



Guide du producteur de Chevrotin

Le Chevrotin c'est quoi ?

Un fromage de chèvre exclusivement fermier et A.O.P.

Le Chevrotin est un fromage original, avec une technique de transformation peu commune pour un fromage de chèvre. Sa technologie particulière nécessite une bonne maîtrise des paramètres de fabrication et de l'ambiance des locaux.

C'est un fromage à pâte pressée non cuite et à croûte lavée qui nécessite une très bonne qualité du lait (bactériologique et physico-chimique), la connaissance du savoir-faire et des locaux adaptés.

La description des principaux facteurs de maîtrise sont repris ci-après.

Une chance pour les producteurs fermiers !

- Un fromage qui permet de trouver de nouveaux circuits de distribution,
- L'apport d'une filière organisée avec des appuis techniques fromagers, des outils de communication, ...



Cela veut dire quoi A.O.P. ?

A.O.P. Appellation d'Origine Protégée = A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée



Quels bénéfices pour le producteur ?

L' A.O.C. est aujourd'hui le premier label officiel qui rassure le consommateur. Le logo A.O.P. utilisé depuis peu de temps n'est pas encore très connu, mais il devrait rapidement permettre une bonne identification.

L'A.O.P. est donc un moyen d'apporter des garanties aux consommateurs sur l'origine, les pratiques et la qualité.

C'est aussi un moyen d'accéder plus facilement à des marchés, car il est reconnu et suivi (GMS, crémiers en dehors de la région, ...).

Un fromage reconnu et protégé

Pour la reconnaissance d'une A.O.P., les démarches sont longues et complexes.

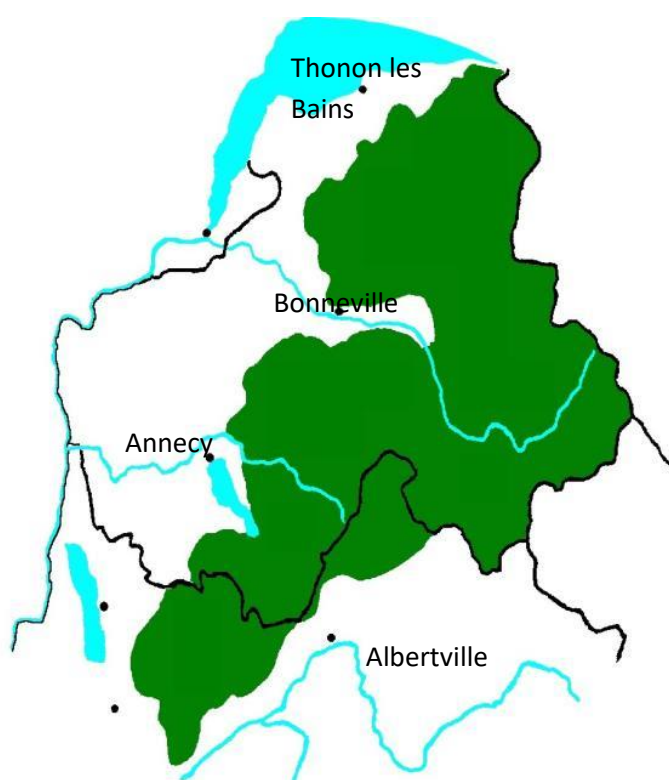
Il faut obligatoirement un syndicat reconnu par l'I.N.A.O. (Institut National de l'Origine et la qualité) pour assurer le contrôle, la gestion, la promotion de l'A.O.P. Chevrotin.

La demande d'A.O.C. demande une instruction longue et minutieuse (10 ans pour le Chevrotin).

Le Chevrotin a obtenu l'A.O.C. le 2 mai 2002.

Ensuite l'engagement de chaque opérateur est individuel et passe par une demande d'habilitation auprès du syndicat, avec une déclaration d'identification préalable (ci-jointe). Le producteur s'engage à respecter le cahier des charges et le plan de contrôle qui permet de vérifier le respect du cahier des charges.

Une zone de production :



Une production contrôlée

Races des chèvres laitières et moyenne de production

On entend par troupeau, au sens du présent cahier des charges, l'ensemble du troupeau caprin composé des chèvres en lactation, des chèvres tarées, des chevrettes et des boucs.

