C/2025/2613

6.5.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission ([1])

(C/2025/2613)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Fourme de Montbrison»

N°UE: PDO-FR-0542-AM01 — 20.2.2025

1. **Dénomination du produit**

«Fourme de Montbrison»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'AOP «Fourme de Montbrison» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Service compétent de l'Etat Membre*

Les coordonnées du service compétent de l'État membre sont mises à jour.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

([1]) Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Groupement demandeur*

Les coordonnées du groupement demandeur sont mises à jour.

La composition du groupement demandeur est remplacée par la rédaction suivante:

«Composition: Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation ou d'élaboration prévues par le cahier des charges de l'AOP "Fourme de Montbrison".»

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. *Type de produit*

La rubrique relative au type de produit, anciennement défini par sa classe, est supprimée dans le cahier des charges.

La modification a une incidence sur le document unique.

4. *Description du produit*

Le taux minimum de matière grasse sur matière sèche de la «Fourme de Montbrison» est modifié: la valeur de 52 grammes pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation est réduite à 50 grammes pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

Depuis plusieurs années, il est constaté chez tous les transformateurs des diminutions ponctuelles de cette valeur plusieurs fois dans l'année, notamment lors des périodes de mises à l'herbe (au printemps et parfois à l'automne après une sécheresse estivale).

Des études et expérimentations ont permis d'identifier différentes causes.

La première est liée à l'évolution des troupeaux. Majoritairement de race Prim'Holstein dans les années 1990, ils sont désormais majoritairement de race Montbéliarde. Ces troupeaux présentent un ratio taux butyreux sur taux protéique (TB/TP) de l'ordre de 1,20 (contre 1,28 pour les troupeaux Prim'Holstein), or on sait qu'il faut viser un ratio TB/TP supérieur à 1,20 pour obtenir un taux de matière grasse sur matière sèche du fromage supérieur à 52 %. Les orientations des schémas nationaux de sélection génétique de la race Montbéliarde ne sont par ailleurs pas favorables à une amélioration de ce ratio.

Une seconde explication est liée à l'évolution des systèmes fourragers. De plus en plus d'exploitations pratiquent le pâturage tournant: les vaches consomment une herbe jeune et tendre, au printemps notamment, alors que les stocks de foin sont nuls, ce qui pénalise le ratio TB/TP. Le réchauffement climatique amplifie ce phénomène, avec notamment une mise à l'herbe plus précoce et moins de séquences favorables à la récolte de foin (orientant les stocks préférentiellement vers de l'herbe conservée par voie humide). La consommation d'ensilage de maïs améliore légèrement le taux de matière grasse sur matière sèche du fromage, mais elle est limitée par le cahier des charges et non cumulable avec celle d'ensilage de maïs épi fréquemment utilisé en concentré. Ainsi, il est difficile d'agir sur le taux de matière grasse sur matière sèche du fromage par le biais de l'alimentation.

Par ailleurs, les résultats des commissions d'examen organoleptique montrent que l'abaissement du taux de matière grasse sur matière sèche du fromage de 52 % à 50 % n'a pas d'impact sur sa qualité organoleptique.

Pour ces différentes raisons, il est proposé d'abaisser le taux de matière grasse sur matière sèche du fromage de 52 % à 50 %, qui correspond au taux initialement fixé pour la «Fourme de Montbrison» dans les années 1970.

La modification a une incidence sur le document unique.

5. *Délimitation de l'aire géographique*

Dans la première phrase, les termes «zone centrale de l'appellation» sont remplacés par les termes «partie centrale de l'aire géographique de l'appellation», plus précis.

La phrase «La zone compte donc 33 communes des départements de la Loire et du Puy-de-Dôme» est remplacée par «Le périmètre de l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 13 octobre 2000 englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique (COG) 2024». La liste des communes englobées dans ce périmètre est mise à jour selon cette base, sans modification de ses contours.

La phrase «Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité» est ajoutée, en remplacement de la phrase suivante, qui est supprimée: «La carte annexée montre les limites administratives de cette délimitation (annexe 1).». La carte figurant en annexe est ainsi retirée.

La modification a une incidence sur le document unique.

6. *Éléments spécifiques de l'étiquetage*

Il est ajouté que les mentions obligatoires d'étiquetage figurant dans le cahier des charges s'entendent «Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires».

Il est indiqué que la mention du nom de l'appellation et le symbole AOP de l'Union européenne sont «dans le même champ visuel».

La modification a une incidence sur le document unique.

7. *Références concernant les structures de contrôle*

Les coordonnées du service compétent de l'État membre et les informations relatives aux structures de contrôle sont mises à jour.

