



La chèvre et le territoire

Ces hommes et ces paysages qui font le Pélardon

Des exploitations à taille humaine

Du fait d'une végétation et d'un climat difficile, les exploitations troupeaux sont de petite taille. Ils comptent en moyenne 70 chèvres qui produisent chacune 600 litres sur une lactation de 280 jours environ. L'élevage présente toutes les caractéristiques de la filière caprine du bassin méditerranéen.

La garde des chèvres dans les garrigues et sous les châtaigniers n'est pas une légende, mais une réalité qui permet ainsi de maintenir une activité économique dans des zones rurales parfois très défavorisées. Le Pélardon est un fromage ancré à ses racines fermières, puisque de nombreux producteurs le fabriquent chaque jour avec le lait produit sur l'exploitation selon des méthodes de fabrication traditionnelles.

PRODUCTION ET LA TRANSFORMATION DE PELARDON

Les clés pour réussir un bon Pélardon

Une alimentation basée sur le parcours

Le paysage, sauvage, rude, sec, est réaffirmé comme une ressource qui apporte sa typicité au Pélardon. C'est la variété de l'alimentation au cours des saisons et des parcours qui donne au lait sa richesse et ses saveurs. Conformément à la tradition pastorale, les chèvres doivent pâturer dans les prés, les garrigues, les landes ou sous les châtaigniers au moins 210 jours par an. La spécificité de cette végétation procure au lait sa « signature » aromatique, si particulière.

Un savoir faire traditionnel

Les techniques de fabrication ancestrales, transmises traditionnellement par les femmes, respectent la matière première. Elles permettent la meilleure expression de cette typicité.

Une fabrication quotidienne au lait cru

Le lait cru est mis à cailler chaque jour. Pour lui conserver toute sa spécificité, chaque fermier utilise les ferments naturels de son exploitation (petit lait) pour l'acidification du lait. De plus, le cahier des charges interdit tout traitement thermique : pas de congélation du lait, du caillé, du fromage.

Des soins manuels et attentifs

Au bout d'une vingtaine d'heures, le caillé est prêt à être moulé. Toutes les étapes sont manuelles. Le caillé est moulé à la louche pour préserver sa texture fine et fragile. Pour bien s'égoutter, le Pélardon est retourné 1 fois dans son moule. Il est ensuite démoulé délicatement, toujours à la main, avant d'être déposé sur une grille. Le salage du Pélardon est manuel au sel sec. Tous les 2 jours, les grilles sont retournées pour faciliter la répartition de l'humidité dans le fromage et lui donner une belle forme. Cette attention permet un suivi optimal des fromages.

11 jours minimum d'affinage

Enfin, l'affinage du Pélardon doit être de onze jours minimum à compter de l'emprésurage, afin de lui permettre de développer

LES PRODUITS FINIS

Un petit fromage... de grandes sensations

La définition du Pélardon le présente comme un fromage à pâte molle, obtenu par coagulation essentiellement lactique d'un lait cru de chèvre et par égouttage spontané. De forme cylindrique à bords arrondis, son diamètre peut varier entre 60-70 mm, mesure de 22 à 27 mm de hauteur, pour un poids de 60 grammes après 11 jours d'affinage.

Sa fine croûte est de couleur crème-jaunâtre et peut contracter un développement de moisissures superficielles bleues ou blanches. Sa pâte est blanche, fine, homogène et compacte.

Les teneurs minimales sont :

- matière sèche totale = 40%
- matière grasse dans la matière sèche = 45%

Jeune ou affiné ?

Chaque Pélardon est unique, grâce à ce savoir faire traditionnel propre à chaque producteur, et grâce à la richesse et la diversité de l'alimentation de nos troupeaux. On y trouvera cependant toujours cette texture fine et fondante, ce goût délicat et équilibré entre arômes floraux, caprins et végétaux, avec souvent une pointe de noisette. A 11 jours, le Pélardon présente une jolie croûte fine de couleur crème, parfois parsemée de moisissures superficielles blanches ou bleues. Plus affiné, sa croûte s'assombrit et il développe un goût de chèvre plus marqué.

Bref, le Pélardon a plus d'un tour dans son moule. Sous toutes ses formes, il séduira n'importe lequel d'entre nous

Afin de marquer sa première décennie en 2010, le Pélardon a sollicité les chefs étoilés et les grandes tables de la région pour une déclinaison gastronomique. A noter la participation de Jérôme Nutile, chef 2 étoiles à l'Hostellerie Le Castellans (30) couronné MOF 2011 ! Le résultat : un livre de recettes, nommé « Le Pélardon revu et inspiré ».

Les réponses ont été nombreuses, et 18 chefs ont été sélectionnés pour illustrer par une recette, tout le potentiel culinaire du Pélardon. Pour choisir, nous avons pris le parti de la modernité, pour présenter les plus « innovantes ». Un livre conçu à l'instar d'un menu afin de faire découvrir le Pélardon sous toutes ses facettes ! Entrées froides, chaudes, viandes, poissons, entremets, fromages et desserts ... Des saveurs d'autant plus inoubliables, chaque recette étant accompagnée par un vin de notre région « Les Côteaux du Languedoc », mettant ainsi en avant des accords mets, vins insoupçonnés. Anne Majourel, chef du Ranquet pendant plusieurs années et depuis toujours ambassadrice du Pélardon, a également apporté sa griffe à l'ouvrage en nous offrant la mise en bouche ainsi qu'une recette.

