

Le loto des fromages AOC*

Objectifs

Repérer des produits laitiers avec AOC

Comprendre les critères des AOC

Savoir d'où viennent les produits laitiers avec AOC

Les éléments du jeu

* 6 cartons de loto avec 7 fromages AOC par carte (à imprimer en fin de document).

* 42 petites cartes représentant chacune un fromage AOC (imprimer un deuxième exemplaire et découper-le)

* Un mode d'emploi

* Une liste de tous les produits laitiers AOC par type de lait et par origine géographique

* Une définition des AOC et des autres appellations

Il faudra aussi :

* Une carte de France

* de la pâte à fixe

Nombre de joueurs

1, 2, 3 ou 6

Mode d'emploi

1^{ère} partie, à partir de 4 ans

Chaque joueur reçoit un ou plusieurs cartons.

Tirer au hasard une petite carte renversée. Le joueur qui a le fromage sur son carton, place la petite sur la case correspondante. Le premier à avoir rempli son carton en entier (avec 7 fromages) a gagné.

2^{ème} partie, à partir de 7/8 ans

Quand un joueur a rempli son carton, il situe ses fromages AOC dans leur région de production sur la carte de France.

* AOC : Appellation d'origine contrôlée

Création :

« Département tourisme rural et éducation à l'environnement » de la Bergerie nationale de Rambouillet

Liste des fromages AOC français selon le type de lait

| | | | |
|-----------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------|
| Lait de vache | • Abondance | • Chaource | |
| | • Beaufort | • Comté | |
| | • Bleu d'Auvergne | • Epoisses de Bourgogne | • Morbier |
| | • Bleu de Gex | • Fourme d'Ambert | • Munster |
| | • Bleu des Causses | • Fourme de Montbrison | • Neufchâtel |
| | • Bleu du Vercors | • Laguiole | • Pont l'Evêque |
| | • Brie de Meaux | • Langres | • Reblochon |
| | • Brie de Melun | • Livarot | • Saint Nectaire |
| | • Camembert de Normandie | • Maroilles | • Salers |
| | • Cantal | • Mont d'Or | • Tome des Bauges |
| Lait de chèvre | • Banon | • Picodon | |
| | • Chabichou du Poitou | • Pouligny Saint Pierre | |
| | • Chevrotin des Aravis | • Rocamadour | |
| | • Crottin de Chavignol | • Selles sur Cher | |
| | • Mâconnais | • Ste Maure de Touraine | |
| | • Pélardon | • Valençay | |
| | | | |
| Lait de brebis | • Ossau Iraty | | |
| | • Roquefort | | |

Le Brocciu (chèvre ou brebis) est fabriqué en Corse à partir de lactosérum. Il bénéficie d'une AOC mais n'est pas pris en compte dans le loto.

Liste des fromages AOC français selon l'origine géographique

| | |
|------------------|---|
| Bourgogne : | Epoisses, Langres |
| Centre Ouest : | Chabichou du Poitou, Crottin de Chavignol, Pouligny-Saint Pierre, Sainte-Maure de Touraine, Selles-sur-Cher, Valençay |
| Franche-Comté : | Bleu de Gex (ou Bleu du Haut-Jura), Comté, Mont-d'Or, Morbier |
| Sud Est : | Pélardon, Banon |
| Massif Central : | Bleu d'Auvergne, Bleu des Causses, Cantal (ou Fourme de Cantal), Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison, Laguiole, Roquefort, Saint Nectaire, Salers |
| Nord Est : | Brie de Meaux, Brie de Melun, Chaource, Maroilles (ou Marolles), Munster |
| Normandie : | Camembert de Normandie, Livarot, Neufchâtel, Pont-l'Evêque |
| Rhones-Alpes : | Abondance, Beaufort, Bleu du Vercors(Sassenage, Chevrotin, Picodon, Reblochon (ou Reblochon de Savoie), Tome des Bauges |
| Sud Ouest : | Ossau-Iraty, Rocamadour |

Définition de l'AOC

L'AOC est la dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique, comprenant :

- les facteurs naturels (une zone géographique bien circonscrite avec ses caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques)
- les facteurs humains (le savoir faire qui s'est imposé aux hommes et que les hommes s'imposent pour en tirer le meilleur parti).

L'AOC implique un lien étroit entre le produit, le terroir et le talent de l'homme, avec l'idée de prééminence du terroir, du sol et la notion de non reproductibilité dans un autre terroir.

