

***Décret du 23 juillet 2003 relatif à
l'Appellation d'Origine Contrôlée BANON***

Article 1 - Type et description

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée "Banon", les fromages répondant aux dispositions du présent décret.

Le Banon est un fromage à pâte molle fabriqué à partir de lait de chèvre cru et entier. Il est obtenu par un caillage à prise rapide. Le fromage affiné est "plié", c'est à dire entièrement recouvert de feuilles naturelles et brunes de châtaigniers, liées avec du raphia naturel composant 6 à 12 rayons.

Le Banon a une pâte homogène, crémeuse, onctueuse et souple. Sa croûte est de couleur jaune crème sous les feuilles. Le diamètre du fromage avec les feuilles est compris entre 75 et 85 mm et la hauteur est de 20 à 30 mm. Le poids net du fromage, sans les feuilles et après la période d'affinage définie à l'article 8 ci-dessous, est de 90 à 110 g.

Le fromage contient au minimum 40 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage et 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

Un règlement technique d'application homologué par arrêté du Ministre chargé de l'Agriculture et du Ministre chargé de l'économie, pris sur proposition du Comité National des Produits Laitiers, précise les modalités d'application du présent décret.

Article 2 - Aire géographique

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département des Alpes-de-Haute-Provence (04)

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Cereste, Champtercier, Chateaufort, Chateauneuf-Miravail, Chateauneuf-Val-Saint-Donat, Chateaufort, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardiers, La Rochemelon, Le Brusquet, Le Castellard-Melan, Le Castellet, Le Chaffaut-Saint-Jurson, L'Escaze, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mezel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrerue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-de-Verdon, Saint-Etienne-Les-Organes, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thoard, Vachères, Valbelle, Valernes, Villemus, Volonne.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Chateau-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, Valensole, Villeneuve, Volx.
Pour ces communes, la limite de l'aire géographique figure sur les plans déposés à la Mairie des communes concernées.

Département des Hautes-Alpes (05)

Barret-le-Bas, Bruis, Chanousse, Chateauneuf-de-Chabre, Eourres, Etoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Pierre, Laragne-Monteglin, Le Bersac, L'Épine, Mereuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Benevent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salerans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux.

Département de la Drôme (26)

Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, La Rochette-du-Buis, Mévouillon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Rioms, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

Département du Vaucluse (84)

Aurel, Auribeau, Buoux, Castellet, Gignac, Lagarde-d'Apt, Monieux, Saignon, Saint-Christol, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Trinit, Sault, Sivergues, Viens.

Article 3 - Troupeau et races

On entend par troupeau au sens du présent décret, l'ensemble du troupeau caprin composé des chèvres en lactation, des chèvres tariées, des chevrettes et des boucs.

L'ensemble du troupeau caprin d'une exploitation qui destine sa production de lait de chèvre en totalité ou en partie à la production de fromage d'appellation d'origine contrôlée "Banon" doit répondre aux dispositions suivantes :

Le troupeau est composé d'animaux de races Communes Provençales, Roves, Alpines et les croisées issues de ces races.

Les troupeaux composés en totalité ou en partie d'animaux de races Saanen ou d'animaux croisés entre la race Saanen et les races mentionnées au premier alinéa à la date d'entrée en vigueur du présent décret devront être en conformité avec les dispositions de l'alinéa précédent au plus tard le 31 décembre 2013.

Les dispositions transitoires pour la mise en conformité des troupeaux sont fixées dans le règlement technique d'application prévu à l'article 1^{er} du présent décret.

Article 4 - Alimentation

La ration grossière provient essentiellement de l'aire géographique définie à l'article 2. Elle est exclusivement composée du pâturage en prairies et/ou en parcours, et de fourrages secs de légumineuses et/ou de graminées et/ou de flores spontanées conservés dans de bonnes conditions.

Le pâturage

Dès que les conditions climatiques et le stade végétatif le permettent les chèvres sont au pâturage et/ou en parcours.

Les chèvres pâturent de façon régulière sur les parcours et prairies de la zone durant au moins 210 jours par an.

La ration grossière est assurée majoritairement par le pâturage pendant au minimum quatre mois dans l'année.

Les chèvres pâturent :

- sur les parcours composés d'espèces spontanées annuelles ou pérennes, arborées, arbustives ou herbacées,
- sur les prairies permanentes à flore autochtone,
- sur les prairies temporaires de graminées, légumineuses ou mixtes.

Les pratiques de conduite du troupeau, la liste des aliments interdits notamment les aliments qui peuvent influencer défavorablement sur l'odeur, le goût du lait ou qui présentent des risques de contamination bactériologiques et la composition des aliments complémentaires ainsi que leur proportion dans la ration journalière répondent aux conditions fixées dans le règlement technique d'application.

