

CAHIER DES CHARGES de L'APPELLATION D'ORIGINE «Sainte-Maure-de-Touraine»

- *Les ajouts en caractères italiques* proviennent des dispositions du décret du 29 juin 1990 modifié, relatif à l'appellation d'origine « Sainte-Maure-de-Touraine »
- Les modifications demandées apparaissent ci-dessous **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition. Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité

TSA 30003

93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

TEL : (33) (0)1 73 30 08 00

FAX : (33) (0)1 73 30 08 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

1 - Nom : Comité Interprofessionnel du Sainte-Maure-de-Touraine

2 – Adresse du Siège social :

Mairie de Sainte-Maure de Touraine 37800 SAINTE-MAURE-DE-TOURAINES

2 – Adresse postale :

38, rue Augustin Fresnel, BP 50139

37171 CHAMBRAY-LES-TOURS CEDEX

tél. : 02 47 48 37 64

fax : 02 47 27 66 49

courriel : aoc@cda37.fr

3 – Composition : producteurs, transformateurs, *affineurs*.

4- Statut juridique : *association loi 1901*

TYPE DE PRODUIT : Classe 1-3 – Fromages

1) NOM DU PRODUIT

Sainte-Maure-de-Touraine

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Sainte-Maure-de-Touraine est fabriqué avec du lait entier de chèvre **cru**. C'est un fromage à pâte molle obtenue par coagulation principalement lactique avec une faible addition de présure. L'égouttage est spontané. Le fromage présente une moisissure superficielle visible et sa croûte est parfois cendrée.

Son goût est lactique, sans excès de salinité ni d'acidité, aux arômes de fruits secs et aux notes végétales telles que le foin. Sa texture est onctueuse, voire légèrement humide, et devient plus sèche, parfois friable en vieillissant.

L'aspect de la coupe est franc, la pâte est blanche ou ivoire, de texture homogène et fine, contenant au moins 45g de matière grasse pour 100g de fromage après complète dessiccation.

Il se présente sous la forme d'une bûche tronconique. Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 100g par fromage.

3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique du Sainte-Maure-de-Touraine.

Elle est constituée pour partie de l'ancienne province de Touraine, qui s'étend sur les communes suivantes :

Département de l'Indre (36) : Argy, Arpheuilles, Azay-le-Ferron, Buzançais, La Chapelle-Orthemale, Châtillon-sur-Indre, Chezelles, Cléré-du-Bois, Clion, Écueillé, Faverolles, Fléré-la-Rivière, Fontgombault, Fontguenand, Frédille, Gehée, Heugnes, Jeu-Maloches, Langé, Lingé, Luçay-le-Mâle, Lurais, Lureuil, Lye, Martizay, Méobecq, Mérygny, Mézières-en-Brenne, Murs, Néons-sur-Creuse, Neuillay-les-Bois, Obterre, Palluau-sur-Indre, Paulnay, Pellevoisin, Préaux, Preuilley-la-Ville, Saint-Cyran-du-Jambot, Saint-Genou, Saint-Lactencin, Saint-Médard, Saint-Michel-en-Brenne, Sainte-Gemme, Saulnay, Sauzelles, Selles-sur-Nahon, Sougé, Tournon-Saint-Martin, Le Tranger, Valençay, Vendoeuvres, La Vernelle, Veuil, Vicq-sur-Nahon, Villedieu-sur-Indre, Villegouin, Villentrois, Villiers

Département de l'Indre-et-Loire (37) : Abilly, Ambillou, Amboise, Anché, Antigny le Tillac, Artannes-sur-Indre, Assay, Athée-sur-Cher, Autrèche, Auzouer-en-Touraine, Avoine, Avon-les-Roches, Avrillé-les-Ponceaux, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Azay-sur-Indre, Ballan-Miré, Barrou, Beaulieu-lès-Loches, Beaumont-en-Véron, Beaumont-la-Ronce, Beaumont-Village, Benais, Berthenay, Betz-le-Château, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bossée, Le Boulay, Bourgueil, Bournan, Boussay, Braslou, Braye-sous-Faye, Braye-sur-Maulne, Brèches, Bréhémont, Bridoré, Brizay, Bueil-en-Touraine, Candes-Saint-Martin, Cangey, La Celle-Guenand, La Celle-Saint-Avant, Céré-la-Ronde, Cerelles, Chambon, Chambourg-sur-Indre, Chambray-lès-Tours, Champigny-sur-Veude, Chançay, Chanceaux-près-Loches, Chanceaux-sur-Choisille, Channay-sur-Lathan, La Chapelle-aux-Naux, La Chapelle-Blanche-Saint-Martin, La Chapelle-sur-Loire, Charentilly, Chargé, Charnizay, Château-la-Vallière, Château-Renault, Chaumussay, Chaveignes, Chédigny, Cheillé, Chemillé-sur-Dême, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chezelles, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cigogné, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Ciran, Civray-de-Touraine, Civray-sur-Esves, Cléré-les-Pins, Continvoir, Cormery, Couesmes, Courçay, Courcelles-de-Touraine, Courcoué, Couziers, Cravant-les-Côteaux, Crissay-sur-Manse, La Croix-en-Touraine, Crotelles, Cruzilles, Cussay, Dame-Marie-les-Bois, Descartes, Dierre, Dolus-le-Sec, Draché, Druye, Épeigné-les-Bois, Épeigné-sur-Dême, Les Essards, Esves-le-Moutier, Esvres, Faye-la-Vineuse, La Ferrière, Ferrière-Larçon, Ferrière-sur-Beaulieu, Fondettes, Francueil, Genillé, Gizeux, (Le) Grand-Pressigny, La Guerche, Les Hermites, Hommes, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de-Touraine, Jaulnay, Joué-lès-Tours, Langeais, Larçay, Lémeré, Lerné, Le Liège, Lignières-de-Touraine, Ligré, Ligueil, Limeray, Loché-sur-Indrois, Loches, Louans, Louestault, Le Louroux, Lublé, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzé, Luzillé, Maillé, Manthelan, Marçay, Marcé-sur-Esves, Marcilly-sur-Maulne, Marcilly-sur-Vienne, Marigny-Marmande, Marray, Mazières-de-Touraine, La Membrolle-sur-Choisille, Mettray, Monnaie, Montbazou, Monthodon, Montlouis-sur-Loire, Montrésor, Montreuil-en-Touraine, Monts, Morand, Mosnes, Mouzay, Nazelles-Négron, Neuil, Neuillé-le-Lierre, Neuillé-Pont-Pierre, Neuilly-le-Brignon, Neuville-sur-Brenne, Neuvy-le-Roi, Noizay, Notre-Dame-d'Oé, Nouans-les-Fontaines, Nouâtre, Nouzilly, Noyant-de-Touraine, Orbigny, Panzoult, Parçay-Meslay, Parçay-sur-Vienne, Paulmy, Pernay, Perrusson, Le Petit-Pressigny, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Ports, Pouzay, Preuilley-sur-Claise, Pussigny, Razines, Reignac-sur-Indre, Restigné, Reugny, La Riche,

