



Cahier des charges

Janvier 2019

LA FEUILLE DU LIMOUSIN

Fromage de Chèvre Fermier du Limousin
Marque et modèle déposés



" LA FEUILLE DU LIMOUSIN "

Fromage de chèvre fermier du Limousin

Marque et Modèle déposés

CARACTERISTIQUES COMMUNIQUEES

- ↪ Exclusivement fabriquée **en Limousin**
- ↪ Exclusivement fabriquée **par des producteurs fermiers**
- ↪ **Herbe du Limousin** pâturée, affouragée, ou séchée, constituant au minimum 50% du fourrage utilisé sur l'année
- ↪ **Seul l'enrubannage est autorisé**
- ↪ **50% minimum** de fourrage dans la ration
- ↪ Utilisation de lait **cru, frais, entier**
- ↪ Moulage **à la louche**

SOMMAIRE

	Pages
1 – Préambule	
1. Présentation générale	3
1.1. Objectif	3
1.2. Démarche	3
2. Définition du produit	3
2.1. Nom du produit	3
2.2. Protection du produit	3
2.3. Zone géographique	3
2.4. Description du produit	4
2.5. Caractéristiques contrôlées communicantes	4
2 – Schéma de production	5
3 – Caractéristiques	6
1. Caractéristiques	
1.1. Elevage des chèvres laitières et des chevrettes d'élevage	6
1.2. Production du lait	7
1.3. Conditions de fabrication et d'affinage	8
1.4. Conditionnement et stockage des fromages	10
1.5. Produit fini	11
1.6. Mesures exceptionnelles	11
2. Tableau récapitulatif des caractéristiques	12
3. Récapitulatif d'identification et de traçabilité	16
4. Etiquetages	17

1 - Préambule

1. Présentation Générale

1.1. Objectif

L'objet est de proposer un fromage de chèvre typique du Limousin et d'en assurer la réputation.

Un cahier des charges permet de codifier des pratiques d'élevage, de production et de fabrication.

L'engagement des producteurs à appliquer le cahier des charges ainsi qu'une maîtrise de ces exigences permettent d'en assurer la réputation et de communiquer sur le fromage en question.

Les objectifs de cette démarche sont multiples :

- Défendre et valoriser le territoire du Limousin
- Améliorer la qualité des produits
- Mieux identifier les pratiques
- Communiquer
- Donner un atout à l'installation en production fromagère caprine en Limousin

1.2. Démarche

Cette démarche est portée par la Commission Fermière du Syndicat des éleveurs de chèvres de la Corrèze.

Elle concerne les producteurs et la production de « La Feuille du Limousin ».

Annexes :

- *Règlement intérieur de la Commission Fermière*
- *Lettre d'engagement*
- *Inventaire du matériel spécifique à la fabrication de « La Feuille du Limousin »*

2. Définition du produit

2.1. Nom du produit

« LA FEUILLE DU LIMOUSIN »

2.2. Protection du produit

Marque et Modèle déposés à l'INPI

2.3. Zone Géographique

La zone de production est limitée au territoire du Limousin, soit les départements de la Corrèze, de la Creuse et de la Haute-Vienne.

2.4. Description du produit

LA FEUILLE DU LIMOUSIN est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre entier, mis en œuvre à l'état Cru, de type lactique, avec un moulage à la louche suite à un léger pré-égouttage.

Il pèse 130 à 140 grammes environ au démoulage.

Ses dimensions sont à 24 heures après le démoulage de :

- longueur : entre 108 et 112 mm
- largeur : entre 69 et 71 mm
- hauteur : entre 23 et 26 mm

La Feuille du Limousin, en forme de feuille de châtaignier possède une croûte fine présentant des moisissures superficielles blanches, jaunes ou bleues.

L'aspect de la coupe est franc ; la pâte est blanche, de texture homogène et fine, pouvant être cassante après un affinage prolongé.

