

l'info picodon

Le PICODON
un fromage dans les étoiles

Édito

Le Syndicat du Picodon a souhaité vous proposer dans les quatre pages de cette lettre quelques informations qui vous permettront de connaître mieux ce fromage plusieurs fois centenaire.

Le Picodon est lié au terroir et à des hommes qui, avec leur savoir-faire et leur volonté de vivre au pays dans des conditions économiques et un environnement général dont ils dépendent en partie, forment la filière caprine. Dans l'Ardèche et la Drôme cette filière génère un dynamisme à plusieurs niveaux :

Bien sûr le Picodon est un produit alimentaire reconnu et apprécié par nombre d'entre nous, il anime nos foires, nos rayons, nos marchés, il est dégusté sur les tables les plus prestigieuses.

Bien sûr nos paysages magnifiques pâturés par les troupeaux sont une fierté de nos territoires et les touristes qui sillonnent nos collines en raffolent.

Bien sûr nous sommes nombreux dans l'Ardèche et la Drôme à vivre près du Picodon, de la production de lait de chèvre, de sa transformation, de sa distribution, de tout ce qui entoure l'élevage, le machinisme agricole, les fabricants d'aliments, d'étiquettes et d'emballages, les banques, les comptables, mais aussi de toute la «Chevri-culture» liée à la filière caprine et aux festivités diverses, sans oublier les centres d'expérimentation et d'enseignement, les services de l'état et tous les organismes qui gravitent autour du monde de la chèvre. En un mot, pour éviter de les citer tous, nous sommes très nombreux à nommer chaque jour le Picodon.

Aujourd'hui par cette lettre, par la route du Picodon qui s'ouvre à vous et par le fabuleux livre qui vous est présenté, nous voulons vous faire prendre connaissance de la passion qui entoure ce fromage et vous la faire partager. Trois grands objectifs nous motivent.

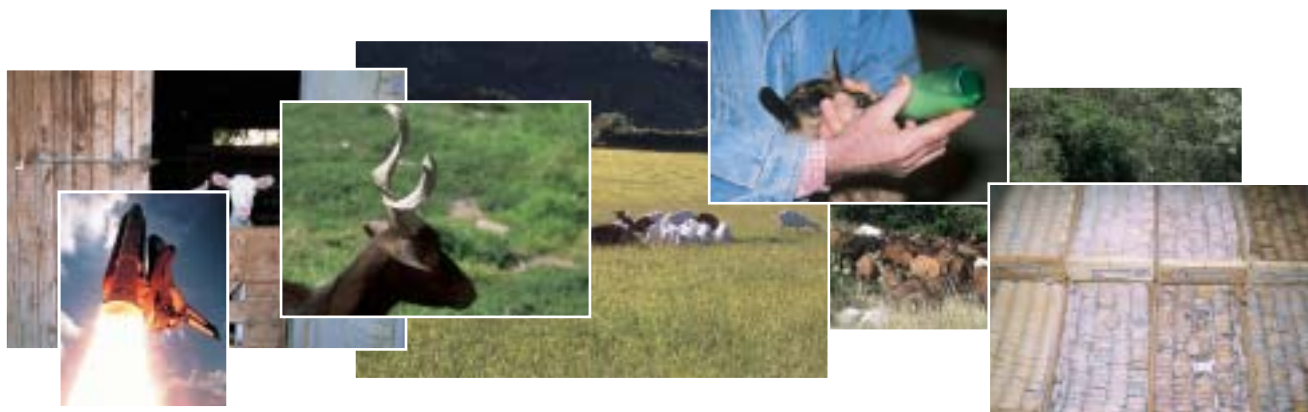
- Le Picodon doit être porté par toute une population : c'est pour cela qu'il faut en rappeler l'histoire, en montrer l'importance économique et les enjeux sociaux, qu'il faut donner au consommateur la possibilité de se réapproprier le fromage de son territoire et espérer qu'il ne se trouve bientôt plus dans nos départements un commerce ou un restaurant qui ignore l'importance de sauvegarder et de soutenir cette production.

