M. Tardieu, président du syndicat de défense et de promotion du picodon, écrit au président du CNAOF "Nous avons l'honneur de solliciter du Comité National des Appellations d'Origine des Fromages l'étude de la reconnaissance de l'appellation d'origine du fromage picodon, conformément aux dispositions prévues par les lois du 28 novembre 1955 et du 12 décembre 1973, relatives aux appellations d'origine des fromages."
- 5 mars 1976 : le CNAOF enregistre la demande de reconnaissance d'une appellation d'origine pour le fromage de chèvre "picodon". Il charge M. Le Jaouen, chef de la section caprine de l'ITOVIC, de lui présenter une note sur la recevabilité de la demande.

JOURNAL OFFICIEL

02.04.1976

26 - DRÔME

15 mars 1976. Déclaration à la préfecture de la Drôme. Syndicat de défense et de promotion du « Picodon ». Objet : défense du « Picodon » ; introduction d'une demande d'appellation d'origine ; définition et maintien de la qualité originelle, du caractère « pur chèvre » ; respect de cette qualité ; assurer la liaison et la concertation entre ses adhérents dans un cadre interprofessionnel ; assurer la représentation de ses adhérents et étudier et promouvoir les actions à mettre en œuvre pour la défense du fromage. Siège social : mairie de Dieulefit.

- 23 avril 1976 : M. Le Jaouen présente au CNAOF sa "note relative à la demande d'attribution d'une appellation d'origine au fromage de chèvre "Picodon de la Drôme ou de l'Ardèche".

M. Le Jaouen rappelle d'abord qu'"en raison de l'insuffisance de précisions sur les circonstances et le contexte dans lesquels cette demande était introduite, le Comité National des Appellations d'Origine a bien voulu me charger d'établir une note destinée à éclairer les délibérations du CNAOF sur la recevabilité de ladite demande".

La note confirme la fabrication traditionnelle d'un fromage de chèvre à la technique d'affinage particulière : "une part notable des fromages produits à la ferme est collectée par des affineurs notamment dans la région de Dieulefit. Ces affineurs, véritables spécialistes, assurent la finition des fromages en les mûrant dans des caves selon une technique ancestrale comprenant des lavages, ce qui donne aux fromages un aspect et un goût très caractéristiques... Les fromages au lait de chèvre prennent la dénomination de Picodon lorsqu'ils ont subi un affinage. Etymologiquement le terme de Picodon signifie "fromage qui pique" en langage local, expliquant ainsi son application aux fromages de chèvre affinés auxquels la maturation confère un goût marqué... De nos jours le Picodon de fabrication fermière et de fabrication industrielle est un petit fromage rond fabriqué avec du lait de chèvre entier et se classant dans la catégorie des pâtes molles. Les variantes d'affinage permettent de distinguer, d'une part le Picodon de Dieulefit dont la maturation est entrecoupée de lavages, et d'autre part le Picodon que l'on peut qualifier de "courant" fait à la moisissure."

- 14 mai 1976 : le CNAOF écrit à M. Rufin, ingénieur en chef du génie rural, de eaux et forêts, directeur départemental de l'agriculture de la Drôme :
"J'ai l'honneur de vous faire connaître que le Comité National des Appellations d'Origine des Fromages serait heureux que vous acceptiez la charge de rapporter devant le Comité la demande de reconnaissance d'appellation d'origine présentée par le Syndicat de défense et de promotion du picodon".

- 19 mai 1976 : M. Rufin accepte la mission de rapporteur.

Le syndicat adopte un règlement intérieur qui précise que "le picodon est un fromage fabriqué exclusivement avec le lait de chèvre entier et selon un mode de fabrication artisanale et traditionnelle."

Le règlement intérieur de l'association qui va très rapidement succéder au syndicat marque une évolution sensible par rapport aux conceptions du comité provisoire.

Se trouve en effet introduite la distinction qu'on trouvait aussi dans la note de M. Le Jaouen entre deux picodons.

"Pour bénéficier de l'appellation tradition le fromage devrait avoir un affinage d'un mois suivi de lavage", sinon le fromage est simplement dénommé picodon.

Quant à l'aire géographique prévue dans les statuts eux-mêmes, elle est très sensiblement étendue et comprend :

- 27 cantons de la Drôme : Bourg-de-Péage, Chabeuil, Dieulefit, Loriol, Marsanne, Montélimar (2 cantons), Romans (2 cantons), Saint-Donat, Valence (3 cantons), Bourdeaux, Châtillon-en-Diois (sauf la commune de Lus-la-Croix-Haute), Crest Nord, Crest Sud, Die, Luc-en-Diois, Saillans, La Motte-Chalancon, Buis-les-Baronnies, Grignan, Nyons, Pierrelatte, Rémuzat, Saint-Paul-Trois-Châteaux.
- 24 cantons de l'Ardèche : Lamastre, Saint-Péray, Vernoux, La Voulte, Saint-Pierre-ville, Privas, Chomérac, Rochemaure, Villeneuve-de-Berg, Viviers, Tournon, Saint-Félicien, Satillieu, Saint-Agrève, Saint-Martin-de-Valamas, Le Cheylard, Antraigues, Vals-les-Bains, Aubenas, Largentière, Les Vans, Joyeuse, Vallon-Pont-d'Arc, Bourg-Saint-Andéol.
- 1 canton de Vaucluse : Valréas.
- 1 canton du Gard : Barjac.

I₅ - L'association de défense et de promotion du picodon de la Drôme
ou du picodon de l'Ardèche

Le syndicat, réuni le 17 septembre 1976 en assemblée générale extraordinaire, adopte plusieurs mesures importantes dont :

- le changement de dénomination du syndicat qui devient "Association de défense et de promotion du picodon de la Drôme ou du picodon de l'Ardèche"
- l'ajout du canton drômois de Saint-Jean-en-Royans dans la zone d'appellation ;
- la rectification d'une erreur de rédaction concernant le picodon traditionnel, le lavage accompagnant l'affinage, alors qu'il était précédemment indiqué qu'il le suivait ;

- l'adjonction du mot Dieulefit à l'appellation tradition.

Les éléments constitutifs de la procédure d'enquête sur l'appellation d'origine sont réunis :

- une association représentative des professionnels intéressés est constituée. Elle comprend quatre collèges :
 - . les producteurs de lait
 - . les producteurs de fromages fermiers
 - . les affineurs
 - . les transformateurs industriels et les coopératives.

Chaque collège dispose de quatre sièges au conseil d'administration et la représentation entre l'Ardèche et la Drôme est également répartie.

Cette structure était déjà celle du syndicat, pour lequel M. Le Jaouen, dont on partage le jugement, écrivait dans sa note précitée: "Seul groupement de ce genre, englobant également les collecteurs-affineurs de la région de Dieulefit qui il y a quelques années avaient souhaité la protection de l'originalité de leur fromage, le Syndicat de défense et de promotion du Picodon s'affirme donc représentatif et unitaire pour revendiquer l'appellation".

- un rapporteur a été nommé ;
- un fromage est défini ;
- une aire d'appellation est proposée.

I₆ - Le piétinement du dossier

Au cours de la réunion du 9 mars 1977 du CNAOF, le rapporteur avait exposé que du fait de l'importance de l'élargissement de la zone d'appellation demandée par le syndicat, puis l'association, il serait contraint de recueillir des documents d'antériorité nouveaux dans des régions où ce travail n'avait pas été encore entrepris.

Il apparaît rétrospectivement qu'après la phase dynamique unitaire enclanchée depuis la relance du dossier, l'ampleur de l'extension demandée et le retard qu'elle entraînait, ont découragé certains producteurs et surtout permis l'amplification de deux antagonismes : l'un entre producteurs fermiers et affineurs d'une part, industriels d'autre part, l'autre entre partisans du seul picodon de Dieulefit et partisans d'une appellation plus large.

M. Rufin qui, en dépit de son départ en retraite en mars 1977, avait accepté de poursuivre sa mission pensant qu'elle "pourrait s'achever rapidement et sans difficulté majeure" remettait sa démission le 16 mars 1979. Cette décision, regrettée, allait provoquer un nouveau retard, mais grâce à l'action de M. Rufin les bases du dossier étaient posées et la procédure de demande de reconnaissance concrètement engagée.

I₇ - La nomination d'un nouveau rapporteur

Le conseil d'administration de l'association de défense, réuni le 26 octobre 1979, décide :

"Remplacement du rapporteur :

Après la démission de M. Rufin, le conseil envisage différentes personnes pour lui succéder. Après discussion, le président Tardieu conclut qu'il sollicitera dans l'ordre et selon leur réponse :

- M. Darnis, directeur départemental de l'agriculture ;
- M. Husson, directeur de l'AIDE (1) ;
- M. Sauvan, président du comité de propagande Rhône-Alpes".

Après le refus de M. Darnis, M. Husson est nommé rapporteur le 1er août 1980.

I₈ - Conception du rapport

Ayant contribué aux démarches parlementaires et participé aux travaux du syndicat, puis à ceux de l'association, par la recherche de documents d'antériorité, le nouveau rapporteur connaissait les problèmes posés ; mais, étranger à la profession agricole, il n'était ni juge, ni partie prenante des conflits. L'acceptation de la charge qui lui était confiée reposait sur la conviction qu'il était indispensable d'aborder les problèmes sous un angle nouveau, faisant une plus large place à la géographie et à l'ethnologie.

(1) Agence d'Implantation et de Développement des Entreprises - Association de la loi de 1901, créée et financée par le Conseil Général de la Drôme dans le but de promouvoir et défendre l'économie du département.

DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE L'AGRICULTURE DE LA DROME

COMMUNIQUE DE PRESSE

Avis d'enquête publique
sur la reconnaissance de l'appellation
d'origine du Fromage de chèvre :
PICODON DE L'ARDECHE
PICODON DE LA DROME

Le comité national des appellations d'origine des fromages (loi du 28 novembre 1955) fait connaître qu'il est appelé à se prononcer sur une demande de reconnaissance de l'aire géographique de l'appellation d'origine du fromage de chèvre PICODON DE L'ARDECHE - PICODON DE LA DROME.

Une enquête publique, d'une durée de six semaines à compter de la date de parution du présent avis, est ouverte en vue de recueillir toutes oppositions ou informations concernant le projet.

Toute personne désirent exprimer un point de vue ou être entendue au cours de l'enquête devra le faire connaître :

- soit à M. Georges RUFIN, directeur départemental de l'agriculture de la Drôme, rapporteur désigné par le comité qui recevra, sur rendez-vous, à la direction départementale de l'agriculture de la Drôme, centre administratif Brunet, place Louis le Cardonnat, 26021 VALENCE et qui se tiendra aux permanences ouvertes

* le mardi 15 février 1977 de 15 h à 17 h à la direction départementale de l'agriculture de l'Ardèche, 4 boulevard du Lycée, 07007 PRIVAS

* et le vendredi 18 février 1977, de 15 h à 17 h, à la mairie de DIEULEFIT (Drôme)

- soit par lettre adressée au président du comité national des appellations d'origine des fromages, ministère de l'agriculture, 3, rue Barbet de Louj, PARIS VIII^e.

Pendant la durée de l'enquête, une notice sur le projet d'appellation pourra être adressée à toute personne en faisant la demande au rapporteur désigné (joindre une enveloppe de format commercial, affranchie à 1,70 F, comportant l'adresse du demandeur). Cette notice résume le dossier de demande de reconnaissance de l'appellation : aire géographique retenue, caractéristiques du produit et de sa fabrication, modalités de contrôle et commercialisation.

AVIS D'ENQUÊTE PUBLIQUE

sur la reconnaissance de l'appellation d'origine du fromage de chèvre : Picodon de la Drôme, Picodon de l'Ardèche

Le comité national des appellations d'origine des fromages (loi du 28 novembre 1955) fait connaître qu'il est appelé à se prononcer sur une demande de reconnaissance de l'aire géographique de l'appellation d'origine du fromage de chèvre Picodon de l'Ardèche, Picodon de la Drôme.

Une enquête publique, d'une durée de six semaines à compter de la parution du présent avis, est ouverte en vue de recueillir toutes oppositions ou informations concernant le projet.

Toute personne désirent exprimer un point de vue ou être entendue au cours de l'enquête devra le faire connaître : soit à M. Claude HUSSON, rapporteur désigné par le comité, qui recevra, sur rendez-vous, à l'A.I.O.E., 5, faubourg Saint-Jacques, 26000 Valence, téléphone (75) 56.36.38, et aux différentes permanences, lesquelles se tiendront notamment :

- le lundi 26 janvier 1981, de 10 à 12 heures, en mairie de Bourdeaux (Drôme) ;

- le mardi 27 janvier 1981, de 15 à 18 heures, en mairie de Pont-en-Royans (Isère) ;

- le mercredi 28 janvier 1981, de 10 h 30 à 12 heures, en mairie de Sédron (Drôme) ;

- le mardi 3 février 1981, de 10 à 12 heures, en mairie de Dieulefit (Drôme) ;

- le mardi 10 février 1981, de 10 à 12 heures, en mairie de Saint-Félicien (Ardèche) ;

- le mardi 17 février 1981, de 10 à 12 heures, en mairie de Villeneuve-de-Berg (Ardèche) ;

- le mardi 17 février 1981, de 15 à 17 heures, en mairie de Barjac (Gard) ;

- le lundi 23 février 1981, de 10 à 12 heures, en mairie de Valréas (Vaucluse) ;

- En fin d'enquête, aux directions départementales de l'Agriculture de la Drôme et de l'Ardèche.

soit par lettre adressée au président du comité des appellations d'origine des fromages, ministère de l'Agriculture, 3, rue Barbet-de-Jouy, Paris VII^e.

Pendant la durée de l'enquête, une notice sur le projet d'appellation pourra être adressée à toute personne en faisant la demande au rapporteur désigné (joindre une enveloppe affranchie à 2,50 francs comportant l'adresse du demandeur). Cette notice résume le dossier de demande de reconnaissance de l'appellation : aire géographique, caractéristiques du produit et de sa fabrication, modalités de contrôle et commercialisation.

Exemples de parution d'avis d'enquête publique

Conviction renforcée par l'analyse des données techniques qui faisaient ressortir la possibilité d'une difficulté majeure due à l'existence de deux modes de caillage différents et la distinction usuelle entre le picodon courant, fromage séché, le picodon lavé et affiné, et parfois même un picodon demi-sec. Il fallait aussi examiner le problème des tommes produites selon les mêmes méthodes dans une partie de la Drôme où le mot picodon est inconnu. Tous ces problèmes s'ajoutant celui de la conciliation des points de vue ardéchois et drômois !

La collecte des documents d'antériorité faisait déjà pressentir par-delà ces différences, dont certaines relèvent plus de l'histoire de la méthodologie fromagère contemporaine, une communauté "d'usages locaux, loyaux et constants" selon les termes de la loi du 28 novembre 1955. Le rapport, appuyé sur de très nombreuses auditions, s'est donc doublé d'une étude dans laquelle on a tenté d'élaborer une explication cohérente de l'usage de l'appellation picodon sur toute la zone revendiquée, aussi bien à Dieulefit qu'à Saint-Agrève, Lagorce, Barret-de-Létras ou Valréas.

I₉ - Déroulement de l'enquête

En 1977, M. Rufin avait, conformément aux prescriptions du décret, procédé à une enquête publique d'une durée de six semaines. Compte tenu du temps écoulé, une seconde enquête a été entreprise en 1981 par le nouveau rapporteur, mais en conservant la même notice (Annexe 1). On peut donc estimer qu'il y a eu, en quelque sorte, deux enquêtes pour la même demande et sur le même dossier.

La nôtre, d'une durée officielle de six semaines, a débuté le 19 janvier 1981. Les insertions dans les journaux d'annonces légales ont été, conformément à la réglementation, effectuées au moins deux jours consécutifs dans l'Ardèche, la Drôme, le Gard, le Vaucluse et l'Isère. Journaux retenus : Le Dauphiné Libéré (Ardèche, Drôme, Vaucluse), Le Midi Libre (Gard), Vaucluse Matin (Vaucluse), Terre Dauphinoise (Isère), Le progrès de Lyon (Drôme, Ardèche).

A la suite notamment d'une conférence de presse de l'association et du rapporteur, de nombreux articles ont été publiés dans la presse locale, régionale ou nationale : La Tribune de Montélimar, L'Impart de Romans, Peuple Libre, Le Crestois, Terre Vivaroise, Le Dauphiné Libéré, Le Progrès, Le Nouveau Journal, Les Echos, Rungis-Actualités.

Le rapporteur a été interviewé par FR3 Rhône-Alpes.

Dans le cadre de l'enquête publique proprement dite, le rapporteur a tenu dix permanences :

- Ardèche : direction départementale de l'agriculture à Privas ;
mairies de Saint-Félicien, Villeneuve-de-Berg.
- Drôme : direction départementale de l'agriculture à Valence ;
mairies de Bourdeaux, Dieulefit, Séderon.
- Isère : mairie de Pont-en-Royans.
- Vaucluse : mairie de Valréas.

Tous les maires de la Drôme et de l'Ardèche ont reçu un résumé de la notice avec demande de l'afficher en mairie (Annexe 2).

Pendant la durée de l'enquête, huit autres permanences ont été organisées :

- en Ardèche : . centre d'enseignement professionnel rural de Lamastre ;
. mairies du Cheylard, de Vernoux et de Joyeuse ;
. chambre d'agriculture.
- dans la Drôme : . mairies de Saou, de Montbrison-sur-Lez ;
. chambre d'agriculture.

Une information avec demande de documents a été effectuée sur le stand du département de la Drôme à la Foire-Exposition de Valence en 1980 et 1981.

Les consultations se sont poursuivies sous des formes diverses après l'enquête publique proprement dite. Il y a donc eu information bien au-delà des obligations réglementaires.

I₁₀ - La consultation après la rédaction du rapport provisoire

Le conseil d'administration de l'association de défense et de promotion du picodon de l'Ardèche ou du picodon de la Drôme, réuni le 19 mai 1982, l'assemblée générale, réunie le 21 mai 1982, ont adopté à l'unanimité le présent dossier, qui leur a été présenté par le rapporteur, et le projet de décret qui le conclut.

Ils se sont engagés, dans le cas où l'appellation serait accordée sur les bases de ce projet, à convoquer une assemblée générale extraordinaire pour y adapter les statuts de l'association.

CHAPITRE II

QUEL(S) PICODON(S) ?

- II₁ - Bibliographie et notoriété du picodon.
- II₂ - Le tronc commun des définitions.
- II₃ - La fabrication du picodon d'après un document de 1925.
- II₄ - Le picodon de Valréas.
- II₅ - Le picodon de Saint-Agrève ou de Saint-Félicien.
- II₆ - Picodons ou tommes.
- II₇ - L'évolution depuis le XIXe siècle.

II - QUEL(S) PICODON(S) ?

=====

La notoriété du picodon est affirmée par sa citation habituelle dans la plupart des livres français consacrés aux fromages. Il est même cité dans plusieurs ouvrages étrangers.

Pour le Grand Larousse Encyclopédique en dix volumes, c'est "un fromage fermier, à pâte molle, pouvant devenir très dur par dessiccation. Il est fabriqué avec du lait de chèvre dans le département de la Drôme".

Le Littré de 1879 le définit comme un fromage estimé fabriqué dans la Drôme. Moins connu, mais plus pittoresque que son devancier, le Littré de la Grand'Côte, paru en 1894 et consacré au parler lyonnais "langue du Moyen Age des hautes et basses gens" selon le préfacier d'une récente édition, fait place au "picaudon", petit fromage de chèvre. L'origine est-elle piquer ? Ce qui pique la langue ?

Sans remonter plus haut dans le temps et sans faire non plus, dans cette phase introductive, référence aux documents locaux, il a paru indispensable de reproduire les définitions du picodon telles qu'elles figurent dans les ouvrages publiés depuis une cinquantaine d'années. L'énumération est fastidieuse, mais elle était nécessaire. Elle atteste une forte notoriété contemporaine.

Quant à l'origine du mot, et donc du fromage, les auteurs s'accordent à la trouver dans le piquant. Sans être en mesure de trancher entre l'une et l'autre nous sommes tentés d'opposer à cette explication qui nous paraît trop française, celle que donne peut-être la langue occitane dont la racine picho signifie petit.

II₁ - Bibliographie et notoriété du picodon

- . A. Simon - A catechism concernin cheeses - The wine and food society (1936)
"Picodon de Dieulefit - Fromage français fabriqué de mai à décembre dans le Dauphiné".
- . Larousse gastronomique (1938)
"Picodon de Dieulefit - Fromage du Dauphiné que l'on peut consommer de mai à décembre".



Principaux noms de lieux cités au chapitre II

- . Fromages de France - Société civile d'information et d'édition des services agricoles (1953)

"Le picodon - Dans le sud-est de la France, on fabrique avec le lait de chèvre pur un fromage à pâte molle, légèrement salée, non pressée, soumis à un affinage particulier dans des vases en grès.

Fabrication uniquement fermière, très empirique ; la qualité des produits est, de ce fait très variable. Format et poids très variables également. 5 à 7 cm de diamètre en général, 50 à 80 grs.

L'affinage dure 3 mois. Les fromages réussis ont une pâte unie, molle et fondante, d'une saveur légèrement piquante sans être amère.

Le nom de "Picodon" est d'origine patoise. Il dérive du mot "picot" qui signifie piquer".

- . Raymond Lindon - Le Livre de l'amateur de fromages - Robert Laffond (1961)

"Le Picodon de Dieulefit produit dans la Drôme est un fromage de chèvre à pâte molle".

- . Dictionnaire de l'académie des gastronomes - Prisma (1962)

"Picodon S. m. Fromage fermier du Haut-Vivarais (Saint-Agrève), du Dauphiné et du Comtat Venaissin.

Etym. Le nom dérivé du languedocien pico, qui signifie piquer.

Gastron. Les picodons, faits au lait de chèvre pur, sont de petits fromages ronds, à pâte molle, salée, non pressée. On les affine dans des vases de grès. De goût piquant, ils se consomment secs de Mai à Décembre".

- . H. Schoeller dans Rund um den käse (Ronde autour des fromages) - Munich 1966

Cite les picodons parmi les fromages du Dauphiné.

- . Guide des spécialités gastronomiques de France par T. Arnaboldi - Editions Albin-Michel (1967)

"Dieulefit - C'est l'un des lieux d'origine d'un fromage de chèvre à pâte molle nommé "picodon".

- . Christian Plume - Le Livre du Fromage - Editions des 2 Coqs d'Or (1968)

"Picodon (France) - Fromage de chèvre gras, formé à Dieulefit, près des Gorges du Lez, dans la Drôme. Valable de mai à janvier".

- . Gault et Millau - Guide gourmand de la France - Hachette (1970)

Bibliothèque des guides bleus

"Les picodons sont faits avec du lait de chèvre dans tout le Vivarais, le Comtat Venaissin et le Dauphiné. Ils sont généralement ronds. Leur pâte est salée et affinée dans des pots de grès, leur goût piquant. On les mange secs de mai à décembre".

- . Androuet - Le guide du fromage - Stock (1971)

Cite le picodon de Dieulefit et celui de Valréas.

"Picodon de Dieulefit - Provinces : Dauphiné - Diois. Lait : de chèvre. Matières grasses : 45 %. Pâte : molle. Croûte : naturelle. Affinage : à sec, en cellier ventilé, puis macération au vin blanc, 1 mois. Meilleures saisons : fin de l'été, automne. Provenance : la région de Montélimar. Autre provenance : le Diois. Meilleure provenance : Dieulefit. Forme habituelle : petit palet rond et irrégulier. Dimensions : 6 à 8 cm de diamètre, 2 à 3 cm d'épaisseur. Poids : 80 à 100 gr. Présentation : à nu. D'où tire-t-il son nom ? du caractère particulier de sa saveur et de son origine".

"Picodon de Valréas - Province : Comtat Venaissin. Lait : de chèvre. Matières grasses : 45 %. Pâte : molle, mi-fraîche. Croûte : naturelle. Affinage : une semaine à sec. Meilleures saisons : fin du printemps, été, début de l'automne. Provenance : Valréas. Autre provenance : les environs immédiats. Forme habituelle : petit palet rond. Dimensions : 7 à 8 cm de diamètre, 2 cm d'épaisseur. Poids : 100 à 120 gr. Autres fromages apparentés : tout fromage de chèvre, picodon à l'ail, état frais ou mi-frais.

- . Robert Courtine - Larousse des Fromages (1973)

"Picodon (Dauphiné) - chèvre - Fromage gras, à pâte molle préparé à Dieulefit et aux alentours. De 5 à 7 cm de diamètre, pesant de 50 à 80 grs, on l'affine en pots de grès environ 3 mois. Son nom, qui vient du patois local, indique assez son "piquant". Bonne époque : de mai à janvier. Matières grasses : 45 %.

- . Layton - The cheese hand book - Dover publications - New York (1973)

"Picodon - Tous les picodons sont différents. Ils sont fabriqués par les bergers de Haute-Savoie (*sic*). Ils sont au lait de chèvre, très doux. Ils s'affinent en 3 mois dans des pots de grès. Le nom vient du patois "picot" qui signifie piquer".

- . Physionomie de la France laitière - Association laitière française (1974)
"Le Picodon. C'est un petit fromage qui ressemble au Pélardon quant à sa technique de fabrication et son aspect. Il est fabriqué dans la Drôme et les régions voisines".

- . J.C. Le Jaouen dans son ouvrage de référence sur "La fabrication du fromage de chèvre fermier" (1974) définit ainsi le picodon :
"Origine : région sud-est, Drôme, Ardèche, Vaucluse. Deux variétés plus particulièrement renommées : le Picodon de Dieulefit dans le Diois, le Picodon de Valréas (enclave au sud de la Drôme). Lait : de chèvre.
Diffusion : régionale. Forme : petit fromage rond de 6 à 8 cm de diamètre et 2 à 3 cm d'épaisseur. Poids : 90 à 100 grs. Fabrication : 0,8 litre, pâte molle, coagulation lente, affinage en cave d'un mois environ, moisissures bleues et blanches. Parfois les ferments du rouge apparaissent lorsque l'affinage dépasse 3 semaines. Les picodons sont parfois placés en pots de grès fermés où ils fermentent pendant 2 à 3 mois".

- . F. Sander - Kaas - Van Dishoeck Koolboekjes (1974) - Pays-Bas
"On trouve encore le fromage de chèvre à pâte molle de Dieulefit".

