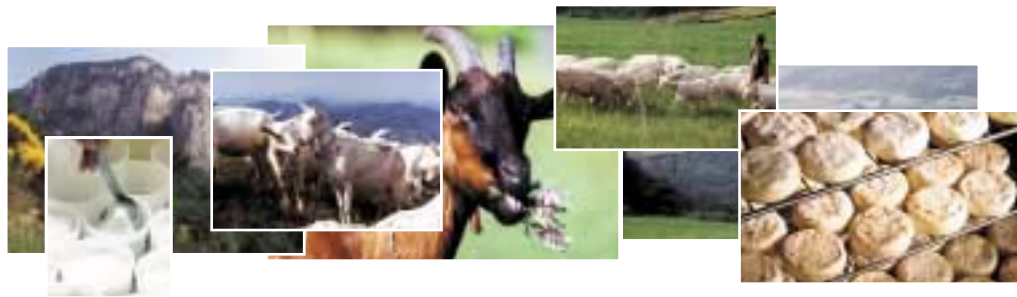


l'info picodon

DOSSIER

A.O.C. PICODON

*“Des origines du Picodon,
au premier décret
le reconnaissant
officiellement ;
vous saurez tout sur
l'historique de l'A.O.C.
de votre fromage préféré”*



Édito

Aujourd'hui, le Syndicat du Picodon souhaite apporter un nouvel élan en terme de communication. Le travail initié concernant le logo du syndicat est finalisé. Un visuel du mot "Picodon" est proposé comme "label" à tous les adhérents avec une déclinaison spécifique pour les producteurs de la méthode Dieulefit. L'info Picodon réalisé en interne a été retravaillé pour aboutir à une lettre plus conséquente.

Cette information sera adressée à la presse et servira de relais pour communiquer avec les journalistes.

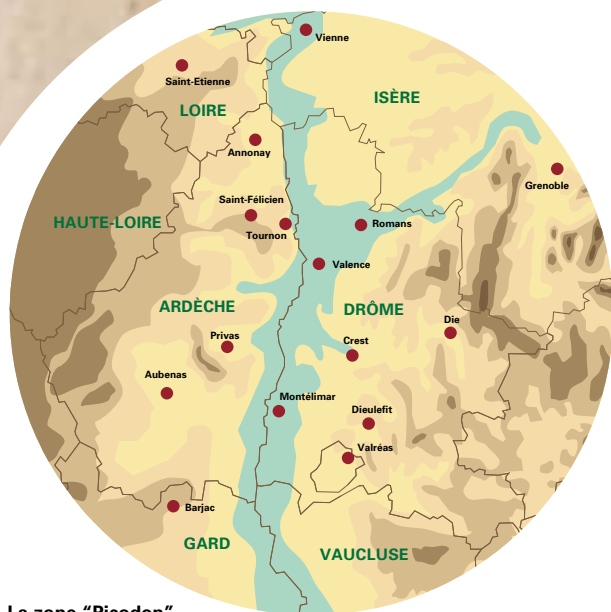
Dans ce premier numéro, nous avons choisi de revenir sur l'A.O.C. et l'historique du Picodon, pour permettre aux journalistes et aux lecteurs de bien identifier notre fromage, le Picodon, ses qualités et notre savoir-faire.

Deux numéros spéciaux qui suivront dans le cadre de Fromagora décriront nos pratiques d'élevage spécifiques à l'A.O.C. Picodon et le parcours du lait rappellera nos techniques fromagères qui produisent ce fromage goûteux et caractéristique qu'est le Picodon.

M. Christian Moyersen
Président du Syndicat du Picodon

L'A.O.C.

C'est le 25 juillet 1983 que l'A.O.C. Picodon a été officiellement reconnue, mais ce n'est seulement que le 25 août 2000, que cette appellation et le mot "Picodon" reviendront enfin à la région qui l'a vu naître il y a 700 ans. Cette région est composée des départements de l'Ardèche et de la Drôme ainsi que du Canton de Barjac pour le Gard et l'enclave de Valréas pour le Vaucluse.



La zone "Picodon"

Historique de l'A.O.C.

Le syndicat de défense et de promotion du Picodon est créé le 6 novembre 1975.

Il a pour objectif de faire reconnaître et de protéger un savoir-faire ancestral et une tradition locale.