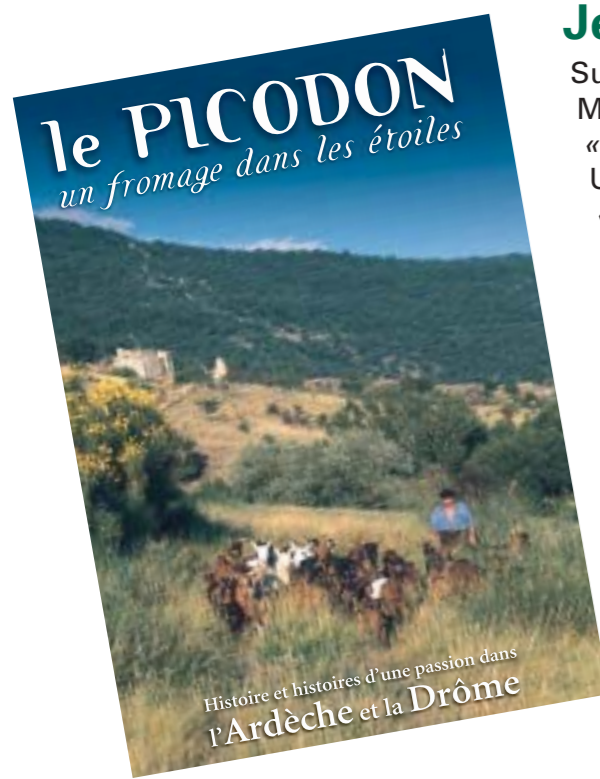
- Le Picodon est un produit d'avenir et l'appellation d'origine contrôlée le protège désormais. Malgré les routes sinueuses et pentues de nos deux départements, les entreprises transformatrices souhaitent maintenir et harmoniser le ramassage du lait de chèvre. Face à l'abandon des terres par les anciens exploitants, un réel effort de transmission du foncier aux jeunes, mais bien plus encore, des savoir-faire, nous paraît indispensable.

- Le Picodon est un fromage qui apporte le bonheur. Vous découvrirez dans ces quelques lignes et dans le livre « **Le Picodon un fromage dans les étoiles** » toute la passion qui unit les hommes à la terre, aux chèvres et au produit qu'elles leur offrent. Après cette lecture vous ne consommerez plus le Picodon sans vous rappeler les fabuleux paysages de son terroir et sans souhaiter que ces espaces restent ouverts, entretenus par le travail de ceux qui chaque jour maintiennent jusque dans les villages les plus reculés - la vie.

Bonne lecture.

Christian Moyersoén
Président du Syndicat du Picodon





Je me souviens, c'était l'été, à une fête du Picodon.

Sur la place, les convives étaient un peu assommés de chaleur...

Mon voisin de table s'était penché vers moi pour me demander

« - Alors ce livre sur le Picodon, vous allez l'écrire ? »

Une lumière faisait briller ses yeux. Il s'était approché encore et m'avait soufflé à l'oreille :

« - Vous savez, le Picodon, nous on en parle déjà beaucoup, mais là, il va falloir nous faire rêver ! »

Cette petite phrase était restée comme en suspens dans l'air vibrant du plein midi.

Vous faire rêver, avec un fromage ?

Un léger brouhaha parmi la tablée avait ponctué la venue des assiettes de picodons. Les voix s'étaient animées, l'heure laborieuse de la sieste semblait oubliée. Il fallait goûter, déguster, apprécier. Chacun y allait de son commentaire, on parlait de technique, on parlait d'émotion.

Vous faire rêver avec ce fromage ?

Sous l'ombre immobile des platanes, on avait annoncé l'arrivée en fanfare des doctes confréries, chatoyantes et colorées. Les rues du village résonnaient d'éclats de musique. Des épouses de confrères s'inquiétaient de voir leurs hommes défilier en robe de laine par cette chaleur.

Vous faire rêver ?

En ce dimanche de canicule, j'imaginai les troupeaux chômeant sous les ramières, la montagne déserte, les chemins chauffés à blanc, le foin qui craque au soleil...

Novembre est là qui dépose sa gelée blanche sur le bord des talus.

Au matin les rivières fument dans le fond des vallées, les crêtes s'étirent sous la lumière du jour, les sentiers sont jonchés de feuilles. Dans la tiédeur des bâtiments, des chevreaux nés de la nuit dorment sur la paille.

Le livre est écrit.

Et je me dis que peut-être, il va vous faire rêver.

Le PICODON

...un fromage

Au commencement il y a le lait de chèvre : matière première blanche, tiède et vivante. En fin de traite ou après la collecte, le lait additionné de ferments est mis à coaguler dans de grandes bassines, creusets d'une alchimie quotidienne et passionnante ; c'est le caillage. Moulé à la louche dans des faisselles, le caillé laisse encore s'échapper le petit lait pendant l'égouttage et le ressuyage. Soigneusement recueilli, ce petit lait servira le lendemain à la prochaine fermentation ; intimement lié à sa fromagerie, il est l'équivalent du levain pour le boulangier.