Richelieu, Rigny-Ussé, Rillé, Rilly-sur-Vienne, Rivarenes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Rouziers-de-Touraine, Saché, Saint-Antoine-du-Rocher, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Avertin, Saint-Bauld, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Branchs, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Cyr-sur-Loire, Saint-Épain, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Flovier, Saint-Genouph, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Saint-Germain, Saint-Laurent-de-Lin, Saint-Laurent-en-Gâtines, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Michel-sur-Loire, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Nicolas-des-Motets, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Paterne-Racan, Saint-Patrice, Saint-Pierre-des-Corps, Saint-Quentin-sur-Indrois, Saint-Règle, Saint-Roch, Saint-Senoch, Sainte-Catherine-de-Fierbois, Sainte-Maure de Touraine, Saunay, Savigné-sur-Lathan, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Semblançay, Sennevières, Sepmes, Seully, Sonzay, Sorigny, Souvigné, Souvigny-de-Touraine, Sublaines, Tauxigny, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, La Tour-Saint-Gelin, Tournon-Saint-Pierre, Tours, Trogues, Truyes, Vallères, Varennes, Veigné, Véréz, Verneuil-le-Château, Verneuil-sur-Indre, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Villandry, La Ville-aux-Dames, Villebourg, Villedômain, Villedômer, Villeloin-Coulangé, Villeperdue, Villiers-au-Bouin, Vou, Vouvray, Yzeures-sur-Creuse

Département du Loir-et-Cher (41) : Ambloy, Angé, Artins, Authon, Averdon, Bourré, Chambon-sur-Cisse, Champigny-en-Beauce, La Chapelle-Vendômoise, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Chouzy-sur-Cisse, Couddes, Couffy, Coulanges, Couture-sur-Loir, Crucheray, Les Essarts, Faverolles-sur-Cher, Françay, Gombergean, Les Hayes, Herbault, Houssay, Huisseau-en-Beauce, Lancé, Lancôme, Landes-le-Gaulois, Lavardin, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Molineuf, Monteaux, Monthou-sur-Cher, Montoire-sur-le-Loir, Montrichard, Montrouveau, Nourray, Noyers-sur-Cher, Onzain, Orchaie, Pontlevoy, Pouillé, Prunay-Cassereau, Rilly-sur-Loire, Les Roches-l'Évêque, Saint-Aignan, Saint-Amand-Longpré, Saint-Arnoult, Saint-Cyr-du-Gault, Saint-Étienne-des-Guérets, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Gourgon, Saint-Jacques-des-Guérets, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Rimay, Saint-Romain-sur-Cher, Santenay, Sasnières, Seigy, Seillac, Ternay, Thenay, Thésée, Tréhet, Troo, Vallières-les-Grandes, Veuves, Villavard, Villechauve, Villedieu-le-Château, Villefrancœur, Villeporcher

Département de la Vienne (86) : Antran, Basses, Berthegon, Beuxes, Bournand, Buxeuil, Ceaux-en-Loudun, Chenevelles, Coussay-les-Bois, Dangé-Saint-Romain, Ingrandes, Leigné-les-Bois, Leigné-sur-Usseau, Lésigny, Leugny, Loudun, Mairé, Messemé, Mondion, Nueil-sous-Faye, Les Ormes, Oyré, Pleumartin, Port-de-Piles, Pouant, Prinçay, La Roche-Posay, Roiffé, Saint-Christophe, Saint-Gervais-les-Trois-Clochers, Saint-Rémy-sur-Creuse, Sammarçolles, Sérigny, Usseau, Vaux-sur-Vienne, Vellèches, Vézières, Vicq-sur-Gartempe

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1 Identification des opérateurs

Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation fermier ou laitier, chaque collecteur et chaque atelier d'affinage ou tout autre acteur intervenant dans la filière, remplit une déclaration d'identification.