- . P. Maby - Le guide des fromages - Marabout (1976)
"Picodon - Origine : Dauphiné. Tire son nom de sa saveur piquante.
Particularités : Fait de lait de chèvre gras (45 %). Saveur piquante, mais sans excès. Croûte naturelle. Pâte molle macérée dans le vin blanc.
Présentation : En petit palet rond irrégulier de 85 g.".

- . Ch. Sebrac et F. Duquenne - Je connais tous les fromages (1976)
Ed. Marabout SA - Verviers - Belgique
"Picodon de Dieulefit - un fromage de chèvre macéré au vin blanc. Sa pâte assez ferme est odorante et plutôt piquante. La croûte est rougeâtre. Il a la forme d'un petit cylindre aplati d'environ 6 cm de diamètre".

- . Nancy Eckhof-stork - Guide mondial du fromage (1976)
Indique, après avoir parlé des fromages du midi, "qu'au nord de la Provence, il est plus facile de trouver des spécialités locales. Picardon (*sic*) dans la région de la Drôme et Pélardon de l'autre côté du Rhône sont de minuscules fromages de chèvre, blancs et frais, dont la saveur est émouvante et délicieuse".

- . Jean-Pierre Gallois - Le grand livre des fromages - Ed. De Vecchi (1976)
 "Origine : C'est un fromage du Dauphiné dont la meilleure provenance est le village de Dieulefit. Caractéristiques : Petit et rond, de forme irrégulière, il ne mesure que 5 cm de diamètre pour 2 cm d'épaisseur. Il pèse 100 gr environ et il est vendu généralement à nu. Fromage à pâte molle et à croûte naturelle, sa chair, lisse et blanche, est recouverte d'une croûte mince de couleur rougeâtre. Sa teneur en matières grasses est de 45 %. Meilleures saisons pour le déguster : été, automne. Fabrication : Il est fabriqué à partir de lait de chèvre pur. L'affinage dure un mois. Quelquefois le fromage est mis à macérer avec du vin blanc dans des pots en grès pendant un mois ou plus. Saveur : S'il est à point, c'est-à-dire si sa fermentation n'est pas excessive, le picodon doit avoir une saveur piquante."
- . Guide des achats de C. Vence et N. Lyon - Hachette (1977)
 "Picodon - Fromages fermiers du Sud-Est dont il existe plusieurs variétés. Forme ronde 80 à 130 g présentés nu. Lait de chèvre, 45 pour 100 M.G.
 - picodon de Dieulefit : séchage puis macération pendant un mois dans du vin blanc ;
 - picodon de Saint-Agrève : séchage 2 à 3 semaines seulement ;
 - picodon de Valréas : séchage ne dépassant pas une semaine.
 A choisir : Picodon de Dieulefit à croûte rougeâtre et à pâte ferme ;
 Picodon de Saint-Agrève à croûte bleutée et à pâte ferme ;
 Picodon de Valréas pratiquement sans croûte et à pâte entre souple et ferme".
- . Pierre Androuet et Ninette Lyon - Guide Marabout des fromages (1978)
 "Picodon : Fromage fermier à pâte molle et aigret au début, il peut être affiné trois mois en vaillères, pots de grès, dans une macération d'eau salée et de vin blanc. Il acquiert alors une agréable saveur alcoolique mi-acide, mi-piquante, ce qui lui a donné son nom. On fabrique des Picodons à Dieulefit dans la Drôme, à Valréas dans l'enclave des Papes, à Saint-Agrève en Ardèche. Il en existe aussi d'excellents dans le Velay et dans le Haut-Forez".

. Christian Cantin - Les fromages - Solar (1978)

"Picodon de Dieulefit - Région d'origine : Dauphiné, Province du Diois. Lait : de chèvre. Type de pâte : molle. Goût : assez piquant et relevé mais sans trop. Poids, dimensions, présentation : palets ronds irréguliers de 80 à 100 g, 6 à 8 cm de diamètre, 2 à 3 cm d'épaisseur, croûte naturelle présentée à nu. Procédé d'affinage : à sec, en cave aérée, macéré dans le vin blanc, 4 semaines. Teneur en matières grasses : 45 %. Meilleure saison de consommation : septembre à novembre. Critères de choix : croûte mince de couleur rousse. Pâte ferme et lisse".

. Léone Bérard dans Le Guide des fromages - Ed. de la Courtille (1978),

classe les picodons parmi les fromages de chèvre occitans et provençaux. "Les cabecous, cajassous, pélardons et autres picodons se portent bien. Ils se ressemblent beaucoup tous ces petits fromages ronds à pâte molle, affinés pendant une à trois semaines, recouverts de moisissures blanches et bleues. Les cabecous (petites chèvres en occitan) se trouvent plutôt dans le Quercy et le Rouergue, les cajassous un peu plus au Sud, les pélardons dans les Cévennes et les picodons dans la Drôme, l'Ardèche, le Vaucluse".

. E. Jones - The world of cheese (Le monde des fromages) (1978)

Ed. Knopf - New-York

"Picodon - chèvre - Différents fromages de chèvre fabriqués en France sont usuellement connus sous ce nom".

. Raymond Oliver - Bordas (1978)

"En Dauphiné les chèvres règnent toujours en maîtresses et les tommes, les picodons et les pélardons, secs ou macérés, offrent une gamme de saveurs extraordinaires suivant la saison de leur maturité. Les picodons de Dieulefit sont parmi les plus renommés".

. Colette Bon - Les fromages - Ed. Hachette (1979),

classe ensemble "les fromages de la vallée du Rhône : pélardon, picodon, rogeret, souvent séchés dans des cages d'osier au grand air".

. Collection tout savoir - Les fromages (1979)

"Picodon de Dieulefit. Il est obtenu à partir du lait de chèvre et nous vient du Dauphiné. Sa teneur en matières grasses est de 45 %. C'est un fromage à pâte molle. Son affinage s'obtient à sec en cavé aérée, macéré dans du vin blanc pendant 4 semaines. La meilleure période de consommation est de septembre à novembre. On le choisit à la pâte ferme sans dureté, sous une croûte dorée à rougeâtre".

. Henry Viard - Fromages de France -Collection Rustica - Dargaud Ed. (1980)

"Picodon de Dieulefit - Dauphiné. De fabrication fermière dans la région de Montélimar, le Diois et surtout à Dieulefit (Drôme). A pâte molle, à croûte naturelle dorée. 45 % de matière grasse. Poids de 80 à 100 g pour 7 cm de diamètre sur 3 cm d'épaisseur. Se présente sous forme de petits palets ronds affinés à sec en cellier ventilé, puis macération plusieurs mois en pots de grès dans du vin blanc. Se consomme de la fin de l'été à l'automne. Légèrement piquant, d'où son nom, il entre aussi dans la composition du Fromage Fort du Vivarais, le Foudjou".

. Larousse Agricole (1981)

"Picodon - Fromage de lait de chèvre à pâte molle, à croûte naturelle, ressemblant à un petit palet rond (de 6 à 9 cm de diamètre et de 2 à 3 cm d'épaisseur) que l'on fabrique traditionnellement dans le Dauphiné (Picodon de Dieulefit), dans le Vivarais (Picodon de Saint-Agrève), dans le Comtat Venaissin (Picodon de Valréas)".

. La cuisine de A à Z - Les grands fromages (1981)

"Il existe non pas un picodon mais des picodons. Mais qu'ils proviennent de Dieulefit (Dauphiné), de Saint-Agrève (Vivarais) ou de Valréas (Comtat Venaissin), ils ont en commun d'être des fromages à pâte molle fabriqués avec du lait de chèvre, d'avoir une croûte naturelle et d'être au meilleur de leur forme en été et en automne. Ils sont d'origine fermière. Comment les reconnaître et les choisir : tous les picodons sont de petits galets ronds de 6 à 8 cm de diamètre et de 2 à 3 cm d'épaisseur. Il sont vendus à nu et leur pâte est ferme sans dureté. La couleur de leur croûte est ce qui les différencie le plus. Celle du picodon de Valréas se distingue à peine de la pâte, celle des deux autres est légèrement dorée, quelquefois bleutée pour le picodon de Dieulefit. Leur odeur est faible".

II₂ - Le tronc commun des définitions

D'une citation à l'autre, se dégagent les caractères essentiels du picodon.

C'est un fromage de lait de chèvre, produit dans le Sud-Est, dans la Drôme, l'Ardèche et le Vaucluse (enclave de Valréas).

C'est un fromage rond, en forme de palet de 2 à 3 cm d'épaisseur, de 5 à 7 de diamètre et d'un poids moyen de 80 g.

	Diamètre	Epaisseur	Poids
- Larousse des fromages	5 à 7 cm		50 à 80 g
- Les fromages	6 à 8 cm	2 à 3 cm	80 à 100 g
- La cuisine de A à Z	6 à 8 cm	2 à 3 cm	
- Larousse agricole	6 à 9 cm	2 à 3 cm	
- Le grand livre des fromages	5 cm	2 cm	100 g
- Fromages de France	5 à 7 cm		50 à 80 g
- Guide du fromage	6 à 8 cm	2 à 3 cm	80 à 100 g
- La fabrication du fromage de chèvre fermier	6 à 8 cm	2 à 3 cm	90 à 100 g
- Je connais tous les fromages	6 cm		
- Le guide des fromages			85 g
- Guide des achats			80 à 130 g
- Fromages de France	7 cm	3 cm	80 à 100 g

La pâte est molle et la croûte naturelle.

Si l'on fait abstraction d'un certain nombre d'erreurs et de nuances, les définitions précédentes possèdent incontestablement un tronc commun qui peut servir de base à l'étude du picodon. Mais on ne peut manquer d'être frappé par leurs hésitations et leurs divergences sur un point aussi capital que l'affinage. Si le lavage et la conservation en pots de grès apparaissent comme une caractéristique des picodons, et particulièrement des picodons de Dieulefit, il est aussi noté que l'affinage peut être effectué à sec. Tel est le cas du picodon de Valréas qui évoque le picodon courant de la note de M. Le Jaouen.

II₃ - La fabrication du picodon d'après un document de 1925

Le mode de fabrication du picodon a été décrit en 1925 par Th. Dumont, professeur d'agriculture à Nyons, dans un ouvrage collectif "L'agriculture du département de la Drôme", publié sous la direction de A. Desmoulins, par l'office régional agricole du midi.

LA FABRICATION DU PICODON

Le mot picodon est d'origine patoise. Il est un diminutif du mot *picot*, qui signifie *piquer légèrement*.

Si la fabrication de ce fromage est ancienne, elle ne paraît pas avoir subi des perfectionnements très appréciables. Elle est encore, de nos jours, livrée aux procédés empiriques. Les méthodes employées varient sensiblement d'une ferme à l'autre. Ceci nous explique pourquoi, dans une même localité, les produits sont si différents comme qualité.

C'est en étudiant de près les produits employés par les fermières qui ont la réputation de produire d'exquis picodons, que nous avons pu dégager quelques principes généraux sur lesquels, croyons-nous, repose la fabrication de ce fromage.

Emprésurage. — Après la traite, le lait est passé au tamis, puis transporté à la laiterie. La température de ce local ne doit pas s'écarter sensiblement de 12 à 15 degrés centigrades. Le lait est versé dans des pots ou terrines en grès. On le laisse se refroidir, l'emprésurage devant se faire à froid de préférence. Il faut un peu plus de présure, mais les fromages ont plus de moelleux et sont plus fondants. La quantité de présure à employer ne peut être indiquée d'une façon absolue. Elle dépend de diverses circonstances dont il faut avoir soin de tenir compte, telles que la température, la saison, la qualité du lait, la force de la présure elle-même. La coagulation doit durer de 12 à 14 heures. Ordinairement on arrive à ce résultat en employant une cuillère à café de présure pour 20 à 25 litres de lait.

Le caillé est à point lorsqu'il se sépare du petit-lait et se coupe à angle vif.

Mise en moules. — Le caillé est déposé, sans trop le briser dans des moules au moyen d'une cuillère à potage. Ces moules sont des pots en terre cuite, percés de petits trous destinés à faciliter l'écoulement du petit-lait. Ils ont environ de 7 à 8 centimètres de hauteur et autant de diamètre.

Égouttage. — Les moules sont placés sur des égouttoirs en bois, espèces de tables présentant une surface légèrement inclinée, munie de rainures pour recevoir le petit-lait et le conduire dans un récipient. On les laisse ainsi environ 24 heures.

Salage. — Après cet égouttage, les petits fromages ou *tommes* offrent assez de résistance pour être retournés dans d'autres moules semblables et propres. On saupoudre la face supérieure avec du sel fin et sec. Environ deux heures après on les retourne une deuxième fois pour saler l'autre face. Une pincée de sel à chacune des faces représente approximativement la dose nécessaire pour saler un fromage, soit 3 grammes environ.

Le salage influe considérablement sur la qualité des futurs picodons. Il leur donne de la fermeté et assure une bonne conservation. Une insuffisance de sel les fait jaunir et provoque la formation d'une *peau* qui se plisse sous l'effet de la production d'une matière semi-liquide, onctueuse, qui est le résultat d'une fermentation spéciale à la surface. Les fermières expliquent ce phénomène en disant que *le beurre sort*.

Essuyage. — Environ 12 heures après le salage, les fromages sont enlevés de leurs moules et placés sur des claies en osier portant un lit de paille. Ils restent ainsi 2 jours en été, 5 à 6 jours en hiver, temps nécessaire pour que les *tommes* acquièrent une certaine fermeté.

Séchage. — Les fromages sont ensuite transportés dans des séchoirs ou *panières*, espèces de cages à un ou plusieurs étages, clôturées d'une toile métallique, à mailles suffisamment étroites pour empêcher l'accès des mouches. Ces séchoirs doivent être à l'ombre, dans un lieu aéré et à une température moyenne.

Le séchage constitue une opération très importante dans l'art de produire de bons picodons. Les fromages qui séchent au soleil prennent un *goût de savon* ; ceux qui se dessèchent rapidement deviennent amers et trop piquants ; lorsque le contraire se produit, ils *prennent de la peau en cave*. Le séchage doit être long et progressif. La durée est en moyenne de 4 à 10 jours, suivant les saisons. On doit de temps à autre retourner les tommes dans la panière.

Lavage des fromages blancs. — Les tommes, une fois séchées convenablement, sont dénommées *fromages blancs*. Ces derniers ne sont pas toujours soumis à l'affinage pour être transformés en picodons. On les livre directement au commerce. Mais au préalable il y a lieu de les soumettre, tous les 2 jours, à un lavage à l'eau afin de les attendrir, d'éviter la formation d'une croûte désagréable et de leur faire acquérir une blancheur caractéristique recherchée par les consommateurs. Cette opération commence dès que les tommes, qui sont au séchoir, ont assez de fermeté pour ne plus céder sous la pression du doigt.

Affinage. — Les tommes destinées à être transformées en picodons sont enlevées du séchoir et empilées dans des pots ou vases en grès placés dans une cave à une température de 10 à 12 degrés. Les pots ne doivent pas être bouchés afin que l'accès de l'air se fasse librement, sans quoi les fromages prendraient un *goût d'échaudé*. Quelques fermières préfèrent attendre que des plaques bleues (moisissures) apparaissent nettement sur les fromages avant de laver ces derniers à l'eau potable deux fois par semaine. D'autres procèdent immédiatement à cette opération sans faire subir au fromage cette première maturation. En supposant que le résultat final soit le même, il est fort probable que la première méthode est la plus sûre et qu'elle conduit plus rapidement au but poursuivi. En effet, les mucédinées (moisissures) font subir aux fromages une première maturation favorable au développement des ferments nécessaires pour amener la caséine à l'état assimilable.

Présure. — On emploie la présure du commerce concurremment à une autre présure faite avec des caillettes de chevreaux. Cette dernière se prépare en faisant macérer les caillettes coupées en morceaux dans de l'eau, à laquelle on ajoute du sel et du vinaigre ou encore dans du vin blanc additionné d'eau-de-vie.

Caractères d'un bon picodon. — Au bout de trois mois, les bons picodons commencent à être faits et peuvent être livrés à la consommation. Leur poids oscille entre 60 et 80 grammes. Leur couleur extérieure varie avec l'âge ; ils sont d'abord d'un blanc mat, passant au jaune rosé, rouge pâle. Lorsqu'ils ont vieilli ils deviennent roux. La pâte doit être unie, molle et fondante, d'une saveur légèrement piquante sans être amère.

Rendements. — 100 litres de lait produisent en moyenne 6 kilogrammes 500 de picodon et, d'autre part, une chèvre donne annuellement en moyenne 360 litres de lait. Si à cette production on ajoute la valeur du chevreau, l'on est autorisé à conclure que la chèvre procure un revenu annuel fort intéressant.

Th. DU MONT.

La méthode de fabrication présentée actuellement par Claude Damiani, conseiller caprin de la chambre d'agriculture de la Drôme, reste dans la droite ligne de cette fabrication (Annexe 3).

II₄ - Le picodon de Valréas

La qualification de picodon de Valréas apparaît dans plusieurs ouvrages, notamment dans "Le guide du fromage" d'Androuet :

"Picodon de Valréas :

Province. : Comtat Venaissin ;

Lait : de chèvre ;

Matières grasses : 45 % ;

Pâte : molle, mi-fraîche ;

Croûte : naturelle, mince ;

Affinage : une semaine à sec ;

Meilleures saisons : fin du printemps, été, début de l'automne ;

Provenance : Valréas ;

Autre provenance : les environs immédiats ;

Forme habituelle : petits palets ronds ;

Dimensions : 7 à 8 cm de diamètre, 2 cm d'épaisseur ;

Poids : 100 à 120 g ;

Autres fromages apparentés : tout fromage de chèvre, picodon à l'ail, état frais ou mi-frais".

C. Vence et N. Lyon le citent également dans leur "Guide des achats" en relevant que son séchage ne dépasse pas une semaine. C'est effectivement par là que le picodon dit de Valréas se distingue de celui de Dieulefit. C'est une tomme demi-sèche, vendue sous le nom de picodon.

Ce type de fromage qui ne concerne qu'une très petite production aux alentours du modeste centre de Valréas montre l'existence d'une pratique ancienne de vente du picodon avant affinage.

Bien que d'un stade plus avancé, puisque vendu à sec, le picodon courant relève de la même logique commerciale. Au regard de la demande d'appellation, il est très important de noter que si cette logique s'est amplifiée depuis quelques années, elle correspond à un usage ancien, local, loyal et constant.

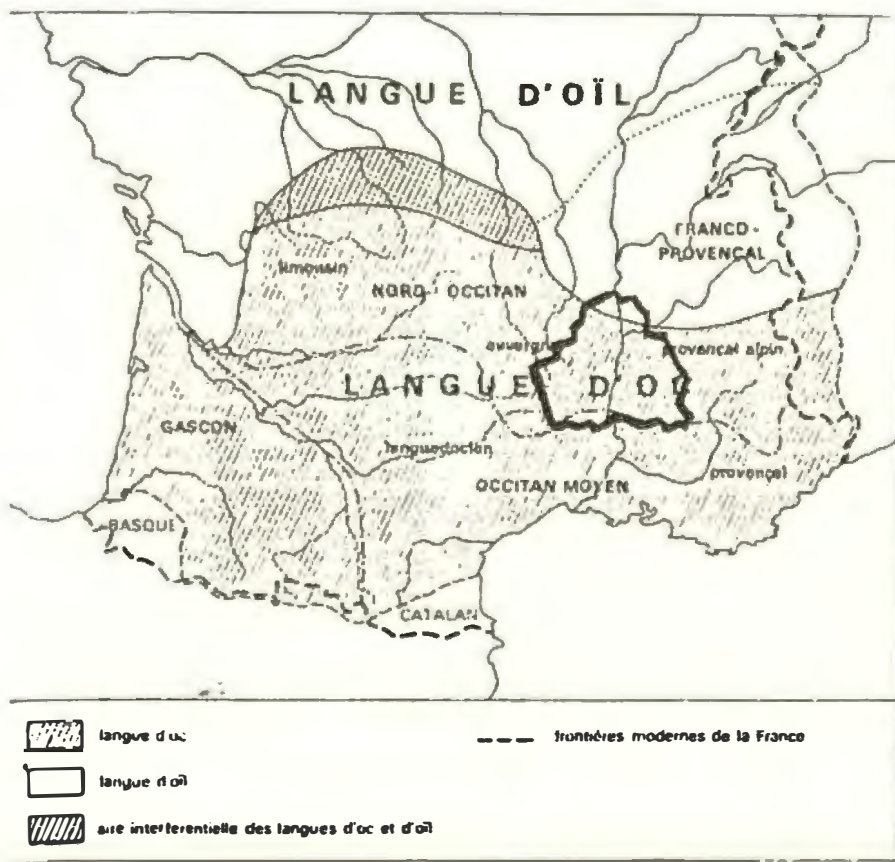
II₅ - Le picodon de Saint-Agrève ou de Saint-Félicien

Les distinctions picodon de Valréas, picodon courant, picodon lavé et affiné, correspondent en fait à trois étapes de transformation d'un même fromage issu d'un caillé lactique. Le picodon de Saint-Agrève ou de Saint-Félicien s'en distingue par son caillage particulier à forte dose de présure.

- Larousse des fromages : "Picodon de Saint-Agrève (Vivarais) - fromage gras, rond, parfumé, pesant environ 150 g".
- Les fromages : "Picodon de Saint-Agrève - Région d'origine : Vivarais. Lait : chèvre. Type de pâte : molle. Goût : très noiseté, avec du bouquet. Poids, dimension, présentation : petit palet rond de 120 à 130 g, 8 à 9 cm de diamètre, 2 cm d'épaisseur, croûte naturelle à nu. Procédé d'affinage : 2 semaines à sec en cave aérée".
- Le livre du fromage : "Picodon de Saint-Agrève, fromage rond d'une demi-livre, très gras, très parfumé et très savoureux, cousin proche du chevretton d'Ambert".
- Les fromages - Collection Tout Savoir : "Picodon de Saint-Agrève, il est obtenu à partir du lait de chèvre et nous vient du Languedoc (Vivarais). C'est un fromage à pâte molle, son affinage s'obtient à sec en cave aérée durant deux semaines".
- Le guide du fromage : "Picodon de Saint-Agrève, Provinces : Languedoc, Vivarais. Lait de chèvre. Pâte molle. Croûte naturelle. Affinage à sec en cellier ventilé deux à trois semaines. Provenances : Vivarais. Meilleure provenance : Saint-Agrève. Autre provenance : les Cévennes (Hautes). Forme habituelle : petit palet rond. Dimensions : 8 à 9 cm de diamètre, 2 cm d'épaisseur. Poids : 120 à 130 g".

Dans "La fabrication du fromage de chèvre fermier", Le Jaouen cite le "fromage originaire de Saint-Félicien en Ardèche, commune voisine de Saint-Agrève. C'est un picodon dont la particularité est d'être obtenu par une coagulation rapide en une à trois heures".

Le trait essentiel est souligné, ce fromage est un caillé doux. Il ne peut être confondu avec l'autre picodon. Son mode de caillage est si caractéristique que les rares producteurs qui en fabriquent encore se sont organisés en syndicat de défense, non pas du picodon, bien que cette région possède de très nombreuses preuves de l'usage habituel du mot, mais en "syndicat de défense du caillé doux de Saint-Félicien".



Le domaine occitan et ses dialectes (source : Encyclopédie Universalis)

II₆ - Picodons et tommes

M. Bernard décrivait ainsi en 1924 la fabrication du fromage de chèvre de la région de Tain, Valence et Romans, dans l'étude sur "L'agriculture du département de la Drôme" déjà citée :

« Dès la traite effectuée, le lait est mis dans des vases en terre (biches), de forme ovale, de la contenance d'un litre environ, empréuré soit avec de la présure naturelle (caillotte de chevreau) ou artificielle, l'emploi de celle-ci tendant à se généraliser en raison de son action plus régulière.

« Le caillé est mis en faisselles rondes d'un tiers de litre; après un égouttage suffisant, les fromages sont placés dans des paniers grillagés suspendus en plein air; le salage est effectué sur chaque face, lors des deux premiers retournements.

« Dès qu'un séchage suffisant de la pâte est obtenu, les fromages sont placés dans un local obscur et chaud pour assurer leur bleuissement; celui-ci obtenu, le fromage est bon à être consommé.

« Quand on veut pousser plus loin la maturation du fromage, celui-ci, enveloppé dans des feuilles de vigne, ou mieux de platane, doit être placé dans des vases fermés à une douce température, d'où on le retire au moment où le degré de maturation désiré est obtenu. »

Am. DESMOULINS.

Dans les régions occitanes de fabrication traditionnelle du picodon, la tomme représente un état intermédiaire de la maturation du fromage qui précède l'affinage entrecoupé de lavages. Mais cette distinction technologique est traditionnellement beaucoup moins marquée dans les pratiques commerciales. La définition du picodon telle que la donne Dumont est en quelque sorte une définition maximaliste. Suivant les périodes et le goût de sa famille, la fermière prélevait dans la jarre des "picodons" plus ou moins affinés. Ce fromage fut pendant longtemps presque exclusivement réservé à la consommation familiale dans des régions où la chèvre était le principal, et souvent le seul, animal laitier. En raison du tarissement de la chèvre en automne et hiver, il était indispensable de conserver le lait. La méthode traditionnelle de Dieulefit répond à cette nécessité. Elle produit un fromage de garde, au goût prononcé, que les connaisseurs apprécient, mais qui n'était pas toujours celui des citadins voisins à qui le picodon était parfois vendu ;

écart de goût qui s'est accentué dans les dernières décennies et que la distribution moderne accroît encore. Si on tient compte en outre que le fromage n'était vendu à la ville qu'en période d'excédent, c'est-à-dire au moment des fortes lactations où la nécessité de conserver le lait ne s'impose pas, on constate l'existence, déjà relevée dans la région de Valréas, d'une incontestable tendance historique à vendre le picodon à l'état de tomme sèche ou "picodon courant". Dès lors que celui-ci est distingué du "picodon méthode Dieulefit", toute ambiguïté est levée.

Mais le mot tomme pose encore un autre problème, cette fois hors de la zone de dénomination traditionnelle des picodons. Le nord de la Drôme, qui n'est plus en Occitanie, ignore le vocable picodon, mais sous les noms de tomme ou tomme forte, on y fabrique des fromages très voisins. La tomme de Crest, la tomme de Romans, celle de Chabeuil, ont possédé autrefois une certaine renommée. Les ouvrages généraux sur les fromages les citent encore en dépit du passage progressif du lait de chèvre au lait de vache. Mais la tomme pur chèvre, parfois la "toma forta", est toujours produite. Bien des consommateurs les demandent pour du picodon.

