

AOP Laitières, des produits typiques au goût unique

Chaque fromage, beurre et crème AOP se doit de garantir la typicité de son produit et sa qualité organoleptique, c'est-à-dire ses propriétés en termes de goût, d'odeur, d'aspect, de couleur et de consistance.

Le respect du cahier des charges, de la production du lait au produit fini, est l'assurance de déguster un produit typique qui a un lien fort avec son terroir et de vraies qualités organoleptiques. L'alchimie de la nature, des animaux et des Hommes permet de créer de nombreuses nuances au sein d'une AOP. Ainsi chaque produit d'appellation est typique et unique.

Les AOP Laitières, typiques et uniques

Les 51 AOP laitières sont régies par un cahier des charges qui définit notamment l'aire géographique de production, les conditions d'élevage, la description du produit et ses étapes de fabrication. Et c'est le respect de toutes ces règles qui confère à chaque produit sa qualité et sa typicité. **La typicité est le reflet du terroir de l'AOP. Elle se compose à la fois de facteurs naturels et de facteurs humains. La typicité ne peut pas rimer avec uniformité.**

La ration alimentaire des chèvres, brebis et vaches est produite en moyenne à 80% sur l'aire géographique de l'AOP. Composée d'herbe, de foin, de paille et de plantes fourragères, cette ration n'est pas la même d'une ferme à l'autre en fonction des espèces cultivées ou des mélanges de variétés. Selon les saisons, l'alimentation des animaux peut aussi être différente avec du foin en hiver et de l'herbe fraîche en été. La composition du lait varie donc en fonction de l'alimentation des animaux. Et par conséquent, le goût du lait varie aussi.

De plus à chaque étape de la fabrication, les gestes propres à chaque Homme et les savoir-faire propres à chaque entreprise ont un effet sur le goût produit. Une durée d'égouttage, une température, une durée d'affinage ou encore l'ambiance de la cave : tous ces gestes et ces pratiques peuvent influencer sur les arômes, la texture ou l'aspect visuel des produits laitiers AOP.

Les AOP laitières, la qualité avant tout

Dans chaque AOP, en fonction de la manière dont chaque éleveur, chaque fromager ou chaque affineur met en musique le cahier des charges, des différences visuelles et gustatives, souvent subtiles, vont être trouvées entre chaque produit.

Chaque année, les 51 AOP laitières réalisent de nombreux contrôles de la qualité par le biais des Commissions d'examen organoleptique. Des échantillons sont prélevés dans chaque fromagerie, puis dégustés à l'aveugle par un jury d'experts. Ce jury, composé d'opérateurs de la filière, de représentants de l'administration et de consommateurs avertis,

va noter l'aspect, la pâte, la texture et le goût pour déterminer si le produit est conforme, ou non, à l'appellation.

► Décryptage à travers l'exemple de l'AOP Rocamadour



<https://youtu.be/RCgL4r8WTPo>

A propos du Cnaol



Créé en 2002, le Cnaol, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine protégées, au niveau national, européen et international. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 51 AOP laitières françaises : 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes. Il apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et développement, outils collectifs, veille réglementaire... Le Cnaol mène de nombreuses actions pour lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP Laitières et d'informer sur les AOP Laitières.

Pour vous désabonner [cliquez-ici](#)