Pour être reconnu en AOC, le produit, unique et fruit d'une expérience ancestrale doit :

- provenir d'une aire de production délimitée,
- répondre à des conditions de production précises,
- posséder une notoriété dûment établie, acquise de longue date (c'est cette notoriété que l'appellation vise à protéger)
- faire l'objet d'une procédure d'agrément à la demande des producteurs.

Cette mention et la démarche professionnelle qu'elle consacre sont désormais reconnues et protégées au plan européen et international.

Les AOC reposent sur deux institutions : l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) et les syndicats de défense de chaque produit.

L'INAO propose la reconnaissance des Appellations, assure le suivi et le contrôle des conditions de production, contribue à la promotion et à la défense de ces Appellations d'origine en France et à l'étranger. Les conditions de production sont déterminées en collaboration avec les syndicats de défense, comités ou associations interprofessionnels qui rassemblent tous les professionnels d'une filière donnée.

Le CNAOL (Conseil National des Appellations d'Origine laitières) regroupe la totalité des syndicats de défense ou comités.

Les autres produits laitiers bénéficiant d'une AOC

D'autres produits laitiers entrent dans la catégorie des AOC :

- le Beurre Charentes-Poitou,
- le Beurre d'Isigny
- la crème d'Isigny.
- Le Brocciu à partir de lactoserum.

Références

INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) : www.inao.gouv.fr

Ministère de l'agriculture et de la pêche : www.agriculture.gouv.fr

La maison du lait : www.cniel.com

Univers Fromages : www.univers-fromages.com

Les autres appellations et labels

Les AOP



Les appellations d'origine protégées visent à protéger toutes les AOC au niveau de la Communauté européenne. Les AOP permettent de conserver un lien étroit entre les AOC et le terroir où elles sont produites.

Bien sûr, toutes les AOC fromagères françaises sont aussi des AOP.

Les labels



Il existe quantités de Labels dont un très connu : le Label Rouge. Créé en 1960, c'est un label agricole national qui atteste que le produit possède une qualité supérieure le distinguant des produits similaires. Il existe 6 produits laitiers portant le Label Rouge :

- L'Emmental Est Central Grand Cru.
- La Raclette ou fromage à Raclette.
- La Mimolette française vieille (12 mois) ou extra-vieille (18 mois).
- Le Brie au lait thermisé.
- Le beurre de baratte
- La crème fraîche fluide d'Alsace

Les IGP

Ce sigle a remplacé, depuis 1994, les labels régionaux qui complétaient les Labels Rouges. Ceux-ci n'existent plus, mais les trois concernant les fromages qui avaient déjà été créés sont toujours en cours :

- Le Label régional Franche Comté pour la Cancoillotte.
- Le Label régional Savoie pour l'Emmental et la tomme du même nom.
- Le Label régional Nord Pas de Calais pour le Vieux Lille.










La grande différence avec les Labels régionaux est que les Labels avec IGP ne sont plus définitifs, mais peuvent être remis en cause.















Le certificat de conformité
















Le certificat de conformité atteste qu'un produit est conforme à des règles spécifiques portant, selon les cas, sur la transformation, le conditionnement et sur l'origine du produit. Ce certificat peut être remis en cause. Seuls 2 fromages bénéficient, à ce jour, de ce certificat :
















- La Tomme noire des Pyrénées.
- L'Emmental français sélection.













| | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  Tome des Bauges |  |  |  Munster |
|  Pont l'Evêque |  |  Brie de Meaux |  Bleu de Gex |  |
|  Bleu du Vercors |  |  |  |  Fourme d'Ambert |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
|  Maroilles |  |  |  Brie de Melun |  |
|  |  Rocamadour |  |  Pélardon |  |
|  Livarot |  |  Morbier |  |  Valencay |

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  |
| Maconnais | | | Ossau Iraty | |
|  |  |  |  |  |
| | Chaource | Bleu d'Auvergne | | Salers |
|  |  |  |  |  |
| Crottin de Chavignol | | | Abondance | |

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  |
| Langres | | Beaufort | | Selles sur Cher |
|  |  |  |  |  |
| | Reblochon | | Pouigny Saint Pierre | |
|  |  |  |  |  |
| | | Laguiole | | Fourme de Montbrison |

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  |
| Vacherin Mont d'Or | | Chabichou du Poitou | | Camembert de Normandie |
|  |  |  |  |  |
| | Picodon | | | |
|  |  |  |  |  |
| Comté | | Rocquefort | Saint Nectaire | |

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  |
| Bleu des Causses | | Cantal | Saint Maure de Touraine | |
|  |  |  |  |  |
| | Banon | | | Epoisses |
|  |  |  |  |  |
| Neufchâtel | | Chevrotin | | |