II₇ - L'évolution depuis le XIXe siècle

La recherche d'antériorités fait ressortir la généralité de l'utilisation du mot picodon en Ardèche et sur la partie occitane de la Drôme. L'étude technique menée parallèlement souligne la diversité des modes de caillage et des stades de consommation.

Dans une région de fabrication aussi traditionnelle et de notoriété aussi évidente que celle de Dieulefit, le picodon se définit par un caillage lactique. Dans le Haut Vivarais, tout aussi riche d'antériorités, c'est le caillage-présure très marqué qui a caractérisé le picodon.

On se trouve ainsi apparemment placé devant l'alternative suivante :

- premier terme : le picodon est un fromage à caillages et préparations pouvant être différents. Mais est-ce alors le même fromage ?

= deuxième terme : il n'existe pas un mais des picodons qui se différencient par leurs caillages et leurs stades d'évolution. Mais relèvent-ils de la même appellation ? L'unité d'origine que donne la présence généralisée des chèvres sur les pentes des montagnes et collines de l'Ardèche et de la Drôme, permet d'estimer qu'il n'existe qu'un seul fromage, à la limite un seul grand type de fromage et qu'il serait tout à fait possible, au nom même de la notion d'appellation d'origine, de plaider le même dossier "des picodons".

C'est ce qui nous a été implicitement demandé par ceux de nos interlocuteurs qui relevaient les différences entre le caillé doux et le picodon type Dieulefit, mais reconnaissaient leur appartenance à une même région contrastée où chaque relief, chaque changement d'exposition, chaque modification d'altitude entraîne un microclimat. Il y était très difficile pour le fromager d'être, selon l'expression de Le Jaouen "le capitaine qui dirigerait l'armée des ferments lactiques contre l'armée des germes indésirables, mais en se gardant bien de se laisser déborder par l'ardeur de ses propres troupes dans le feu de l'action". Il appartenait à chaque fermière de s'approcher de l'équilibre idéal entre les conditions naturelles de coagulation et l'accélération donnée par la présure.

M. Bouchet, ancien affineur, cite l'exemple d'une de ses clientes qui lui fournissait des tommes et qui, après avoir déménagé d'une dizaine de kilomètres, de Comps à La Bégude-de-Mazenc, n'a jamais pu refaire le même fromage.

Suivant les saisons et même les variations journalières du temps, de la chaleur, de l'hygrométrie, des vents, les fromages différaient dans un même lieu

M. Blain, de Saou, précise : "avec le vent du Nord, les tommes se prenaient beaucoup mieux, la fenêtre était d'ailleurs tournée au mistral. Par vent du Midi, la tomme tournait, elle devenait amère".

"Quand il faisait trop froid, le lait était caillé à la cuisine, l'été on trempait le récipient dans l'eau".

On doit conserver en mémoire cette situation antérieure, mais il faut en même temps avoir pleine conscience que, depuis la pénétration du progrès dans les campagnes, l'homme s'est partiellement affranchi des contraintes de la nature.

L'amélioration des conditions de chauffage et la possibilité de mieux réguler la température ont libéré l'homme, ou plus justement, la fermière qui fabriquait les picodons, de la recherche d'un équilibre température-présure, variable de jour en jour.

Une certaine uniformisation s'est produite. Le caillage doux a progressivement été abandonné. En même temps le caillé lactique s'est généralisé : "La notion de caillé acide a été introduite lorsque les ardéchois, n'ayant pas de travail dans le département, partirent comme laitiers en ville, surtout à Lyon et dans la Drôme. C'est là qu'ils firent la connaissance de ce caillé. Quand ils revenaient au pays, ils donnaient la recette aux femmes qui essayaient de fabriquer ce type de fromage". (Reportage de Monique Babin, de l'ITOVIC, paru dans la revue "La chèvre" de janvier-février 1981, et qui résume les conclusions d'une table-ronde à laquelle participaient Mme Rey, présidente de la fédération départementale caprine de l'Ardèche, M. Dubail, directeur de l'établissement départemental d'élevage de l'Ardèche, Melle Poncet, technicien caprin de l'Ardèche, M. Rousselle, stagiaire à l'établissement départemental d'élevage de l'Ardèche). La conversion au caillé lactique a encore été accentuée par l'implantation de "néo-ruraux" et le développement des laiteries.

Le caillé doux qui avait pratiquement disparu fait l'objet depuis quelques années d'une tentative de remise en valeur sous l'égide du syndicat du caillé doux de Saint-Félicien. Initiative louable, totalement conforme à l'esprit de sauvegarde des fromages traditionnels, mais qui demeure extrêmement limitée dans ses résultats pratiques. Selon les renseignements communiqués par M. Fourel, président du syndicat, le troupeau, dont le lait est exclusivement consacré à la production de caillé doux pur chèvre, est de l'ordre de 300 chèvres seulement, appartenant à une dizaine d'exploitations spécialisées et produisant environ 180 000 litres de lait par an. Une quantité équivalente de lait serait utilisée pour du caillé doux au lait de mélange.

Ces chiffres sont sans commune mesure avec ceux de la production de caillé lactique de la centaine de milliers de chèvres de la zone d'étude.

De même, le picodon de Valréas ne représente qu'une part infime de la production. Seul le fromage lavé et affiné a résisté avec succès à l'unification en picodon courant.

Au regard des traditions, cette évolution peut être regrettée, mais elle favorise l'octroi d'une même appellation pour la défense et la promotion d'un produit confronté comme tous les autres aux problèmes de l'économie moderne.

CHAPITRE III

LA TRADITION CAPRINE ET SES EXPLICATIONS

III₁ - Les paradoxes caprins.

III₂ - Le troupeau caprin.

III₃ - Les principales zones d'implantation caprine.

III₄ - La richesse de la végétation : facteur d'exclusion ou de non
nécessité des chèvres.

III₅ - La pauvreté de la végétation : facteur de tolérance et de
nécessité des chèvres.

III - LA TRADITION CAPRINE ET SES EXPLICATIONS

III₁ - Les paradoxes caprins

La chèvre possède des aptitudes laitières exceptionnelles, nettement supérieures à celles de la vache ou de la brebis. Dans son "Théâtre de l'agriculture et ménage des champs" (1600), Olivier de Serres, établi dans ses terres du Bas Vivarais, écrit qu'elle "rend autant de lait que plusieurs brebis ensemble ; et que les chèvres si fertiles se rencontrent approcher de près le rapport des vaches". C'est un animal robuste qui s'adapte à différents climats, des déserts du Moyen-Orient, au Poitou, aux Alpes et à la Norvège. La chèvre est facile à nourrir grâce à la variété des aliments qu'elle accepte. C'est néanmoins un animal pourchassé et la "vache du pauvre"...

L'explication d'un tel paradoxe tient à la diversité de la nourriture, qui n'est pas seulement avantage mais aussi inconvénient. En broutant les feuilles de la vigne ou des arbres, la chèvre nuit à la production agricole et se comporte en agent d'érosion actif. Il faut l'exclure du vignoble, des bois et des vergers. Comme l'écrit encore Olivier de Serres, "le seul vice treuve-t-on en cest animal, qu'il est grand ennemi des arbres, les sommités desquels il dévore avidement sans discrétion ; et pour comble de malignité, semble qu'à dessein choisit les précieux fructiers, s'y attachant plutost qu'aux plantes sauvages".

Les statuts de 1231 de la communauté de Valréas bannissaient les chèvres sous peine de confiscation. A intervalles réguliers, des arrêts de la Cour du Parlement de Grenoble ou des Etats du Languedoc rappellent la nécessité de lutter contre les dégâts qu'elles provoquent. M. Michy, inspecteur départemental du service des fraudes, qui mène à titre personnel des recherches sur les modes d'alimentation aux siècles précédents, a noté, un arrêt de 1567 de la Cour du Parlement de Grenoble interdisant les chèvres dans les pays de vignobles ("Revue de l'alimentation animale", numéros 350 et 354 : "Eléments historiques de l'alimentation animale"). Un arrêt du 29 mai 1725 fait "défense à toutes personnes, sans distinction aucune, de tenir des chèvres dans l'étendue de la province du Languedoc". Si un certain assouplissement a pu être constaté à la Révolution, la lutte a ensuite très vite repris. En 1953 encore, M. Perreau-Pradier, préfet de la Drôme, rappelait que "tout doit être fait pour que régresse en nos préalpes drômoises, la chèvre, ennemi de la forêt".

L'administration, et les forestiers aussi, manifestent aujourd'hui un tout autre état d'esprit. La chèvre est même, paradoxe nouveau, considérée comme un conservateur potentiel des forêts. Dans les montagnes désertifiées dont les bois ne sont plus exploités, elle nettoie le sol, le débarrasse des broussailles et évite ainsi la propagation des feux.

Journal Officiel

3 avril 1980

Chèvres et moutons, pacage dans les forêts domaniales.

32676. — 1^{er} février 1980. — M. Maurice Janetti attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture sur l'interdiction de pacage des moutons et des chèvres dans les forêts domaniales et les forêts soumises au régime forestier conformément aux articles L. 138-10 et L. 146-1 du code forestier. Au moment où les pouvoirs publics, les organismes régionaux et les collectivités locales s'intéressent et prennent des mesures pour la sauvegarde de la forêt méridionale le pacage des moutons et des chèvres dans les forêts domaniales et soumises constituerait une solution efficace aux problèmes de débroussaillage et de nettoyage, opérations nécessaires à la lutte contre les incendies. Il note que l'autorité supérieure a la possibilité de déroger à cette loi conformément aux dispositions notifiées dans les articles référencés ci-dessus. Il lui demande dans quelles conditions seront autorisées l'introduction des troupeaux ovins en forêts soumises et domaniales et d'accorder l'autorisation aux troupeaux caprins afin d'éviter une discrimination injuste entre éleveurs qui, d'ailleurs, regroupent souvent les deux fonctions.

Réponse. — L'entretien des forêts par le bétail est, en effet, une des solutions envisagées pour limiter l'extension des feux en région méditerranéenne. A cet effet, répondant au souhait de l'honorable parlementaire, des amendements aux articles du code forestier qu'il a cités sont actuellement à l'étude, en vue de permettre le pacage des moutons et des chèvres dans les forêts soumises au régime forestier sous réserve de l'obtention d'une autorisation administrative.

Le changement d'attitude ne peut faire oublier la longue opposition systématique à la chèvre. La présence dans l'Ardèche et dans la Drôme d'un très fort troupeau caprin dont les picodons tirent leur origine, appelle donc explication.

Pour qu'en dépit d'une réglementation contraire la chèvre se soit imposée ici beaucoup plus fortement qu'ailleurs, il fallait nécessairement qu'elle y ait trouvé les conditions optima de son maintien, c'est-à-dire qu'elle y ait été nécessaire... faute de mieux. Les montagnes vivaraises ou préalpines ne sont effectivement pas renommées pour leur richesse.

Mais paradoxalement, l'importance du troupeau caprin leur permet aujourd'hui de posséder, avec le picodon, un produit naturel et rémunérateur. La demande d'appellation exprime le besoin de protection d'une richesse de pauvres.

III₂ - Le troupeau caprin

L'Ardèche qui comptait au recensement général de l'agriculture de 1980, 46 700 chèvres, et la Drôme, 38 300, se classent au troisième et quatrième rang national avec, ensemble, sur 2 % du territoire français, un peu plus du dixième du troupeau (1).

Si aujourd'hui le département des Deux-Sèvres possède à lui seul deux fois plus de caprins que la Drôme et l'Ardèche réunies, il n'en a pas toujours été ainsi.

La géographie de la France de Jules Verne donnait en 1866 les chiffres et le classement suivants, pour chèvres, boucs et chevreaux :

1 - Ardèche	60 000
2 - Deux-Sèvres	53 000
3 - Drôme	48 000
4 - Gard	44 000
5 - Isère	40 000
6 - Indre	34 000
7 - Vienne	30 000

Aux époques antérieures les statistiques sont trop imprécises et les raisons de sous-estimer le nombre de caprins si évidentes qu'on ne peut accorder qu'une valeur relative aux chiffres. Plusieurs éléments, et notamment l'acharnement contre les chèvres, permettent néanmoins de considérer que l'importance du troupeau caprin est une donnée historique constante. Le picodon relève d'une très ancienne économie rurale, imposée par la nature par-delà l'opposition des gouvernants.

Un enquête de 1730 estime à 750 le nombre de chèvres du village de Comps, près de Dieulefit (RGA 1980, 155).

Le 8 mars 1778, les consuls de Valdrôme se plaignent du nombre de chèvres de la commune qui dépasserait les 250 tolérables (RGA 1980, 86).

En 1834, Delacroix rappelle dans sa "Statistique du département de la Drôme" : "Il y a 30 ans les chèvres étaient en très grand nombre dans ce département. Elles trouvaient une nourriture abondante sur les rochers et les montagnes inaccessibles aux autres bestiaux ; mais leurs dents meurtrières attaquaient, anéantissaient la pousse des bois et faisaient payer bien cher le faible avantage qu'on en retirait.

(1) L'état VI de la DDA de la Drôme retient le chiffre sensiblement plus élevé de 43 000 chèvres. L'écart serait dû à la différence des dates de recensement, et peut-être à certaines sous-estimations du RGA.

Arsène Guérin

"Le Romans d'un Enfant du Peuple"

— C'est donc ici le pays des chèvres ? dit-il à un paysan.

— Oui, monsieur, il y en a beaucoup dans nos contrées.

— Mais alors votre pays n'est pas bien riche, car on dit que la chèvre est la vache du pauvre.

— C'est vrai, nous ne sommes pas bien riches dans la montagne. Ceux de la plaine, sur les bords du Rhône, ont de bonnes terres à blé, des mûriers pour nourrir leurs vers à soie et ils récoltent du vin. Nous autres montagnards, dans nos pays froids, nous cultivons le seigle et la pomme de terre, nous avons des bois de châtaigniers et des pâturages. Ceux qui n'ont pas assez de foin pour avoir des vaches, ont une chèvre ou deux.

— Elles ne sont pas bien difficiles à nourrir, n'est-ce pas ?

— Oh ! que non, les pauvres bêtes, elles trouvent leur vie le long des chemins et quelquefois sur des rochers escarpés où les vaches ne pourraient pas grimper.

— Vous faites du fromage avec leur lait ? continua Jean.

— Oui, et les petits chevreaux, comme ceux que je porte là, se vendent encore bien. Leur chair est bonne à manger et leur peau, après avoir été préparée par des mégissiers, sert à faire des gants. Annonay fournit

On réclamait de toute part des règlements prohibitifs, et l'administration fit revivre, le 15 février 1808, à quelques modifications près de temps et de localités, les anciennes ordonnances relatives à ces animaux".

Le recensement de 1814 est marqué par les conséquences de ces mesures et par une très probable dissimulation des effectifs. Il n'indique qu'un troupeau de 6 040 chèvres (!) étant précisé que seules les chèvres laitières ont été recensées. Mais en 1834 Delacroix relève que "le nombre en est encore, malgré ces mesures prohibitives, de 41 715, savoir :

. boucs	1 882
. chèvres	29 683
. chevreaux	10 150".

En 1866, on atteintes : "48 000 boucs, chèvres et chevreaux" de Jules Verne.

En 1911, le total des caprins s'élève à 68 761. En 1923, il est revenu à 62 750.

V. Pellegrin, directeur des services agricoles de la Drôme, en compte encore 48 000 en 1950.

En 1970, le recensement général de l'agriculture indique 39 417 chèvres (caprins femelles ayant mis bas), soit sensiblement le chiffre de 1980 (38 328).

Dans l'Ardèche, dont les limites sont très voisines de celles de l'ancien Vivarais, les chèvres sont si présentes qu'elles symbolisent parfois le département, y compris dans les domaines les plus inattendus. A la semaine internationale des zones industrielles qui se tint à Paris en 1973, quelques-unes d'entre elles occupaient une partie du stand du département.

Dans "Pays du Vivarais", paru en 1947, Elie Reynier rappelle que "la chèvre a traversé allègrement et sans dommage les plus violentes persécutions. Cette ravageuse des jeunes pousses et des taillis doit être bannie de tout le Languedoc par arrêt du 29 mai 1725. Mais une telle condamnation, réitérée maintes fois par la suite, se heurte à l'impossibilité ; les commissaires du pays du Vivarais en 1745 considèrent qu'il y en a plus de 2 000".

"55 000 en l'an III est sans doute plus exact" ajoute Reynier.

Jules Verne en compte plus de 60 000.

Pierre Bozon ("L'Ardèche, la terre et les hommes du Vivarais" - 1978) souligne que l'effectif de 60 000 têtes, le même que celui que constatait Jules Verne, est stable depuis un siècle. Si les recensements généraux agricoles paraissent indiquer un certain tassement : 44 569 en 1979, 46 700 en 1980, il faut rappeler qu'ils ne recensent que les chèvres ayant mis bas. Le fait que la population de l'Ardèche soit tombée de 388 000 habitants en 1861 à 257 000 en 1975, montre que la tradition caprine du département fait mieux que se maintenir.

III₃ - Les principales zones d'implantation caprine

Le recensement général agricole de 1980 met en évidence la répartition des chèvres dans la Drôme et l'Ardèche en deux bandes qui se rejoignent au nord des départements.

La partie intérieure de l'angle, de part et d'autre du Rhône, qui en est en quelque sorte la bissectrice, ne compte qu'un nombre réduit de caprins. Il en est de même à l'extérieur, dans les zones les plus élevées, Diois et Vercors d'une part, hauts plateaux ardéchois de l'autre.

Dans les deux départements, la zone de plus forte concentration caprine se situe au nord, mais sur des terres très différentes : granites en Ardèche, formations sédimentaires du miocène et du quaternaire ancien dans la Drôme. Quant aux races, sans être aussi diverses, elles sont également marquées par la pluralité, avec environ deux tiers de chamoisées et un tiers de saanens, de race plus ou moins pure.

Le canton ardéchois de Lamastre compte à lui seul 6 297 chèvres. Il est entouré de sept autres comptant chacun entre 2 000 et 5 000 chèvres. Une seconde couronne est formée de six cantons comptant de 1 000 à 2 000 chèvres. Cette zone du nord et d'une partie du centre de l'Ardèche atteint à elle seule 32 502 chèvres.

Dans la Drôme, la plus importante zone caprine s'étend principalement sur les dépôts quaternaires du pied du Vercors et des Chambarrans. Elle compte 16 130 chèvres.

Plus au sud, les deux zones se poursuivent en s'écartant du Rhône sur des formations qui accroissent la diversité des terres caprines drôme-ardéchoises : crétacé et jurassique dans la Drôme, crétacé, jurassique, trias et formations volcaniques tertiaires en Ardèche.

Dans le sud de l'Ardèche, à proximité de la zone caprine du Gard et de la Lozère où se fabrique le pèlardon, aucun canton ne dépasse 2 000 chèvres. Les quatre plus importants (Les Vans, Joyeuse, Largentière, Villeneuve-de-Berg) comptent ensemble moins de chèvres (6 084) que le seul canton de Lamastre.

Au centre et au sud de la Drôme, le troupeau caprin est concentré surtout dans les cantons de Crest Sud (2 640), Bourdeaux (2 236) et Dieulefit (1 846), mais il s'étend jusqu'au canton de Séderon, à l'extrême sud-est du département, qui compte 1 948 chèvres. Au-delà, de l'autre côté du Mont Ventoux et de la montagne de Lure, subsistent quelques troupeaux dans les zones où étaient produits autrefois le banon et le poivre-d'âne. (*pebre d'aï*).

La zone de Dieulefit telle que l'avait définie le comité provisoire de 1963 ne compte que 5 411 chèvres. Elle ne rassemble que 7,5 % des chèvres de l'aire de production retenue par l'association de défense dans sa demande d'appellation :

- . 40 654 dans l'Ardèche
- . 29 863 dans la Drôme
- . 632 dans le Gard
- . 98 dans le Vaucluse.

Le passage d'une zone de production très réduite à la zone proposée par le syndicat entraîne donc un changement de dimension considérable du problème de l'appellation. En raison de l'inégale importance des cheptels retenus, il conduit aussi à donner au département de l'Ardèche la première place dans l'élevage des chèvres et par conséquent dans la production des picodons.

Il ne semble pas que la mesure réelle de l'extension ait été prise en compte par tous les responsables professionnels. Il apparaît donc plus que jamais nécessaire d'expliquer la genèse commune des picodons, non seulement pour que le CNAOF puisse se prononcer en toute connaissance de cause sur le rapport qui lui est présenté, mais aussi pour qu'au préalable l'association exprime clairement des choix aux conséquences connues et assumées.

Il faut pour cela continuer à placer le raisonnement à deux niveaux : celui des caprins d'abord, celui des fromages ensuite. Ces derniers ont pour caractère commun d'être fabriqués avec du lait de chèvre, aujourd'hui pratiquement tous en caillage lactique, mais autrefois avec des nuances ou différences techniques déterminées par la localisation des troupeaux.

III₄ - La richesse de la végétation : facteur d'exclusion ou de non nécessité
des chèvres

Entre Lyon et la Méditerranée, le Rhône coupe le 45ème parallèle à hauteur de son confluent avec l'Isère, à l'entrée de l'agglomération de Valence, entre Vivarais à l'ouest et Vercors à l'est. De trois manières différentes, la région du Rhône moyen est une zone de transition climatique. A mi-chemin du pôle et de l'équateur, elle est aussi au milieu de l'échelle qui conduit progressivement du climat continental lyonnais à la Provence. Par le relief enfin, elle présente de nouvelles transitions et souvent même de brutales ruptures. L'altitude minimum de la plaine de Piexrelatte, point le plus bas des départements de la Drôme et de l'Ar-dèche et de la zone d'appellation revendiquée, est de 48 mètres. Le point culminant des deux départements, qui atteint 2 456 mètres, en est exclu du fait du rejet de la commune de Lus-la-Croix-Haute, mais dans le sud du Vercors, le Pié Ferré, haut de 2 051 mètres, y figure avec le canton de Die.

A la sortie du Tunnel du Col de Rousset on passe brutalement des Alpes du Nord aux Alpes du Sud. De bas en haut du Ventoux on s'élève de la végétation méditerranéenne à la flore arctique. Les cartes climatiques reflètent l'extrême diversité des climats de la région. Quelques grands caractères peuvent néanmoins s'en dégager. Abstraction faite des différences d'altitude, le premier d'entre eux est sans aucun doute la sécheresse estivale, perceptible dès Tournon et qui va s'accroissant vers le sud.

Selon la formule de Gaussen définissant un indice d'aridité, un mois est considéré comme sec lorsque ses précipitations, exprimées en millimètres, sont, en année moyenne, inférieures au double de la température exprimée en degrés centigrades. Cet indice révèle des facteurs dits limitants en raison de leur influence écologique. Un mois de trop grande sécheresse, de trop forte pluviométrie ou de température trop basse, peut à lui seul interdire l'existence d'espèces animales ou végétales, même si le reste de l'année leurs conditions de développement sont réunies. Dans la France méditerranéenne, ce rôle de facteur limitant est tenu par la sécheresse estivale. Elle peut atteindre quatre mois sur le littoral. Elle diminue rapidement jusqu'à deux mois à la latitude d'Avignon. Au nord, elle est d'un mois dans un triangle grossièrement défini par les villes de Tournon, Nîmes et Manosque.

Dans toutes ces régions, la sécheresse qui brûle les prairies empêche d'y tenir des troupeaux de bovins. Le recensement de 1814, avant donc l'extension des prairies artificielles, ne dénombrait que 1 350 vaches laitières dans l'ensemble du département de la Drôme, dont 1 130 dans l'arrondissement de Valence. Celui de Die en comptait encore 180, mais au sud il n'y en avait plus que 50 dans l'arrondissement de Montélimar et 20 seulement dans celui de Nyons !

Les ovins eux-mêmes doivent parcourir depuis des temps immémoriaux les drailles qui l'été les conduisent dans les montagnes voisines.

L'exemple des pays du sud méditerranéen et du Moyen-Orient démontre à l'évidence que la chèvre s'adapte beaucoup mieux à ces climats que les autres animaux laitiers. Mais on ne la tolère que dans la mesure où elle ne menace pas les cultures.

Dans le midi méditerranéen français, la chèvre a été chassée des plaines et des collines vers les pourtours montagneux plus au nord. Paradoxalement elle a été dirigée sur des zones moins sèches. Il est vrai que, plus bas et plus au sud, la vigne, les arbres fruitiers, l'olivier autorisaient d'autres spéculations et ne le permettaient qu'à l'abri de ses dents.

Au nord ou en altitude plus élevée s'exercent d'autres facteurs, mais de sens opposé. La pluviométrie abondante et sans déficit accusé permet la pousse de l'herbe et l'entretien des bovins ou des ovins. Les qualités d'adaptation de la chèvre n'y sont plus nécessaires. Mais elle peut encore y être redoutée du fait de ses atteintes à la végétation forestière. Elle est alors bannie pour deux raisons : la protection des arbres et celle des sols que le dénudement livre à l'érosion.

Son domaine de prédilection s'inscrit dans la zone du climat sub-méditerranéen qui, ici, voisine avec le climat subalpin. L'association *Querceto-Buxetum*, du chêne pubescent et du buis, le caractérise au plan végétatif. C'est une aire d'une extrême variété qui touche la limite nord de l'olivier, du chêne vert et du genévrier de Phénicie, et la limite basse du chêne pédonculé, du charme, du hêtre et de l'épicéa.

Des trois déterminants de la végétation que sont la pluviométrie, les températures et la géologie, seuls les deux premiers exercent un effet sensible sur la répartition des caprins. Alors que la Drôme, et surtout l'Ardèche, forment un ensemble qui permet presque, en raison de sa diversité, de retracer l'histoire géologique de la France, les caprins y sont recensés sur tous les types de formations.

Cette situation s'explique par l'importance des pentes dans le relief. Autant que la sécheresse et souvent avec elle, elle constitue un second facteur d'appauvrissement de la végétation qui crée les conditions favorables à la présence des chèvres.

En raison de l'extrême complexité de la région, le jeu des pentes et des microclimats fait que la cartographie ne peut rendre toutes les nuances des terrains, et, s'il existe bien quatre grandes zones caprines, les montagnes sèches des Préalpes du Sud, celles du Bas Vivarais, les pentes du Haut Vivarais ou des collines des Chambarrans, il est peu de communes qui n'aient autrefois possédé un troupeau sur leurs pentes incultes.

