

Le picodon passe au lait cru pour ses 30 ans

Drôme-Ardèche. Pour fêter son trentième anniversaire, l'appellation picodon a fait appel à la mémoire des anciens. L'AOP prépare l'avenir avec son nouveau cahier des charges qui impose le lait cru et des fourrages locaux.

Le cahier des charges de l'appellation Picodon s'est refait une beauté pour son trentième anniversaire. L'assemblée générale du syndicat du picodon AOP qui s'est tenue le 20 mars dernier au Domaine Olivier de Serres au Pradel en Ardèche a permis d'évoquer les débuts de l'appellation grâce à une table ronde de la mémoire où étaient conviés les anciens. Le syndicat avait aussi de quoi se réjouir car il avait, la veille, soumis favorablement le projet de cahier des charges de l'appellation à l'Institut national des appellations d'origine (Inao).

Douze espèces de plantes différentes dans les fourrages

Ce nouveau cahier des charges est le fruit d'un long travail de consensus. « Le dossier a été ouvert en 1999, se souvient Christian Moyersoën, éleveur à Saint-André-Lachamp (Ardèche) et président du syndicat. Aujourd'hui, après des débats houleux, nous avons trouvé un compromis. C'est un point d'étape fort et cela nous ouvre des portes pour l'avenir ».

Si le passage au lait cru a été voté à l'unanimité dès mars 2012, la question du lien au terroir a été plus délicate à régler. Finalement, le cahier des charges prévoit que la totalité des fourrages et des céréales proviennent de la zone qui couvre l'intégralité des départements de la Drôme et de l'Ardèche. L'affouragement est varié puisque puisqu'il doit provenir d'au moins douze espèces de plantes différentes. De même, 30 % des surfaces affectées aux chèvres doivent être cultivées en multi-espèces. Ce cahier des charges devrait s'appliquer d'ici un an environ mais les opérateurs ont jusqu'au 20 mai pour demander un éventuel délai supplémentaire de transition, pour passer au lait cru notamment. Invité d'honneur de l'assemblée générale, Jean-Louis Dairien, direc-

▼ LES « ANCIENS » DU PICODON se sont retrouvés pour souffler les 30 ans de l'appellation.



D. Hardy

teur de l'Inao, a fait preuve de pédagogie pour rappeler le rôle et le fonctionnement de l'institut et de ses 270 agents répartis sur toute la France : « une appellation d'origine, c'est d'abord un projet collectif de producteurs. Vous offrez aux consommateurs, le respect du cahier des charges que vous avez vous-mêmes élaboré. Cette approche volontaire est aussi outil anti-délocalisation particulièrement efficace qui maintient une agriculture territorialisée à l'échelle de celle que nous souhaitons au niveau européen ». L'Inao souhaite désormais se renforcer au niveau juridique pour pouvoir défendre les appellations à l'international ou auprès de la grande distribution qui cherche à s'approprier les concepts de terroir et de qualité.

Une communication commune et un nouveau président

Pour commercialiser les 8,2 millions de picodons produits en 2013, les 200 adhérents du syndicat peuvent compter sur la promotion du fromage que ce soit au salon de l'agriculture ou sur internet. Cette promotion se fait de plus en plus avec les deux autres appellations caprines de Rhône-Alpes, la rigotte de Condrieu et le chevrotin. Avec l'élection d'un nouveau bureau, Christian Moyersoën, à la tête du syndicat depuis 2002, passe le flambeau à Philippe Benezech, fromager fermier dans la Drôme. ■

Damien Hardy

Le chiffre

135 000

C'est le nombre de foyers acheteurs de fromages de chèvre perdu à cause de la pénurie selon les résultats du panel consommateurs Kantar Worldpanel sur les achats des ménages de produits laitiers en 2013. La pénurie de fromage de chèvre aurait profité aux autres fromages, de vache notamment. Le chèvre a été sanctionné par les plus jeunes et les 50-64 ans, en région parisienne, dans le Sud-Est et le Sud-Ouest et dans pratiquement toutes les classes de revenus. Dans la gamme des chèvres, l'analyse des achats de 12 000 ménages a aussi montré des baisses de consommation desbuches affinés (-2 %) et des crottins affinés (-4 %) et des gains sur les AOP, le bio, les crottins frais, les pyramides, les lingots frais et les lingots affinés. Globalement, si les volumes d'achat ont baissé de plus de 1 %, les valeurs d'achats se sont maintenues grâce à une augmentation de 1,8 % des prix moyens. Kantar note un regain d'intérêt pour l'achat de chèvre dans les foires et marchés qui passe de 7,5 % de la valeur des chèvres en 2012 à 8,5 % en 2013.