2.5. Caractéristiques contrôlées communicantes

Les caractéristiques contrôlées et communiquées aux consommateurs concernent :

▪ Des conditions de lieu et de statut :

- Exclusivement **fabriquée en Limousin**
- Exclusivement fabriquée **par des producteurs fermiers**

▪ Des caractéristiques d'élevage :

- **Herbe du Limousin** pâturée, affouragée, ou séchée, constituant au minimum 50% du fourrage utilisé sur l'année
- **50% minimum** de fourrage dans la ration
- **Seul l'enrubannage est autorisé**, Interdiction des ensilages de maïs et d'herbe.

▪ Des caractéristiques de production et de fabrication :

- Utilisation de lait **cru, frais, entier**
- Moulage **à la louche**

22. Schéma de production

Le cahier des charges reprend toutes les étapes de la production de « La Feuille du Limousin »

Elevage des chèvres laitières



Traite/production du lait



Conservation du lait



Ensemencement



Maturation



Emprésurage



Caillage



Moulage



Egouttage en moule



Démoulage



Ressuyage / Séchage



Entrée au haloir



Affinage



Sortie du haloir



Conditionnement



Stockage / conservation



Vente

3. Caractéristiques

1. Caractéristiques

1.1. Elevage des chèvres laitières et des chevrettes d'élevage

1-1-1-Race

Pour produire le lait utilisé à la fabrication de « La Feuille du Limousin », il n'y a aucune interdiction de races.

1-1-2-Bâtiments d'élevage

Les bâtiments d'élevage des chèvres doivent être conformes au règlement sanitaire du département dans lequel l'élevage se trouve.

Le système d'aération des bâtiments d'élevage est adapté et fonctionnel.

La litière est maintenue en bon état de propreté.

La surface paillée par chèvre est de 1.50 m² minimum par chèvre.

La longueur d'auge est de 0.33m minimum par chèvre.

1-1-3-Alimentation des chèvres

Concernant les surfaces destinées à l'alimentation du troupeau caprin,

L'épandage de boues de station d'épuration est interdit sur celles-ci.

L'utilisation d'herbicides ou d'insecticides sur des prairies en production est interdite.

Les prairies temporaires sont de préférence des mélanges de graminées et de légumineuses ou de flores variées sur 80% des surfaces.

Concernant l'origine des fourrages destinés à l'alimentation du troupeau caprin,

L'herbe du limousin et départements limitrophes pâturée, affouragée ou séchée doit constituer au moins 50% du fourrage utilisé sur l'année.

Concernant la nature des aliments destinés à l'alimentation du troupeau caprin,

L'utilisation de l'ensilage de maïs et d'herbe est interdite. L'enrubannage est autorisé, y compris de céréales immatures.

Les matières premières autorisées dans les fourrages déshydratés sont luzerne, pulpe de betterave, maïs plante entière.

Le stockage des aliments doit être séparé des produits toxiques.

Concernant le rationnement pour l'alimentation du troupeau caprin,

Les fourrages (foins, paille, enrubannage, fourrages verts) représentent :

- Plus de 50% de la MS distribuée pendant la lactation ;
- Plus de 60 % de la MS distribuée pendant la fin de gestation (2mois de tarissement).

1-1-4-Etat sanitaire

L'identification des animaux doit être conforme à la réglementation en vigueur.

La qualification sanitaire du cheptel caprin doit être conforme à la réglementation.

Les traitements sanitaires doivent être effectués sur ordonnance (à conserver 5 ans) avec respect des prescriptions et enregistrés.

Les ordonnances délivrées sont conservées pendant 5 ans et les traitements effectués sont enregistrés.

Les produits vétérinaires doivent être rangés dans une pharmacie vétérinaire qui ferme.

1-1-5-Bien-être des animaux

Les caprins sont manipulés sans recours à un objet pointu ou coupant.

La taille des onglons est effectuée au minimum une fois par an.

1-1-6-Environnement – Accès à l'élevage

Les voies d'accès sont stabilisées et aucun écoulement d'effluent provenant de l'élevage n'est repérable aux abords des bâtiments.