La déclaration d'identification est adressée au groupement au plus tard 1 mois et 3 semaines avant le début de l'activité concernée, suivant le modèle type approuvé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

4.2 Obligations déclaratives

4.2.1. Déclarations de non intention de production et déclaration de reprise de production

Tout opérateur adresse au groupement une déclaration préalable de non intention de production pour l'appellation Sainte-Maure-de-Touraine. Il adresse une déclaration préalable de reprise de production.

4.2.2. Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Les opérateurs tiennent à la disposition du groupement et de l'organisme de contrôle des registres d'entrées et de sorties des fromages ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Au plus tard le 20 février de l'année A+1 les producteurs fermiers, les affineurs et les transformateurs communiquent au groupement leur déclaration annuelle de production de Sainte-Maure-de-Touraine de l'année précédente.

4.3 Tenue des registres

4.3.1 Traçabilité

Chaque opérateur assure la traçabilité de l'alimentation fourragère distribuée aux chèvres laitières tant en quantité qu'en surface fourragère caprine y compris le maïs ensilage. Cette traçabilité s'applique aussi aux céréales, oléagineux, protéagineux destinés à l'alimentation des chèvres laitières.

Concernant les produits destinés à l'alimentation des chèvres ne provenant pas de l'exploitation mais de l'aire de production, un document (facture, contrat) indique la nature et la quantité de l'alimentation ainsi que l'origine parcellaire.

Pour les transformateurs :

- Les quantités de lait collectées destinées à la transformation en Sainte-Maure-de-Touraine et leur provenance ;
- Les quantités de lait transformées en Sainte-Maure-de-Touraine par jour de fabrication ;
- Le nombre de fromage produits en Sainte-Maure-de-Touraine par jour de fabrication.

Pour les affineurs :

Un document indiquant le nombre de Sainte-Maure-de-Touraine affinés et conditionnés ainsi que les quantités collectées en fromages cendrés et la provenance.

4.3.2 Suivi des respects des conditions de production

Les opérateurs mettent à la disposition des structures de contrôle les documents nécessaires à la vérification des conditions de production.

4.4 Eléments de marquage des produits

Pour tout fromage revendiquant l'appellation Sainte-Maure-de-Touraine, ~~la traçabilité~~ l'identification se fait **de la manière suivante** : chaque Sainte-Maure-de-Touraine est traversé par une paille de céréales ~~comportant un dispositif d'identification~~ **gravée au minimum au nom de l'appellation et d'un code d'identification de l'atelier.**

Les pailles sont distribuées à tout fabricant ayant présenté une déclaration d'identification auprès du groupement, proportionnellement aux quantités de lait mises en œuvre en vue de la production de fromages de l'appellation Sainte-Maure-de-Touraine.

Tout fabricant tient régulièrement à jour un état des pailles qui lui sont cédées. Les pailles sont retirées au fabricant en cas de retrait d'habilitation.

4.5 Contrôle des productions

Dans le cadre du contrôle effectué sur le Sainte-Maure-de-Touraine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des fromages.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Le troupeau

~~Le lait de chèvre utilisé doit être conforme aux prescriptions réglementaires ; il doit notamment provenir d'un cheptel officiellement indemne de brucellose.~~

Les chèvres laitières dont le lait sert à la production du fromage d'appellation d'origine protégée sont issues des races suivantes: Alpine, Saanen, Poitevine ou de chèvres issues d'un croisement de ces races. Le désaisonnement est autorisé.

Dans le calcul de l'effectif des chèvres laitières du troupeau, sont prises en compte les chèvres ayant mis bas au moins une fois.

5.2 L'alimentation

5.2.1 Provenance de la ration totale

L'ingestion moyenne d'une chèvre laitière étant de 1100 kg de matière sèche par an, au minimum 825 kg de la matière sèche de la ration totale annuelle provient de l'aire géographique au plus tard le 1^{er} janvier 2016. Jusqu'au 1^{er} janvier 2016 au plus tard, au minimum 715 kg de la matière sèche totale annuelle provient de l'aire géographique.

La ration totale annuelle d'une chèvre laitière comporte au minimum 550 kg de matière sèche de fourrage grossier.

La quantité d'aliment fermenté est limitée au maximum à 365 kg de matière sèche par an et par chèvre et est distribuée avec du foin, de l'affouragement en vert ou du pâturage. Elle ne peut excéder 1 kg de matière sèche par jour et par chèvre.

Les systèmes alimentaires basés sur la distribution exclusive de paille et de concentrés ou de céréales sont interdits.

5.2.2 Le chargement

A compter du 1^{er} janvier 2016, la surface herbagère minimale effectivement utilisée annuellement pour l'alimentation des chèvres laitières est de 1 ha pour 10 chèvres. Cette surface herbagère est située dans l'aire géographique.

La surface propre à l'exploitation, exploitée en faire valoir direct ou indirect, est d'au moins 1 ha de surface herbagère pour 20 chèvres.