Notamment, la phrase «L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) nº 882/2004 du 29 avril 2004.» est supprimée et la phrase «Conformément aux dispositions des articles 39 et 40 du R (UE) 2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.» est ajoutée.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

8. *Exigences nationales*

Le tableau des principaux points à contrôler est mis à jour d'une part pour tenir compte de la modification apportée à la rubrique «Description du produit» et d'autre part pour adapter au besoin les méthodes d'évaluation en cohérence avec le plan de contrôle

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

1. **Dénomination(s)**

«Fourme de Montbrison»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☒ IGP☐

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

— 04 — LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 — Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

La «Fourme de Montbrison» est un fromage fabriqué avec du lait de vache emprésuré se présentant sous la forme d'un cylindre de 17 à 21 centimètres de hauteur et de 11,5 à 14,5 centimètres de diamètre et d'un poids de 2,1 à 2,7 kilogrammes, à pâte persillée, non pressée, non cuite, fermentée et salée par incorporation de sel au caillé à la mise en moule.

La teneur en matière grasse est de 50 grammes au minimum pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

La teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 52 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine «Fourme de Montbrison» qu'à partir du trente-deuxième jour à compter de la date d'emprésurage.

La croûte sèche, fleurie, est de couleur orangée et peut présenter des moisissures blanches, jaunes et rouges. La pâte, de couleur crème, présente peu d'ouvertures avec un persillage marbré de couleur bleu clair.

La «Fourme de Montbrison» possède une texture homogène, légèrement ferme et fondante en bouche. Elle a une saveur fine et parfumée, un goût de laitage fruité avec un caractère de bleu peu marqué lui conférant une certaine douceur. Une pointe de sel et une légère amertume sont acceptées.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Il ressort des dispositions prévues qu'au minimum 70 % de la matière sèche de la ration alimentaire totale des vaches laitières sont produits dans l'aire géographique, sur une base annuelle.

Le relief et le climat de moyenne montagne de l'aire géographique ne permettent techniquement pas d'y produire la totalité des aliments complémentaires apportés aux vaches laitières.

La ration de base des vaches laitières provenant en grande majorité de l'aire géographique et les aliments complémentaires étant strictement limités, les incidences de ces éléments extérieurs sur les caractéristiques essentiellement dues au milieu géographique sont limitées.

Durant toute l'année, la ration de base des vaches laitières est assurée par du fourrage provenant de l'aire géographique de l'appellation.

L'apport de compléments et additifs est limité à 1 800 kilogrammes de matière sèche maximum par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières.

Les aliments autorisés dans la ration de base sont tous les fourrages, exclusion faite des crucifères sous forme de fourrages.

La part d'herbe pâturée, fanée, préfanée, enrubannée ou ensilée, exprimée en matière sèche, est supérieure ou égale à 80 % des fourrages de la ration de base des vaches laitières, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières et sur l'année.

La part du maïs ensilé, exprimée en matière sèche, ne doit pas dépasser 20 % de la ration de base des vaches laitières, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières et sur l'année.

Hors période de pâturage, le foin représente au minimum 3 kilogrammes de matière sèche par vache laitière et par jour, en moyenne, sur l'ensemble des vaches laitières.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières est obligatoire. Sa durée est au minimum de 150 jours par an.

Seules sont autorisées dans les compléments et additifs apportés aux vaches laitières les matières premières et additifs précisés dans une liste positive.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production du lait, la fabrication, l'affinage et la conservation des fromages jusqu'à 32 jours à compter de la date d'emprésurage ont lieu à l'intérieur de l'aire géographique.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La découpe de la «Fourme de Montbrison» est autorisée si elle ne dénature pas sa texture. La présence de croûte est obligatoire pour les portions dont le poids est supérieur à 50 grammes.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine «Fourme de Montbrison» comporte, dans le même champ visuel:

— Le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage;

— Le symbole AOP de l'Union européenne.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, tout qualificatif directement accolé au nom de l'appellation d'origine est interdit, exception faite des marques de fabrique ou de commerce particulières.

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de la «Fourme de Montbrison» s'étend au territoire suivant:

Département de la Loire: communes de Bard, Cervières, Chalmazel-Jeansagnière, La Chamba, La Chambonie, Champoly, Châtelneuf, La Côte-en-Couzan, Écotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Lérigneux, Noirétable, Palogneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Didier-sur-Rochefort, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Jean-la-Vêtre, Saint-Just-en-Bas, Saint-Laurent-Rochefort, Saint-Priest-la-Vêtre, Saint-Romain-d'Urfé, Les Salles, Sauvain, La Valla-sur-Rochefort, Verrières-en-Forez, Vêtre-sur-Anzon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Julien-la-Vêtre).