1-1-7-Volume de transformation fermière

Le volume de lait transformé est limité à 400 000 litres en production fromagère fermière totale par exploitation

2.2. Production du lait

1-2-1-Traite

La traite peut s'effectuer indifféremment manuellement ou mécaniquement.

La machine à traire doit être réglée, entretenue et nettoyée de façon à assurer la production d'un lait de qualité, répondant aux normes microbiologiques de la réglementation en vigueur, ce qui signifie d'effectuer :

- Un contrôle annuel de la machine à traire
- Les réparations préconisées
- De mettre en place un plan de nettoyage permettant à la fois d'assurer la production d'un lait répondant aux normes microbiologiques de la réglementation en vigueur et permettant un ensemencement naturel pour la fabrication.
- Les entretiens de routine de la machine à traire.

Les locaux de traite sont maintenus en bon état de propreté, de manière à produire un lait de qualité.

1-2-2-Stockage du lait

L'éleveur dispose d'un local de stockage du lait spécifique ou non mais ayant les caractéristiques suivantes :

- séparé du logement des animaux
- contenant que le matériel et les produits nécessaires aux opérations de traite, de stockage et de transformation ou de conditionnement du lait et l'armoire à pharmacie vétérinaire.
- sont exclus tous les autres produits tels que les produits phytosanitaires ou l'aliment
- peut avoir lieu dans la fromagerie.

Les locaux de stockage du lait sont maintenus en bon état de propreté.

L'éleveur maintient et contrôle le bon fonctionnement du matériel de stockage et de refroidissement (contrôle de température, dépoussiérage, ventilation du tank) et fait procéder aux vérifications et réparations nécessaires.

Les équipements et ustensiles utilisés pour la traite et le stockage du lait sont à tout moment propres et bien entretenus.

1-2-3-Captage d'eau privée

Le captage d'eau privée doit être réalisé suite à une autorisation préfectorale et selon la loi en vigueur.

1-2-4-Qualité de la matière première : le lait

Le lait utilisé pour la fabrication de « La Feuille du Limousin » doit être exclusivement le résultat de la traite de chèvres laitières, aucun mélange avec du lait provenant d'autres espèces animales n'est toléré.

La matière première suit la réglementation en vigueur sur les produits fermiers et le lait doit être transformé sur le lieu même de l'exploitation.

Les exploitations produisant « La Feuille du Limousin » doivent se situer exclusivement en Limousin ce qui représente les départements de :

- Corrèze
- Creuse
- Haute-Vienne

La fabrication de « La Feuille du Limousin » se fait à partir de lait de chèvre frais, entier et cru. La pasteurisation et la thermisation sont interdites.

Les caractéristiques microbiologiques et chimiques du lait doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

1.3. Conditions de fabrication et d'affinage

1-3-1-Le lait

La température de conservation du lait doit se situer entre 10 et 14°C, dans le cadre d'une maturation de moins de 12 heures ; ou 4°C s'il est utilisé après 12 heures. Il est toléré pour des raisons économiques un emprésurage à 36 heures, correspondant à 24 heures de stockage et 12 heures de maturation.

L'utilisation du caillé congelé pour le report est autorisée à condition de respecter les proportions suivantes :

- 1/3 de caillé congelé
- 2/3 de caillé frais

Toutes autres formes de report de fromage (ex. congélation de fromage) sont interdites.

Les techniques suivantes ne sont pas admises pour la fabrication de « La Feuille du Limousin » :

- l'ajout ou la soustraction de matière grasse et de protéines,
- l'ultrafiltration du lait,
- la micro filtration du lait,
- l'ajout de chlorure de calcium,
- l'emploi de lait concentré ou en poudre, ou de protéines laitières ou sériques,
- le dé lactosage,
- l'utilisation d'enzymes coagulantes d'origine microbiennes,
- l'addition de sorbate dans les fromages frais (conservateur),
- le moulage des caillés en boudineuse mécanique,

- l'affinage sous vide ou sous atmosphère contrôlée mélange de gaz (: azote et gaz carbonique principalement) afin d'accélérer cette opération.