L'ensemble du troupeau caprin d'une exploitation qui destine sa production de lait de chèvre en totalité ou en partie à la production de Chevrotin est constitué au minimum de 80 % d'animaux de race alpine ou d'animaux « autre race » (49) appartenant à la population dite « chèvre de Savoie » répertoriés par l'Institut de l'élevage dans le cadre du programme des races caprines en conservation.

Au niveau de chaque exploitation, la production moyenne par chèvre en lactation et par an est plafonnée à 800 kilogrammes de lait.

Alimentation

L'alimentation fourragère est assurée principalement à partir d'herbe pâturée et de foin. La base de l'alimentation fourragère est pendant au moins cinq mois la végétation prélevée par le pâturage des chèvres sur l'aire de production. L'éleveur dispose d'une surface minimale de 1 000 mètres carrés de pâturage par chèvre, situés dans l'aire géographique.

Seuls sont autorisés pour l'alimentation de tout le troupeau tel que défini au point 5.1.1. du cahier des charges les aliments mentionnés dans la liste ci-dessous :

les fourrages grossiers : végétation prélevée par le pâturage et foin de prairies naturelles et de prairies artificielles de graminées et de légumineuses conservé dans de bonnes conditions ;
les fourrages déshydratés : pulpes de betteraves déshydratées et luzerne déshydratée qui sont aussi considérés comme fourrage, et dont les modalités de distribution sont définies ci-après ;

Les fourrages produits dans l'aire géographique, représentent au moins 70 % de l'alimentation totale en fourrage du troupeau, exprimé en matière sèche.

L'utilisation de fourrages extérieurs à l'aire géographique porte sur le foin, les pulpes de betteraves déshydratées, ainsi que sur la luzerne déshydratée.

Comme l'alimentation est composée pour 5 mois du pâturage dans la zone, l'exigence se traduit par la provenance de 50 % du foin de la zone.

L'apport d'aliments complémentaires pour les chèvres en lactation est limité à 300 grammes par litre de lait produit.

En cas d'apport de fourrages déshydratés, l'apport d'aliments complémentaires et de fourrage déshydratés est limité à 500 grammes par litre de lait produit.

les matières premières suivantes, utilisées dans la composition des aliments complémentaires:
toutes les céréales et leurs issues, la mélasse à titre de liant les graines entières ou broyées de pois, féveroles, lupin, soja, les tourteaux de tournesol, coprah, lin, palmiste, colza, soja, coton, pomme de terre, les matières grasses d'origine végétale, tous les minéraux, les macro-éléments, le lactosérum de l'exploitation conservé dans de bonnes conditions pour éviter toutes contaminations par des germes pathogènes. Les seuls additifs autorisés sont les oligo-éléments et les vitamines.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine Chevrotin. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer. Le seuil toléré est conforme à la réglementation en vigueur et il s'entend pour chaque composant de l'aliment.

Une liste des aliments composés conformes est disponible.

Tous les aliments sont conservés dans des conditions qui respectent leur intégrité.

Afin de préserver l'alimentation des chèvres de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques dans les exploitations produisant du Chevrotin doit respecter les mesures suivantes :

Origine : les seules fumures organiques autorisées proviennent de la zone d'appellation d'origine Chevrotin et sont le compost, le fumier, le lisier, le purin (d'origine agricole) ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, type boues d'épuration (ou sous produits), déchets verts.

Suivi de la qualité des fumures d'origine non agricole : tout épandage d'une fumure organique non agricole doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, ...) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

Conditions d'épandage des fumures d'origine non agricole : l'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés, ...), les quantités, ...

Dans le cadre d'un épandage sur les prés et pâtures destinés à l'alimentation des chèvres, dont le lait est destiné à la production du Chevrotin, il conviendra de respecter une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant toute utilisation. De fait, les surfaces doivent être utilisées pendant cette période à d'autres fins que la production de fourrage pour l'appellation d'origine Chevrotin.

La fabrication : une maîtrise indispensable

Le Chevrotin est exclusivement une production fermière. Toutefois, l'affinage en dehors de l'exploitation agricole est autorisé.

Un atelier de fabrication de Chevrotin ne peut recevoir que le lait de chèvre produit conformément aux dispositions du présent cahier des charges et provenant d'un seul troupeau conforme aux dispositions du point 5.1.1. Ce même atelier peut toutefois recevoir, pour d'autres fabrications, des laits d'autres espèces animales.

La qualité du lait

Un lait cru de qualité bactériologique irréprochable !

En production de Chevrotin, il faut une hygiène et une qualité sanitaire du troupeau irréprochables pour bien maîtriser les germes pathogènes et indésirables.