Deux ou trois jours plus tard, nos futurs picodons ne sont encore que des tommes fraîches et certaines seront dégustées telles quelles, faisant le bonheur des gosières impatientes. D'autres iront attendre sur des claies, prendre l'air et les couleurs du temps, seront Picodons à la fleur de leurs quatorze jours, et le resteront tant qu'on voudra. D'autres encore, partiront chez l'affineur prolonger leur histoire de fromage pendant plus longtemps : séchage, lavage, confinement, telles seront les péripéties de leur vie de Picodon affiné « *méthode Dieulefit* ».

Chèvres, chevriers, Picodon

Un jour une chevrerie ardéchoise m'a confié : « Ce métier d'éleveur et de fromager est extrêmement prenant et contraignant, il demande une vigilance de tous les instants et ne tolère aucun laisser-aller. Mais c'est un choix de vie. En revanche, si un jour cela devient trop dur par rapport au plaisir apporté, il vaut mieux arrêter. » Une autre, dans la Drôme, me racontait avec des étincelles dans la voix : « Lorsque je suis avec mes chèvres en pleine nature, j'ai la tête dans les étoiles et les pieds dans l'humanité. Je me sens vivante. »

...une histoire

Documents d'archives ou petites histoires semées au hasard des narrations, quelques traces écrites d'un passé très ancien sont parvenues jusqu'à nous. Mais cette histoire du Picodon, ce sont aussi les contemporains impliqués d'une époque cruciale qui nous en ont livré le vivant témoignage, avec une ardeur que le souvenir a gardée intacte.

C'est dans la tradition populaire que s'inscrit l'histoire du Picodon. Appartenant à la vie quotidienne, on le cite en proverbe, on le chante comme le pain et le vin.

A la fin du repas, il était ce petit plus qui donne saveur et piquant à un quotidien terne ou frugal. Chaque maison avait le secret pour l'amener à point et la réputation d'une table tenait bien souvent à la qualité du fromage qu'on y mangeait.

Petit fromage devenu grand

La chèvre, par sa présence dans un grand nombre d'exploitations des zones pauvres, est apparue un jour comme un élément de survie économique irremplaçable et la production de fromages au lait de chèvre est devenue le fer de lance d'une politique de développement menée par les pouvoirs publics, les collectivités locales et les organisations professionnelles.

Sauvegarder un patrimoine, pourvoir à une nécessité économique, rendre ses lettres de noblesse à l'élevage caprin, s'adapter aux contraintes de la modernité, offrir un avenir à des jeunes... telles sont les réponses qu'à lui seul le Picodon A.O.C. a pu apporter aux questions de son temps.

...un terroir

Par nécessité, par vocation, par son essence même, le métier de chevrier est ancré à la terre. Des Cévennes d'Ardèche aux contreforts du Vercors, de la vallée du Doux aux portes de la Provence, l'éleveur cultive des champs de fourrage, ensemence des prairies, fait pâturer ses chèvres sur la lande ou en sous-bois, et occupe ainsi pour nourrir son troupeau des portions plus ou moins grandes de l'espace rural. Il l'occupe et il s'en occupe, entre eux c'est une histoire d'harmonie.

Et un éleveur c'est aussi une famille, ce sont des enfants qui vont à l'école, des maisons qu'on retape, des gens qui circulent, des liens qui se tissent, des territoires qui s'ouvrent. Un éleveur c'est le contraire du désert.

Du terroir au Picodon, une histoire de générosité

Animal généreux par nature, la chèvre est faite pour transformer en lait les aliments les plus variés qu'elle absorbe.

« Tout commence le jour où vous accouchez votre chèvre : dès sa première minute de vie, la chevrerie qui vient de naître doit rencontrer un environnement favorable, (paille fraîche, calme, soins). Ensuite, tout s'enchaîne, maillon après maillon, mois après mois, jusqu'au jour où cette chevrerie arrivée à l'âge adulte mettra bas à son tour et vous donnera du lait. Au bout de cette chaîne, il y a le Picodon, bien bleu, bien moelleux, chargé de cette énergie collective du troupeau, de votre travail et de la nature. »

(paroles de chevrerie)

...une passion

Une passion faite de conviction et d'amour, qui ne concerne pas seulement les éleveurs de chèvres, les fromagers et les affineurs, loin s'en faut...