III₅ - La pauvreté de la végétation : facteur de tolérance et de nécessité des chèvres

Ce serait une erreur de déduire d'une lecture trop rapide des textes anciens que la chèvre était purement et simplement interdite. Les responsables politiques avaient par la force des choses une approche plus nuancée que celle des forestiers. Souvent contraints de tolérer l'élevage des chèvres pour la nourriture des paysans les plus pauvres, ils cherchaient alors à l'organiser par le gardiennage obligatoire et le zonage du territoire.

"1 janvier 1669 - M. de Caritat (1) au jour d'hier a dit verbalement à la place qu'il avait commission de la cour de faire des criées. Les chèvres dans notre mandement de Condorcet... en avertit son Conseil pour savoir s'ils le veulent faire volontairement et que s'ils ne le veulent faire les arrêts de la cour y sont exprès...

Conclu de suivre les arrêts de la cour du parlement de Grenoble pour ne garder des chèvres dans le plat pays. Mais aussi et conformément aux dits arrêts en gardera les chèvres comme est de coutume dans les montagnes, terres gâtées... et que pour y aller là elles passeront aux drailles accoutumées, marquées et limitées de toute ancienneté et lesquelles suivies les dites chèvres ne peuvent faire aucun mal ni causer aucun dommage à personne. Que si par le défaut du chevrier quelque chèvre

(1) De la famille des Caritat de Condorcet dont est issu le philosophe. Le document reproduit ici est extrait d'une liasse de documents consacrés à la garde des chèvres, conservée en mairie de Condorcet (Drôme) et qui couvre plusieurs années de la fin du XVII^e siècle. Ces textes nous ont été remis par M. Verdun, maire de Condorcet.

de Messieurs de Sa Cour du 22^{me} Mars.
passer pour la maintenance de nos Cheues
bien pour les barbes dans les hauts Bois
meubles et qu'il est nécessaire de la faire
afin de venir la subvention de lad Commission

X

Le Conseil a chargé les Es Consuls de se
intimer a partie lad Commission

Il est aussi proposé qu de nouveau on
intime une ordonnance de Monsieur Duc
intendant de cette province portant qu de
Mois les Comptes s'emettent pardevant
president du Cours sus delegue des Inten
de Audelles des debtes dont nostre Comte
chargée

Sur quoy le conseil a deliberé de faire
intimer lad ordonnance a Monsieur
pretendu Creancier de nostre Comte
satisfaire a lad ordonnance attendu que
sauront obtenu Es^l que les Comptes Creanciers
assignes

Abolouche
Piquet & Co
MIM

Renouez
C. F. F. F.

de Messieurs de Sa Cour

de son troupeau s'écarte pour faire quelque dommage, la commune n'empêche que les particuliers qui le recevront se pourvoient comme ils verront à faire tout contre les chevriers que tout autre, s'ils administrent le tout suivant et conformément aux arrêts de nos seigneurs de parlement de la cour de Grenoble".

Dans le Languedoc, une ordonnance d'application de l'arrêt de 1725 répartit les communautés du Vivarais en trois classes :

- "la première contient les communautés dans lesquelles l'arrêt du Conseil qui défend de tenir des chèvres doit être exécuté ;
- la seconde contient les communautés dans lesquelles on peut tenir des chèvres avec défense aux habitants de les faire dépaître ailleurs que dans les tènements marqués et désignés dans les relations des experts ;
- la troisième contient les communautés de la montagne dans lesquelles on peut laisser dépaître les chèvres sans aucun inconvénient, n'y ayant pas de bois, taillis, arbres fruitiers, ni vigne".

Sur un total d'environ 350 communautés, 213 entraient dans la première catégorie, 87 dans la seconde.

La chèvre était interdite dans les plaines et les collines de la vallée du Rhône et le long des vallées. Les zones réglementées comprenaient la rive gauche de la Basse Ardèche, le plateau du Coiron et surtout les montagnes du sud-est. Les rares secteurs de liberté s'étendaient sur les hauts plateaux et quelques sommets isolés.

L'histoire de la petite chèvre de Monsieur Seguin ne pouvait naître que dans ce pays dont Alphonse Daudet, né tout près, à Nîmes, était originaire par sa mère et où il séjourna. "C'était pitié de la voir tirer tout le jour sur la longe, la tête tournée du côté de la montagne".

La chèvre n'était tolérée qu'à la limite de la misère. D'innombrables textes témoignent de son rôle irremplaçable dans l'alimentation humaine :

- Mémoire de 1729 : "L'ordonnance concernant la destruction des chèvres est nécessaire pour la conservation de ce qui reste des bois... mais l'exécution de cette ordonnance tombe dans un temps de calamités. La disette générale des grains, des châtaignes, des raves, des pommes de terre et autres fruits de cette espèce dont les paysans tirent leur subsistance pendant l'hiver et jusqu'après les récoltes, demande que l'exécution de cette ordonnance soit remise à un temps favorable... Ce serait augmenter la disette de supprimer les chèvres, parce que le lait qu'on en tire fournit la subsistance de la plupart des familles des pauvres. Si on leur retranche cet aliment, on les met à l'aumône".

- Requête de 1729 : "Ceux qui subsistent par le moyen du lait des chèvres et qui n'ont point de grains se trouvent dans la triste situation d'en avoir à crédit ou par les charités..."
- Mémoire sur les chèvres des "commissaires ordinaires du Pays de Vivarais s'étant assemblés au Pouzin, le 2ème de ce mois d'octobre 1745" : "... Si on veut se défaire des chèvres, il est à propos de procéder de la bonne façon et que l'ordonnance de défense ait son exécution prompte et sans aucun ménagement, par conséquence il conviendrait de prévoir le trouble et l'émeute que pourrait causer la destruction des chèvres dont les habitants ne se déferaient que par la force".

CHAPITRE IV

LES ANTERIORITESIV₁ - Drôme occitane et enclave de ValréasIV_{1.1} - Les témoignages directsIV_{1.2} - Le picodon dans les écrits locauxIV_{1.3} - Les traditions populaires.IV₂ - ArdècheIV_{2.1} - Les témoignages directsIV_{2.2} - Le picodon dans les écrits locauxIV_{2.3} - Les traditions populaires.IV₃ - Le cas des tommes du nord de la Drôme et du Vercors sudIV_{3.1} - Arguments pour l'inclusion dans la zone d'appellationIV_{3.2} - Arguments pour l'exclusion de la zone d'appellation.IV_{3.3} - Arguments pour l'assimilation aux picodons.

IV - LES ANTERIORITES

=====

Le précédent rapporteur et le CNAOF lui-même, lors de sa réunion du 9 mars 1977, ont souligné la nécessité de conforter au plan des antériorités la demande d'appellation. Le comité a notamment relevé l'insuffisance des références à la zone de production située hors de la Drôme. L'association de défense et de promotion du picodon, réunie le 13 avril 1977, à la demande du précédent rapporteur, a décidé de compléter le dossier dans le sens souhaité.

Notre enquête a permis également de contribuer à pallier cette lacune. Les témoignages oraux ou écrits fournissent une masse considérable de références d'antériorité du picodon. Les documents recueillis se comptent par dizaines. Ils ne peuvent, pour des raisons de commodité de lecture, être tous reproduits, mais ils sont tenus à la disposition du comité.

Les références seront classées géographiquement et selon trois catégories :

- les témoignages directs ;
- les écrits locaux ;
- les textes qui témoignent de la place du picodon dans les traditions populaires.

Une quatrième catégorie a déjà été citée. Elle concerne les références glanées à travers les ouvrages généraux consacrés aux fromages.

Même si nos recherches ne pouvaient être exhaustives, l'ensemble des documents recueillis complète et, nous semble-t-il, au-delà des besoins, le premier dossier de demande d'appellation.

IV₁ - Drôme occitane et enclave de Valréas

IV_{1.1} - Les témoignages directs

Les témoignages recueillis dans cette zone, dont la limite nord se situe entre les rivières Drôme et Isère et la limite sud au Mont Ventoux, y attestent le caractère traditionnel et général de la fabrication du picodon selon la méthode ancestrale consignée par Dumont : recherche d'une température optimum, importance de l'orientation, de la force des vents, du

bon dosage de la présure et du sel. On y insiste sur l'importance des lavages à propos desquels il est souligné que la méthode traditionnelle n'utilise que de l'eau. La macération dans le vin blanc ou dans l'huile d'olive ne choque pas, mais apparaît comme un phénomène de mode, à la limite une fantaisie ou un luxe que certains seulement pratiquaient. Ce jugement est en tous points conforme à la vocation du picodon, fromage de pays pauvre, substitué par nécessité à l'huile et au beurre.

Mais les auditions mettent en évidence la pratique des lavages pour les fromages de consommation familiale, qui correspondaient autrefois à la plus grande part de la production, elles font aussi ressortir que le picodon est depuis longtemps commercialisé à des stades d'affinage différents.

L'enquête en mairie de Séderon a permis à plusieurs personnes de témoigner d'une ancienne tradition locale de fabrication du picodon, notamment à Villefranche-le-Château et Rioms. A Montbrison, Jean Pagnol, critique culinaire et écrivain lui aussi, assistait à une scène qu'aurait aimée son cousin Marcel : pour témoigner de leur droit à l'appellation, les habitants sont venus avec faisselles et jarres à la réunion du rapporteur.

Les maires de Rochebrune, Condorcet, Saou, Bézaudun-sur-Bine, ont témoigné avec la population. Celui de Saillans indique qu'on en fait un peu dans sa commune, mais qu'on en fabrique aux environs, notamment aux Tonils, à Vesc et dans la vallée de la Roanne. Le maire de La Bégude-de-Mazenc, "sans vouloir être ni chauvin ni raciste" préfère le picodon de la Drôme, et plus spécialement le picodon de Dieulefit...

Le conseil municipal de Chabrillan a, quant à lui, voté la délibération qui suit :

"M. le maire informe le conseil qu'une enquête publique est ouverte pour la délimitation de l'aire géographique d'appellation d'origine du fromage de chèvre picodon.

Le conseil municipal, après en avoir délibéré, considérant qu'il y a toujours eu des chèvres à Chabrillan (le nom de la commune en a tiré son origine) et qu'il se fabrique et se commercialise des picodons sur Chabrillan, directement ou par apport de lait de chèvre à la coopérative laitière de Crest, demande que la commune soit classée dans l'aire d'appellation du picodon Drôme-Ardèche".

Ces témoignages soulignent indiscutablement que l'aire de fabrication traditionnelle du picodon s'étend au-delà de la zone du comité provisoire. Mais on notera, ceci expliquant probablement cela, que c'est cette zone qui a acquis la plus forte notoriété. Lorsque l'appellation picodon est précisée par l'indication du lieu de production, ce sont toujours les mêmes noms qui reviennent : Dieulefit, Comps, Bourdeaux, Vesc, Crupies, Bézaudun, Bouvières, Les Tonils, Couspeau. Il est vrai que ce sont aussi les villages les plus proches des marchés de Montélimar et de Valence et qu'ils appartiennent à une région où la tradition caprine s'est fortement maintenue. Il en résulte une revendication à l'exclusivité du droit à l'appellation picodon. M. Boisjeol de Montélimar s'en est fait l'interprète dans une lettre du 22 février 1977 adressée à la chambre d'agriculture de la Drôme :

Je viens d'apprendre que l'origine des picodons de Dieulefit était contestée, plus exactement convoitée par certains départements.

Depuis fort longtemps ce fromage de chèvre affiné par un procédé de lavages et séchages successifs est bien une exclusivité de Dieulefit, Bourdeaux et Comps. Le petit train reliant Dieulefit à Montélimar avait été baptisé au début du siècle (le picodon).

Ce délicieux fromage généralement fort et moelleux a été souvent imité mais jamais égalé. Dans d'autres régions telle que l'Ardèche ou la vallée de la Galère on trouve de très bons fromages de chèvre frais, secs ou bleus mais ce ne sont pas des picodons. Je pense qu'il faut laisser à chacun son origine. Forme de chèvre pour l'Ardèche et la haute Drôme St. Marcellins pour les fromages de l'Isère et picodons de Dieulefit pour Dieulefit et ses proches environs.

Je crois que les personnes intéressées se trouvent à la Chambre d'Agriculture devraient visiter un affinage de picodons, elles verraient ainsi que cela n'a rien à voir avec une laiterie et qu'il n'est pas facile de trouver ailleurs qu'à Dieulefit de véritables (artisans) du picodon.

IV_{1.2} - Le picodon dans les écrits locaux

Le "Tableau du produit en lait, beurre et fromage" de 1814 montre que pour une production totale de 45 700 kilogrammes de fromages de toute sorte produits dans la Drôme, il n'en était exporté que 50 kilogrammes à l'extérieur de l'arrondissement de production.

Pour Delacroix ("Essai sur la statistique de la Drôme", 1817), :
 "Le département est plus pauvre en bêtes à cornes qu'en chevaux et mulets et l'on en conclura aisément que le commerce du beurre et du fromage y est pour ainsi dire nul. On y consomme et au-delà de la quantité qui s'y fait, car on en apporte encore beaucoup à Valence, à Montélimar, à Crest..."

Les transactions ont longtemps conservé un caractère local. Elles s'effectuaient soit directement au marché, soit par l'intermédiaire des coquetiers-affineurs qui ramassaient oeufs et fromages des campagnes pour les vendre à la ville après avoir transformé les tommes en picodons. Ce système existe toujours, notamment dans la région de Dieulefit où les affineurs maintiennent les traditions d'une profession qui touche à la fois à la production et à la commercialisation.

Produit de base de l'alimentation familiale dont il constituait souvent le seul apport laitier pendant de nombreux mois, le picodon ne pouvait cependant faire l'objet d'un grand commerce.

Aussi nous a-t-il paru surprenant, même si les chiffres de 1814 sont par leur extrême faiblesse sujets à caution, que se référant au "Gazetin du comestible" de 1780 le "Larousse des fromages" cite parmi une liste de fromages commercialisés à Paris "les fromages de chèvre de Valence". Le "Gazetin", que nous avons consulté à la bibliothèque de l'Arsenal, cite en fait "les fromages de brebis de Valence"...

Très peu commercialisé, fabriqué avec le lait d'un animal pourchassé, et défini par un mot d'une langue considérée longtemps comme un simple patois, le picodon se prête mal à la recherche d'antériorités dans des documents techniques tels que les factures. Les textes les plus anciens parlent du fromage de chèvre ou simplement du fromage. Il s'agit vraisemblablement du picodon, mais la preuve absolue ne peut être apportée.

Dans "Dieulefit et son histoire", paru à la fin du siècle dernier, Lacroix reproduit un document de 1361 qui relate la mésaventure de deux habitants de cette ville portant leurs fromages à Montélimar :

"Nous cheminions sur la route qui va droit de notre résidence à Montélimar, lorsque noble et puissant Hugues Adhémar, seigneur de la Garde, Montélimar et Montboucher, accompagné de Baudon, son frère, et de quelques cavaliers, vinrent à notre rencontre... et nous conduisent avec nos deux ânes, chargés de fromages, dans un endroit voisin des vignes de Montélimar, où se trouvent des caves, et nous y constituent prisonniers ;..."

Lacroix dont le jugement est conforté par sa qualité d'archiviste départemental concluait : "Il aurait été fâcheux que nous ne puissions évoquer l'image pittoresque de deux ânes, allant porter à Montélimar leurs bâts chargés de fromages, et trouver dans ce dossier de nos archives un certificat d'antiquité pour le fameux "picoudon"."

M. Michy nous a rappelé que Rabelais, dans le "Quart Livre", témoignait aussi de la présence de caprins dans la région. Il le fait paradoxalement en racontant la vente d'un mouton à Panurge : "De la toison de ces moutons, dit le marchand, seront faits les fins draps de Rouen ; les lainages des balles de Limestre, auprès d'elle ne sont que de la bourre. De la peau seront faits les beaux maroquins que l'on vendra pour des maroquins turcs, ou de Montélimar..." Bon argument, mais peu honnête, que celui qui consiste à faire croire qu'une peau de mouton pourrait remplacer celle de la chèvre dans une fabrication aussi renommée que celle du maroquin de Montélimar.

Le fromage des préalpes drômoises est lui aussi apprécié de longue date. Il figurait traditionnellement parmi les cadeaux offerts aux seigneurs ou aux hôtes de marque. Léopold Chabal, dans "Autrefois Valdrôme", rappelle cette tradition : 50 livres de bons fromages habituellement.

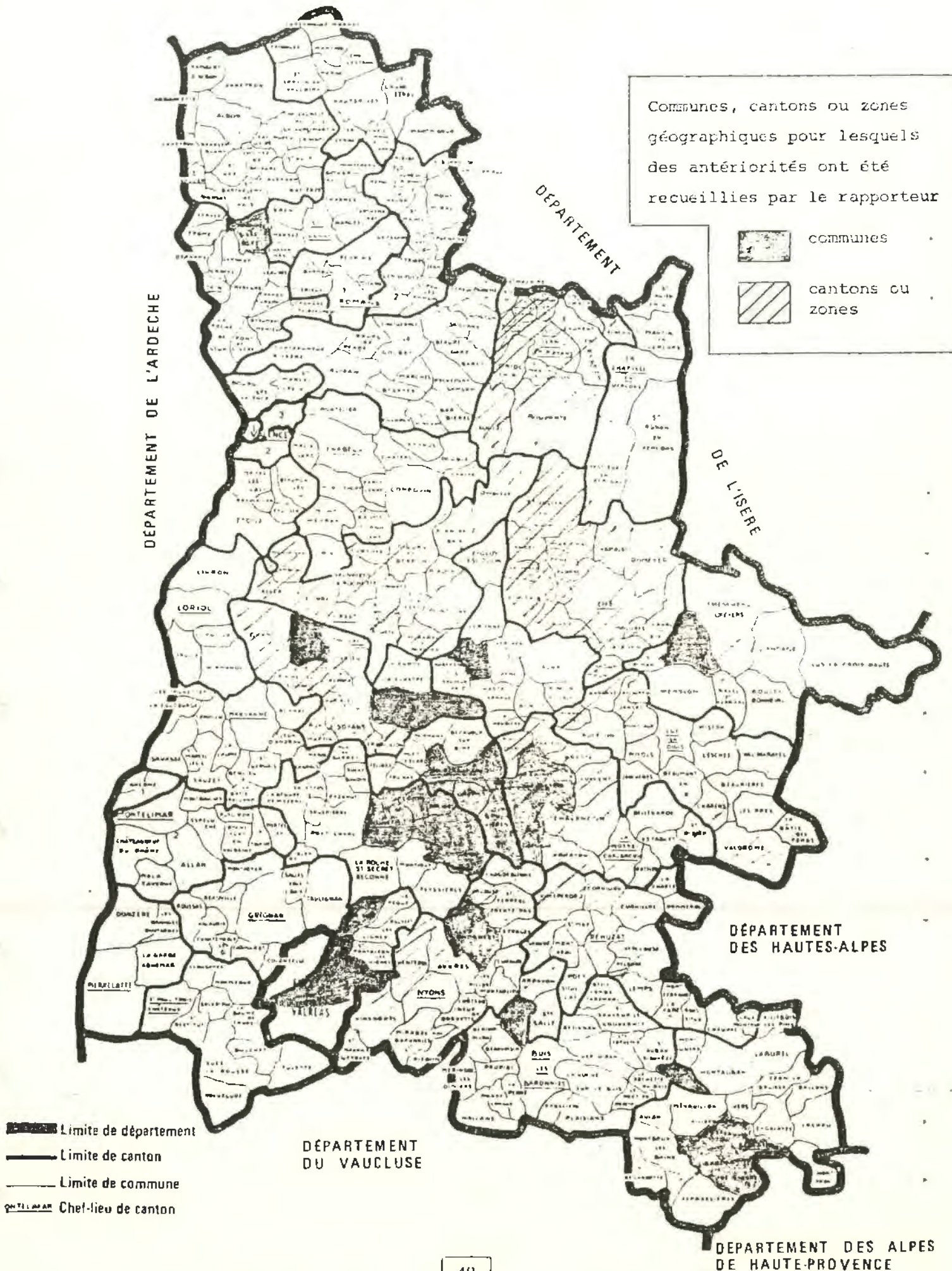
". Le 15 septembre 1662, un nouvel évêque, seigneur de Valdrôme, arrive à Die. Aussitôt, on lui fait porter un beau présent consistant en 150 livres de fromages et quelques charges d'avoine.

. Le 4 janvier 1671, on envoie 72 livres de bons fromages aux "élus" de Montélimar, qui ont fait décharger la communauté d'une partie des frais d'un procès engagé contre elle, pour non-paiement d'impôts".

La première antériorité écrite du mot "picodon" figurait selon la demande dans les "Statistiques décennales" de 1882. Le "Littré" de 1879, qui lui-même citait les "primes d'honneur de 1874" fait remonter un peu au-delà. Il nous a même été indiqué une référence plus ancienne, celle du "Glossaire du patois de Die", d'Auguste Boissier, paru en 1863, qui indique page 36 : "Picaoudou = picodon, c'est-à-dire un vieux fromage de chèvre, ramolli avec du petit lait ; après on le mettait dans un biche (pot en terre) avec des feuilles de choux, de vigne, noyer ou châtaignier, selon les goûts".

Par ordre chronologique, on note ensuite :

- 1879 : Adolphe Joanne - "Géographie de la Drôme" :
 "Avec le lait des vaches, des brebis et des chèvres, on y fabrique une assez grande quantité de fromages dont les plus estimés sont ceux de Saint-Agnan, Glandage, Saint-Martin-d'Août, Saint-Martin-en-Vercors, des Tonils (picodon)..."
- 1882 : "Statistiques décennales" :
 Le picodon est cité en production fromagère dans les cantons de Crest, Saint-Jean-en-Royans, Rémuzat, Nyons, La Motte-Chalancon, Luc-en-Diois, Die et enfin Bourdeaux où il est indiqué comme "picodon de Couspeau".
- 1892 : "Statistiques décennales" :
 Le picodon est cité pour les cantons de Nyons, Crest Sud, Rémuzat. Comme dans la précédente statistique, le mot chèvre n'est jamais employé quand celui du picodon est utilisé et réciproquement. Si la notation de picodon est à retenir comme une référence positive, encore qu'on soit étonné de la relever à Saint-Jean-en-Royans, en extrême limite de l'Occitanie, son omission ne signifie pas nécessairement qu'on ne fabriquait pas de picodon. A cette cause d'incertitude résultant de l'usage indifférent des deux mots, s'ajoute vraisemblablement le fait que les enquêteurs n'ont pas osé utiliser un mot du langage populaire.
- 1922 : Arbost - "Vie pastorale dans les Alpes françaises" :
 "Les chèvres restent le seul animal producteur de lait pour de nombreux villages des Alpes sèches... le Diois méridional et les Baronnies sont réputés pour leur "picodons", fromages secs et fermentés. La proximité des régions méditerranéennes où ils s'en vont, enveloppés dans des feuilles de noyer ou de vigne, fait garder de l'importance à cette petite industrie. Elle est surtout active dans les villages qui jouissent de facilités d'écoulement comme Condorcet (Baronnies), qui expédie aisément et rapidement à la vallée du Rhône, et dans ceux où existent des terrains de parcours étendus et médiocres, comme Barret-de-Lioure (Baronnies), avec ses vastes garrigues du calcaire barrémien".
- 1925 : Dumont - Le picodon dans "L'agriculture du département de la Drôme" de Desmoulins (pour mémoire).
- 1932 : Charles Monod - "Châtillon en Dauphiné" :
 "Il ne faut pas oublier... les picodons ou fromages de chèvre".
- 1950 : V. Pellegrin (directeur des services agricoles de la Drôme) -
 "La Drôme" :
 "L'élevage caprin demeure des plus prospères et la production du "picodon" constitue souvent la principale ressource de nos régions montagneuses".



Communes, cantons ou zones géographiques pour lesquels des antériorités ont été recueillies par le rapporteur

	communes
	cantons ou zones

	Limite de département
	Limite de canton
	Limite de commune
	Chef-lieu de canton

VALLÉE DE LA ROANNE

Commune de Saint-Nezaire-le-Désert

25 Août 1895

INAUGURATION

du chemin d'intérêt commun N° 35 de la route nationale, N° 93, à Houvières, avec embranchement sur la Motte-Chalançon.

* MENU DU BANQUET *

Bœuf en daube
Gigot aux champignons
Macaronis sautés
Dindes truffées
Salade verte de la Roanne

DESSERT

Câteau vin blanc
Crème au café
Rocher aux amandes
Galette au chocolat
Fruits du Désert
Fromage picodon de Couvreaux

Après 1950, nous ne retenons en référence d'antériorité et de notoriété que les ouvrages qui précisent la localisation de la fabrication.

- 1978 : J. Mesnier - "Haute-Provence drômoise et Haut Comtat" :

"Parmi les fromages, on doit noter le picodon de Condorcet, de Dieulefit et de Bouvières (légèrement plus au Nord), de Valréas et plus généralement de toute la partie septentrionale de la région... Le picodon est un fromage de chèvre gras, de petit diamètre (3 à 7 cm), de faible épaisseur et de faible poids (60 à 80 g) qui est affiné pendant trois mois dans des pots de grès après avoir été préalablement salé et qui est généralement piquant".

- 1978 : Séverine Beaumier - "Un homme, un village - Les travaux et les jours dans le Haut Diois au XIXe siècle" (publication du centre alpin et rhodanien d'ethnologie) :

"Les fromages sont fabriqués en montagne, soit avec le lait des brebis, soit avec le lait de chèvre qui donne le savoureux picodon".

IV_{1.3} - Les traditions populaires

Pierre Dévoluy (Châtillon-en-Diois - 1862-1932) a écrit un roman, "Sous la croix", dont on se souvient encore. Il retrace l'histoire des protestants qui, à la fin du XVIIe siècle, cherchaient à joindre Genève aux Cévennes par le Diois. On accueille le pasteur caché dans un foyer ami : "Il entame son repas de si bon appétit que Jeannie en fut toute ravie ; je vais vous mettre, lui dit-elle, des épinards à la cassolée, et ensuite, deux becs-figues qu'a tués Osée et qui sont gras et parfumés. Je vous les ferai sur la braise d'un sarment de deux ans. Vous verrez : on s'en lèche les doigts. Ensuite je vous donnerai une petite crème et, pour dessert, un picodon et des poires de la Madeleine..."

Au XIXe siècle le picodon figure aux banquets des notables. Emile Loubet, maire de Montélimar devenu président de la République, s'en fait livrer.

Le 25 août 1895, il clot le menu, que n'aurait pas désavoué Rabelais, du repas d'inauguration de la nouvelle route de la vallée de la Drôme à Bouvières par Saint-Nazaire-le-Désert.