Jusqu'au 31 décembre 2015 :

- **la surface herbagère minimale effectivement utilisée annuellement pour l'alimentation des chèvres laitières est de 1 ha pour 15 chèvres. Cette surface herbagère est située dans l'aire géographique définie au chapitre 3 ;**
- **la surface propre à l'exploitation, exploitée en faire valoir direct ou indirect, est d'au moins 1 ha de surface herbagère pour 30 chèvres.**

L'achat de fourrages, définis au paragraphe 5.2.3 et produits dans l'aire géographique, est autorisé en complément des surfaces herbagères de l'exploitation.

Les surfaces herbagères prises en compte dans le calcul du chargement sont composées de prairies temporaires ou permanentes.

Le maïs ensilage est exclu du calcul du taux de chargement de l'exploitation.

Au plus tard le 1^{er} janvier 2016, au plus 50% de la surface herbagère de l'exploitation destinée à l'alimentation des chèvres laitières est en graminée pure.

5.2.3 Les fourrages

La quantité annuelle de fourrages distribuée par chèvre laitière représente au moins 550kg de matière sèche. Ceux-ci sont consommés frais, fermentés ou sous forme de foin. Sont considérés comme fourrages, les fourrages suivants :

- **les fourrages de graminées, de légumineuses, de prairies naturelles ;**
- **les mélanges prairiaux ;**
- **les fourrages de graminées ou légumineuses en dérobé ;**
- **et, en complément, les pailles et plantes entières de céréales, de légumineuses, d'oléagineux et de protéagineux.**

5.2.4 Les aliments complémentaires

La part annuelle des aliments complémentaires dans l'alimentation des chèvres représente au maximum 550 kg de matière sèche.

Tout produit d'origine animale, à l'exception des sérums frais de fromagerie issus de l'exploitation, est interdit.

Les aliments complémentaires se présentent exclusivement sous forme :

- de matières premières en l'état constituées de :
 - graines de céréales brutes, aplaties ou concassées ;
 - graines brutes, aplaties, concassées ou extrudées d'oléo protéagineux ;
- d'aliments composés constitués de :
 - graines et produits provenant de la transformation des céréales ;
 - graines et produits provenant de la transformation des légumineuses, y compris la luzerne déshydratée ;
 - produits de la fabrication du sucre : pulpe de betteraves, mélasse liquide ;
 - tourteaux de tournesol, lin, colza, soja, soja extrudé, arachide ;
 - matières grasses d'origine végétale ;
 - compléments nutritionnels : minéraux, oligo-éléments, vitamines ;
 - protéines liquides ou solides : issues de la fabrication d'acides aminés ou coproduit de la levurerie ;
 - additifs.

Dans des circonstances exceptionnelles, dues notamment aux aléas climatiques, des dérogations temporaires peuvent être accordées, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau, par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis du groupement.

5.2.5 Lait mis en œuvre

Le lait collecté servant à la fabrication du fromage d'appellation d'origine est un lait de chèvre, cru, entier, issu de laits traits au maximum 48 heures avant la collecte.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

La mise en œuvre du lait débute à partir de la phase de maturation du lait, obtenue avec ou sans ajout de sérum de fromagerie ou de ferments lactiques. Cette maturation s'effectue à 10°C au minimum et pendant 24 heures au maximum.

Les flores d'affinage ou de surface sont constituées :

- des flores naturelles présentes dans le lait cru ;
- des flores développées dans les sérums de fromagerie ;
- des flores du commerce de la famille des moisissures et/ou des levures. ~~du~~ genre *Candida*.

Toute adjonction de substances acidifiantes ou aromatisantes est interdite.

5.2.6 Fabrication

~~Le fromage frais est obtenu à partir d'un caillé lactique obtenu à partir du développement d'une flore hétérofermentaire.~~

Le caillé à caractère lactique est obtenu à partir d'une flore mésophile.

- **L'emprésurage**

Seule une faible adjonction de présure est autorisée.

L'emprésurage s'effectue à une dose maximale équivalente à 5 ml pour 100 litres de lait pour une présure de 520 milligrammes de chymosine par litre.

- **Le caillage**

Il est d'une durée maximum de 48 heures et un minimum de 18 heures. Il s'effectue à une température maximum de 25° C.

- **Le tranchage du caillé**

Le tranchage du caillé est autorisé, mais toute technique de pré-égouttage est interdite. L'élimination du sérum surnageant avant le moulage est autorisé.

Le caillé congelé est interdit ainsi que toute forme de report des fromages sous atmosphère modifiée.

- **Le moulage et l'égouttage**

Le moulage se réalise à la louche en moule individuel ou en multi-moules avec répartiteur. Le remplissage des moules s'effectue manuellement en plusieurs opérations. L'égouttage s'effectue de manière spontanée, sans pression exercée sur le caillé, pendant une durée minimale de 18 heures à partir du début du moulage.

Les dimensions totales intérieures des moules tronconiques perforés :

- diamètre inférieur : 48 mm
- diamètre supérieur : 65 mm
- hauteur : ~~280~~ **260** mm

- **Le démoulage et le salage**

Les fromages sont salés et cendrés en surface ~~avec de la poudre de charbon de bois sur toutes les faces.~~

- **Le paillage**

~~Une~~ La paille de céréale gravée est introduite **au démoulage ou dans les moules**. Elle est placée à l'intérieur de la pâte dans le sens de la longueur du fromage.