Le Picodon, vous avez les membres de la Confrérie qui jurent de le promouvoir et de le défendre en toutes circonstances, vous avez les villageois qui organisent des fêtes en son honneur, les gourmets qui le dégustent, les poètes qui le chantent et les chefs qui le cuisinent, vous avez les orateurs qui en parlent et les rédacteurs qui le décrivent, vous avez ceux qui sont tombés dedans quand ils étaient petits et ceux qui le découvrent sur le tard, ceux qui le racontent et ceux qui veulent qu'on s'en souvienne...

Tous, chevriers, gourmets, dévoués, retraités, mordus, troubadours... forts en gueule et riches en idées, appartiennent à la grande famille des défenseurs du Picodon.

Jusqu'aux étoiles

Comme une revanche sur le passé, comme un clin d'œil à l'histoire, le Picodon est allé dans l'espace. Lui, ce petit fromage rond sans prétention, cet aliment modeste qu'on aurait bien pu oublier sans que la face du monde en soit changée. Lui il a vu la Terre en face et de très haut.

C'est peut-être une anecdote, une coïncidence, c'est peut-être un détail pour vous... Mais nous préférons y voir un signe, un symbole. Et Un fromage dans les étoiles, c'est aussi le titre d'un livre qui saura, nous l'espérons, faire voyager votre cœur et votre imaginaire.

La route du picodon

Avec ce livre, nous avons cherché à vous offrir un tour d'horizon le plus complet et le plus instructif possible du monde du Picodon. D'une page à l'autre, nous cérons la parole aux personnes les plus diverses qui n'ont parfois de lien entre elles que le fait d'appartenir à ce même monde et c'est sans complaisance forcée que nous vous montrons les choses comme elles sont. Si la ballade est belle, c'est parce que ce monde-là est beau. Mais ce livre s'inscrit dans un projet encore plus vaste intitulé **La Route du Picodon**.

Vous connaissiez peut-être déjà les sentiers de chèvre pour gagner les hauteurs et les drailles dévalant tout droit au travers des

éboulis, les traînes pour le bois, le chemin de l'école et les routes où l'on flâne, les raccourcis, les pistes, les traces, les allées...

Vous avez peut-être aussi en mémoire vos routes du Picodon, itinéraires de vacances ou souvenirs d'enfant...

Vous partirez bientôt à la découverte de la Route du Picodon. Avec la Route du Picodon, le Syndicat met en place un important programme de promotion de toute la filière, et pour en parler il emploiera forcément de ces termes utiles et sans charme tels que borne-relais, carte interactive, rond-point, giratoire... Mais la beauté des paysages et la valeur des gens rendront vite à l'aventure toute sa poésie.

Vous ne verrez pas néanmoins de panneaux indicateurs disgracieux s'ajoutant à la multitude qui se dressent déjà en bordure de nos horizons ; sur cette route, nous avons pensé vous faire voyager autrement et vous-y inviter de manière discrète et suggestive. Avec ce livre d'abord, qui vous donne l'envie et l'idée d'un parcours, et qui sème des jalons sur un chemin que vous chercherez peut-être à parcourir « *en vrai* » après l'avoir découvert en lecture. Avec une carte, des adresses et des renseignements ensuite, que vous trouverez en quelques points choisis dans la Drôme et dans l'Ardèche, comme autant de relais autour desquels rayonnent les routes du Picodon.



Le Caveau de Dégustation
Désaignes



La Tour de Crest



La Maison de la Terre
Dieulefit



Le Musée de la Châtaigneraie
Joyeuse



Vinimage
Ruoms



La Maison des Plantes Aromatiques
Buis-les-Baronnies

en RÉSUMÉ

Dans ces endroits le Picodon sera mis à l'honneur comme un ami privilégié, selon des modalités qui restent parfois à définir : par le livre présenté et vendu sur place, par une mise en réseau avec le site du Syndicat, par des indications sur la route à suivre, par des événements ponctuels tels que séances de dégustation, conférences, expositions... Et si les liens qui unissent le Picodon à ces lieux ne vous sautent pas aux yeux dès le premier abord, l'affinité existe pourtant, qu'elle relève de l'harmonie des saveurs ou d'une part d'histoire commune.





Le Syndicat du Picodon répond à nos questions :



Qu'est-ce qu'une AOC ?

Une appellation d'origine contrôlée, c'est la détermination légale d'un produit agricole qui en garantit les caractéristiques et les qualités dans un milieu géographique délimité.

Dans A.O.C., il y a trois mots :

- **appellation**, c'est à dire un nom ; ce nom, qui doit être notoirement connu, est réservé au seul produit en question

- **origine** : le produit, fabriqué selon des usages loyaux et constants dans une région donnée, possède un ancrage historique et géographique. Ces racines lui donnent son authenticité.