Le chemin de fer d'intérêt départemental de Dieulefit à Montélimar, ouvert en 1893, fut vite surnommé "le picodon" en raison de l'odeur caractéristique des fromages que les affineurs s'en allaient vendre à la ville où existe toujours une impasse du Picodon près de l'ancienne gare, non loin d'ailleurs de la rue des Boucs et de celle de la Chèvrerie...

A la foire de Montélimar est organisé un concours du meilleur picodon. A Saou, le syndicat d'initiative a créé en 1974 une fête du picodon. "On en a pris plein les narines et plein le coeur. Vive le picodon !" (Le Dauphiné Libéré).

"Installer officiellement le picodon sur le grand plateau des gastronomes c'est notre vocation" déclarent les animateurs de la fête, qui chaque année reçoivent mêlées à la foule des touristes des personnalités de la cuisine, des arts, des lettres et de la politique. En 1981, aux côtés du maire de Lyon, le ministre Charles Hernu s'y est engagé à défendre le picodon.

... Le "Picodon Hot Jazz Band" répond présent pour soutenir le moral des troupes, et quant au nerf de la guerre on le trouvera, s'il le faut, dans les "picodollars" émis en bons d'échanges à la quinzaine commerciale de Dieulefit.

Mais souhaitons qu'il ne soit pas besoin d'en aller jusque là et qu'on en reste au pacifique "rallye du picodon", organisé chaque année par les cyclotouristes autour de Dieulefit.

IV₂ - Ardèche

IV_{2.1} - Les témoignages directs

Les enquêtes auxquelles le rapporteur a procédé en Ardèche y prouvent la fabrication ancienne du picodon. A Lamastre, au Cheylard, à Saint-Félicien et à Saint-Agrève, les auditions ont pris parfois la forme de réunions de défense en réponse à la position restrictive dieulefitoise.

Les recettes traditionnelles ont été à plusieurs reprises confirmées, tant oralement que par des textes.

Mme Moutet, d'Empurany, village des environs de Lamastre où se pratiquait le caillage doux, nous a déclaré que dans les années 36-37 elle vivait chez ses grands-parents qui fabriquaient un picodon très connu qu'on venait acheter depuis Lyon. Il se fabriquait avec le lait d'une seule traite sans adjonction de petit lait. Le caillage s'effectuait à huit heures le matin. Au bout de deux heures, le caillé était prêt et on le partageait à midi. Une fois salés et séchés les fromages étaient mis dans une caisse en merisier où ils restaient de quinze jours à trois semaines. Selon Mme Moutet, les anciens laissaient le fromage vieillir en biches en l'enveloppant dans des feuilles de vigne.



Communes pour lesquelles des témoignages d'antériorité ont été recueillis
 (à l'exclusion des cantons et zones géographiques)

Un autre témoignage recueilli à Lamastre auprès d'une fermière de soixante-dix ans précise que lorsqu'elle allait à l'école du chef-lieu, "dans notre musette nous n'avions pas toujours un morceau de viande, mais il y avait toujours du picodon. Je me rappelle que le voisin demandait à la maman en patois : "Eram chaâr loûs picodaous ?" Les picodons étaient affinés dans le placard de merisier au fond de la cave. Ils y avaient séjourné une dizaine de jours, recevant la visite quotidienne de la ménagère pour les retourner, changer la paille, les tremper dans de l'eau salée".

Un lecteur du "Dauphine Libéré" écrit qu'à Antraigues, dans sa jeunesse, vers 1935, "le picadon était entouré de feuilles et conservé dans une "bitcho" (sorte de pot de terre à deux anses). Tous les quinze jours, le fromage était extrait de son pot, lavé, emballé de nouvelles feuilles". La méthode, très proche de celle de Dieulefit, permettait une longue conservation du fromage. Tâche qui n'était pas aisée si l'on en croit le témoignage de Mme Dervieux, d'Annonay, paru dans le même journal : "Vers 1900-1910, ma grand-mère habitait un petit village nommé Bouguard (comune de Saint-Genest-Lachamp - Ardèche). Chaque année, pour la Saint-Jean, elle nous donnait un petit picadon, fromage de chèvre, conservé avec des "artisons", petites bêtes qui venaient sur ce fromage quand il était bon".

"Décidément, le "picadon" est bien ardéchois", conclut le Cercaire, pseudonyme du journaliste qui tient la rubrique intitulée "Promenade à travers les vieux patronymes du Vivarais".

Puis il ajoute un autre témoignage, celui "d'une obligeante lectrice de Saint-Martin-de-Valamas" qui garde un modeste anonymat !!! Elle explique comment sa mère (née en 1880), imitant en cela trois générations, confectionnait les "picauds" (picaou ou picadon). "Quand ils avaient bien séché au "tchazeirou", écrit-elle, on les faisait mûrir à la cave dans un "archou" de bois de châtaignier. Ce coffre était garni de paille et c'est là que le "picaou" prenait des artisons, petites bestioles minuscules. Ce qui lui donnait un goût particulier fort apprécié des connaisseurs".

La revendication d'authenticité est appuyée par différents courriers qui nous ont été remis en dehors des permanences que nous avons tenues.

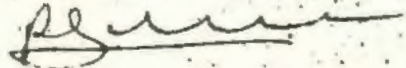
St-Bartélemy-le-Plain,
le 24 juin 1922

M. Georges MIBARNAC
St-Bartélemy-le-Plain
02300 TOURNON

Cher Monsieur,

Je suis avec intérêt votre chronique dans le "Dauphiné Libéré", en particulier les renseignements concernant le picodon. Vous parlez des "artisans", des "artisans" comme des petites bestioles minuscules d'autrefois. Je connais ces animaux pour les avoir observés au microscope et pour avoir dégusté du picodon recouvert d'"artisans" dans le canton de St-Pierreville, à St-Julien-du-Gua exactement. Grâce aux "artisans" le fromage est bien meilleur et se conserve mieux. Mais je n'ai pu découvrir nulle part le vrai nom des artisans. Peut-être le connaissez-vous ?

Avec mes salutations les meilleures



Mme Roux, de Sagnes-et-Goudoulet dans le canton de Burzet, écrit que le terme de "Picodon" était utilisé (et l'est toujours) dans notre commune et notre région". "Je me souviens de l'avoir entendu employer par des anciens grands-parents qui auraient aujourd'hui plus de cent ans".

M. Laffont, d'Argevillières, signale d'emploi du mot à Chalencou, près de Vernoux, et dans les Coirons. M. Massot témoigne pour Rochepaule, Saint-Martin-de-Valamas, Alissas, Laurac, Saint-Genest-Lachamp, Saint-Julien-du-Gua.

Plusieurs élus apportent leur témoignage, notamment le maire de Bidon, dans le canton de Bourg-Saint-Andéol : "Les anciens du village peuvent vous dire que dans leur jeunesse Bidon fut une petite capitale du picodon, un centre de production et de vente. Bidon était renommée par la qualité, le goût de ses fromages de chèvre".

Pour le docteur Chabal, adjoint au maire du Cheylard, "cette protection commerciale et administrative viendrait conforter ainsi la fabrication ingénieuse et artisanale de nos éleveurs locaux et perpétuer par là une tradition riche de savoir-faire".

A Barnas, le maire, conseiller général, estime que "le canton de Thueyts" devrait être inclus dans l'aire d'appellation.

A Lagorce, le maire demande l'appellation pour sa commune "en raison de la valeur du produit fabriqué".

IV_{2.2} - Le picodon dans les écrits locaux

L'incendie des archives de l'Ardèche à Privas rend difficile la recherche d'antériorités écrites du terme picodon dans le département. Il existe néanmoins de nombreux ouvrages qui y font référence. L'"Atlas linguistique du Massif Central", publié par le CNRS en 1956, note son usage spontané dans plusieurs communes pour désigner un fromage de chèvre. On retrouve même le mot picodon dans la topographie puisqu'il existe un lieu-dit Picodon à Désaignes et une ferme du même nom à Arlebosc.

Sans que le mot "picodon", qui relevait essentiellement du langage oral, soit employé, la présence de la chèvre en Ardèche et attestée de fort longue date comme l'ont montré les édits tendant à sa destruction. "Dans plaines et bassins du Rhône moyen", paru en 1927, Daniel Faucher écrit que "sur la rive droite du fleuve il y a partout des chèvres. L'"Estime de 1464 en montre en abondance dans la plupart des communautés vivaroises".

A l'époque contemporaine le premier document en notre possession où apparaisse le mot picodon est le célèbre dictionnaire franco-provençal de Frédéric Mistral, édité de 1878 à 1886, sous le titre du "Trésor du félibrige". Il est noté sous sa forme occitane de picadou et défini comme un "fromage de chèvre du Velay".

Pour Mistral, provençal avant tout, le Haut Vivarais se situait déjà bien au nord ! Ainsi s'explique qu'il l'ait confondu avec le Velay voisin, pays de bovins et non de chèvres.

A la même époque, Albin Mazon publiait sous le pseudonyme de Docteur Francus, "Voyage le long de la rivière Ardèche": "Chauzon qu'on aperçoit de l'autre côté de l'Ardèche est comme Voguë et Balazuc sur la ligne des couches de marbre gris de Païolive. On y fait de petits fromages de chèvre appelés Picodons qui font les délices des gourmets de la contrée".

Le même Docteur Francus dans "Un voyage dans le midi de l'Ardèche" raconte une bien curieuse histoire qu'il date des années 1850. Une partie du département de l'Ardèche, où le canton de Vernoux avait été le seul de toute la France à voter non au plébiscite qui suivit le coup d'Etat de Napoléon III le 2 décembre 1851, avait conservé des groupes de républicains actifs. "De toutes les villes de l'arrondissement de Largentière, Vallon est celle où la société secrète "La Marianne" eut le plus d'affiliés vers 1850, et, par privilège particulier dû à la faveur du groupe républicain local, l'affiliation s'y fit non pas avec les rites d'usage, mais en masse, dans un grand pique-nique dont une des grottes du bord de l'Ardèche fut le théâtre... L'affaire donna lieu à une information judiciaire... les personnes assignées avouaient toutes qu'en effet elles avaient juré fidélité à la république et bu à sa santé en mangeant un gigot et des picodons". Il est, comme cela, des services historiques rendus aux plus nobles causes et qui restent méconnus.

Le 10 septembre 1890, l'Avenir agricole de l'Ardèche, organe officiel de la société ardéchoise d'encouragement à l'agriculture, publie un long texte sur le concours d'Annonay, présidé par le ministre du commerce, de l'industrie et des colonies. On y fait le tour des produits exposés : "Bonnes âmes à l'odorat délicat, passez ! il y a là des double-crème, des brie, des mont-d'or, des façons gruyère de Savoie, des saint-marcellin, des mézenc, et ces excellents petits picodons du pays qui ont ma préférence !"

TABLEAU DES R

Canton de Vernou		Dormant	Boffra	Chalons	St-Julien de Riv.	St-Julien de Riv.	St-Jean	St-Julien de Riv.	St-Julien de Riv.	
QUESTIONS.										
Lait.	de vache.	Nombre de vaches laitières.	700	230	80	70	150	300	120	120
		Produit moy. annuel d'une vachetaillère.	1500	1350	1250	1500	1200	1200	1200	1100
		Prix moyen du litre de lait	0,75	0,20	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
	de chèvre	Évaluation de la product. totale	22.000		9000	6.000	2816		900	7.350
de brebis.	Évaluation de la product. totale	300								
Cire et miel.	Rendement d'une ruche	en miel	214	2	4	2	3	3	2	4
		en cire	0,500	1	1	1	1/2	1	1,50	0,20
	Prix moyen du kilogramme	de miel	1,60	1,50	1,50	1,60	1,80	1,50	1,20	1,50
		de cire	1,20	2,20	1,00	1	1,20	1	1	1,20
B. — Fromages et beurre.										
1 ^o Fromages à pâte dure.	Gruyère et façon gruyère.	Nombre de fromières (1).	1	1	2	2	3			
		Quantité totale de lait employée	1	1	2	2	3			
		Production totale annuelle en fromage.	1	1	2	2	3			
		Prix moyen du kilogr. de fromage.	1	1	2	2	3			
Autres fromages à pâte dure.	A pâte grasse.	Désignation	10 kg	10 kg	10 kg	10 kg	10 kg	10 kg	10 kg	
		Quantité totale de lait employée	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	
		Production totale annuelle en fromage.	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	
		Prix moyen du kil. de fromage.	1,50	1,20	1,20	1,20	1,15	1,25	1,50	
A pâte maigre.	A pâte maigre.	Désignation	10 kg	10 kg	10 kg	10 kg	10 kg	10 kg	10 kg	
		Quantité totale de lait employée	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	
		Production totale annuelle en fromage.	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	
		Prix moyen du kil. de fromage.	0,70	0,80	1,20					
2 ^o Fromages à pâte molle.	A pâte grasse.	Désignation	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	
		Quantité totale de lait employée	1500 kg	1500 kg	1500 kg	1500 kg	1500 kg	1500 kg	1500 kg	
		Production totale annuelle en fromage.	1500 kg	1500 kg	1500 kg	1500 kg	1500 kg	1500 kg	1500 kg	
		Prix moyen du kilogr. de fromage.	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	
3 ^o Beurre	A pâte maigre.	Désignation	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	
		Quantité totale de lait employée	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	
		Production totale annuelle en fromage.	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	
		Prix moyen du kilogr. de fromage.	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	
C. — Soie.										
Nombre d'éleveurs.		5	0	7	0	0	8	9	5	
Quantité totale de feuilles de mûrier consommée pendant l'année.		2000	0	1000	0	0	56	600	850	
Prix du quintal de feuilles.		6		5			5	7	5	
Quantité totale annuelle de graines mise en éclosion (œufs de 25 grammes).		5		10			7	14	122	
Cocons frais.	Produit moyen annuel de l'once de graines	2,5		3,5			5,5	15	28	
	Prix moyen annuel du kilogr. de cocons.	3		3			3	3,20	3	
Graines.	Quantité totale de cocons frais mis à graines.									
	Produit moyen annuel du kilogr. de cocons	10		12			10	9	9	

En 1979, c'est un ancien ministre de l'agriculture, M. Cointat, qui porte témoignage dans "Tresques en Languedoc", histoire d'un village des environs de Bagnols-sur-Cèze : "30 novembre 1791. La place du Bourg-Neuf était multicolore et bruyante. Le mercredi était jour de marché. A la porte Nord de la ville de Bagnols, près des remparts, ou du moins ce qui en restait, les marchands avaient envahi l'esplanade... Les gavots (1) des bords de l'Ardèche avaient apporté les "picodons" de chèvre".

L'application à parler et écrire en français et l'identification spontanée des appellations fromage de chèvre et picodon font qu'ici comme dans la Drôme, les documents officiels, ignorent généralement le picodon. On le trouve néanmoins mentionné à Boffres et Saint-Jean-Chambre (canton de Vernoux) au recensement de 1892.

Louis Bourdin ("Essai de géographie régionale sur le Vivarais") fait référence, en 1898, au picodon des Boutières.

Pour M. Richard, "Agriculture du Vivarais", 1927, "on peut estimer à 150 000 hl, la quantité de lait fournie par les chèvres et dont une partie est convertie en un excellent petit fromage connu sous le nom de "picodon"."

Elie Reynier, dans "Le pays du Vivarais" (1947), souligne que "par son lait nutritif, ses fromages frais ou tommes, ses fromages secs ou picodons, ses chevreaux par les peaux, par la valeur de son fumier, par la rusticité de sa nourriture et l'exiguïté de son étable, la chèvre est toujours restée la compagne fidèle des pauvres gens, dans toute l'Ardèche, sauf les hauts plateaux".

En 1956, Robert Burnand dans la revue "La France à table" cite "l'étrange, l'attachante région d'Ardèche... point indifférente aux gourmands". Suit une énumération de produits, dont "les picodons, fromages de chèvre".

Il faut insister sur la place de la chèvre et du picodon dans les recherches d'affirmation de l'authenticité ardéchoise menées parallèlement au développement touristique. Charles Forot, de son domaine du Pi-geonnier, en fut l'initiateur : "Puisque nos moeurs ont gardé quelques tendresses et quelque usage des fastes culinaires et n'ont pas encore oublié qu'une bonne cuisine est un gage de haute civilisation, j'ai tenu à montrer que ce Vivarais, agrippé entre Rhône et monts, avait gardé l'art du bien manger", écrit-il dans "Odeurs de forêt et fumets de table". Il expose

(1) Note du rapporteur.

Gavot : habitant de la montagne, et surtout nom populaire des ardéchois.

comment on doit fabriquer le picodon dans la mesure où une recette générale peut être définie : "Chaque maison avait le secret pour l'amener à point, chaque région les mûrissait à sa façon. Pimpanello me racontait que dans la Basse Ardèche "on les lave dans l'eau-de-vie ou de clématite et on les enferme dans de grands pots de terre". Les fromages de Lagorce, de Gras, son particulièrement renommés".

Jean-Pierre Chabrol, en préface à "Vivarais terre ardente" du pasteur Arnold Brémond, évoque aussi le lien entre les choses de la terre et celles de l'esprit : "il faut des siècles de civilisation (c'est-à-dire d'interminables tête-à-tête avec le ciel, les pieds dans sa terre) pour être digne d'un bouquet qui ne s'obtient pas au comptoir des drugstores".

Le pasteur rend visite à des fidèles dont la santé l'inquiète : "Tout est sec, sec, sec. Par les marnes craquelées, je monte à la maison de mes amis Chave...

"Au parfum sucré et balsamique du thym des garrigues, se mêle l'odeur exécrationnelle d'un bouc faunesque puant la lubricité. Sans cornes, barbu, épais, le poil gras, il poursuit les chevrettes innocentes de sa bestialité tenace...

Nous voilà tous trois attablés devant le saucisson délicieux et le fromage aux artisous. Les artisous, vous savez bien, ce sont les "infimement petits" de Blaise Pascal, les cirons artisans du bon fromage.

- Comment trouvez-vous notre picaoudou ? demande Mme Chave".

Dans les montagnes de l'Ardèche et de la Drôme, profondément imprégnées de protestantisme, on offrait le picodon au pasteur. A l'association, popularisée par le commerce, des moines et de certains fromages, camembert, port-salut ou maroilles, correspondrait-elle celle des pasteurs et du picodon ?

Plus prosaïquement, le Dr Paul Perrève l'associe aux soins du corps dans "La Burle" (1981), roman intitulé ainsi du nom du vent des hauts plateaux, où il conte son expérience de médecin de campagne en Haute Ardèche. Son Saint-Sébastien qui ressemble fort à Saint-Félicien "est le chef-lieu d'un canton de six villages qui vit de ses marchés, des vergers où le cerisier et les pommiers prospèrent tout autant que du fameux "picodon", ce fromage de chèvre qui fait la gloire de Saint-Sébastien et dont la renommée s'étend bien au-delà de nos montagnes..."

"... spécialement les jours de marché, ma salle d'attente ne désemplit pas. Ces jours-là, c'est le grand chambardement. Avec le flux continu des assaillants, on commence par ajouter chaises et tabourets ; dans le courant de la matinée, cela ne suffit plus. Qu'à cela ne tienne ! on trouve toujours un peu de place pour caser un ou deux bancs !

Il va sans dire que de cet entassement humain s'exhalent d'entêtantes odeurs. Les jours ordinaires, un nez averti reconnaîtrait aisément, sous les effluves agressifs du dernier Roger & Gallet, le fumet de base local composé à parts égales d'embrocations, de sueur et de senteurs de capridés. Un parfum discret et de bon ton, en somme. Mais, les jours de marché, cela se corse nettement. On a beau s'y attendre plus ou moins, cela vous frappe au visage sans crier gare. L'asphyxie n'est pas loin. Cela empeste la volaille paniquée, le picodon de chèvre, la bouse de vache, le mégot refroidi, que sais-je ?"

IV_{2.3.} - Les traditions populaires

Le "picaoudou" appartient à la vie quotidienne. On le cite en proverbe, on le chante comme le pain et le vin.

A la fin du XIXe siècle, Vincent d'Indy parcourut les montagnes de son pays à la recherche de thèmes pour son inspiration.

Dans la présentation des "Chansons de Mai", qui fêtent le renouveau de la nature, il se réfère d'abord au critique Gaston Paris qui écrivait : "Si les celtes, nos premiers aïeux, ont laissé des traces dans la vie intellectuelle et morale de leurs descendants, c'est par les côtés les plus humbles, les plus populaires, mais aussi les plus primitifs de leur génie. A certaines époques de l'année, on célèbre dans beaucoup de nos provinces des fêtes qui s'en vont tombant tous les jours en désuétude à mesure que notre civilisation répand son instruction uniforme, mais qui sont demeurées les mêmes depuis l'époque celtique".

En Ardèche, ajoute Vincent d'Indy, "dans la soirée du dernier jour d'avril, les jeunes gens du pays vont donner l'aubade de mai au seuil de chaque porte, présentant un panier dans lequel ils recueillent les offrandes en nature, là un fromage de lait de chèvre : "tomma" ou "picaoudou", quelque morceau de saucisse ou de "salé"; partout des oeufs; vestige et peut-être origine des oeufs de Pâques".

"Bouta la man au tchazeirou
De teasque man un picaoudou
Que toutes les fleurs
Soient à leurs valeurs,
Voici le printemps,

Oh !

Joli mois de mai, que tu es charmant,
Que tu es charmant !"

La traduction affadit malheureusement les deux premiers vers et confirme la nette défiance à l'égard de la langue populaire. Comme les agents de recensement, les versificateurs ignorent le picodon :

"Mettez la main dans la corbeille aux fromages
De chaque main un petit fromage".

A la rigueur on aurait pu accepter :

"Mettez la main au tchazeirou
De chaque main un picaoudou

Mais puisqu'il le faut, laissons traduire encore :

*Un poutou s'en barbo — Un baiser sans barbe
à pas mai de goût : — A pas plus de goût
qu'un picaoudo sans saou — qu'un picodon sans
sel*

Plus sages sont les comptines, en occitan ou français :

Mme Gras, née en 1898, qui en a adressé plusieurs à la cave coopérative Caprilac de Villeneuve-de-Berg, se souvient des airs que lui chantait son grand-père en la faisant sauter sur ses genoux :

"A cheval sur mes genoux
Allons à la ferme de Boulou
On y est quatre, on y est assez
Pour manger le picodon..."

*A chava sur mai genoux
Annon a la ferma dei Boulou
lli v'en quatre lli seu froa
pud mangera lou picoudou*

"Lou chao a empourta lou picaoudoun cha, cha,
Lou mangara touou, cha, cha, cha..."

"Le chat a emporté le picodon, cha, cha,
et le mangera tout, cha, cha, cha..."

Devinette : "Une bête moins grosse qu'une lente devant le roi se fait comprendre ? Quel moyen de transport utilise-t-elle ?

C'est l'artisoù qui utilise le picodon et "même le roi connaît sa renommée", ajoute Mme Gras, qui veut aussi que le picodon soit célébré en poésie, et qui donne l'exemple :

"J'ai beaucoup de cousins
 Qui voudraient m'imiter
 Mais par mes qualités
 Ne peuvent m'égalier.
 Goûtez et comparez.
 Je suis un picodon
 Qui est si bon..."

"Je m'appelle picodon
 J'ai un don
 C'est d'être bon.
 Ma mère m'a cueilli
 Parmi les fleurs de la prairie
 J'ai conservé l'odeur
 De ses fleurs
 Qui attirent les gourmets.
 A me déguster
 Quand on me connaît
 On ne peut résister
 A me commander.
 Pour le dîner
 J'arrive le dernier
 Sur un plateau
 Et de moi il en reste zéro."

Dans la même veine, Mme Chantepy, de Satillieu, célèbre
 "L'Ardétcho".

Refrain "L'Ardétcho, l'Ardétcho merveilleous païs
 Si as pas vi l'Ardétcho
 N'a zamaï ré vi".

3e couplet

"Per faïro la biasso (1)
 Aven lou saucissou
 La bounno omelette
 Et lou picaïdou".

M. Dauphin, de Saint-Sylvestre, près d'Alboussière, nous a fait
 parvenir un texte qu'il avait préalablement traduit :

"Mets la main au nid des oeufs
 De chaque main amènes-en neuf
 Mets la main au picodon
 De chaque main amènes-en deux".

On comprend que Mme Thonnérieux, "enfant des années 1900", ait pu
 écrire "Je viens apporter ma petite pierre à l'édifice que vous êtes en
 train de construire pour obtenir la qualification de notre cher picodon".

(1) *Musette, petit sac.*

le 29. 1913

Ma Bien Aimée

J'ai reçu hier soir la lettre du
21 et aussitôt reçu les chaussettes. Deux paires
avant comme je te l'avais déjà écrit les
spécimens étaient bien bons, il en reste encore
un peu d'eau. Ne te fais pas de mauvais
sang secret. Je suis pas encore mobilisé
du tout et comme je te l'ai déjà dit je
ne crois pas qu'on me renvoie au service
c'est ce conseil qui tarde trop. on parle
maintenant de 2 jours par semaine on voit rien
Tu me dis de demander une permission
de 1/2 h. seulement il faudrait que tu

Une autre personne a accepté, parce qu'il s'agissait du picodon, de confier au rapporteur un courrier écrit il y a quelques années par un jeune parent. La spontanéité est en elle-même témoignage : "Les picodons y ont pété : aujourd'hui 23 (décembre), je bouffe la dernière bouchée. Ne vous tracassez pas, je n'en demande pas, car les chèvres sont agouttées, je le sais. En attendant, je boufferai du "coucouron" (1).

Mais c'est parfois à la tragédie qu'il faut se référer, en l'occurrence la guerre 14-18. Nous avons pu prendre connaissance de correspondances de militaires à leur famille.

Les deux premières ne datent que de 1907. L'une est adressée à M. Chevalier, peintre-plâtrier à Saint-Martin-de-Valamas :

"Bien chers parents,

Vous allez avoir la visite de Blanchard et de Valette. Ils sont plus heureux que moi, mais mon tour viendra. Vous leur paierez un bon café de ma part et au retour, si vous pouvez faire apporter un bon picodon, ça sera du surplus à l'ordinaire".

L'autre est adressée à M. Martin, oncle du signataire et directeur d'école à Saint-Martin-de-Valamas :

"J'ai fait un très bon voyage. Nous avons absolument rien eu comme punition... Le saucisson, le beurre et le picodon ont eu déjà notre visite..."

L'un des deux autres textes est une carte-lettre destinée à Mme Victoire Moulin à Sauvayreprés, près de Saint-Martin-de-Valamas :

"Ma chérie,

J'ai eu ta lettre aujourd'hui, celle-la n'a pas mis si longtemps. Toujours avec plaisir de vous savoir en bonne santé, pour moi ça va très bien à présent. On mange un peu de picodon, il est bon, ça change un peu..."

Quant à la lettre du 25 juin 1915 du soldat Régis, même si elle ne fut pas écrite au front, elle n'en constitue pas moins, dans sa simplicité, un document qu'un commentaire ne pourrait qu'affaiblir :

"Ma bien chère,

J'ai reçu hier soir ta lettre du 21 et avais reçu les chaussettes deux jours avant comme je te l'avais déjà écrit. Les picodons étaient bien bons, il en reste encore un peu d'un. Ne te fais pas de mauvais sang surtout, je ne suis pas encore mobilisable du tout et comme je te l'ai déjà dit, je ne crois pas qu'on me remette en service..."

Suis bien content que Marie garde bien les chèvres et soit bien sage et mon petit Jean aussi, faut pas que j'y pense trop, autrement ça fait mal".

IV₃ - Le cas des tommes du nord de la Drôme et du Vercors sud

Au nord de la rivière qui a donné son nom au département et qui marque la sortie de l'Occitanie, était produit un fromage de chèvre renommé, appelé tomme de Romans, de Combovin, de Chabeuil, de Crest ou du Vercors. Ces dénominations figurent dans de nombreux dictionnaires, mais les tommes font souvent plus de place au lait de vache qu'au lait de chèvre.

Dans ces régions où les bovins étaient moins rares que plus au sud, le mélange des laits pouvait parfois être pratiqué. Avec le développement des prairies artificielles qui ont entraîné un très fort accroissement du nombre des vaches laitières, la pratique du mélange est devenue plus courante et la proportion de lait de vache est allée en s'élevant progressivement pour aboutir parfois à des fromages pur vache, comme le saint-marcellin dont l'aire de production jouxte celle de la tomme de Romans, mais ne la pénètre pas.

Un des principaux troupeaux caprins français est aujourd'hui en quête d'identité. On ne peut se satisfaire de la trilogie qui se développe depuis l'après-guerre :

- tommes pur chèvre, sans assises géographiques définies parce qu'elles lui sont enlevées au profit de fromages au lait de vache ;
- fromages de mélange diffusés sous une dénomination autrefois réservée aux seuls fromages de chèvre ;
- livraison du lait pour la fabrication du picodon.

Le rapporteur a estimé indispensable de soumettre au CNAOF le cas de cette production pour laquelle nous avons relevé deux antériorités. L'une, récente, est la mention du picodon de Chantemerle-les-Blés dans le canton de Tain-l'Hermitage. L'autre, beaucoup plus ancienne, est l'indication du picodon de Saint-Jean-en-Royans dans la statistique décennale de 1882. Il nous a aussi été indiqué, par une famille d'origine ardéchoise il est vrai, que la grand-mère fabriquait autrefois du picodon à Chavannes près de Saint-Donat-sur-l'Herbasse. Les deux antériorités suffiraient à elles seules à poser le problème de l'inclusion du nord de la Drôme dans l'aire d'appellation. Trois réponses sont possibles et seront examinées successivement : inclusion, exclusion, assimilation.

IV_{3.1} - Arguments pour l'inclusion des fromages de la Drôme nord et du Vercors sud dans la zone d'appellation

Elle se justifierait par les antériorités précédentes, la fabrication depuis quelques années de fromages dénommés picodons par des laiteries de Romans, l'interpénétration des aires de collecte et l'assimilation commerciale, ancienne et fréquente, de la tomme et du picodon courant.

Une seconde série d'arguments peuvent être apportés par la remontée, que soulignent les biogéographes, du climat sub-méditerranéen dans les Chambarrans occidentaux et même le Vercors.

Ainsi P. Ozenda écrit-il dans son commentaire de la "Végétation des Alpes Sud Occidentales" paru en 1981 : "Un point délicat est le contact entre la série desphino-jurassienne et la série supraméditerranéenne dans la vallée de l'Isère et le Bas Dauphiné... Le passage, probablement progressif d'une série à l'autre, semble se situer dans la vallée de l'Isère, un peu en amont de Romans, mais n'a pas encore été étudié avec précision".

Dès 1931, le géographe Jules Blache avait déjà, en ce qui concerne le Vercors méridional souligné cette remontée climatique. Il opposait le Vercors drômois du canton de La Chapelle, au nord du massif de l'autre côté de la rivière la Bourne, et au pays de Lans. Une race bovine locale, la Villard, existait dans ce dernier, alors que chèvres et moutons caractérisaient le Vercors sud. Aujourd'hui encore, Vassieux compte un troupeau caprin de 166 têtes.

Pour Raoul Blanchard ("Les Alpes occidentales" - 1938), "le Vercors méridional fait bien figure de pays sec, le seul de son espèce dans les Préalpes septentrionales... le lait était fourni par les chèvres, nombreuses en dépit du pourchas des forestiers

C'est une attachante physionomie dans l'ensemble, que celle de ce Vercors du sud. Un grand pays calme, plateau plutôt que montagne, suspendu au-dessus d'abîmes, asséché par son sol poreux et déjà par son climat, pratiquant d'instinct dans son isolement une économie de type méridional".

Les vaches laitières n'ont été introduites qu'au XIXe siècle, "plusieurs siècles de retard ont été rattrapés, mais les conditions physiques d'origine demeurent".

Autre signe de méridionalité, l'architecture ; les toits à gènoise, encore présents dans le canton de La Chapelle-en-Vercors et qui disparaissent au-delà.

A l'appui de ces démonstrations de pénétration d'influences méditerranéennes, on doit citer aussi l'existence des vignobles de Die au pied du Vercors, et surtout ceux de Tain et Saint-Donat, qui marquent la limite nord des appellations Côtes du Rhône sur la rive gauche du fleuve.

Enfin, dans une troisième série d'arguments, la plus importante au regard de l'appellation revendiquée, on soulignera la similitude des techniques fromagères ; Mme Galland, de Saint-Donat, âgée de 92 ans, a fabriqué, et vu fabriquer par ses anciens, des tommes qui étaient parfois lavées et conservées dans des jarres. Témoignage que corrobore celui d'autres personnes entendues au cours de l'enquête.

Les indications recueillies montrent comme ailleurs l'importance du dosage de la présure, là aussi variable suivant les lieux et les temps. D'une manière générale, on y emploie beaucoup moins de présure que sur la montagne du Haut Vivarais en rive opposée du Rhône et un peu plus que dans les Préalpes du Sud. Mais encore une fois on doit souligner que l'important est de savoir adapter la règle générale aux conditions de temps et de lieu. Et lorsque Damiani, conseiller caprin de la chambre d'agriculture de la Drôme, édicte une règle de caillage, elle est la même dans ses principes pour toute la Drôme et les caillages lactiques de l'Ardèche.

IV_{3.2} - Arguments pour l'exclusion de la zone d'appellation des fromages de la Drôme nord et du Vercors sud

La tomme forte qui correspond au picodon méthode de Dieulefit est peu fabriquée et pratiquement pas commercialisée. Deux raisons expliquent cette situation. La première est la moindre nécessité de conserver le fromage du fait de la possibilité d'élever quelques vaches ; la seconde résulte de la proximité de Valence et de Romans. La tomme y trouvait un débouché immédiat qui, non seulement n'exigeait pas un affinage prolongé, mais aurait même pu être contrarié par lui. Il en résulte que pour les tenants du seul picodon à la méthode de Dieulefit, l'inclusion dans l'aire d'appellation de la tomme du nord de la Drôme pose problème et suscite des oppositions.

Le second argument est d'ordre linguistique. Il nous paraît plus formel que de fond et par là moins important, même si en France et surtout lorsqu'il s'agit d'appellation, les problèmes de forme et de dénomination ne peuvent être négligés.

Sans qu'on puisse tracer de frontière précise on peut considérer qu'au nord de la rivière Drôme, à Crest ou Livron, on cesse d'être en Occitanie et qu'au nord de la rivière Isère, donc de la ville de Romans, on l'a définitivement quittée. On est entré non dans la zone du français, mais dans celle curieusement dénommée du franco-provençal qui s'étend du Rhône au piémont italien. Le mot picodon y relève d'une autre langue.

.IV_{3.3} - Arguments pour l'assimilation aux picodons des fromages de la Drôme nord et du Vercors sud

Le législateur de 1955 n'avait certainement pas à l'esprit la complexité de l'histoire linguistique française non plus que ses interférences possibles sur la dénomination des fromages à appellation d'origine.

Il en est résulté une première difficulté qui fut celle du munster-géromé. Les décrets du 21 mai 1969 et du 2 octobre 1970 avaient précisé l'aire d'appellation du munster ; mais un décret du 28 janvier 1974 devait étendre l'appellation au géromé fabriqué sur le versant francophone des Vosges.

Ici le problème se complique par le fait que le mot "tomme" est, à la différence de celui de "géromé", un terme générique à signification multiple. Nous avons envisagé, à l'instar du munster-géromé, de donner au picodon une appellation bi-linguistique qui aurait été "picodon ou tomme de l'Ardèche et de la Drôme". Mais du fait de l'ambiguïté du mot tomme, il n'aurait pas été possible de savoir s'il s'appliquait uniquement à la tomme de la Drôme nord ou du Vercors travaillée en tomme sèche comme le picodon courant ou en tomme forte comme le picodon méthode Dieulefit. On aurait pu croire aussi qu'on y fabriquait des fromages frais ou de gros fromages également appelés tommes...

L'obstacle linguistique est d'autant plus irritant que le franco-provençal en distinguant "toma" et "tome forta" rend bien compte des deux états du fromage de chèvre local.

Les choses auraient été plus simples si l'occitan avait également distingué picodon et picodon fort en ne se contentant pas d'assimiler le premier à la tomme.

Nous ne pouvons faire autrement que de recevoir ces éléments sémantiques comme des faits. Mais lorsqu'on constate que dans le Haut Vivarais où l'isolement géographique a permis le maintien de la langue occitane, on dénommait picodon un caillé doux et que dans la Drôme nord, plus ouverte

aux influences extérieures et d'une autre appartenance linguistique, on appelait tomme un fromage très proche du picodon lactique de Dieulefit, on ne peut que vouloir transcender les frontières. Nous reprenons donc la demande de l'association de défense et de promotion du picodon visant au classement de la Drôme nord dans la zone d'appellation du picodon, au-delà des obstacles artificiellement créés par des langues différentes ; situation que n'admettaient pas les élus du canton de Bourg-de-Péage qui, dès juin 1977, s'étaient réunis et avaient publié le communiqué suivant : "Certains cantons méridionaux de la Drôme souhaitent voir agréer l'appellation picodon au délicieux fromage de chèvre de notre région. Ils demandent de pouvoir incorporer le canton de Bourg-de-Péage dans la zone territoriale indispensable".

M. Brunet, député de la Drôme nord, estime que la production caprine de cette région, entre picodon occitan et saint-marcellin, mérite une attention particulière et qu'il serait regrettable que l'obstacle linguistique prive de l'appellation. L'association de défense s'est elle-même largement engagée sur cette voie d'assimilation.

Nous pensons qu'il faut mener cette démarche à son terme logique en l'étendant aux cantons de Tain, le Grand-Serre et La Chapelle-en-Vercors.

Une appellation commune englobant toute la Drôme et toute l'Ar-dèche répondrait à tout autre chose qu'à une simple cohérence administrative. Par-delà la mosaïque des situations géographiques locales, elle refléterait l'unité profonde de ce qui fut longtemps le principal terroir caprin français et dont le picodon ou tomme est resté le lien.

CHAPITRE V

ECONOMIE ET AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

V_1 - Données physiques.

V_2 - Données économiques.

V_3 - La production du picodon, facteur d'aménagement du territoire.

V - ECONOMIE ET AMENAGEMENT DU TERRITOIRE
=====

V₁ - Données physiques

Sur la base (Etat VI de 1980) d'une production annuelle de 540 litres de lait par chèvre, la production totale des départements de l'Ardèche et de la Drôme et des cantons de Barjac et Valréas approche 50 millions de litres.

Toujours selon l'état VI de 1980 on relève les données suivantes pour l'Ardèche et la Drôme :

1980	ARDECHE	DROME	TOTAL ARDECHE-DROME
Effectifs chèvres ayant donné du lait	47 000	43 000	90 000
Rendement moyen en litres	560	518	540
Production totale lait: de chèvres en litres	26 320 000	22 260 000	48 580 000
Pertes en litres	200 000	90 000	290 000
Lait collecté	5 700 000	6 500 000	12 200 000
Principales utilisations : Fromage fermier	16 000 000	12 370 000	28 370 000
Auto-consom- mation	210 000	600 000	810 000
Jeunes animaux	4 210 000	2 700 000	6 910 000

A ces chiffres, il convient d'ajouter la production des 98 chèvres du canton de Valréas et des 362 du canton du Barjac, soit sensiblement 400 000 litres.

- La collecte est assurée par une dizaine d'entreprises dont les plus importantes sont dans l'ordre :

- . Coopérative laitière de Crest : environ 4 millions de litres/an.
Principales zones de collecte : vallée de la Drôme, Diois, Baronnies, contreforts du Vercors ; cantons de La Voulte et Saint-Péray.
- . Laiterie de la vallée du Rhône : environ 3 millions de litres/an.
(Cantons de Chabeuil, Crest, Marsanne, Pierrelatte, Annonay, Lamastre, La Voulte, Le Pouzin, Privas, Serrières, Vernoux).
- . Caprilac : environ 1,7 million de litres/an.
(sud de l'Ardèche, canton de Barjac, cantons de Burzet, Le Cheylard, Saint-Pierreville).
- . Coopérative laitière de Montélimar : 1 million de litres/an.
(sud et centre de l'Ardèche, sud de la Drôme).
- . Coopérative laitière de Romans : 1 million de litres/an.
(nord Drôme).
- . Laiterie Maisonnac de Vernoux : 1 million de litres/an.
(centre et nord de l'Ardèche).

- Principaux autres collecteurs :

- . Laiterie Cardot à Geyssans ;
- . Fromagerie Alpine à Romans ;
- . Belle à Omblèze.

A raison d'une moyenne de trois quarts de litre de lait pour la fabrication d'un fromage pesant 80 grammes, la production totale de fromages résultant de la transformation du lait collecté et du lait destiné à la fabrication de fromage fermier est de l'ordre de 54,5 millions d'unités.

Les estimations habituelles, auxquelles on est contraint de se référer du fait de l'absence de statistiques, répartissent la production entre un tiers de fromages frais et deux tiers de picodons (picodons courants, picodons affinés et tommes sèches du nord de la Drôme).

Le nombre de picodons est donc d'environ 36,3 millions d'unités.

Selon notamment Damiani, technicien caprin de la Drôme, qui insiste sur le caractère approximatif de l'estimation, cette production doit se répartir entre deux tiers à trois quarts de picodons courants et un tiers à un quart de picodons affinés et lavés type Dieulefit.

Ces données converties en tonnages donneraient les chiffres suivants :

Total des picodons 2 900 tonnes (arrondi à 3 000 tonnes)

dont :

- picodons courants 2 000 à 2 500 tonnes
- picodons type Dieulefit 850 à 1 000 tonnes.

Ces chiffres mettent en évidence que le picodon serait, en poids, le plus important fromage de chèvre à appellation d'origine. Sa production est le triple de la somme de celles des trois autres fromages de chèvre à appellation :

. Crottin de Chavignol	700 tonnes
. Pouligny Saint-Pierre	160 tonnes
. Selles-sur-Cher	160 tonnes

Comme pour les autres fromages de chèvre la production fermière est particulièrement importante :

- 70 % pour le picodon
- 86 % pour le selles-sur-cher
- 46 % pour le crottin de Chavignol.

Ce serait le onzième des vingt-six fromages à appellation

- derrière :

. Comté	41 337 tonnes
. Cantal Salers	18 550 tonnes
. Roquefort	15 339 tonnes
. Saint-Nectaire	8 890 tonnes
. Munster	7 500 tonnes
. Bleu d'Auvergne	6 000 tonnes
. Reblochon	5 600 tonnes
. Brie de Meaux	4 710 tonnes

- sensiblement à égalité avec :

. La Fourme d'Ambert -	
Fourme de Montbrison ...	3 198 tonnes
. Maroilles	3 100 tonnes

Réunion du 4 juin 1982

**Développement Economique et Habitat
Bâtiments départementaux et Patrimoine**

Page : / N° :

Objet de la délibération

Appellation d'origine du Picodon
Voeu présenté par MM. TABARDEL, RASPAIL, SAUVAN, LIOTARD,
MOURIER, MICHEL, BEC, Mme CHANCEL

Rapporteur M LAPASSAT

Le dossier d'appellation d'origine du Picodon Drôme-Ardèche, après de nombreuses études et enquêtes, vient d'être remis par son rapporteur au Comité de Défense du Picodon qui l'a approuvé à l'unanimité.

L'obtention de cette appellation est d'une importance capitale pour la survie de nombreuses exploitations agricoles et le développement économique de notre Département.

Au cours de ces dernières années, notre Assemblée a consenti pour l'élaboration de ce dossier de gros efforts financiers par la prise en charge des frais de personnel et des déplacements du rapporteur.

En conséquence, le Conseil Général de la Drôme,

Emet le voeu que ce dossier soit examiné rapidement par le Comité National d'appellation d'origine des fromages afin que les éleveurs drômois puissent bénéficier dès la prochaine saison de production, de l'appellation pour ce fromage de chèvres.

M. le Président : pas d'observation ?

ADOPTE

- devant :

. Pont-l'Evêque	2 718 tonnes
. Ossau-Iraty	2 100 tonnes
. Bleu des Causses	1 869 tonnes
. Chaource	1 760 tonnes
. Beaufort	1 600 tonnes
. Neufchâtel	1 000 tonnes
. Brie de Melun	700 tonnes
. Mont-d'Or	700 tonnes
. Livarot	562 tonnes
. Bleu de Gex	546 tonnes
. Laguiole	417 tonnes.

Le picodon représenterait un peu plus de 2 % de la production des fromages à appellation. Sa production est donc notable et lui assure un tonnage suffisant pour justifier économiquement l'appellation.

Par rapport à l'ensemble de la production fromagère française, sa production est de l'ordre de 0,3 % (résultats de 1979).

V₂ - Données économiques

Pour un prix moyen de 1,90 franc le litre de lait à la production et de 2,80 francs le picodon (prix producteur), la valeur de la production laitière est de 93 millions de francs. Les deux tiers de la production, d'une valeur de 61 millions de francs, sont transformés en picodons, vendus pour un chiffre d'affaires (départ fermes ou laiteries) de 101,6 millions.

Le revenu net, tant global que par exploitant, est, en l'état actuel des informations, de la dispersion et de l'inégalité des troupeaux, impossible à calculer avec certitude. Dans certains cas l'éleveur vend son fromage au prix du litre de lait, dans d'autres il le valorise à quatre francs le litre. Toutes les situations se rencontrent, depuis la vente occasionnelle lors de la saison touristique, jusqu'à la livraison régulière de la tomme fraîche aux affineurs ou du picodon aux restaurants et épiceries des villes, ou encore à la vente régulière pratiquée par les coopératives et les laiteries.

Valence, le



**CHAMBRE D'AGRICULTURE
DE LA DROME**

DELIBERATION sur l'APPELLATION d'ORIGINE " PICODON "

La Chambre d'Agriculture de la Drôme réunie en Session Ordinaire les 27 et 28 Mai 1982, sous la Présidence de Monsieur Maxime BASTET,

Délibérant conformément aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur,

CONSIDERANT L'importance de l'élevage caprin dans le département, notamment dans les zones difficiles,

CONSIDERANT L'importance de cet élevage dans les équilibres sociaux et économiques entre les régions du département,

CONSIDERANT Les antériorités et les traditions attachées à l'élaboration d'un fromage dénommé " Picodon " élaboré à partir du lait de chèvre,

CONSIDERANT La nécessité de sauvegarder un mot attaché au terroir départemental et possédant un attrait commercial auprès des consommateurs,

CONSIDERANT Les souhaits anciens et renouvelés de la profession agricole,

ESTIME nécessaire la mise en place d'une Appellation d'Origine d'un fromage pur chèvre sous la dénomination " Picodon ",

CONSIDERE Que l'ensemble du département est concerné avec une spécificité pour la région de Dieulefit.



Le Président,

Maxime BASTET.

Clément Veitl, du service technique et économique de la chambre d'agriculture de la Drôme, a, conjointement avec Claude Damiani, établi un compte-type d'une exploitation caprine transformant le lait en fromage. La rémunération du travail familial serait de 29,8 %. Compte tenu des performances de l'exploitation étudiée ce chiffre n'est pas transposable. Mais si on retient une rémunération de 20 % on peut grossièrement estimer que la fabrication du picodon distribue un revenu équivalent à la rémunération de cinq cents emplois au SMIC. En dépit de son caractère approximatif et théorique, le calcul situe l'ordre de grandeur économique de la fabrication des picodons. Encore doit-on tenir compte du fait que la production du lait et du fromage est répartie sur de nombreuses exploitations où le picodon apporte, même pour une faible vente, un complément indispensable pour atteindre le revenu minimum acceptable.

En plus des considérations de fierté locale, la recherche de l'appellation obéit donc à des raisons de défense économique. Le problème de la propriété du picodon et de l'appropriation des revenus qu'il procure est clairement posé du fait de l'utilisation du mot pour la fabrication de fromages de mélange ou au seul lait de vache par quelques laiteries des départements voisins. Ces pratiques sont encore peu courantes, mais sans l'appellation le risque serait grand qu'elles se généralisent. Le picodon possède en effet deux atouts qui peuvent lui être enviés : ses dimensions qui facilitent le service dans les restaurants et son pouvoir d'évocation d'un pays de vacances ensoleillé. Pays pauvre, en fait, dans ses parties où l'élevage caprin est le plus dense et où le besoin de l'appellation est le plus vif.

V₃ - La production du picodon, facteur d'aménagement du territoire

La Drôme et l'Ardèche comptaient respectivement 361 847 et 257 065 habitants au recensement de 1975, soit ensemble 618 912. Ce total est inférieur à celui constaté un siècle auparavant, au recensement de 1878, qui était de 706 134. Alors que la population de la Drôme a légèrement augmenté (+ 40 091), celle de l'Ardèche a fortement décru (- 127 313 ; - 33 %).

Cette situation est souvent méconnue des observateurs extérieurs qui ne jugent l'ensemble dit du Rhône moyen, que forment les deux départements, qu'au regard du fleuve, des villes et des infrastructures de ses rives. Au recensement de 1975, la seule vallée du Rhône, Romans inclus, comptait 383 100 habitants, soit 61,9 % de la population des deux départements. Avec 167 700 habitants, dont 63 100 dans les trois villes d'Annonay, Aubenas et Privas, l'arrière-pays ardéchois comptait pour 27,1 % (16,9 % seulement pour ses zones rurales) ; quant à l'arrière-pays drômois, avec 67 600 habitants, il n'intervenait que pour 10,9 %.

La faiblesse démographique de l'arrière-pays s'accompagne d'un vieillissement prononcé qui laisse mal augurer des résultats du recensement de 1982. Dans vingt et un cantons ruraux la proportion de jeunes de moins de dix-sept ans était, en 1975, inférieure à 22 % de la population totale, contre 26,3 % en moyenne dans la région Rhône-Alpes. Dans trente cantons, dont les précédents, la population de plus de soixante-cinq ans dépassait en revanche les 20 %, contre 13 % en moyenne régionale.

L'attrait de la ville et la pauvreté des ressources agricoles se sont conjugués pour aboutir à l'état préoccupant d'aujourd'hui.

Le département de la Drôme, dont l'effort de renouveau économique a été consacré par l'octroi en 1979 du prix de l'expansion régionale et de la qualité de la vie, a publié le document sur lequel s'est prononcé le jury. Le chapitre I : "Une urgence, sauver la montagne", situe l'enjeu et le rôle que peut jouer une production comme celle du picodon. On y lit notamment :

"C'est dans la montagne surtout que se tiennent les petites communes, très faibles par leur population, mais qui gèrent souvent un espace étendu. La Drôme est le département de France qui, après les Hautes-Pyrénées, possède le plus de communes de moins de 50 habitants. Au nombre de soixante elles représentent une commune drômoise sur six, mais elles groupent au total moins de 2 000 habitants. Dans les cantons de Châtillon-en-Diois, de La Motte-Chalancon et de Rémuzat, la densité est de 6 habitants au kilomètre carré. Dans celui de Séderon, qui ne compte que 1 830 habitants pour une densité de 7, la proportion des personnes de plus de 65 ans est supérieure au double de celle des moins de 20 ans. La désertification menace et pas seulement à Saint-Nazaire-le-Désert au nom si évocateur. La limite de l'irréversible est là à quelques petites années. De Buis-les-Baronnies à La Chapelle-en-Vercors les décès l'emportent sur les naissances. Certaines communes n'ont plus que le dixième de leur population

du siècle dernier. Barret-de-Lioure est tombée de 607 habitants en 1851 à 34 en 1975. Montréal-les-Sources de 200 à 21. La Bâtie-des-Fonds de 182 à 9. Les Tonils de 191 à 14 et Rochefourchat de 145 à 2 ! Petites communes, petits problèmes, vus de loin, mais sur place ?

"Plus de chèvres que d'hommes" écrivait Raoul Blanchard dans son ouvrage fondamental sur les Alpes occidentales, appuyé sur les résultats du recensement... de 1936.

"Une natalité insuffisante, régulièrement inférieure à la mortalité ; une poussée d'émigration qui ne s'atténue qu'avec lenteur, qui a persisté jusqu'à ces dernières années, ont parachevé au XXe siècle le délabrement amorcé au XIXe. Les Préalpes du Sud sont aujourd'hui à l'échelle des densités européennes, une région presque vide, la moins habitée de toutes les Alpes occidentales et, pour certains de leurs secteurs, la moins peuplée de la France entière. Ce triste privilège ne peut manquer de retentir sur toutes les manifestations de l'activité humaine".

Situation encore aggravée depuis. 3 109 habitants (9 au km²) dans le canton de Châtillon-en-Diois en 1936 ; 1 749 (5 habitants au km²) en 1975. 6 250 pour une densité de 18 en 1876 !

Même les régions les plus résistantes s'éteignent à la longue ou se seraient éteintes, si la crise internationale, accélérant le dépeuplement séculaire, n'avait suscité à Châtillon comme à Bourdeaux, La Motte, Rémuzat ou Séderon le sursaut dont tout va dépendre. Qui, à l'extérieur, s'en serait soucié pour si peu d'âmes ?