1-3-2-Ensemencement - Maturation

L'ensemencement en ferments lactiques se fait :

- par du lactosérum de fabrication récente (ou conservé à 4°C pendant 72 heures), ou
- par des ferments endogènes, ou
- par des ferments du commerce.

La maturation n'est pas obligatoire mais technologiquement recommandée.

Il existe deux possibilités :

- Une maturation courte de 2 à 3 heures à 18-25°C pour un gain moyen d'acidité de 2-4°Dornic ou un abaissement du pH de 0.2 unités
- Une maturation longue de 8 à 12 heures à 12-15°C pour un gain moyen d'acidité de 6-10°Dornic ou un abaissement du pH de 0.3-0.4 unités

1-3-3-Emprésurage

La présure utilisée est de type Animal, Fongique ou Végétal.

La dose de présure doit être, pour une équivalence de caillage à 6 - 10 ml pour 100 litres de lait avec une force de 520 mg de chymosine par litre.

1-3-4-Caillage

Il s'effectuera en fonction du type de caillage souhaité et de la texture voulue, soit 12 heures à 48 heures.

1-3-5-Pré-égouttage

Si le pré-égouttage a lieu, sa durée ne dépassera pas 30 minutes.

1-3-6-Moulage

Le moulage s'effectue à l'aide d'une louche dans des moules spécifiques disposés sur des plateaux de retournement.

Le MOULE en forme de feuille a les dimensions intérieures suivantes :

- Hauteur = 70 mm
- Longueur = 110 mm
- Largeur = 70 mm

L'acidité au moulage est en fonction de l'acidité finale du caillé, soit :

- pH = 4.4 (4.35 – 4.45)
- L'Acidité Dornic étant en fonction du taux protéique = Pour un taux de 32 g/kg, le moulage aura lieu à 58°Dornic ; pour chaque gramme en plus, ajouter 2°D ; pour chaque gramme en moins, enlever 2°D.

Le retournement a lieu après le moulage à l'aide des plateaux de retournement – fréquemment 3 à 4 fois pour obtenir plus de régularité dans la forme.

Le salage manuel au sel sec, est réalisé en surface à la dose de 0.8 à 1%(poids de sel sur poids brut au démoulage).

Le démoulage a lieu 24 à 48 heures après le moulage, suivant la tenue du caillé.

1-3-7-Ressuyage

Le ressuyage doit atteindre deux objectifs :

- Compléter l'égouttage
- Développer la flore de surface.

D'une durée de 12 à 48 heures, il s'effectue à une température de 18-23°C et une hygrométrie de 75-85%.

1-3-8-Séchage

Le séchage n'est pas obligatoire car il aura lieu en fonction du stade de vente du fromage. Le séchage a pour objectif d'améliorer la conservation du fromage affiné puisque sa fonction permet d'enlever une humidité excédentaire.

D'une durée de 24 à 72 heures, il s'effectue à une température de 14-17°C et une hygrométrie de 70-75%.

1-3-9-Affinage

L'affinage sera en fonction du stade de vente et du cycle souhaité pour le fromage.

D'une durée de 8 à 20 jours, il s'effectue à une température de 10-13°C et une hygrométrie de 85-90%.

1-3-10-Conditions d'hygiène

Les différents statuts de fromagerie sont acceptés, soit :

- Agrément Communautaire
- Dérogation à l'obligation d'agrément
- Vente direct

Chaque adhérent de la commission fermière produisant La Feuille du Limousin doit avoir mis en place la démarche du GBPH « Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène » dans son exploitation.

1.4. Conditionnement et stockage des fromages

Les conditions d'hygiène et de température de stockage et de commercialisation de « La Feuille du Limousin » doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

1.5. Produit fini

1-5-1-Caractéristiques physiques

Il pèse 130 à 140 grammes environ au démoulage. Ses dimensions sont à 24 heures après le démoulage de :

- longueur : entre 108 et 112 mm
- largeur : entre 69 et 71 mm
- hauteur : entre 23 et 26 mm

La Feuille du Limousin, en forme de feuille de châtaignier possède une croûte fine présentant des moisissures superficielles blanches, jaunes ou bleues.