Une étape est franchie le 25 juillet 1983 par la parution du décret reconnaissant l'appellation d'origine contrôlée Picodon de l'Ardèche et Picodon de la Drôme.

Cette reconnaissance permet de faire évoluer cette production principalement familiale et artisanale.

Dès cette époque, le cahier des charges du Picodon est défini dans ses grandes lignes en cadrant la production et la fabrication. En 1990 suite à la création de l'INAO (Institut National des Appellations d'origine) et à la reconnaissance des A.O.C. par l'Europe (A.O.P.)

le Cahier des charges est précisé et publié au Journal Officiel du 26 avril 1996.

Cette première étape franchie, il apparaît indispensable que le mot Picodon soit réservé à sa zone d'Origine, car la notoriété acquise à ce moment là par le Picodon ne doit pas lui échapper. Dans ce but, le 13 janvier 1993 le Syndicat fait sa première demande de relocalisation à l'INAO.

Dès le 19 avril de la même année une commission d'enquête du CNPL (Comité National des Produits laitiers) est nommée. De mi-novembre 1996 à janvier 1997 : enquête publique concernant les utilisations du nom "Picodon" en dehors de la Zone et le 10 mars 1997 publication des résultats de l'enquête : 3 entreprises extérieures sont recensées et seront susceptibles d'obtenir une période dérogatoire pour l'utilisation du nom "Picodon". Le 2 juillet 1998, la relocalisation est acceptée par le CNPL, elle est officialisée par le décret du 25 août 2000 avec la publication au Journal Officiel du cahier des charges. Ce décret précise aussi le terme Picodon "affiné méthode Dieulefit" qui présente une spécificité quant au procédé d'affinage.

A ce jour, le syndicat a atteint son objectif de départ, grâce à la collaboration étroite des producteurs pour préserver une appellation Picodon, un savoir-faire, un terroir et des hommes.

Un label pour l'A.O.C. ...

Afin d'aider le consommateur lors de l'achat de notre fromage, et le rassurer quant à sa qualité, le syndicat s'est doté d'un graphisme propre au mot Picodon. A terme, ce "label" sera un signe de reconnaissance et nous souhaitons que chaque adhérent l'intègre au plus vite sur ses étiquettes.

...et une étiquette

Une étiquette a été déclinée, et si son coloris ou son visuel central (chèvre, montagne, ...) est propre à chaque producteur, la forme "demi-lune" comme le placement du label sera commun à tous.

Une déclinaison pour le Dieulefit, sur le label comme sur l'étiquette a été aussi préparée. Nous sommes sûrs qu'ainsi, la notoriété du Picodon en sera renforcée.





picodon

Picaudou - Picaïdon - Picaudon... et enfin Picodon

Qu'est donc Picodon ?

Le mot Picodon vient de l'occitan (petit) dont l'orthographe varie selon les époques, c'est un fromage au lait de chèvre à pâte molle blanche ou jaune, recouvert d'une croûte naturelle fleurie. Caillé en bassine, coagulé par emprésurage, il est moulé à la louche dans des faisselles, salé et tourné plusieurs fois, avant d'être séché et affiné. C'est une fabrication traditionnelle régionale dont les premières traces écrites datent du 14^{ème} siècle, et ont été trouvées à Dieulefit, Valréas, Saint-Félicien ou Tournon. Au 16^{ème} siècle, Ronsard le dégusta au Château de Tournon et au 18^{ème} siècle on le retrouve dans les redevances en nature de la plupart des baux fermiers.

**435 tonnes,
soit
7,25 millions
de pièces pour
23 000 chèvres
sur 19 500
hectares**

Le 19^{ème} siècle lui donne la notoriété, en codifiant les qualités gustatives et la méthode de fabrication lui donnant un rôle économique important (voir le train du Picodon dans les années 1890 entre Dieulefit et Montélimar). La production était familiale et donnait lieu à une commercialisation des excédents.

De nos jours la tradition est perpétuée par les transformateurs, les affineurs et les producteurs fermiers. La zone de l'appellation présente un climat de type subméditerranéen caractérisé par une longue période sèche. Le relief des départements de l'Ardèche et de la Drôme est très accidenté et induit des exploitations de type familial.



le "Dieulefit"

C'est un Picodon qui subit un affinage particulier plus long, d'un mois minimum mais parfois beaucoup plus, exposé en cave fraîche et entrecoupé de lavages à l'eau claire pendant la deuxième phase d'affinage. Son goût est franc caractérisé par un goût caprique et légèrement piquant. Le poids minimal est de 45 grammes et sa surface est blanche ou crème.