Le Chevrotin est un fromage à pâte pressée et non cuite, il est sensible aux contaminations bactériologiques, car il n'y a pas de traitement thermique du lait et pas de protection acide comme avec un fromage lactique.

Pour ne pas dénaturer le lait de chèvre qui est sensible aux variations de température, la conservation ne doit pas être inférieure à 10 °C. Cela permet de maintenir toutes les qualités du lait cru.

« Le lait mis en œuvre dans la fabrication du Chevrotin doit être cru et entier, non normalisé en protéines et matières grasses. Tout traitement physique autre qu'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques est interdit.

Le temps de report entre la traite la plus ancienne et l'emprésurage ne dépasse pas 14 heures.

De la traite à la fin de la fabrication, la température du lait n'est à aucun moment inférieure à 10°C et supérieure à 40°C ce qui implique le bénéfice de dérogations sanitaires. »

L'ensemencement et l'emprésurage

L'ensemencement et l'emprésurage constitue une étape fondamentale dans la qualité du fromage en Chevrotin. C'est cette étape qui va permettre un égouttage correct des fromages et donner par la suite la texture et le goût attendu. La maîtrise de cette étape cette étape avec l'aide d'un technicien est fortement conseillée.

Les seuls auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés sont la présure, les ferments lactiques, la flore de surface et le sel.

L'emprésurage est effectué à une température comprise entre 30 et 38° Celsius.

La coagulation après emprésurage dure de 30 à 40 minutes à une température comprise entre 30 et 38°C.

Les principaux paramètres à surveiller :

- Dose de présure,
- Ensemencement,
- Suivi de l'acidification,

La fabrication

Les opérations suivantes : décaillage, brassage, soutirage, moulage, pressage et salage sont effectuées manuellement.

Le délactosage est interdit, de même que l'addition d'eau.

La taille du grain de caillé se situe entre grain de riz et grain de maïs.

Le travail en cuve après décaillage peut comporter un réchauffage du grain, au plus à 38°C.

Le soutirage du caillé est effectué manuellement, au seau, à la faisselle ou à la toile.

Pour le moulage, le caillé est réparti en moules individuels dans lesquels est disposée une toile de lin ou de coton. Le remplissage des moules est immédiatement suivi d'un premier retournement. Les moules utilisés pour la fabrication du Chevrotin respectent les dimensions suivantes : un diamètre intérieur en haut du moule de 99 mm, un diamètre intérieur en bas du moule de 92 mm et une hauteur intérieure du moule de 78 mm.

Le pressage dure de 6 à 12 heures et comporte au moins un deuxième retournement. Chaque fromage est pressé individuellement avec un poids de 500 grammes à 1 kilogramme.

Le salage est réalisé avec une saumure ou à sec.

Conseils pour trouver le bon matériel :

- Les moules, les toiles : Coquard, coop d'approvisionnement de Thônes,
- Les poids, tranche caillé : Damiani-Grisollet à Thônes, Ramel à Bloye, + à préciser sur Annecy

Le séchoir

L'élément particulier de la fabrication est le passage des fromages en séchoir (pré-affinage) :

Après salage, le fromage subit une phase de séchage de 5 à 9 jours, dans une pièce dont le degré hygrométrique est supérieur à 85 %, à une température comprise entre 15 et 20°C.

Pendant cette durée, les fromages posés sur une planche en bois d'épicéa sont retournés tous les jours. A la fin de cette phase, le Chevrotin est lavé à l'eau, à l'eau salée ou au sérum acidifié.

Cette étape est très importante pour l'implantation des levures et du géotrichum, qui vont travailler pendant l'affinage.

Il faut une humidité proche de la saturation et une température suffisante (15 à 20 °C) pour obtenir la mocasse (levures) qui va préparer la formation de la croûte.

La cave

L'affinage est conduit sur différents supports dont des planches en bois d'épicéa à une température comprise entre 8 et 18°C, à une hygrométrie supérieure à 85 %.

Les fromages sont retournés au moins trois fois par semaine pendant toute la durée de l'affinage.

Les soins en cave sont réalisés manuellement.

La durée totale des phases de séchage et d'affinage est au minimum de 21 jours à compter du jour d'emprésurage.

A partir du 15ème jour (à compter du jour de l'emprésurage) les fromages peuvent être emballés mais ils doivent rester dans les conditions d'ambiance définies précédemment.

Seuls sont autorisés les colorants de surface caroténoïdes (E 160 a), rocou (E 160 b).

Report des fromages au froid positif

Toute pratique de conservation ou de report du produit, de l'emprésurage à la commercialisation, à température négative est interdite. Un report au froid est autorisé dans les conditions suivantes : les opérateurs qui conservent le fromage entre 0°C et +8°C au cours de la vie du fromage doivent tenir un registre particulier des entrées et sorties en chambre froide.

Conditionnement

Le Chevrotin, emballé sous la forme d'un fromage entier, est conditionné dans un emballage individuel incluant la présence d'un faux fond en épicéa tranché.

Les emballages proposés par le syndicat, cf paragraphe services

Les faux fonds : en attente d'information

La traçabilité et la comptabilité matière

Les fabricants fournissent au groupement un état trimestriel de leur production :

- quantité de lait transformé en Chevrotin ;
- nombre de fromages fabriqués ;
- poids total.

Les affineurs communiquent au groupement les quantités achetées et vendues de Chevrotin par trimestre.

Tenue de registre - Traçabilité

Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine du Chevrotin, tous les opérateurs de la filière Chevrotin tiennent une comptabilité matière détaillée des laits, des fromages et des plaques de caséine qu'ils utilisent et la tiennent à disposition des agents de contrôle.

Les producteurs tiennent une comptabilité matière faisant apparaître :

Pour chaque fabrication :

- la quantité totale de lait transformé ;
- la quantité de lait mise en œuvre pour la fabrication de Chevrotin ;
- le nombre de Chevrotins fabriqués.

Pour chaque livraison, la quantité de fromages sortis avec leur destination.

Les opérateurs vérifient au moins une fois par an le stock comptable des fromages et des plaques par rapport au stock réel.

Les affineurs tiennent une comptabilité faisant apparaître :

- les quantités achetées de fromage ainsi que leur origine (nom et adresse du fournisseur) ;
- les quantités sorties de Chevrotin et de fromages déclassés avec leur destination (nom et adresse du destinataire).

Suivi du respect des conditions de production

Les producteurs tiennent à disposition des structures de contrôle, les documents destinés à vérifier :
la production moyenne de lait par chèvre ;

la surface minimale de pâturage par chèvre et la durée de ce pâturage ;

la quantité, l'origine et la composition des aliments achetés ;

la conformité des aliments aux règles non OGM ;

l'origine et la composition des fumures organiques d'origine non agricole.

Report au froid positif

Le registre particulier des entrées et sorties en chambre froide prévu au point 5.2.6 du cahier des charges doit comporter :

- le numéro de lot ;
- la quantité ;
- la date de fabrication ;
- la date d'entrée ;
- la date de sortie.

Éléments de marquage des produits

Tout fromage commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine Chevrotin comporte sur sa croûte une plaque de caséine ronde, de couleur translucide, comportant le nom de l'appellation et le numéro d'identification du producteur.

Cette plaque est apposée au moulage sur le fromage.

Ces plaques sont distribuées par le groupement.

En cas de retrait ou de suspension de l'habilitation, les plaques sont restituées au groupement.
Lorsque la suspension ou le retrait de l'habilitation est levé, les plaques sont restituées au fabricant.

Contrôle des produits

A l'issue de la période minimale d'affinage, les fromages sont soumis régulièrement à un examen analytique et organoleptique. Cet examen est réalisé par la Commission d'Examen Organoleptique, au minimum une fois par an pour chaque producteur.

L'adhésion et les services (coût 2018)

Pour financer les actions générales :

- Une adhésion annuelle de 30 € par an,
- Une cotisation par l'achat de plaque de caséine à 75 € les 1000 plaques,
- Un droit d'entrées pour tout nouvel adhérent de 400 € (payable en 2 fois sur 2 ans),

Les services

Un service technique : **2 suivis de fabrication complets, des visites simples en cas de besoin, 2 analyses bactériologiques réglementaires, une participation à des journées collectives avec le pôle fromager fermier** avec un appui en cas de problème sanitaire pour un forfait de **200 € HT** (le coût de 2 autocontrôles représente plus que 175 € !).

La proposition d'emballage

Un emballage commun pour plus de visibilité des frais mutualisé
De 55 à 75 € les 1000 feuilles suivant la quantité commandée.