Dans des circonstances exceptionnelles dues, notamment, à des aléas climatiques imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau, par les services de l'Institut national des

appellations d'origine après avis de la commission « Agrément conditions de production ».

Le chargement animal

Le chargement animal est de 8 chèvres maximum par hectare de prairies naturelles et/ou artificielles et 2 chèvres maximum par hectare de parcours.

Les surfaces prises en compte pour le calcul du chargement sont celles réellement utilisées par le troupeau.

L'élevage hors sol avec ou sans aire d'exercice extérieure est interdit.

Article 5 - La production de lait

La production moyenne du troupeau est limitée à 850 kg de lait par chèvre en lactation et par an.

Article 6 - Lait et collecte

La collecte du lait à la ferme est journalière et le stockage du lait avant collecte se fait à une température de 8°C.

Jusqu'au 31 décembre 2008, la collecte de lait est possible à 4 traites, collectées sur deux jours maximum. Le stockage du lait avant collecte se fait alors à une température égale ou inférieure à 6°C.

Article 7 - Transformation

Le lait est mis en œuvre en l'état. Il ne subit aucun traitement, ajout ou retrait en dehors des opérations suivantes :

- refroidissement à une température positive en vue de la conservation ;
- filtration destinée à enlever les impuretés macroscopiques ;
- réchauffage avant emprésurage à une température maximum de 35 °C,
- addition de présure, de ferments lactiques, de ferments d'affinage et de sel.

Emprésurage / Coagulation

Pour les fabrications fermières, l'emprésurage s'effectue 18 heures maximum après la traite la plus ancienne.

Pour les fabrications laitières, l'emprésurage se fait 4 heures maximum après la dernière traite collectée.

La température d'emprésurage du lait est comprise entre 29° C et 35° C.

Le décaillage est obligatoire et intervient 2 h maximum après emprésurage.

Moulage / Retournement / Egouttage en moule

Le moulage a lieu directement après le soutirage du lactosérum. Les fromages sont moulés manuellement en faisselles. L'utilisation du répartiteur et des multi-moules est autorisée.

Toute forme de moulage mécanique est interdite.

Le fromage doit être retourné dans le moule au minimum deux fois pendant les 12 premières heures.

L'égouttage se fait dans une salle où la température est maintenue à 20°C minimum. Le démoulage intervient entre 24 h et 48 h après le moulage.

Salage

Le salage se fait à sec ou par saumurage.

Report de caillé ou de fromage

Le report de caillé ou de fromage est interdit.

Article 8 - Affinage

La durée totale d'affinage est de 15 jours minimum après emprésurage. L'affinage s'effectue en deux temps selon les modalités suivantes :

- avant le pliage, la tome nue est affinée entre 5 et 10 jours après emprésurage à une température minimum de 8°C. A l'issue de cette phase, elle doit présenter une couverture homogène avec une flore de surface bien établie, une fine croûte de couleur blanc crème, une pâte souple à cœur.
- après le pliage, le fromage est affiné au moins 10 jours sous feuilles à une température comprise entre 8 et 14°C. Le taux d'hygrométrie est supérieur à 80%.

Les fromages peuvent être trempés dans de l'eau de vie de vin ou de marc de raisin avant la mise sous feuilles des fromages. Les conditions d'utilisation des feuilles de châtaigniers sont précisées au règlement technique d'application.

Article 9 - Agrément

Pour bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée "Banon", les fromages doivent avoir satisfait aux dispositions prévues par le décret du 15 novembre 1993 susvisé.

Article 10 – Etiquetage et identification

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque fromage d'appellation d'origine contrôlée "Banon" est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine contrôlée inscrit en caractères de dimension au moins égale à celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC ».

L'apposition du logo comportant le sigle INAO, la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » et le nom « Banon » est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Banon ».

Le nom de « Banon » suivi de la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

Chaque fromage est identifié par une vignette agréée par les services de l'Institut national des appellations d'origine et distribuée par l'organisme agréé. Ce système peut servir de support à l'étiquetage.

Article 11 - Suivi des produits

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Article 12

L'entreprise recensée par le comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine, ayant commercialisé des fromages sous le nom « Banon » de façon continue, peut continuer à utiliser ce nom dans les conditions actuelles sans la mention « appellation d'origine contrôlée » jusqu'à l'expiration d'un délai de deux ans à compter de la date de publication du présent décret.

Article 13

L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Banon », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, est poursuivi conformément à la législation en vigueur sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Règlement technique d'application BANON

Arrêté du 5 septembre 2003 portant homologation du règlement technique d'application de l'appellation d'origine contrôlée Banon (JO du 3 octobre 2003)

Article 1

Le présent règlement technique d'application vise à préciser les modalités de l'application du décret du 23 juillet 2003 relatif aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée "Banon".