- **Affinage et commercialisation**

~~La température de l'air du lieu d'affinage doit être comprise entre 10°C et 15° C et une hygrométrie de l'ordre de 90 p100 supérieure à 75 %.~~

Du début à la fin de l'affinage, la température de l'air du lieu d'affinage peut varier de 16°C à 6°C. L'hygrométrie de l'air du lieu d'affinage est supérieure à 75%.

~~L'affinage des fromages est effectué pendant une durée de dix jours au minimum à compter du jour d'emprésurage.~~

Les fromages ne peuvent sortir du lieu d'affinage qu'après une durée de 10 jours au minimum, à compter du jour d'emprésurage et que s'ils présentent, sur toute la surface, une croûte bien développée, fleurie de moisissures superficielles visibles à l'œil nu.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

~~En dehors de la phase de maturation toutes formes de report du lait ou du caillé obtenues sont interdites.~~

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1 Spécificités de l'aire :

Facteurs naturels :

L'aire de production du Sainte-Maure-de-Touraine repose sur l'ouest-le sud-ouest du bassin parisien, débordant un peu de l'ancienne province historique de la Touraine.

Le relief est caractérisé par un ensemble de plateaux ondulants de 120 à 180 mètres d'altitude parcourus par le réseau hydrographique ligérien particulièrement développé qui a creusé dans le tuffeau, pierre blanche calcaire, de nombreuses vallées. La Loire, traversant l'aire d'est en ouest, et ses affluents conditionnent fortement le paysage et les petites régions.

Au nord-est, le plateau de la Gâtine s'ouvre sur le bassin parisien. Le paysage alterne bois et espaces ouverts destinés à la céréaliculture.

Au nord-ouest, sur des sols siliceux et pauvres, les vues bocagères attestent d'une agriculture orientée vers l'élevage bovin et ovin.

Au sud de la Loire, les systèmes de polyculture-élevage sur sols argilo-calcaires et limono-sableux des plateaux sont largement implantés.

Les fonds de vallées sont orientés vers les productions maraichères et les coteaux vers la viticulture et l'arboriculture.

Les paysages de plateaux ouverts où prédominent les cultures céréalières, alternent avec les vallées, plus bocagères, où une agriculture plus spécialisée a mis en valeur des productions spécifiques (viticulture, arboriculture, élevage, maraichage).

Le climat, d'influence océanique, caractérisé par des hivers et des étés doux, permet la culture de nombreuses plantes fourragères et céréalières nécessaires à l'alimentation animale. Cette influence océanique se dégradant très lentement vers l'est en suivant l'axe ligérien, le climat est homogène sur l'ensemble de l'aire.

Facteurs humains :

S'il est avéré par des fouilles archéologiques que la présence de caprins dans la région Centre date du néolithique, il faut certainement attendre l'an 732 pour commencer l'histoire du fromage de Sainte-Maure-de-Touraine.

Depuis 711, les armées maures envahissent l'Europe occidentale depuis le détroit de Gibraltar. Ayant investi Bordeaux, puis mis à sac la cathédrale Saint-Hilaire de Poitiers, l'émir Abd-El-Rhamân désire le trésor de Saint-Martin-de-Tours, la plus riche des abbayes. Après quelques avancées jusqu'à Balatedo (aujourd'hui Ballan-Miré, au sud-ouest de Tours), les soldats sarrasins affrontent les guerriers Francs de Charles Martel au sud d'Arciacum (Sainte-Maure de Touraine) lors de la bataille dite de Poitiers. Au cours des affrontements, l'émir Abd-El-Rhamân meurt. Ses troupes se disloquent. Mais l'intendance, composée de familles de civils convoyant moutons et chèvres destinés aux "repas de la victoire", tarde à suivre la retraite. Certaines de ces familles repartiront, après quelques temps, dans le sillage des armées battues, d'autres resteront sur place. Si leur intégration ne fut certainement pas sans problèmes, elles transmettront aux populations locales leur savoir-faire en transformation fromagère.

Dans les vallées humides du plateau de Sainte-Maure pousse l'osier. Habillement tressée, cette fibre végétale est très certainement à l'origine de la forme du moule Sainte-Maure de Touraine.

Par la suite, les moules en osier seront remplacés par des moules en terre cuite, puis successivement des moules en fer blanc, en fer étamé, en inox et en matière plastique.

Il est intéressant de remarquer que le volume d'un moule Sainte-Maure-de-Touraine correspond au volume de lait quotidien produit par une chèvre (des écrits relatifs aux statistiques caprines du sous-préfet de Loches datant de 1830 citent un fromage fait de 3 pintes (2,8 litres) de lait de chèvre: il semble que ce fromage soit celui de Sainte-Maure de Touraine puisqu'il faut 2,5 litres de lait environ pour un fromage).

Les « capitulaires » de Charlemagne (735-804) montrent que gigots, côtelettes et fromages de chèvre sont consommés.

Durant le moyen-âge et la Renaissance, les produits de l'élevage caprin figurent en bonne place sur la table royale. François Rabelais (1484-1553) évoque fréquemment dans ses écrits le fromage de bique.

Durant la révolution française, les paysans tourangeaux mangent du fromage de chèvre.