La communication

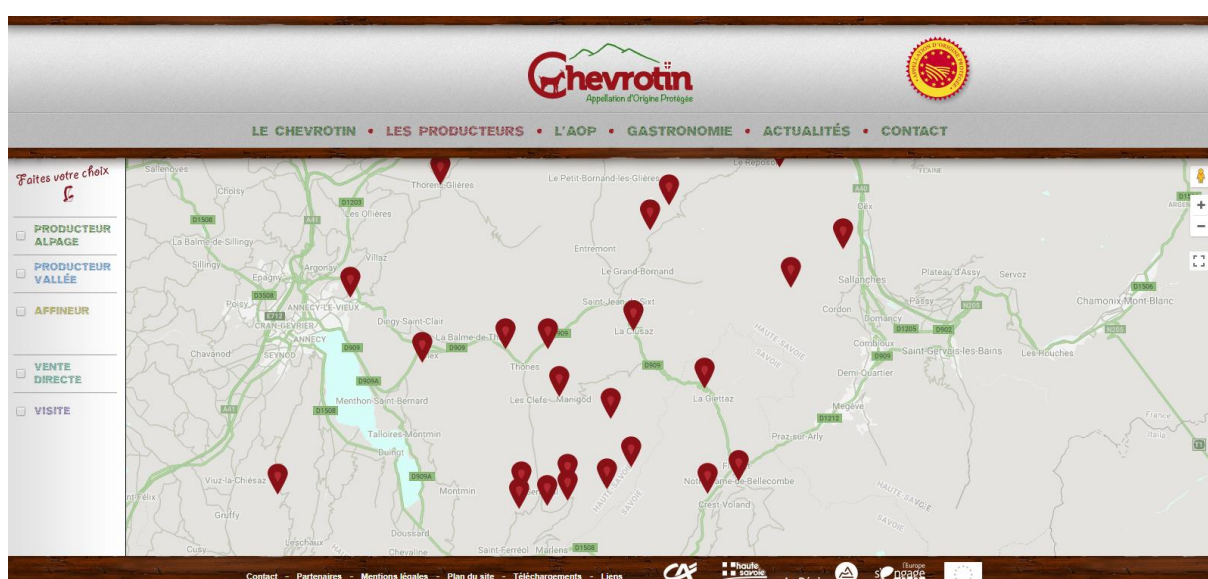
Chaque année le Chevrotin est visible sur plusieurs événements : la Fête des Fromages de Savoie, le Printemps des Chèvres, la fête de la Rigotte de Condrieu, Valence en Gastronomie (en partenariat avec le Picodon et la Rigotte de Condrieu), les événements avec l'AFTAIP et bien sûr la Route des Fromages de Savoie.

Pour tous les événements, le syndicat propose un prix d'achat départ cave affiné de 18€ HT pour l'organisation des événements en commun.

Le S.I.C. propose des affiches, des dépliants, des pics fromages pour toutes vos animations.



Un site internet est également à disposition avec référencement sur google map.



Mais aussi :

- Des actions auprès des points de vente locaux,
- Des actions avec les autres fromages A.O.P. et I.G.P. de Savoie.

Un message à faire passer :

Le Chevrotin c'est :

Le fromage de chèvre du terroir savoyard, au lait cru, exclusivement fermier, AOP : origine Savoie identifiée et contrôlée, fort lien au terroir et à la tradition (cela se traduit par une fabrication saisonnière).

Un fromage de chèvre vraiment original, à découvrir et faire découvrir :

- Un délicat goût de chèvre, moins typé chèvre que la plupart des fromages de chèvre,
- Une texture souple et onctueuse, moins cassante que les fromages de chèvre lactiques et plus onctueuse qu'un fromage de chèvre frais,

- Un fromage ni trop gros, ni trop petit, en comparaison aux autres fromages de chèvre, idéal sur un plateau,
- Un fromage exclusivement fermier (il n'y a pas deux chevrotins identiques, chaque producteur apporte sa touche personnelle, il vous racontera l'histoire du travail à la ferme, de la tradition locale, vous pourrez échanger avec le producteur qui l'a fabriqué).

Résumé en une phrase :

- **Chevrotin AOP : un fromage de chèvre vraiment original, à découvrir et à partager.**
- **Chevrotin AOP : découvrez-le et faites le découvrir !**

Le marché du Chevrotin

Un marché aujourd'hui plutôt local, mais qui ne demande qu'à grandir !

Une valorisation attendue, mais à défendre

Les tarifs : prix moyen de 24,50 € / kg

De 22.50 € à 30 € par kg suivant les réseaux de vente.