AUJOURD'HUI

Aujourd'hui le syndicat perpétue l'action initiale et travaille pour que la notoriété du Picodon dépasse les frontières régionales. Son bureau est à Valence et son action est animée par Paule Ballet. Les membres du syndicat appartiennent à 6 collèges : 358 adhérents dont :

- 228 producteurs livrant leur lait aux entreprises fabricant du Picodon A.O.C
- 80 producteurs fermiers fabricant du Picodon A.O.C.
- 41 producteurs fermiers livrant aux affineurs.
- 4 affineurs collectant du Picodon A.O.C.
- 1 coopérative et 4 industriels privés.

Fromagora

Nationales rencontres
Nationale
Fermières
Drôme
Ardèche

ÉVÉNEMENT

FROMAGORA 2002

Fromagora en Chiffres

8^{ème}

rencontres nationales
fermières,
le rendez-vous annuel
de la filière fermière

24^{ème}

concours national
de fromage fermier

40

catégories de fromage

500

produits présentés

200

membres du Jury

Plein

d'animations

14 & 15

septembre 2002



Info picodon est une publication du

Syndicat du Picodon

25 rue Frédéric Chopin
2600 Valence

Tél. : 04 75 56 26 06

Web : picodon-aoc.fr

réalisation

interval'concept

Fromagora est le rendez-vous annuel des producteurs de fromage de chèvre fermier et de toute la filière caprine.

Comme chaque édition, professionnels et grand public sont attendus nombreux à ces journées

Cette année pour fêter les 2 ans de la relocalisation du terme Picodon, la 8^{ème} édition de Fromagora et le 24^{ème} concours national de fromage de chèvre fermier auront lieu conjointement au cœur de la zone AOC Picodon en Drôme et Ardèche.

Ces manifestations sont **organisées par le syndicat de défense et de promotion du Picodon AOC et le syndicat caprin de la Drôme**. Elles se dérouleront sur deux jours, samedi 14 et dimanche 15 septembre 2002 à Crest.

Ces journées sont l'occasion pour les professionnels de se rencontrer, de s'informer et de discuter sur les problématiques fermières, et au-delà sur les problématiques de la filière caprine dans son ensemble.

D'autre part, le concours national de fromages fermiers intégré permet de faire reconnaître aux consommateurs la qualité des productions fermières.

En parallèle, un concours Fromagora régional de fromages de chèvre des affineurs et laiteries permettra de présenter la diversité et le savoir-faire des productions régionales caprines.

Fromagora se déclinera donc autour de nombreuses activités et animations :

- Le **samedi** sera réservé aux professionnels de la filière. Ils se réuniront autour de conférences débats et seront accueillis en Ardèche et en Drôme pour visiter diverses exploitations.
- Le **dimanche matin**, le concours national et le concours régional permettront d'accueillir plus de 400 échantillons présentés par près de 200 producteurs de France.
- Enfin, **dimanche toute la journée** accueillera le grand public et offrira aux consommateurs la possibilité de découvrir les fromages de chèvre AOC de toute la France et les autres AOC fromagères de la Région Rhône-Alpes.

BRÈVES

- Depuis avril 2000, grâce au soutien important (**1Million d'Euros**) de la **Région Rhône Alpes**, et aux soutiens des **Conseils Généraux Drôme et Ardèche** un **PIDA** (Programme intégré de développement agricole) aide l'investissement des éleveurs pour satisfaire au Cahier des Charges de l'A.O.C. Picodon et soutient les actions de promotion et de notoriété engagées par le Syndicat • Cette année 2002 verra naître **les contrats territoriaux d'exploitation (CTE)** collectifs dans la filière caprine de la zone du Picodon. Ces contrats, véritables pactes d'engagement de l'éleveur pour le respect de l'environnement, induisent la reconnaissance de la société par un soutien financier pour les diverses fonctions des éleveurs, maintien de la vie et du tissu rural, aménagement et entretien des espaces et paysages, et bien sûr, producteurs d'aliments de qualité.