L'aspect de la coupe est franc ; la pâte est blanche, de texture homogène et fine, pouvant être cassante après un affinage prolongé.

1-5-2-Caractéristiques microbiologiques

Les fromages doivent répondre aux caractéristiques microbiologiques du fromage conformes à la réglementation en vigueur.

1.6. Mesures exceptionnelles

A titre dérogatoire et temporaire, la commission fermière pourra prendre certaines mesures en cas de problèmes graves pouvant affecter l'équilibre économique des exploitations concernées (calamités agricoles, épizooties...).

Dans tous les cas, le consommateur final sera tenu informé de ces mesures temporaires s'il y a lieu.

2. Tableau récapitulatif des caractéristiques

Etapas	Caractéristiques implicites	Caractéristiques explicites
ELEVAGES des CHEVRES LAITIÈRES	• Bâtiments d'élevage conformes au règlement sanitaire départemental • Etat sanitaire du troupeau conforme à la réglementation en vigueur	• Système d'aération adapté et fonctionnel • Litière maintenue en bon état de propreté • Surface paillée : 1.5m2/chèvre minimum • Longueur d'auge : 033m/chèvre minimum • Pas d'épandage de boues de station d'épuration sur les surfaces destinées au caprin • Pas d'herbicides et d'insecticides sur les prairies en production. Les prairies temporaires sont de préférence des mélanges de graminées et de légumineuses ou de flores variées sur 80% des surfaces • Herbe du Limousin et départements limitrophes pâturée, affouragée ou séchée, constituant au moins 50% du fourrage utilisé sur une année. • Enrubannage autorisé, y compris céréales immatures, Ensilage de maïs et d'herbe interdit • Matières premières autorisées dans les fourrages déshydratés : luzerne, pulpe de betterave, maïs plante entière • Taux de fourrage dans la ration journalière : 50% minimum • Traitements sanitaires des animaux sur ordonnance vétérinaire • Manipulation des animaux sans recours à un objet pointu ou coupant • Taille des onglons effectuée au minimum 1 fois par an • Voies d'accès stabilisées • Aucun écoulement d'effluent repérable aux abords des bâtiments • Limité à 400 000 litres de lait transformés par exploitation.

Etapas	Caractéristiques implicites	Caractéristiques explicites
PRODUCTION du LAIT COLLECTE	• Captage d'eau privée conforme à la réglementation en vigueur • Caractéristiques microbiologiques et chimiques du lait conformes à la réglementation en vigueur • Origine et transformation de la matière première conforme à la réglementation en vigueur sur les produits laitiers fermiers	• Entretien et nettoyage régulier et nécessaire de la machine à traire et du stockage du lait • Lait conservé entre 10 à 14°C si maturation de moins de 12 heures ou 4°C après 12 heures. Tolérance pour des raisons économiques : Emprésurage à 36 heures (= Stockage de 24 heures et Maturation de 12 heures) • Matière première autorisée : lait de chèvre, frais, entier et cru • Production fermière uniquement • Exploitation exclusivement en Limousin

Etapas	Caractéristiques implicites	Caractéristiques explicites
FABRICATION AFFINAGE	Fromagerie conforme à la réglementation en vigueur (agrément communautaire ou dérogation à l'obligation d'agrément ou vente directe)	• Plan de maîtrise des risques avec des règles sanitaires propres à chaque fromagerie pour sa fabrication de Feuille du Limousin • Conservation du lait : - 10°C à 14°C, si maturation de 12 heures - 4°C si utilisation après 12 heures Tolérance pour des raisons économiques : Emprésurage à 36 heures (= Stockage de 24 heures et Maturation de 12 heures) • Report du lait par congélation autorisée en respectant les proportions 2/3 ce caillé frais et 1/3 de caillé congelé. Toute autre forme de report interdite. • Ensemencement par du lactosérum, ou des ferments endogènes, ou des ferments du commerce • Maturation : - Courte 2 à 3 heures à 18-25°C pour un gain d'acidité de 2-4°D ou -0.2 U pH - Longue 8 à 12 heures à 12-15°C pour un gain d'acidité de 6-10°D ou -0.3-0.4 U Ph • Présure de type Animal, Fongique ou Végétal Dose présure : 6 à 10 ml/100 litres (Réf. : présure à 520mg de chymosine par litre) • Caillage de 12 à 48 heures • Pré-égouttage maximum de 30 min • Moulage à la louche dans les moules spécifiques en forme de feuille (H=70mm, Lo=110mm, La=70mm) • Acidité au moulage en fonction de l'acidité finale du caillé : pH = 4.4 (4.35 – 4.45) • Acidité Dornic =58°D (+/- 2°D selon le Taux Protéique) • Egouttage en moule : durée=24 à 48 heures 3 à 4 retournements des fromages • Salage en surface : concentration sur le fromage de 0.8 à 1% • Ressuyage : - durée=12 à 48 heures - température=18-23°C - hygrométrie=75-85%

Etapes	Caractéristiques implicites	Caractéristiques explicites
FABRICATION AFFINAGE	Fromagerie conforme à la réglementation en vigueur (agrément communautaire ou dérogation à l'obligation d'agrément ou vente directe)	- Séchage, si le stade de vente du fromage l'impose : - durée=24 à 72 heures - température=14-17°C - hygrométrie=70-75% - Affinage, si le stade de vente du fromage l'impose : - durée=8 à 20 jours - température=10-13°C - hygrométrie=85-90%

Etapes	Caractéristiques implicites	Caractéristiques explicites
CONDITIONNEMENT COMMERCIALISATION	Commercialisation des fromages sous conditions d'hygiène et de température conformes à la réglementation en vigueur	Etiquetage de chaque fromage avec étiquette spécifique à « La Feuille du Limousin » déposée à l'INPI

Etapes	Caractéristiques implicites	Caractéristiques explicites
PRODUIT FINI	Caractéristiques microbiologiques conformes à la réglementation en vigueur	- Poids = 130 à 140 grammes au démoulage - A 24 heures après le démoulage : - longueur : entre 108 et 112 mm - largeur : entre 69 et 71 mm - hauteur : entre 23 et 26 mm

3. Récapitulatif d'identification et de traçabilité

Etapes	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
ELEVAGE des CHEVRES	• Identification des animaux conformes à la réglementation en vigueur • Connaître l'origine des aliments et des fourrages achetés • Connaître la composition des aliments achetés • Traçabilité des traitements sanitaires réalisés	• Registre des caprins • Etiquettes et factures des aliments • Factures des fourrages achetés • Ordonnance vétérinaire et Carnet sanitaire d'élevage
FABRICATION AFFINAGE	• Connaître l'origine et la composition des ingrédients achetés pour la fabrication de La Feuille du Limousin (ferments, présure, sel...) • Identification des lots de fromages en cours de fabrication (en fromagerie) • Connaître le lien entre l'origine du lait mis en fabrication et les lots de fromages fabriqués	• Fiche de fabrication • Enregistrement des approvisionnements en lait • Factures et étiquettes des ingrédients achetés • Mise en place d'un système de suivi des lots en fromagerie • Cahier de fromagerie
CONDITIONNEMENT COMMERCIALISATION	• Identification des fromages vendus • Connaître le lien entre les lots de fromages fabriqués (en fromagerie) et l'identification des fromages vendus par intermédiaire.	• Bon de livraison des fromages • Cahier de fromagerie • Etiquettes des fromages

4. Etiquetages

L'étiquette utilisée pour commercialiser « La Feuille du Limousin » doit obligatoirement être celle déposée à l'INPI, avec le nom et l'adresse du producteur ainsi que son numéro d'agrément communautaire s'il en a un.

Chaque fromage « Feuille du Limousin » vendu devra l'être avec l'étiquette spécifique à La Feuille du Limousin, déposée à l'INPI.