- **Contrôlée** : l'appellation d'origine est attribuée par décret.

Le produit qui en bénéficie doit s'avérer conforme à un cahier des charges et les contrôles s'appliquent autant à vérifier la conformité du produit qu'à le protéger vis à vis d'éventuelles fraudes ou concurrences déloyales.

Qu'est-ce que le lien au terroir d'une AOC ?

Une A.O.C. n'est attribuée qu'à un produit dont on a pu prouver qu'il était fabriqué depuis longtemps dans une zone géographique donnée. Ce produit étant une émanation du terroir, il garde avec celui-ci des liens privilégiés. Pour le Picodon par exemple, le cahier des charges impose que plus de 80% de l'alimentation des chèvres provienne de la

zone d'appellation. Lorsqu'en plus, les chèvres pâturent directement dans la montagne et consomment des plantes sauvages, on retrouve le goût du terroir dans le fromage.

Qu'amènera la fin des dérogations de la relocalisation ?

Au terme d'une tolérance de 5 ans, le printemps 2005 verra l'application stricte du décret de relocalisation selon lequel nul n'aura le droit de nommer « picodon » un fromage produit hors de sa zone d'appellation. Ceci est un ultimatum pour les entreprises fabricant du picodon hors de la zone, mais aussi un défi à relever pour la filière A.O.C qui devra désormais produire tous ces volumes chez elle.

Quel est le poids actuel et quels sont les enjeux de l'AOC Picodon ?

L'A.O.C Picodon pèse actuellement 443 tonnes, soit plus de 7 millions de fromages fabriqués chaque année avec le lait de 23 000 chèvres élevées sur 19 500 hectares.

L'A.O.C Picodon, ce sont des producteurs de lait, des fromagers, des affineurs, des industriels et une coopérative, ce sont des exploitations familiales et des entreprises créatrices d'emploi.

L'A.O.C Picodon, ce sont des espaces cultivés et entretenus, ce sont des fermes habitées et des villages qui ne meurent pas. L'A.O.C. Picodon, c'est une histoire qui se transmet et un atout pour l'avenir.

C'est quoi un bon Picodon ?

On sait bien que le goût est quelque chose d'assez subjectif et qu'il est difficile d'en imposer les critères ? Cependant, un bon

Picodon, c'est un fromage à la texture très fine, lisse en bouche et homogène, au goût caprique ou légèrement piquant, à l'arrière-goût de noisette. Sont à bannir les pâtes collantes, granuleuses ou sableuses, le goût de savon, amer ou trop salé, les arrière-goûts de rance, de métal, de friture.

Pourquoi l'appellation sur des fromages de moins de 14 jours est-elle interdite ?

Historiquement, le Picodon a toujours été un fromage de garde. Les chèvres ne donnant pas de lait l'hiver, faire du Picodon, c'était le moyen de pouvoir consommer un laitage pendant la mauvaise saison. De plus, une A.O.C. s'applique à un produit qui doit avoir une certaine durée de vie et, en ce qui concerne les fromages, un certain temps d'affinage. Pour le Picodon, ce temps est de 14 jours minimum, mais peut-être beaucoup plus long.

Quelles sont les actions du Syndicat pour faire connaître le Picodon ?

En partenariat avec une entreprise de communication, le Syndicat travaille depuis déjà quelques années à se doter de la boîte à outils promotionnelle du picodon : la plupart des étiquettes portent désormais une signature commune et les sachets d'emballage, les autocollants, les tabliers, les enveloppes et autres supports affichent les couleurs du nouveau logo. Côté vitrine, le Syndicat du Picodon se déplace chaque année aux différents salons de l'agriculture à Paris ou dans sa région et participe aux incontournables fêtes du Picodon. Côté publications, le Syndicat fait paraître fréquemment un « Info Picodon » et met régulièrement à jour les nombreuses informations contenues dans son site internet : « picodon-aoc.fr », sans compter que cette année, le Syndicat frappe un grand coup avec le lancement du livre :

Le Picodon
Un fromage dans les étoiles

**443 tonnes,
soit plus de
7 millions
de fromages
fabriqués
chaque année
avec le lait de
23 000 chèvres
élevées sur
19 500 hectares**



Textes : Claire Chastan - Maquette : interval'concept
Édité par le Syndicat du Picodon 25, rue Frédéric Chopin 26000 Valence
Tél. : 04 75 56 26 06 - Web : picodon-aoc.fr