Honoré de Balzac fait mention de ce fromage de Sainte-Maure dans "la Rabouillaise" et Michel Laurevain, dans son ouvrage "La vie quotidienne au temps de Balzac" précise que *"le fromage le plus connu est le Sainte-Maure, de forme longue avec une paille à l'intérieur, fabriqué avec le lait de chèvre caillé à la présure, salé, affiné et conservé dans la cendre des javelles de sarments"*.

Dans son ouvrage "le folklore de Touraine en 1931", JM Rouge mentionne que *"il existe en Touraine méridionale un fromage de chèvre assez connu même à Paris et qui a des aspects traditionnels : le Sainte-Maure, fromage long tenu par une paille et roulé pour être conservé dans les cendre des boubines"*.

Du VIII^{ème} siècle au début du XX^{ème}, la chèvre occupe une position très marginale dans l'agriculture. Elle est très souvent ignorée des recensements agricoles.

La chèvre est présente sur les régions difficiles. La quasi totalité des terres est emblavée. Les prairies permanentes existent peu du fait de leur faible rendement. Quant aux autres fourrages, (choux fourragers, betteraves), le meilleur est destiné aux bovins. L'alimentation des chèvres repose sur un usage très ancien appelé la "vaine pâture". La vaine pâture permet au propriétaire de chèvres de les faire pâturer sur des espaces libres : les chemins, les landes, les bois et les prairies naturelles non closes, les regains succédant aux récoltes de céréales ou de fourrages. Cet usage est très critiqué, notamment dans les zones boisées et dans les zones bocagères d'élevage bovin où elles occasionnent des dégradations sur les haies clôturant les parcelles. Les grands propriétaires fonciers souhaitent interdire cette tradition. Rares sont les défenseurs de la vaine pâture tels que du Cluzel, Intendant Général de Tours. Une loi de 1791 tente de limiter fortement cette pratique. Mais, en pleine Révolution, la chèvre, vache du pauvre, s'impose. Entre 1790 et 1800, le cheptel caprin tourangeau augmente fortement (+ 30%). Mais les tensions demeurent toujours (dans les archives départementales – « Recueil des Usages Locaux » - publié par la Préfecture d'Indre-et-Loire en 1822, il est fait mention des démêlés qu'ont, avec leurs voisins, les éleveurs de chèvres, lesquels détruisent tout sur leur passage. Le maire d'une commune de la région tente d'interdire par un arrêté de 1832 le passage des troupeaux dans la prairie communale ; le sous-préfet casse cette décision, arguant du respect des usages pratiques de temps immémoriaux). Lorsque les animaux ne pratiquent pas la "vaine pâture", leur alimentation est constituée par "le nourri", végétaux fauchés ou ramassés (herbes, plantes diverses, racines et légumes) et apporté à l'auge, dans l'abri des animaux, le "té".

Jusqu'en 1910-1920, il n'existe pas d'élevages de chèvre au sens zootechnique moderne. Une part importante de la population rurale part travailler vers les agglomérations. La profession des "BOF", négociants en beurre, œufs et fromages, va permettre de mettre en relation commerciale les citadins et leur racine rurale. La demande en fromages, et fromages de chèvre notamment, augmente très sensiblement. Les BOF développent fortement leur réseau sur Tours, Blois, Châteauroux et Paris.

En mai 1923, lors de la "Grande Semaine " (équivalent de nos foires expositions), la Société

Avicole de Touraine expose pour la première fois une sélection de races caprines. Face au succès rencontré, l'image de la chèvre change.

A cette même date, le marquis de Lussac, à Sainte-Catherine-de-Fierbois, se consacre à améliorer le potentiel de production des chèvres. Il fait venir de Savoie un petit troupeau de chèvres de race Alpine. Si les premiers résultats sont satisfaisants, une épidémie de douve du foie anéantit le cheptel et ralentit les travaux du marquis.

Malgré tout, si on en croit les statistiques, les effectifs caprins continuèrent de progresser bon an mal an, y compris pendant la Seconde Guerre Mondiale. Une des explications à la progression continue lors de l'Occupation était que l'élevage de chèvres n'était soumis à aucune réquisition contrairement à d'autres productions animales (bovins, chevaux...).

Il fallut néanmoins attendre quelques années après la libération pour que l'idée de développement caprin refasse son apparition.

Après le Seconde Guerre mondiale, la demande de fromages de chèvre tend à croître pour approvisionner les cités plus industrielles : Tours, Blois, Vierzon, Châteauroux, Paris, Lyon,... La demande urbaine en produits caprins allant de pair avec un développement des techniques d'élevage (stabulation libre, machine à traire, introduction des races Alpine et Saanen pour améliorer les souches locales) et les moyens prophylactiques et vétérinaires (antiparasitaires, antibiotiques) vont rapidement contribuer à une spécification des producteurs caprins, tant laitiers que fermiers (vendeurs directs ou livrant à un affineur).

Les éleveurs s'unissent pour réhabiliter la chèvre. Le 14 février 1958, le Syndicat des Eleveurs de Chèvres de Touraine est créé par une centaine de professionnels. Les éleveurs vont également se regrouper pour élaborer et commercialiser les produits caprins. La création de laiteries et la spécialisation des grossistes et affineurs vont permettre une diffusion à la fois plus massive et plus lointaine et un développement de la production caprine en spécialisant leurs collectes et leurs circuits commerciaux (les exploitations de polyculture-élevage ont alors de petits effectifs : de 5 à 15 chèvres, très rarement plus de 20 chèvres).