... Une rue de Paris est plus peuplée que chacun de nos cantons de montagne, mais tout Paris y tiendrait".

Les cantons de Dieulefit, Luc-en-Diois, La Motte-Chalancon ont perdu plus de 30 % de leurs exploitations de 1970 à 1979. La densité de population agricole en 1980 est inférieure à trois habitants au kilomètre carré sur les sept cantons montagnards de l'est drômois.

Les mêmes constatations se lisent en Ardèche où le nombre d'actifs agricoles appartenant à un ménage agricole a baissé de 40 % entre 1968 et 1975, le nombre d'hommes exploitants agricoles de 30 % et les salariés agricoles de 46 %. Dans vingt-trois cantons sur trente-trois la population a diminué entre les recensements de 1968 et 1975 à un rythme parfois élevé : - 2,3 % par an dans les cantons de Saint-Félicien et Vernoux, - 2,6 % dans celui de Saint-Etienne-de-Lugdarès, atteignant même - 4 % pour les communes rurales du canton de Saint-Agrève.

La triste description des Cévennes ardéchoises du projet de contrat de pays de Largentière, Joyeuse et Valgorge vaut pour maints autres territoires :

"Les Cévennes Ardéchoises (canton de Valgorge et nord des cantons de Largentière et Joyeuse), zone de montagne au relief accentué, creusé de vallées étroites et aux fortes pentes. Pays de châtaigneraies, de petites cultures en terrasses, d'élevages familiaux ovins ou caprins, de vignes en côteaux, ancien pays de sériciculture et dans les parties basses d'olivier. Cet aspect général est modulé par la diversité géologique : schiste, granit ou grès selon les vallées. C'est aujourd'hui la zone la plus marquée par l'abandon de l'espace, la progression des friches, le développement anarchique des boisements avec leurs conséquences : dégradation des sols, incendies... Région hier très dense, les Cévennes ont perdu l'essentiel de leur population (85 % de diminution en cent ans) pour atteindre des densités de 2 à 10 habitants au kilomètre carré. La remise en valeur de ces secteurs, avec le retour de jeunes favorisé par la crise de la société urbaine et la crédibilité nouvelle du maintien au Pays, se heurte à cet abandon de l'espace et à l'incroyable morcellement des terres qui freinent le développement des élevages ovins et caprins".

Par sa répartition géographique, qui coïncide avec celle des zones pauvres, par sa présence sur un grand nombre d'exploitations, la chèvre est un instrument irremplaçable de la politique de développement que mènent les pouvoirs publics, les collectivités locales et les organisations professionnelles.

Les difficultés de la commercialisation du lait de chèvre, les handicaps géographiques, la crise économique générale rendent aujourd'hui plus que jamais nécessaire la protection d'une des quelques ressources locales qui peuvent être mobilisées et valorisées pour que survivent une agriculture et des régions menacées.

Le rapport que nous avons eu charge d'élaborer pour le présenter au Comité National des Appellations d'Origine des Fromages, qui se conclut positivement, ne pouvait être fondé que sur des faits, le droit et les chiffres, mais il aurait été incomplet s'il ne s'était achevé sur la dimension humaine qu'on a voulu lui donner et qui est à l'origine du rassemblement et de l'entente des producteurs et transformateurs de la Drôme et de l'Ardèche qui demandent l'appellation d'origine de leur picodon.

CHAPITRE VI

PROPOSITION DE DECRET D'APPELLATION

NON REPRIS DANS LE PRESENT DOSSIER

=====

VI - PROPOSITION DE DECRET D'APPELLATION
=====

L'article 2 de la loi du 28 novembre 1955 définit les conditions de base auxquelles doivent impérativement répondre les fromages pour lesquels une appellation d'origine est revendiquée.

"Premièrement, provenir d'un lait produit, livré et transformé dans une aire géographique traditionnelle en vertu d'usages locaux, loyaux et constants.

Deuxièmement, présenter une originalité propre et une notoriété évidente".

Ces conditions sont satisfaites aussi bien par le picodon courant que par ceux de Dieulefit ou de Valréas, par le picodon caillé doux de Saint-Agrève ou la tomme du nord de la Drôme. Chacun d'entre eux pourrait théoriquement justifier une demande particulière d'appellation d'origine. Mais le caillé doux et le Valréas ne sont que survivance et la tomme ne s'appelle pas picodon !

Le projet de décret, fondé principalement sur l'affirmation de l'unité contemporaine des caillages lactiques dans les deux départements, ne retient que le picodon courant et le type Dieulefit.

Nous nous sommes donc résolument inscrits dans les perspectives économiques d'aujourd'hui. Il nous a paru que c'était là le souhait du CNAOF en même temps que le sens de l'évolution entamée depuis plus d'un siècle et que nous avons retracée dans ce rapport.

Article 1

L'appellation d'origine "picodon de l'Ardèche et de la Drôme" et, dans les conditions prévues au présent décret, l'emploi du mot picodon, sont réservés aux fromages répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production et la livraison du lait, que la fabrication et l'affinage des fromages.

Si les zones de plus forte production du picodon étaient retenues, la délimitation comportait cependant d'importantes omissions. Neuf communes des cantons d'Annonay à forte tradition caprine (1 243 chèvres au RGA de 1980) étaient exclues. Dans la Drôme, la délimitation proposée excluait 8 114 chèvres (le cinquième du troupeau). La zone des tommes était coupée et un canton à antériorité picodon certaine, celui de Séderon, était exclu.

Dans la mesure où la répartition du troupeau caprin s'explique essentiellement par le micro-climat et les pentes d'où résultent les conditions locales d'exclusion ou de tolérance des chèvres, l'établissement d'une carte délimitant la zone de production des picodons aurait exigé qu'on descende à un niveau de détail trop complexe pour être retenu. Il aurait été impossible de recueillir des témoignages d'antériorité pour toutes les micro-zones.

Le problème se trouvait encore compliqué par l'évolution historique du troupeau. Du fait de l'urbanisation et de la progression des cultures la chèvre a été refoulée de terroirs qu'elle occupait autrefois. Ainsi à La Garde-Adhémar, village perché sur un escarpement qui domine la plaine de Pierrelatte et qui possédait un chevrier communal au XVII^e siècle, ne subsistent plus que vingt-six chèvres. Dans d'autres communes, il n'y en a plus aucune et il est peu probable qu'elles réapparaissent sur les côteaux urbanisés, mais ne resterait-il qu'un seul producteur de fromages, on ne peut lui retirer le droit à l'appellation. Pour ces raisons, et par-delà les différences linguistiques, nous proposons que l'appellation couvre l'ensemble des deux départements, même si sur certaines zones l'occupation caprine est très réduite et traditionnellement limitée à quelques petits territoires.

3 - Nous avons retenu la proposition d'inclusion des cantons de Valréas et de Barjac qui figurent à la demande. L'extension à l'enclave de Valréas, pays de vignobles, n'a pas de conséquences pratiques, mais elle est conforme à la tradition, puisque Valréas, ville marché au débouché de la montagne drômoise, a attaché son nom au picodon dont elle fut un centre commercial.

En ce qui concerne le canton de Barjac, il est classé par le ministère de l'agriculture et l'INSEE dans la région agricole du Bas Vivarais, avec le sud du département de l'Ardèche dont il aurait pu relever au plan administratif.

Dans les Hautes-Alpes, huit communes des cantons de Rosans et de Serres appartenant aux bassins de l'Eygues ou de l'Oule et donc orientées vers la Drôme sont également retenues même si la tradition de "faire le picodon" ne s'y maintient que dans de rares exploitations.

4 - Nous prévoyons l'interdiction d'utiliser le mot "picodon" pour des fromages fabriqués autrement que dans les conditions prévues au présent décret car il nous paraît que le mot n'est pas tombé dans le domaine public, que ses appropriations récentes sont abusives, trompeuses pour le consommateur, dommageables aux producteurs et aux légitimes intérêts régionaux.

Si la commission estimait toutefois ne pouvoir nous suivre, deux hypothèses seraient alors envisageables quant à l'usage du mot "picodon" pour les fromages autres que ceux bénéficiant de l'appellation "picodon de l'Ardèche et de la Drôme" :

- liberté d'utilisation du mot picodon ;
- au pis-aller, liberté d'utilisation, mais limitée aux seuls fromages de chèvre.

Article 2

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine "Picodon de l'Ardèche et de la Drôme" est un petit palet de forme régulière, à pâte molle, non pressée, fabriqué uniquement au lait de chèvre frais, pur et entier, produit et collecté dans la zone d'appellation, l'emprésurage étant effectué uniquement avec de la présure animale, renfermant au minimum 45 grammes de matières grasses pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 40 grammes.

Le picodon est produit par caillage à prédominance lactique. Le temps de caillage varie de seize à quarante-huit heures. Le caillé est moulé dans un moule cylindrique dont les dimensions intérieures traditionnelles sont de 82 mm de diamètre à la base et de 85 mm de diamètre supérieur. Ses dimensions varient de 1 à 3 cm pour la hauteur et de 4 à 7 cm pour le diamètre.

Le fromage est obtenu par moulage du caillé dans des moules cylindriques.

Le salage est effectué exclusivement au sel fin sec.

Le fromage est séché et affiné pendant au moins douze jours à compter de l'emprésurage.

La croûte du fromage séché est fine avec ou sans moisissure.

La coupe est franche, la pâte blanche ou jaunie, de texture homogène et fine.

Le fromage peut être commercialisé après macération.

Le picodon tel que précédemment défini, qui a subi un affinage d'un mois au moins, entrecoupé de lavages, constitue le type Dieulefit du picodon de la Drôme et de l'Ardèche.

Article 3

L'indication "appellation d'origine Picodon de l'Ardèche et de la Drôme" est indentique sur tous les types de picodons.

L'une ou l'autre des dénominations "picodon" ou "picodon de Dieulefit" est obligatoire pour les fromages sous appellation. Elles leur sont réservées. La dimension des caractères utilisés à cette fin doit être au moins une fois et demie celle des caractères utilisés pour l'inscription "appellation d'origine Picodon de l'Ardèche et de la Drôme".

La mention fromage fermier, fabrication fermière, ou toute autre laissant entendre une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs fermiers transformant le lait de leur exploitation. Le fromage ainsi produit et collecté par un affineur établi dans la zone d'appellation bénéficie de la même mention.

Article 4

Les critères qualificatifs applicables aux picodons de l'Ardèche et de la Drôme comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme, la dimension et la tenue, la croûte, la texture de la pâte et sur le goût. Le barème de cotation, ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle sont définis par le règlement intérieur de la commission de contrôle ci-après, sur avis conforme du Comité National des Appellations d'Origine.

Le contrôle de la qualité des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine "Picodon de l'Ardèche et de la Drôme" est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- l'ingénieur général du génie rural, des eaux et des forêts de la région Rhône-Alpes ou son représentant ;
- l'inspecteur divisionnaire du service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité de la région Rhône-Alpes ou son représentant ;
- le contrôleur général des services vétérinaires de la région Rhône-Alpes ou son représentant ;
- quatre professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le Comité national des appellations d'origine des fromages et chargé spécialement de la défense de l'appellation d'origine "Picodon de l'Ardèche et de la Drôme", parmi lesquels est choisi le président.

Cette commission peut notifier aux professionnels intéressés un avertissement dans le cas où les fromages soumis au contrôle ne sont pas conformes aux caractéristiques définies.

Après deux avertissements intervenus dans le délai de six mois au maximum, la commission peut notifier une suspension pendant un mois de l'usage de l'appellation d'origine.

Cette suspension est maintenue tant que les résultats des contrôles, qui sont alors effectués tous les quinze jours à compter de la notification de cette décision, ne se sont pas révélés satisfaisants.

Article 5

Les producteurs fermiers, les fabricants et les affineurs doivent tenir, jusqu'au stade de la commercialisation, un registre permettant le contrôle de l'origine et de la qualité des fromages, dans les conditions fixées par le règlement intérieur prévu à l'article 4.

Article 6

Le comité interprofessionnel visé à l'article 4 du présent décret adresse chaque année au Comité national un rapport d'activités concernant notamment les données statistiques et économiques ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine.

Article 7

L'emploi de toute indication, de tout signe ou de tout mode de présentation susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine "Picodon de l'Ardèche et de la Drôme", alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, est poursuivi conformément à la législation sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Article 8

Le ministre de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal Officiel de la République française.

ANNEXES

Annexe I

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU PICODON
DE LA DROME ET DU PICODON DE L'ARDECHE

NOTICE SUR L'APPELLATION D'ORIGINE DU FROMAGE DE CHEVRE :
PICODON DE L'ARDECHE - PICODON DE LA DROME

La loi du 6 MAI 1919 donne une définition d'une appellation d'origine :

"Constitue une appellation d'origine : la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains".

La loi du 12 DECEMBRE 1973, modifiant la Loi du 28 NOVEMBRE 1955, précise que, pour les Fromages :

"chaque appellation d'origine est, à l'exclusion de toute autre procédure, définie par un décret pris sur avis conforme du Comité National des Appellations d'origine des Fromages.

Ce décret précise :

- l'aire géographique de production,
- les conditions de fabrication et d'affinage,
- les qualités et les caractères du fromage,
- les mesures de contrôle du respect de ces prescriptions.

L'appellation d'origine est la propriété exclusive mais collective de tous les habitants de la région intéressée.

*
* *

Le Syndicat de défense et de promotion du Picodon a été créé le 6 NOVEMBRE 1975 (publication au Journal Officiel du 2 AVRIL 1976). Sa dénomination définitive est :

ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU PICODON DE LA DROME ET DU PICODON DE L'ARDECHE ; son siège est établi à la Mairie de Dieulefit - DROME.

Il regroupe les adhésions de toute personne physique ou morale, producteur de lait de chèvre, de fromage fermier, affineur ou transformateur, à la condition d'être situé dans la circonscription délimitée pour l'Appellation Picodon de l'Ardèche - Picodon de la Drôme et d'exercer une activité ayant trait à la production, la transformation, la commercialisation du fromage PICODON.

L'Association de défense et Promotion est administrée par un Conseil de 16 membres désignés pour trois ans par leur collège respectif, à savoir :

- collège des producteurs de lait de chèvre : 4 sièges
- collège des producteurs de fromage fermier : 4 sièges
- collège des affineurs : 4 sièges
- collège des transformateurs, industriels et coopératives : 2 + 2 sièges

Le Bureau du Conseil est composé de 8 membres, soit 2 pour chaque collège.

Le Conseil établit toutes décisions et mesures sur les questions intéressant l'association ;

Il représente l'association vis-à-vis des tiers et de toutes administrations ;

Il délègue au Président les pouvoirs nécessaires à toutes actions judiciaires.

L'Assemblée Générale fixe le taux des droits d'entrée, cotisations et redevances.

Cette Association a introduit une demande d'Appellation d'origine le 16 FEVRIER 1976.

*
* *

(1)

Monsieur Claude HUSSON a été désigné par le Comité National des appellations d'origine comme Rapporteur.

Une enquête publique, préalable à l'instruction par le Comité National, sera ouverte par voie de presse et durera six semaines à compter de la parution du premier avis précisant les lieux et temps des permanences auxquelles sont reçues les observations de toutes les personnes qui désirent être entendues.

(1) Adresse : M. HUSSON, Directeur de l'AIDE
(Agence d'Implantation et de Développement des Entreprises)
5, faubourg Saint-Jacques 26000 VALENCE
Tél. (75) 56.35.36

APPELLATION D'ORIGINE PICODON DE LA DROME - PICODON DE L'ARDECHE

I / DENOMINATION

La dénomination du Produit est, selon le lieu de fabrication :

PICODON DE L'ARDECHE

ou

PICODON DE LA DROME

Toutes les autres dispositions sont communes.

II - DEFINITION DE L'AIRE DE PRODUCTION

L'Aire de production comprend :

1 - Dénomination PICODON de L'ARDECHE :

a) - Sur le département de l'ARDECHE, les cantons de :

SATILLIEU, ST AGREVE, ST FELICIEN, TOURNON, LANASTRE, ST MARTIN DE VALAMAS,
LE CHEYLARD, VERNOUX, ST PERAY ;

ANTRAIQUES, ST PIERREVILLE, PRIVAS, LA VOULTE, CHOMERAC, VALS-LES-BAINS, AUBENAS,
VILLENEUVE-DE-BERG, ROCHEMAURE, VIVIERS, BOURG-ST-ANDEOL ;

LARGENTIERE, JOYEUSE, Les VANS, VALLON-PONT-D'ARC.

b) - Sur le département du GARD :

le canton de BARJAC

2 - Dénomination PICODON DE LA DROME :

a) - Sur le département de la DROME, les cantons de :

ST DONAT, ROMANS, BOURG-DE-PEAGE, ST-JEAN-EN-ROYANS, VALENCE, CHABEUIL,
CREST Nord ;

LORIOU, CREST Sud, SAILANS, DIE, CHATILLON-EN-DIOIS (à l'exclusion de la
commune de LUS-LA-CROIX-HAUTE) ;

MARSANNE, DIEULEFIT, BOURDEAUX, LA MOTTE CHALANCON, LUC-EN-DIOIS ;

MONTELMAR, PIERRELATIE, ST-PAUL-TROIS-CHATEAUX, GRIGNAN, NYONS, REMUZAT,
BUIS-LES-BARONNIES.

b) - Sur le département du VAUCLUSE :

l'enclave de VALREAS

Quelle que soit l'origine du lait collecté dans la zone d'appellation, le fromage produit portera la dénomination attachée au lieu ou la laiterie ou l'affineur ont leur siège.

III - DESCRIPTION DU PRODUIT, DE SA FABRICATION ET DE SON AFFINAGE

Le PICODON est un fromage fabriqué exclusivement avec du LAIT DE CHEVRE PUR.

Le fromage est obtenu par moulage dans un moule cylindrique dont les DIMENSIONS intérieures traditionnelles sont :

- diamètre à la base 82 mm
- diamètre supérieur 85 mm

En fonction de son stade de fabrication, les dimensions du fromage varient de :

- 1 à 3 cm pour la hauteur
- 4 à 7 cm pour le diamètre

La FORME est régulière

La CROUTE du fromage séché est fine, avec ou sans moisissures, bleue ou blanche ; celle du fromage affiné lavé est fine, avec ou sans moisissures.

Il n'y a pas de croûte sur le fromage frais.

Le fromage montre COUPE franche, la TEXTURE de la pâte étant homogène ; la COULEUR en est blanche ou jaunée.

Le GOUT est franc et caractéristique.

Sont exclus les fromages de FORME irrégulière, avec une CROUTE épaisse, à PATE granuleuse ou gonflée, à GOUT amer ou oxydé, trop salé ou trop acide, ou présentant un autre mauvais grût.

L'EMPRESURAGE est effectué avec de la présure animale, le TEMPS de CAILLAGE variant de 16 à 48 heures.

Le MOULAGE se réalise à la louche, à la cuiller, ou au répartiteur ; le caillé est frais et non égoutté, à l'exclusion du caillé congelé.

Le DEMOULAGE intervient après 12 à 48 heures d'égouttage. Les fromages sont ensuite salés par sel sec, séchés et affinés pendant 10 jours au moins à compter de l'empresurage.

Pour bénéficier de l'appellation "TRADITION DIEULEFIT", le fromage devra avoir un affinage d'au moins un mois, entrecoupé de lavages.

IV - MESURES DE CONTROLE DU RESPECT DES PRESCRIPTIONS

Le producteur de lait de chèvre, de fromage de chèvre, le transformateur et l'affineur sont responsables de la Qualité PUR CHEVRE devant l'Association.

L'Association de défense et de promotion du PICODON de l'ARDECHE et du PICODON de la DROME, sur décision de son Conseil d'Administration, fait effectuer des contrôles inopinés dans les ateliers de fabrication des producteurs, transformateurs, affineurs.

Des prélèvements, aux divers stades de la production de la transformation et de la commercialisation, peuvent être effectués par les personnes mandatées à cet effet par le Conseil d'Administration de l'Association ou par tout administrateur en fonction.

Une Commission des litiges est composée de quatre membres appartenant aux quatre collèges de l'Association et d'un membre extérieur à l'Association, compétent et coopté.

Les produits, faisant l'objet d'une contestation, devront être conservés à une température inférieure à 5° jusqu'à la visite de la Commission des Litiges, qui se réunira dans un délai d'une semaine.

Statuant sur le rapport de cette Commission, le Conseil peut prendre les sanctions suivantes :

- étude d'office des procédés de fabrication,
- avertissement signifié par lettre recommandée,
- exclusion temporaire après deux avertissements,
- exclusion définitive.

V - COMMERCIALISATION

Tout adhérent doit étiqueter chaque fromage avec une étiquette attestant l'origine du produit et portant, outre les mentions légales, le SIGLE :

"ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU PICODON DE L'ARDECHE - PICODON DE LA DROME", qui lui sera remis par l'Association.

Le terme "FROMAGE FERMIER" sera réservé aux producteurs de fromages fermiers ainsi qu'aux collecteurs affineurs.

Annexe II

Valence, le 14 janvier 1981

Monsieur le Maire,

Je vous prie de bien vouloir trouver, ci-joint, l'avis d'enquête publique sur la reconnaissance de l'Appellation d'Origine du Fromage de chèvre : Picodon de l'Ardèche - Picodon de la Drôme, lequel est en cours de parution dans la presse locale.

Je vous serais reconnaissant de bien vouloir l'afficher dans votre mairie pour le porter à la connaissance de vos administrés car le recueil d'informations sur le Picodon est un élément indispensable pour l'octroi de l'Appellation.

La zone géographique sur laquelle l'Appellation portera ne pouvant être arrêtée qu'à l'issue de l'enquête, il m'a paru nécessaire d'adresser le présent courrier à tous les maires du département, même lorsqu'a priori leur commune ne paraît pas concernée par cette Appellation.

N'hésitez pas à m'écrire ou à me téléphoner (M. Claude HUSSON, A.I.D.E., 5, faubourg Saint-Jacques, 26000 VALENCE, Téléphone : 56.36.36) pour me faire connaître les éléments susceptibles d'être recueillis sur votre commune.

Vous en remerciant par avance,

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Maire, l'expression de mes sentiments distingués.

Le Rapporteur,



Cl. HUSSON

AVIS D'ENQUETE PUBLIQUE SUR LA RECONNAISSANCE
DE L'APPELLATION D'ORIGINE DU FROMAGE DE CHEVRE :
PICODON DE LA DRÔME - PICODON DE L'ARDÈCHE

Le Comité National des Appellations d'Origine des Fromages (loi du 28 novembre 1955) fait connaître qu'il est appelé à se prononcer sur une demande de reconnaissance de l'aire géographique de l'Appellation d'Origine du fromage de chèvre PICODON de l'ARDECHE PICODON de la DROME.

Une enquête publique, d'une durée de six semaines à compter du 19 janvier 1981, est ouverte en vue de recueillir toutes oppositions ou informations concernant le projet.

Toute personne désirant exprimer un point de vue ou être entendue au cours de l'enquête devra le faire connaître :

- soit à M. Claude HUSSON, Rapporteur désigné par le Comité, qui recevra, sur rendez-vous, à l'A.I.D.E., 5, faubourg Saint-Jacques 26000 VALENCE, Tél. (75) 56.36.36, et aux différentes permanences, lesquelles se tiendront notamment :

- . le lundi 19 janvier 1981, de 15 heures à 18 heures, à la Direction Départementale de l'Agriculture de l'Ardèche, Boulevard du Lycée, 07000 PRIVAS ;
- . le mardi 20 janvier 1981, de 15 heures à 18 heures, à la Direction Départementale de l'Agriculture de la Drôme, Centre Brunet, Place Louis-le-Cardonnell, 26000 VALENCE ;
- . le lundi 26 janvier 1981, de 10 heures à 12 heures, en Mairie de Bourdeaux (Drôme) ;
- . le mardi 27 janvier 1981, de 15 heures à 18 heures, en Mairie de Pont-en-Royans (Isère) ;
- . le mercredi 28 janvier 1981, de 10 heures 30 à 12 heures, en Mairie de Séderon (Drôme) ;
- . le mardi 3 février 1981, de 10 heures à 12 heures, en Mairie de Dieulefit (Drôme) ;
- . le mardi 10 février 1981, de 10 heures à 12 heures, en Mairie de Saint-Péliciel (Ardèche) ;
- . le mardi 17 février 1981, de 10 heures à 12 heures, en Mairie de Villeneuve-de-Berg (Ardèche) ;
- . le mardi 17 février 1981, de 15 heures à 17 heures, en Mairie de Barjac (Gard)
- . le lundi 23 février 1981, de 10 heures à 12 heures, en Mairie de Valréas (Vaucluse).

- soit par lettre adressée au Président du Comité des Appellations d'Origine des Fromages : Ministère de l'Agriculture, 3, rue Barbet-de-Jouy, PARIS VIIe.

x x x

Pendant la durée de l'enquête, une notice sur le projet d'Appellation pourra être adressée à toute personne en faisant la demande au Rapporteur désigné. (Joindre une enveloppe affranchie à 2,50 francs, comportant l'adresse du demandeur). Cette notice résume le dossier de demande de reconnaissance de l'Appellation : aire géographique, caractéristiques du produit et de sa fabrication, modalités de contrôle et commercialisation.

Annexe III

METHODE DE FABRICATION FROMAGERE

L'objectif est de produire de manière dispersée des fromages qui devront être suffisamment semblables en aspect et en qualité gustative.

Quatre méthodes ont été systématiquement mises à l'épreuve. Toutes mesures utiles étant faites au niveau des laits de fabrication et des enrichissements lactiques, des taux d'acidité au moulage, des tancurs en eau au démouillage, à la fin du séchage et aux différents stades d'affinage.

Première méthode : Acidification spontanée par vieillissement du lait de fabrication et emprésurage à 25 degrés dornic.

Deuxième méthode : Mélange traite du soir, traite du matin, emprésurage à 22 degrés centigrades, sans tenir compte du degré d'acidité.

Troisième méthode : Addition d'un huitième de litre du meilleur sérum de la veille pour 20 litres de lait, emprésurage à 22 degrés centigrades, sans tenir compte de l'acidité le plus tôt possible après la traite.

Quatrième méthode : Enrichissement avec une culture lactique du commerce titrée (flora danica) à raison d'un demi-litre pour 20 litres de lait.

La méthode ayant donné les meilleurs résultats est la troisième méthode, dont le détail des opérations vous est rapporté dans cette note.

LA TRAITE

L'acidité du lait varie d'une laitière à l'autre de 11 à 14 dornic. On peut avancer, en moyenne, au moment de la traite une acidité de 13 dornic, pour une température de 37 centigrades.