Département du Puy-de-Dôme: communes du Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne, Valcivières.

6. **Lien avec l'aire géographique**

L'aire géographique de l'appellation d'origine «Fourme de Montbrison» s'étend principalement sur les «hautes chaumes» formant la partie sommitale des monts du Forez, aux confins des départements de la Loire et du Puy-de-Dôme, ainsi que sur la partie est des monts du Forez. Il s'agit d'une zone de moyenne montagne (altitude de 1 634 m au point culminant) globalement orientée nord-sud, implantée sur un soubassement granitique et bordée de limites naturelles. Elle présente un paysage de landes montagnardes et subalpines, structurant un paysage de plateaux dénudés avec des croupes rondes et douces, ceinturés par des versants forestiers, notamment de résineux. On y trouve de nombreuses tourbières et des prairies. La pluviométrie est relativement importante (supérieure à 1 000 mm par an en moyenne). Le climat est soumis à une influence océanique et continentale. Les températures annuelles moyennes sont donc plutôt froides, inférieures à 10°C et souvent inférieures à 5°C. Les hivers sont longs et froids, avec fréquemment de la neige.

Du fait de l'altitude et de la pluviométrie élevées, la production fourragère est basée essentiellement sur les prairies permanentes.

La fabrication de la «Fourme de Montbrison» remonte aux temps du haut Moyen Âge dans la région du Haut-Forez où un système agro-pastoral s'est maintenu jusqu'à la dernière guerre mondiale. La production de ce fromage était réalisée dans les «jasseries», bâtiments d'alpage qui colonisaient les deux versants des monts du Forez. Le fromage était à l'époque fabriqué lors de la saison d'estive, à partir du lait de troupeaux de taille modeste, par des femmes, alors que les hommes restaient au village et continuaient les travaux d'été aux champs. Le milieu naturel fournissait alors des troncs de résineux, qui, une fois creusés, constituaient des gouttières (nommées chéneaux) parfaitement adaptées à l'égouttage des fourmes en cours de fabrication. Ces dernières étaient souvent conservées jusqu'à la descente de l'estive, puis vendues sur les marchés de part et d'autre du massif, dont l'important marché de Montbrison.

Aujourd'hui les élevages laitiers recourent largement à la prairie permanente. Les conditions de production de la «Fourme de Montbrison» et notamment le pâturage obligatoire pendant la période où il est possible, la ration basée sur l'utilisation de l'herbe et la limitation de l'ensilage de maïs mettent en valeur cette ressource naturelle.

Hérité de la technique ancestrale, le schéma technologique de la «Fourme de Montbrison» fait valoir un savoir-faire local, mettant en œuvre:

— un brassage adapté lié à une taille de grain de caillé réduite, d'environ 0,5 centimètre à 1 centimètre de côté,

— un salage dans la masse, et un salage extérieur réduit,

— la technique très particulière de l'égouttage supplémentaire en chéneau de bois de résineux.

Fromage à pâte persillée à la saveur fine et parfumée, se présentant sous la forme d'un cylindre de 17 à 21 centimètres de hauteur et de 11,5 à 14,5 centimètres de diamètre habillé d'une robe orangée, la «Fourme de Montbrison» possède une pâte présentant des ouvertures réduites et un caractère de «bleu» peu marqué qui lui confère une certaine douceur.

Les caractéristiques spécifiques de la «Fourme de Montbrison» trouvent notamment leur origine dans des usages de production du lait et de fabrication particuliers.

La production du lait s'appuie sur la richesse des pâturages des monts du Forez et contribue à la saveur fine et parfumée de la «Fourme de Montbrison».

Son format relativement petit est lié à son origine: troupeaux de petite taille avec une faible production de lait et fabrication par une main d'œuvre féminine.

Le goût plutôt doux de la «Fourme de Montbrison» est lié à la découpe fine des grains de caillé. Cette taille réduite des grains de caillé génère des ouvertures de petite dimension dans la pâte, donnant ainsi un développement contraint des moisissures de Penicillium roqueforti, plus faible que dans d'autres pâtes persillées.

La couleur orangée de la croûte, si particulière, est influencée par les techniques de salage, qui favorisent l'implantation d'une flore superficielle. Le développement de la flore superficielle est également entretenu par l'égouttage sur chéneau de bois de résineux. En effet les chéneaux en bois sont un réservoir de la flore superficielle et participent directement au développement de cette flore en évitant un dessèchement trop rapide de la croûte.

Les techniques de salage font également de la «Fourme de Montbrison» un fromage moins salé que d'autres fromages de la famille des bleus.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-ed0a24fa-0dbd-44b8-8154-591b0b5d271b/telechargement