L'amélioration des techniques d'élevage, de la sélection génétique et l'embauche de techniciens caprins vont rapidement accroître la production laitière. Entre 1953 et 1960, les quantités annuelles de lait collectées par les 14 coopératives laitières de l'Indre et Loire vont passer de 5 200 000 litres à 7 400 000 litres.

Au cours des siècles, le savoir-faire fromager particulier au plateau de Sainte-Maure de Touraine va progressivement se diffuser vers le Richelais, la Champeigne, puis le Boischaud nord et les plateaux bocagers de la Touraine méridionale.

Par le biais des flux humains (mariages entre Tourangeaux, Berrichons et Solognots impliquant des transferts d'usages et de savoir-faire fromagers) et commerciaux (l'important axe commercial Nantes-Tours-Lyon passant par la vallée du Cher), une économie caprine se développe sur le Sud de l'Indre-et-Loire et au carrefour des départements de l'Indre-et-Loire, de l'Indre et du Loir-et-Cher. Dans ce secteur, les usages de 3 AOC caprines convergent (Sainte-Maure-de-Touraine, Valençay, Selles-sur-Cher).

Avec l'augmentation de la taille des troupeaux et la claustration des animaux, la pratique de la vaine pâture disparaît au profit de système d'alimentation distribuée à l'auge (résurgence du nourri à grande échelle).

La filière se fédère et l'un des tous premiers syndicats caprins français est créé en Indre-et-Loire en 1958. Dès sa première assemblée générale, il est évoqué la promotion de l'image de marque du fromage Sainte-Maure-de-Touraine.

Cependant, dès 1955, le maire de Sainte-Maure-de-Touraine, afin d'inciter les producteurs fermiers non seulement à développer la fabrication, mais également à parfaire la qualité, organisait un premier concours de fromage de Sainte-Maure-de-Touraine dans les halles de la ville.

En 1972, la « Commanderie du Fromage de Sainte-Maure » était constituée.

En 1978, était créé, avec la collaboration du Comité de Promotion « Centre Val de Loire Berry », un label régional « Sainte-Maure-de-Touraine ».

La demande en reconnaissance d'appellation d'origine contrôlée Sainte-Maure-de-Touraine a été déposée devant le Comité National des Appellations d'Origine Fromagères en 1989, qui a abouti au décret de reconnaissance du 29 juin 1990.

6.2 Spécificités du produit :

Le Sainte-Maure-de-Touraine est un fromage élaboré à partir de lait de chèvre cru et entier, faiblement emprésuré, sur la base d'un caillé de type lactique. Il se distingue par :

- sa forme tronconique caractéristique ;
- sa pâte fine, franche, blanche, homogène, ~~fondante~~;
- **le salage et le cendrage**. ~~son salage réalisé avec un mélange de sel et de poudre de charbon végétal,~~
- sa couverture homogène et régulière, qui évolue du gris-blanc en début d'affinage vers le gris-bleuté en s'affinant. Elle est principalement constituée de *Géotrichum* et de levures. Des taches bleues, principalement de *Péenicillium*, peuvent apparaître au cours de l'affinage,
- sa paille de céréale pyrogravée placée dans le fromage dans le sens de la longueur.

6.3 Lien causal :

La production du Sainte-Maure de Touraine dans ce terroir défini remonte à plusieurs siècles. Les conditions de production sont définies de façon à préserver les spécificités du terroir et à permettre leur expression dans le produit. L'alimentation de base du troupeau provient de la zone délimitée.

Ce fromage de chèvre de type familial au départ était produit sur le plateau de Sainte-Maure de Touraine sur des sols de faible valeur agronomique.

Les historiens considèrent que la nature des terrains (sous-sol à réaction acide à fort pourcentage d'argile imperméable et de sable) explique largement qu'à une certaine époque les habitants se sont livrés à l'élevage des chèvres (« la vache du pauvre »), animal rustique et peu exigeant, pour subvenir à leurs besoins. L'utilisation de seigle céréale des terres pauvres pour accroître la rigidité de ce long fromage renforce cette localisation.

Dans les archives départementales – « Recueil des Usages Locaux » - publié par la Préfecture d'Indre-et-Loire en 1822, il est fait mention des démêlés qu'ont, avec leurs voisins, les éleveurs de chèvres, lesquels détruisent tout sur leur passage.

Longtemps ignoré et décrié, cet élevage de chèvre a produit un fromage de consommation d'abord familial, puis sur les marchés locaux comme le marché de Sainte-Maure de Touraine et de Tours.

Mais au fur et à mesure de sa reconnaissance comme étant un fromage de qualité, il a conquis les grands centres de consommation comme Paris, Lyon. La production s'est organisée : les élevages ont grandi en taille, la collecte s'est organisée autour des affineurs qui ont développé un savoir faire en matière d'affinage ayant conduit à l'élaboration d'un fromage réputé pour sa finesse.