Ce petit livre de format 16*16 cm a été édité à 10 000 exemplaires et est distribué par lesadhérents et par le Syndicat des Producteurs de Pélardon, via son site internet. Il est vendu au prix de 6€.

Liste des chefs ayant offert une recette

- Chef Pascal Borrell, La Maison du Terroir* - Maury (66)
- Chef Jean-Marc Boyer, Le Puits du Trésor* - Lastours (11)
- Chef Jean-Pierre Cazals, Le Spinaker Restaurant Gastronomique - Port Camargue (30)
- Chef Eric Cellier, La Maison de la Lozère Restaurant Gastronomique - Montpellier (34)
- Chef Serge Chenet, Entre vigne et garrigue* - Pujaut (30)
- Chef Olivier Douet, Le Lisita* - Nîmes (30)
- Chef Fabien Galibert, La Bergerie* - Aragon (11)
- Chef Gérald Garcia, Hostellerie du Château de Pomarède* La Pomarède (11)
- Chef Gilles Granier, L'Auberge la Cigaloise Restaurant Gastronomique - Saint-Hippolyte-du-Fort (30)
- Chef Olivier Gulizzi, Le Ranquet* - Tornac (30)
- Chef Michel Kayser, Alexandre** - Garons (30)
- Chef Fabien Lefebvre, Octopus* - Béziers (34)
- Chef Occitane Anne Majourel
- Chef Jacques Mazerand, Le Mazerand Restaurant Gastronomique - Lattes (34)
- Chef Jérôme Nutile, Hostellerie Le Castellans** - Collias (30)
- Chef Thierry Papereux, Chocolaterie artisanale Théobroma Montpellier (34)
- Chef Bernard Roth, Le Vieux Castillon* - Castillon du Gard (30)
- Chef Frank Subileau, La Bastide des Senteurs Restaurant Gastronomique - Saint Victor de Malcap (30)



Le saviez-vous ?

Les chèvres les plus performantes peuvent donner jusqu'à 1 000 litres de lait par an.

LA DEMARCHE AOC / BIO

Une typicité garantie par des contrôles stricts

Les conditions de l'A.O.P. sont définies dans un cahier des charges. Celui-ci trace les grandes étapes de l'élevage des chèvres et de la fabrication du Pélardon. Chaque producteur fermier ou laitier, chaque entreprise fabriquant du Pélardon doit être agréé. Pour l'élevage des animaux et la fabrication, chacun doit respecter les conditions du cahier des charges, et est régulièrement contrôlé.

Des contrôles renforcés :

Les contrôles étaient auparavant réalisés par l'INAO. A partir de 2007, une réforme a été entamée, de façon à apporter encore davantage de garanties aux consommateurs. Les producteurs et le syndicat se sont engagés dans cette réforme pour mettre en place un nouveau système de contrôles, effectif depuis 2009. L'AOP Pélardon procède à des contrôles rigoureux, effectués à la fois par le Syndicat des Producteurs de Pélardon et par un organisme certificateur indépendant, qui veille également au bon déroulement des contrôles réalisés par le Syndicat. Ils concernent :

- Le respect du cahier des charges de l'AOP. Toutes les étapes de production sont contrôlées.
- La typicité du produit. Les Pélardons de chaque producteur sont dégustés au moins une fois par an et de façon inopinée par une commission organoleptique. Cette commission est composée d'un jury d'experts formés à la dégustation du Pélardon. Elle est chargée de veiller à la typicité du produit (aspect, taille, goût, texture...) et donne l'agrément au fromage.

Chaque contrôle peut entraîner des sanctions, voir l'exclusion d'un opérateur si nécessaire. C'est l'INAO qui est chargé de rendre les sanctions en cas de manquement au cahier des charges.

Grâce à ce dispositif, la garantie de qualité de notre produit a été renforcée.

LES ACTEURS (ENTREPRISES / AGRICULTEURS...)

- 63 producteurs fermiers,
- 31 producteurs laitiers,
- 1 coopérative, 1 SCOP et 1 artisan collectant le lait pour le transformer en Pélardon,
- 1 artisan affineur.

Soit 98 opérateurs pour un cheptel total de 7800 chèvres et 224 tonnes de Pélardon en 2011.

Le troupeau moyen (fermiers et laitiers confondus) est de 80 chèvres par exploitation.

Ce sont aussi 5 nouveaux éleveurs qui ont intégré l'AOP en 2011.

L'ASSOCIATION

Le Syndicat des producteurs de Pélardon regroupe la majorité des producteurs fermiers et des entreprises de la zone. Il a pour vocation la défense, la gestion et la promotion du fromage Pélardon.



Contact : Syndicat des producteurs de Pélardon

www.pelardon-aop.fr