Il est nécessaire de prendre un maximum de précautions au cours de la traite pour éviter tout enrichissement en colibacilles qui sont hôtes normaux de l'intestin des ruminants et qui, à ce titre, souillent les litières et l'air ambiant et qui sont des "germes gonflants" et sont à l'origine des caillés troués.

Aussitôt trait, le lait sera refroidi à :

- 25 ° en hiver (15 septembre au 15 mai),
- 22° en été (15 mai - 15 septembre) - voir annexe I

.../

EMPRÉSURAGE ET MACÉRATION

Deux heures après la traite, dans une bassine en aluminium de 20 litres mettre :

- 0,8 centimètre cube de présure au 1/10.000°
- 1/4 de litre du meilleur sérum de la veille
- verser le bidon de lait (20 litres).

Il est important de suivre cet ordre des opérations pour ne pas risquer d'oublier l'un des ingrédients, au cas d'interruption du travail.

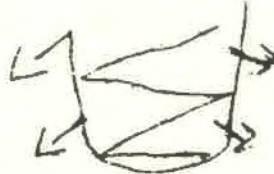
La présure doit être mesurée à la pipette.

Les turbulances de la chute du lait dans la bassine assurent un mélange homogène du lait, du sérum et de la présure. La température de la salle sera comprise entre 17 et 22° centigrades et la coagulation interviendra dans l'heure suivant l'emprésurage, mais la motte de caillé se rétractera progressivement au cours des heures et exudera son sérum au fur et à mesure de la progression de l'acidité qui est le résultat de l'activité des ferments lactiques, détruisant le lactose et libérant de l'acide lactique. La macération dure de 20 à 30 heures (voir annexe II).

MISE EN MOULES

Éliminer le plus de sérum possible en inclinant doucement la bassine. La mise en moules se fait à l'écumoire, en prélevant la caillé par cossettes arrondies, en brisant la motte le moins possible.

Ces cossettes doivent elles-mêmes être entassées, si possible entières, dans les moules de telle sorte que le sérum puisse bien s'égoutter.



Les dernières miettes de caillé d'une bassine sont réparties au fond de plusieurs moules (3 pour 20 litres) quel'on finira de charger avec les premières cossettes prélevées sur la bassine suivante, ces dernières fermes et presque sans sérum assureront un bon tassement des miettes et un bon égouttage.

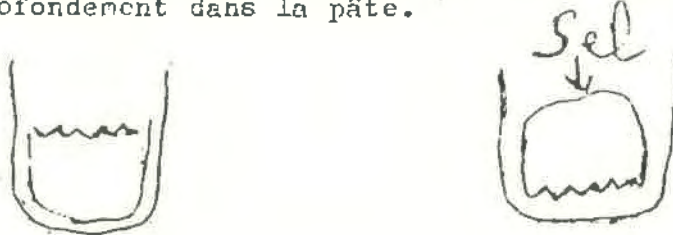
ÉGOUTTAGE EN MOULES ET 1er SALAGE

Si le caillé est de bonne qualité, en 6 à 8 heures l'égouttage sera réalisé au 3/4 et il ne restera plus qu'environ 1/3 de la hauteur de chargement de caillé dans les moules.

Cet égouttage est dû au tassement, mais aussi à la poursuite de l'activité des ferments lactiques dont le sous-produit, l'acide lactique, attaque et détruit les minéraux (calcium) ce qui compacte la pâte qui rejette son sérum.

.../

Au bout de 6 à 8 heures d'égouttage sur la table, la face inférieure du fromage est moulée. On renverse alors le fromage à l'intérieur du moule afin de mouler la seconde face. Cette opération durera environ 12 heures à 15 heures. Nous profitons de ce délai pour saler la première face moulée et faire pénétrer le sel assez profondément dans la pâte.



Le salage s'effectue à la pincée. Chaque fromage fait l'objet du prélèvement d'une pincée de sel dans la boîte à sel. Ce sel doit être bien sec. La pincée de sel doit peser 0,5 gramme.

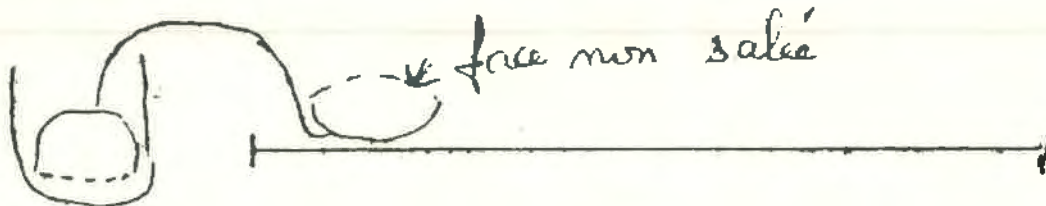
La meilleure façon de former un salcour est de le faire s'entraîner à prélever 20 pincées consécutives et à peser le résultat qui doit être de 10 grammes, avec une dispersion maximum de + ou - 1 gr (9 ou 11 grammes). Lorsqu'il y parvient régulièrement, on peut estimer qu'il peut saler les fromages.

C'est immédiatement après le premier salage qu'intervient le premier ensemencement en pénicillium "ALBUM", par pulvérisation d'une suspension de spores de ce ferment en brouillard au-dessus des tables pour les fromages bleus ; pour le Picodon pas d'ensemencement.

STORAGE

Environ 23 heures après avoir été mis en moules, le caillé est devenu fromage frais égoutté. Chaque pièce pèse environ 140 gr. seule une de ses faces est salée.

Les fromages sont alors sortis des moules et mis sur grilles de séchage, de telle sorte que la seconde face moulée et non salée se trouve en l'air. En effet, cette face sera salée sur grille directement, ce qui évitera une manipulation.



Les grilles sont alors placées dans le local de séchage très largement aéré, toutefois hors de portée des rayons du soleil. Si le vent n'est pas assez fort, il faudra ventiler artificiellement.

Les fromages sont déclarés secs dès qu'ils ne se déforment plus sous la pression des doigts.

Il faut se méfier des séchages trop rapides qui imperméabilisent la surface du fromage et laissent beaucoup d'eau prisonnière à l'intérieur de la pâte, l'affinage et la conservation de ces fromages risquent d'être compromis. Dans le cas de séchage au ventilateur par temps sec sans vent, il est préférable de ventiler par courtes périodes de une heure ou deux, espacées entre elles de une ou deux heures pour laisser le temps à l'eau de venir au centre du fromage à la surface par capillarité.

Au terme du séchage environ 3 jours en moyenne (15 à 20 jours, quand tout va mal, ce qui entraîne invariablement un mauvais fromage) par environ 15° minimum de température, le feutrage blanc du mycélium du ferment "ALBUM" est nettement visible. Pour le "Picodon" qui n'est pas ensencé, sa surface se colore légèrement, son séchage devra être poursuivi plus longtemps et sera fonction de l'époque de commercialisation souhaitée.

AFFINAGE

Ces grilles de séchage servant de support de manipulation, les fromages séchés sont passés dans le local d'affinage (18° centigrades pour 85 à 95 d'humidité) ; le but est de revêtir totalement si possible le fromage d'une moisissure bleue qui lui donnera bon goût, le protégera contre une dessiccation trop rapide, l'isolera et l'empêchera de coller à son emballage (normalement cette opération dure 5 jours).

- ANNEXE TECHNIQUE I -

La mamelle secrète des antibiotiques naturels faibles qui la protègent contre les proliférations microbiennes banales. On admet couramment que ces antibiotiques naturels disparaissent du lait dans les deux heures suivant la traite, et ce délai de deux heures est appelé période bactériostatique. Ces microbes ne se développent pas, bien que presque tous soient présents dans le lait frais trait.

Les microbes sont grossièrement classés en trois groupes :

- Thermophiles : ami de la chaleur, résistant au-dessus de 50 °
- Mésophiles : du milieu, se développent de 15 à 50 °
- Cryophiles : ami du froid, se développant au-dessous de 15°.

Les microbes de ces différents groupes se concurrencent entre eux, et selon la température à laquelle nous allons travailler le lait, nous allons favoriser tel ou tel germe.

Les thermophiles ne présentent aucun avantage, au contraire nous les ignorons.

Les mésophiles comptent deux groupes intéressants, l'un utile, l'autre néfaste.

- Utile : Les ferments lactiques qui travaillent de 16 à 50 °, au-dessus de 50 ils sont détruits, au-dessous de 16 ils sporulent pour attendre le retour de conditions favorables à leur développement. Ce sont ces ferments qui, se nourrissant du lactose, donnent au déchet l'acide lactique, et qui permettent une bonne exudation du sérum, un bon égouttage, un bon séchage, un bon affinage.
- Néfaste : Les colibacilles sont les germes qui font gonfler le caillé, ils sont d'autant plus actifs que nous allons de 15 vers 40°.

Nous emprisonnons le lait à 25° en hiver, 22° en été et nous veillerons à ce que la température du local soit comprise entre 17 et 22°, 18° optimum.

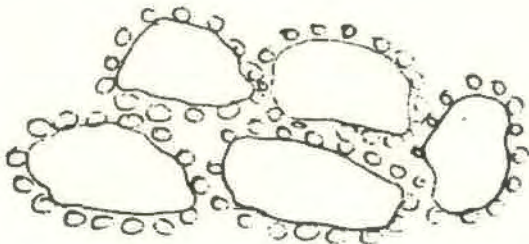
Les cryophiles ne présentent pour nous aucun intérêt et sont à l'origine de goûts amers.

- ANNEXE TECHNIQUE II -

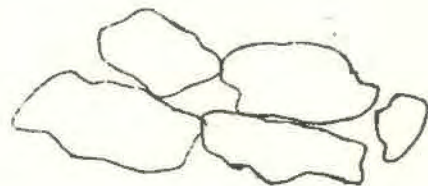
La présure coagule le lait en rompant l'équilibre électrique statique des particules qui le constituent, et qui sont toutes chargées d'électricité de même sens (+).

Présure(-) = gel sans exudation de sérum.

Les ferments lactiques, digérant le lactose, donnent de l'acide lactique, qui, chimiquement, conduit au même résultat : formation d'un gel par coagulation, mais leur activité se prolongeant dans la motte de caillé, l'acide lactique finira par faire disparaître le calcium progressivement, ce qui fait se retracter le caillot qui rejette le sérum.



Lait caillé



Caillé après macération sans calcium, l'eau environnante a été rejetée.

Annexe IV

DÉPARTEMENT de la DROME-26

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Arrondissement de DIE

MAIRIE
DE
CHABRILLAN

Le 24 janvier 1981

Le Maire de Chabrillan

Téléphone 31 à Grane

à

Monsieur C. JUSSON, rapporteur

A.I.D.E. 5 faubourg Saint Jacques

VALENCE

27 JAN. 1981

Monsieur,

Nous avons affiché votre avis d'enquête sur la reconnaissance de l'appellation d'origine du fromage de chèvre.

Notre commune est intéressée par cette enquête. Il y a toujours eu des chèvres à Chabrillan. Le nom de la commune en a tiré son origine. Un agriculteur commercialise entièrement la production de son troupeau (environ 60 mètres) sous forme de picodons qu'il prépare et vend lui-même. Les autres troupeaux fournissent du lait à la Coopérative Laitière de Crest qui fabrique des picodons. Pour toutes ces raisons la commune doit être classée dans l'aire géographique du picodon.

Veuillez nous adresser la notice du projet: ci-joint une enveloppe timbrée à 2,50 frs, et agréer, Monsieur, l'expression de notre parfaite considération.

Le Maire:



Crest le 6 Février 1981

Le Picodon authentique fromage pur chèvre

Crépus recueillis en occitan auprès de Monsieur Barnier Louis, agriculteur retraité à Suze-s/Brest et traduis par Laeroix Charles agriculteur à Crest 26400 quartier Leyronnat.

Je suis né le 14 avril 1900 à Aurel sur la montagne, ferme du "Pouz", loin de tous chemins carrossables, Mes parents et grand-parents ont toujours fabriqué des Picodons, d'abord pour les besoins de la famille, et le reste était vendu à Saillans, au personnel des résines Maëf.

Le trajet était effectué avec un cheval et un bat, jusqu'au village d'Aurel, là, les paniers de Picodons étaient placés dans la "Jardinière" (véhicule à cheval) en compagnie d'œufs et autres produits de la ferme, ainsi le voyage se poursuivait par la route jusqu'à Saillans, où les gens attendaient sur le bord de la route, la dame aux Picodons, afin d'être les premiers servis.

Le marché terminé, ma mère ou ma grand-mère reprenait le chemin d'Aurel, avec la "Jardinière" ou cette dernière restait jusqu'au prochain voyage. Le reste du trajet, comme le matin, était effectué, le cheval et le bat, par les sentiers muletiers 6 kilomètres environ - dénivellation 500 mètres ? - cela d'avril à octobre.

La fabrication

Le lait de chèvre une fois traité et passé était placé dans de grands pots en grès "biches" près de l'âtre (unique chauffage de la maison) afin de rendre le caillage plus facile.

Ensuite le caillé était mis dans les faisselles sur le faussellier pour égouttage, une fois légèrement égouttés les fromages étaient tournés et salés, puis mis à sécher dans la "Chazière", sorte de garde manger en grille très fine, pour éviter que les mouches ne viennent pondre sur les fromages.

Après un temps plus ou moins long, les dits fromages étaient à point, pour être affinés.

L'affinage

Les fromages étaient alors placés dans un ancien pétrain à la cave, par couches superposées et séparés par des feuilles de chou, après quelques jours de fermentation - les Picodons nés - et prêt pour la vente. Les mal formés ou cassés étaient réservés à la fabrication du "foujou", bien connu des moissonneurs de l'époque.

Voilà comment étaient fabriqués et vendus le Picodon, il y a plus d'un siècle par mes parents et grand-parents.

Barnier Louis
agriculteur retraité
Les tuilleries Suzes, Brest
26400
Barnier

Laerix Charles
agriculteur retraité
26400 Brest

MAIRIE DE
SUZE - SUR - CREST
26400 CREST

SUZE-SUR-CREST, le 28 Janvier 1981

Authenticité du "Picodon"

Afin de procéder à un historique sur la fabrication du "picodon", je me permet de relater ici les souvenirs personnels que j'ai pu recueillir de mes grands parents.

Ils sont venus s'installer en 1883 sur une ferme à Gigon - S. ou je suis né, les conditions d'exploitation de l'époque étaient maître-maitre avec le patron, tant-fais les picodons et les oeufs produits sur la ferme étaient escomptés de ces conditions.

On débute par un élevage de moutons puis de chèvres ce qui permettait à grand-mère ^{de fabriquer} du picodon, tant d'abord pour l'usage familial, le surplus, me raconte-t-elle, elle le portait au marché à Crest, lequel avait lieu monté de la Barblière.

Le transport se faisait bien sur à pied, au moyen de deux grands paniers en osier dans lesquels étaient emballés les "picodons", ces paniers étaient reliés par une courroie qui passant sur les épaules soulageait les bras.

La durée du transport était d'environ 2 heures, aller par le chemin raccourci Beaufort - Crest, Suze, Cabonne et Crest par "Tramblas". Ceci se passait il y aura bientôt un siècle et jusqu'au début 1900.

La fabrication.

Le picodon était fabriqué à partir du mois de Mars et jusqu'à la fin de l'été avec du lait de chèvre pur, les vaches n'existant pas, au moins dans la région. Ce lait était caillé aussitôt après le traite.

Dans de grands récipients en terre émaillée appelés
"Biches". Par temps froid, pour faciliter la coagulation
ces récipients étaient placés près du feu de cheminée
seul moyen de chauffage de l'époque.

Le lendemain ce lait caillé était mis dans des
paillettes en terre émaillée, lesquelles étaient placées
sur un grand plateau circulaire appelé "pailletier"
pour permettre l'écoulement du petit lait, puis sale.

Ce caillé ayant ainsi obtenu une forme compacte était
exposé à l'air dans une framère en osier pour y être
séché, mais avant qu'il soit trop dur il était déposé
dans des récipients en terre cuite, dans un endroit humide.

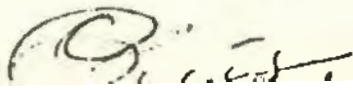
Les fromages étaient placés en cauches superposés avec
entre chaque couche des feuilles de vigne ou de châux ou un
tissu blanc humide ceci pour favoriser la fermentation.
Lorsque le fromage était ramali et avait une ^{odeur} ^{ou} ^{saveur} ^{particulière}
le "picodon" était prêt. Il convient de signaler que ce
picodon avait une odeur beaucoup plus prononcée que
celui vendu actuellement dans le commerce.

Il convient aussi de signaler que la mesure pour
la coagulation du lait était soigneusement fabriquée
à la ferme avec une caillotte de chèvrefeute male que
l'on faisait masséger dans du vin blanc.

Si je vous ai fait ce récit c'est parce que je l'ai
un peu vécu et surtout entendu raconter à grand-mère.

Je suis veuve très jeune demeurant en cette
commune dont je suis le maire depuis bientôt 30 ans.

Dans la famille nous avons gardé les traditions
ancêtres, nous sommes de fidèles producteurs de lait
de chèvre, mais nous passons à la coopérative laitière
de Crêt le soin de le transformer en "Picodon".

L. BRES 

Sixième Année. — N° 9.

10 Septembre 1890

L'AVENIR AGRICOLE

DE L'ARDECHE

ORGANE OFFICIEL

de la *Société Ardéchoise d'encouragement à l'Agriculture*

(UNION DES SYNDICATS RÉGIONAUX DE L'ARDECHE)

Paraissant le 10 de chaque mois.

Rédacteur en chef : **M. G. GIRAUD**, *Secrétaire général.*

(Art. 25 des statuts.)

La correspondance, de quelque nature qu'elle soit, doit être envoyée à l'adresse suivante :

M. F. BESSON, *Secrétaire-trésorier, agriculture, Privas.*

Sommaire.

Mouvement du personnel. — A nos lecteurs. — Administration. — Echos et nouvelles. — Le concours de 1890. — Les animaux au concours. — Une correspondance. — Quelques notes sur le Cunningham. — Renseignements.

LE CONCOURS DE 1890.

Le concours d'Annonay s'enfonce peu à peu dans la nuit du passé ! *L'Avenir Agricole* n'en doit pas moins à ses lecteurs un compte-rendu, fidèle dans sa concision, de cette fête sans précédent, peut-être aussi sans lendemain, dans les annales de notre Société.

• • •

— 158 —

Voici de la chaux en pierres. Elle paraît bien belle, bien cuite ; il me semble qu'elle ferait merveille dans la bouillie bordelaise : mais quel jugement sérieux voulez-vous porter à simple vue ?

Quatre chaises ! Cela n'a rien de remarquable, quatre chaises ; mais le fabricant est aveugle et cet aveugle me semble plus intéressant dans son modeste atelier que le célèbre aveugle du Pont des Arts ! On lui a décerné une récompense : c'était justice.

• Le supplément d'un bon déjeuner, le complément d'un maigre déjeuner », j'ai nommé le fromage. Bonnes gens à l'odorat délicat, passez ! Il y a là des double crème, des Brie, des Mont-d'Or, des façons Gruyère de Savoie, des St-Marcellin, des Mézenc et ces excellents petits *picodons* du pays qui ont ma préférence ! Pauvre jury des produits, pauvre jury !

Souvenir d'enfance (1922)

J'avais à peine neuf ans j'allais à l'école du chef lieu à environ 4 kms de la maison. Il y avait avec moi, mon frère et ma sœur.

Le mardi j'étais invité à aider porter les paniers de picodons, pas le plus gros évidemment, car ce jour là c'était le marché à Lemas tre. Les paysannes de l'époque aller prendre à Desaignes, le char à banc pour les mener au chef lieu de canton.

Les 2 paniers étaient remplis de picodons pliés soigneusement et proprement emballés dans des torchons rayés de rouge.

Les picodons étaient affinis dans le placard de mérisier au fond de la cave.

Ils y avaient séjourné

une dizaine de jours.

Recevant la visite quotidienne de la ménagère : les retourner, changer la paille, les tremper dans de l'eau salée.

Les picodons, après toutes ces manipulations devenaient roses jusqu'à de bleu. Arrivant au village, on avait le bras un peu endoloris. Il fallait faire passer les paniers sur l'impériale du char à banc, car il y avait un monsieur qui les arrangeait dessus. De là on allait à l'école. Mais vers midi on se venait à l'arrivée du char à banc, car la maman nous apportait quelques brioches en récompenses. Et en août-septembre elle nous apportait des figues; c'était si bon avec du pain blanc acheté exceptionnellement ce jour là. - Dans notre musette nous n'avions pas toujours un morceau de viande (porc) mais il y avait toujours du picodon. Je me rappelle que le voisin demandait à la maman (en patois) "Eram châr lois picodons ?".

Reponse à l'article du D.L. du 5 juin 21
Ne pas citer le nom

St Martin de Valamas 6 juin 1921

Monsieur "Le Cercain"

C'est avec beaucoup d'intérêt que je lis la
petite histoire de votre nom.

J'avais écrit lorsque vous demandiez l'origine de "Chalant"
j'avais déjà remarqué qu'il y avait contestation entre la

Drôme et l'Ardeche au sujet du mot "fiscandou".
L'Ardeche et la Drôme étant voisines, et le "fiscandou" renvi-

blement le même, il est probable que le terme s'est
répandu à la même époque.

- Depuis quand y a-t-il des chèvres?

- Depuis que nos ancêtres sont devenus bergers.

Vincent d'Indy, dans son recueil de chansons du

Vivarois cite la chanson de mai: Boule la main au

tchazeiron. De tchazeiron man un fiscandou,

Cet album a été publié pour l'Exposition de 1900 et
il est dit dans l'introduction: S'il est une coutume

dont on soit en droit de chercher l'origine jusque
dans la plus haute antiquité, c'est bien à coup sur

la célébration de la saison riante qui marque la fuite
du rude hiver montagnard.

Naguère, et jusqu'à la première moitié du XIX^e
siècle, le retour du printemps était fêté dans nos

régions par une triple cérémonie; la quête de la veillée, la promenade de la "Mayo" ou reine de Mai et la plantation du Mai.

Dans la soirée du dernier jour d'avril, les jeunes gens du pays vont donner l'aubade de mai au vent de chaque fosse, présentant un panier dans lequel ils recueillent les offrandes en nature, là un fromage de chèvre, "torma" ou "picandon".

A la fin Vincent d'Indy signale que ces chansons de mai sont toutes été recueillies dans la partie montagneuse au nord du départ, de l'Ardèche.

Pour ma part, nous avions des chèvres dans la famille, ma mère (née en 1880) faisait des "picandons" sa mère et sa grand'mère aussi, également l'arrière grand'mère.

On faisait les "picandons" de la même manière que maintenant, sauf quand ils avaient bien séché au "chazeiron" on les faisait murir à la cave dans un "archon" de bois de châtaignes. Ce coffre était garni de paille, et c'est là que le "picandon" prenait des "artichons", petites bestioles minuscules, sorte de chiron. Ce qui lui donnait un goût particulier et fort apprécié des connaisseurs.

Cette sorte de fromage n'est plus à la vente, je ne sais qui a décrété que c'était "départant".

Quand à moi je n'apprécie guère ces tomes molasses.

Picand fait picandon (petit picand).
Pourquoi l'Ardèche ne vendrait pas ses "picandons"
et la Rhône ses "picodons"?

P.S. Si vous jugez bon de faire état de ces renseignements ne citez pas mon nom

Georges MASSOT
 professeur et journaliste
 L'Aréal

Aubenas le 29 juin 1977

07200 AUBERAS

à Monsieur BOUSQUET
 St Andéol de Berg

Cher Monsieur,

Comme suite à votre lettre relative au picodon ou picaudon en Ardèche, j'ai le plaisir de vous envoyer les renseignements suivants.

1° L'emploi spontané du terme "picaudon" pour désigner une espèce de fromage de chèvre est attesté dans l'Ardèche par L'ATLAS LINGUISTIQUE ET ETHNOGRAPHIQUE DU MASSIF CENTRAL de NAUDON (vol. II, les paysans, n° 1103). L'auteur l'a relevé à ROCHEPAULE, St MARTIN-de-VALAMAS, ALISSAS et LAURAC, c'est-à-d. dans la plupart des lieux du Vivarais où a porté son enquête linguistique sur les dialectes, publiée par le C.N.R.S. en 1951.

2° Ch. FOROT, in "odeurs de forêts et fumets de table", p. 306, parle des picaudons locaux de St PELICHIEN, vers 1900.

3° M. LAFFONT, agriculteur et érudit, à Argevillères, près de Privas, me signale l'emploi de ce mot à CHALENCON et dans le Coiron.

4° Dans ma chronique "La petite histoire de votre nom" publiée dans le "Dauphiné Libéré" et "Le Progrès", j'ai posé la question de l'authenticité du picaudon en Ardèche. Parmi les diverses réponses, je vous signale la remarque d'une lectrice, selon laquelle VINCENT d'INDY a reproduit dans son ouvrage sur les chansons populaires du Vivarais, un chant, relevé dans la partie montagneuse du Nord du département où il est question du "picodon".

5° Divers lecteurs, dont vous trouverez les lettres ci-jointes, attendent la confection de "picaudons" à St GENEST-LACHAMP, ST JULIEN-DU-GUA.

6° Enfin MISTRAL, dans son TRESOR du FELIBRIGE, mentionne le "picadeu", "fromage de chèvre du Velay."

Ces divers témoignages ne laissent aucun doute sur le fait que le picaudon est une espèce de fromage traditionnellement confectionné dans l'Ardèche.

Veuillez agréer, cher Monsieur, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Georges MASSOT

Georges Massot

CARTE POSTALE

Correspondance

Adresse

J'ai fait un très
 bon voyage. A Paris avons
 absolument rien en commun
 Il a beaucoup fallu ici, mais
 le temps se mist au beau
 J'appris le cours et le
 priation on en de la note
 vite, mais le vrai que
 jamais on le fait
 le plus grand
 Dieu

M. Marty
 directeur
 d'École
 M. Marty de Valamas
 Ardèche

CARTE POSTALE

(acceptée par la correspondance au tarif de teneur de la poste)

Adresse

Paris plus fort
 sans aller avec la suite
 de D. Lalande et de Volp
 Mout plus heureux
 mais mon bon voyage
 quel voyage en son
 fait de retour on s'en
 par rapporte en son
 ou de multiples à l'instaurer.
 ou toujours bien
 que son D. L. et m. L.
 note. et le moment de
 fait toujours plus

Paul Chevalier
 femme-plâtrier
 M. Marty de Valamas
 Ardèche