~~La forme particulière du Sainte-Maure de Touraine réside dans l'origine de son moule, réalisé à partir du tressage de l'osier, et par le fait que le contenu de ce châssis correspond à la production quotidienne d'une chèvre.~~

~~La conduite des chèvres est l'occupation de la grand-mère. C'est elle qui soigne les animaux, les nourrit, les traie et fabrique le fromage. Toutes ces opérations sont réalisées sous l'œil~~

~~attentif de leur petite fille, les parents travaillant aux champs. Du fait de la petite taille des troupeaux (1 à 3 chèvres), il n'y a pas de fromagerie. Les opérations sont réalisées dans les cuisines et les fromages mis à sécher près de la cheminée. Est-ce là l'origine du cendrage ? Puisque les fromages risquent d'être tachés, autant les cendrer dès le début !~~

~~La forme de bûche allongée rendant le fromage fragile et difficile à manier, l'introduction d'une paille de céréale dans le sens de la longueur permet une manipulation plus aisée.~~

~~Les fromages mis à sécher près de la cheminée sont cendrés et leur manipulation faciliter par l'introduction d'une paille de céréale.~~

~~Les fromages sont destinés à l'alimentation familiale, seuls les éventuels surplus sont vendus. L'accroissement des populations urbaines qu'il faut nourrir couplé au développement des "BOF" (négociants en beurres œufs fromages) et la mise en place de nouvelles techniques d'élevage (stabulation, machine à traire) et de production (laiteries coopératives) va dynamiser et spécialiser la production caprine.~~

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Organisme de certification :

Qualisud, 15 av Bayonne 40500 SAINT SEVER

Tel : 05 58 06 15 21

fax : 05 58 75 13 36

~~Nom :~~ **Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)**

~~Adresse :~~ **59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13**

~~Tél :~~ **01.44.87.17.17**

~~Fax :~~ **01.44.97.30.37**

~~La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.~~

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine Sainte-Maure-de-Touraine sont commercialisés munis d'un étiquetage individuel comportant, outre les mentions réglementaires applicables à tous les fromages :

- le nom de l'appellation d'origine « **Sainte-Maure-de-Touraine** » en caractères **SOUVENIR médium et demi-bold resserrés, de couleur noire, d'une hauteur de 4 mm et de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;**
- ~~accompagné de~~ la mention « Appellation d'Origine **Protégée** », en caractères **SOUVENIR médium et demi-bold resserrés ;**
- ~~le logo AOP de l'union européenne, d'un diamètre de 15 mm minimum. le tout inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.~~

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce, à l'exception de :

- marques de commerce ou de fabriques particulières ;
- « **Fermier** » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, lorsque le fromage est fabriqué selon les techniques traditionnelles par un

producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même ce celle-ci. L'affinage en dehors de l'exploitation agricole est autorisé. Dans ce cas, doivent être ajoutés la mention « fabriqué à la ferme », accompagné du nom de l'affineur précédé de la mention « affiné par ... ».

Un dispositif d'identification est apposé sur la paille.

9) EXIGENCES NATIONALES

Tableau des points à contrôler en Sainte-Maure-de-Touraine

Caractéristique / point à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
1) Localisation géographique	Situation dans l'aire géographique des ateliers de transformations, des exploitations et parcelles exploitées	- contrôle visuel et/ou documentaire
2) Troupeau	Races : Alpine, Saanen, Poitevine ou croisement de ces 3 races	- contrôle visuel et/ou documentaire
3) Alimentation des chèvres en lactation	365 kg de MS au maximum d'aliment fermenté distribué avec foin aux chèvres <u>A partir du 01/01/16</u> - 825 kg de MS /chèvre/an, aliment issus de la zone <u>Jusqu'au 31/12/15</u> - 715 kg de MS /chèvre/an, aliment issus de la zone	- contrôle visuel et/ou documentaire
4) Fourrages	<u>A partir du 01/01/16</u> 1 hectare de surface herbagère pour 10 chèvres <u>Jusqu'au 31/12/15</u> 1 hectare de surface herbagère pour 15 chèvres.	- contrôle visuel et/ou documentaire
5) Dimensions Dimensionnement du moule	Moule tronconique Partie supérieure évasée du moule. Dimensions totales intérieures : - diamètre supérieure : 65 mm - diamètre inférieur : 48 mm - hauteur : 260 mm	- contrôle visuel et/ou documentaire - mesures

6) Fromages salés et cendrés en surface comportant une paille de céréale placée à l'intérieur de la pâte dans le sens de la longueur	<ul style="list-style-type: none"> - Fromages salés et cendrés - Présence de paille avec dispositif d'identification apposée sur la paille 	<ul style="list-style-type: none"> - contrôle visuel et/ou documentaire
7) Condition d'affinage du fromage	<ul style="list-style-type: none"> - Température : 6 à 16°C - Hygrométrie : supérieure à 75% - durée : 10 jours d'affinage à compter de l'emprésurage - présence d'une couverture homogène et régulière 	<ul style="list-style-type: none"> - contrôle visuel et/ou documentaire
8) Traçabilité d'origine flux de matière / registre paille	<ul style="list-style-type: none"> - Présence d'enregistrement et cohérence entre la production de lait, la commercialisation de fromage et l'utilisation de pailles gravées 	<ul style="list-style-type: none"> - contrôle visuel et/ou documentaire
9) Caractéristique du fromage	<ul style="list-style-type: none"> - Minimum 100 g de matière sèche par pièce. - Minimum : 45 % de gras sur sec 	<ul style="list-style-type: none"> - contrôle analytique
10) Suivi organoleptique du fromage	<ul style="list-style-type: none"> Avis conforme de la commission examen organoleptique 	<ul style="list-style-type: none"> - contrôle organoleptique