Article 2

En application de l'article 3 du décret susvisé, deux états de situation sont effectués comme suit :

Au 31 décembre 2009 : les chèvres laitières de races Communes provençales, Roves, Alpines et les croisées issues de ces races devront constituer au minimum 30 % de chaque troupeau.

Au 31 décembre 2011 : les chèvres laitières de races Communes provençales, Roves, Alpines et les croisées issues de ces races devront constituer au minimum 60 % de chaque troupeau.

Article 3 - Distribution des fourrages

L'apport de fourrages et de luzerne déshydratée extérieurs à l'aire d'appellation est limité à 250 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.

La distribution de foin est limitée à 600 kg de matière brute par chèvre adulte présente par an.

Pendant la période où la ration grossière doit être assurée majoritairement par le pâturage, telle que précisée à l'article 4 du décret susvisé, la distribution de foin n'excède pas 1,25 kg de matière brute par jour et par chèvre adulte présente.

La distribution de fourrage vert à l'auge n'est autorisée que 30 jours non consécutifs par an.

Article 4 - La ration complémentaire

L'apport de compléments est limité à 800 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour en 2 apports minimum avec une restriction à 270 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.

La ration complémentaire doit être composée au minimum de 60% de céréales.

Article 5 - La luzerne déshydratée

L'apport de luzerne déshydratée est limité à 400 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour en 2 apports minimum avec une restriction à 60 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.

Article 6 - Contrôles documentaires

Afin de vérifier l'origine des aliments et les conditions d'alimentation, les éleveurs devront tenir à disposition des agents de contrôle :

- Les factures mentionnant l'origine des aliments et fourrages achetés,
- Un enregistrement régulier du planning quotidien alimentaire
- La liste des surfaces réellement utilisées par le troupeau.

Article 7 - Les aliments interdits

L'ensilage et les fourrages enrubannés, les crucifères et autres plantes et graines susceptibles de donner un mauvais goût au lait sont interdits.

Article 8 - Emprésurage :

La dose de présure présentant une concentration de 520 mg de chymosine/l est de 20 à 35 ml pour 100 litres de lait.

Article 9 – Salage

La durée de saumurage est de 5 à 8 mn.

Article 10 - Feuilles de châtaigniers destinées au pliage du fromage

Conditions de ramassage

Les feuilles sont récoltées brunes c'est à dire ramassées à l'automne lors de la chute des feuilles.

Elles sont propres et saines.

Conditions de stockage

Les feuilles sont stockées sèches.

Traitement

Les feuilles sont réhydratées avant d'être utilisées pour le pliage. Trois techniques sont possibles :

- A l'eau bouillante,
- A l'eau bouillante vinaigrée à 5%,
- A l'eau vinaigrée à 5%.

Le dépétiolage des feuilles est facultatif, cependant seule la base de la feuille peut-être découpée à l'exclusion de tout autre redécoupage.

Pliage du fromage

Le fromage est entièrement recouvert de feuilles afin d'assurer un second affinage en "anaérobie".

Si la tome est pliée avec des feuilles non dépétiolées, le pétiole est situé sur la face inférieure du fromage.

Article 11

Pour permettre le contrôle de la qualité, de l'origine et des règles de production des fromages et du lait, tous les opérateurs intervenants dans les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée "Banon" tiennent une comptabilité-matière, comportant les entrées et sorties de lait et fromages ou tout document comptable équivalent.

Cette comptabilité matière est tenue à disposition des agents de contrôle. Elle est conservée sur une durée conforme à la réglementation en vigueur relative à la comptabilité.

Pour les fabricants fermiers, le registre fait apparaître les quantités de lait emprésurées quotidiennement, le nombre de fromages fabriqués par type de produits, la quantité de fromages vendus en appellation d'origine contrôlée "Banon" avec leurs destinations.

Pour les fabricants non fermiers, le registre informatique ou manuel fait apparaître journalièrement :

- En entrées : les quantités achetées de lait (nom du producteur et quantité par producteur), de fromages ainsi que leurs provenances (nom et adresse des fournisseurs) et les quantités de lait emprésurées quotidiennement, le nombre de fromages fabriqués par type de produits

- En sorties : la quantité de fromages vendus en appellation d'origine contrôlée "Banon" avec leurs destinations (nom des destinataires, et références comptables correspondantes).

Les acheteurs de lait ou de fromages envoient aux services de l'INAO la liste de leurs fournisseurs de lait ou de fromages ainsi que toute modification de celle-ci.

Article 12 - Déclaration de production

Au plus tard, le 28 février de chaque année, chaque atelier ou entreprise fabricant du Banon fournit au Syndicat de Défense de l'appellation les données statistiques et économiques de l'année civile écoulée.

Ce dernier adresse chaque année aux services de l'Institut National des Appellations d'Origine un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques.