



Bonne lecture !



Le Picodon est l'appellation d'origine d'un fromage au lait cru de chèvre à pâte molle et à croûte naturelle produit dans un vaste territoire constitué par les Cévennes ardéchoises, une partie de la vallée du Rhône et les Préalpes drômoises en France. Il pèse environ 60 grammes et a la forme d'un disque plat aux bords arrondis. Cette appellation est préservée par une appellation d'origine contrôlée depuis 1983 et une appellation d'origine protégée depuis 1996. Il est appelé *picadou* en provençal, ce que le trésor du félibrige traduit en français par « petit (fromage) « piquant ». C'est un fromage au lait de chèvre à pâte fraîche assez sèche et à croûte fine, fleurie, blanche, jaune ou grise et parfois tachetée de bleu, d'un poids minimum de 60 grammes à 12 jours, mais pouvant descendre jusqu'à 45 grammes selon l'affinage appliqué. Durant la belle saison, les chèvres se nourrissent d'herbages et de feuilles (aubépines, noisetiers, frêne, tilleul, etc), de glands, de châtaignes, de lavande, etc. L'hiver, les agriculteurs les nourrissent de foin de graminées et légumineuses, ce qui explique avec les tours de main des transformateurs, les variations de saveur et d'aspect de ce fromage. Si son origine lointaine n'est pas connue précisément, le terme «picodon» apparaît dans les textes à la fin du XIX^{ème} siècle. Ces premières traces écrites se trouvent à Dieulefit, Valréas, Saint-Félicien, Tournon. Au 16^e siècle on sait que Ronsard le dégusta au château de Tournon. Au 18^e siècle on le retrouve dans les redevances en nature de la plupart des baux fermiers. Le 19^e siècle lui apporte la notoriété; en codifie les qualités gustatives et les méthodes de fabrication; lui donnant un rôle économique important (voir le train du Picodon dans les années 1890 entre Dieulefit et Montélimar). La production était alors familiale et donnait lieu à une commercialisation des excédents. Les races de chèvres exploitées peuvent être l'alpine chamoisée, la saanen, le croisement des deux ou des chèvres de races locales. La production des laits de chèvre et leur transformation en fromages ne peuvent s'effectuer que dans quatre départements français : la Drôme, l'Ardèche, le Vaucluse (uniquement le canton de Valréas) et le Gard (uniquement le canton de Barjac).



Le bleu du Vercors-Sassenage, anciennement **bleu du Vercors** ou **bleu de Sassenage**, est un fromage à pâte persillée de la région Rhône-Alpes élaboré avec du lait de vache. Sa dénomination provient du massif du Vercors et de la ville de Sassenage située au pied de ce massif. Il bénéficie du label officiel français d'appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis le 30 juillet 1998 et de l'appellation d'origine protégée (AOP) de la Communauté européenne depuis le 15 mars 2001



La Fourme de Montbrison est l'appellation d'origine d'un fromage français du département de la Loire. Ce fromage à pâte persillée est issu d'une transformation de laits de vache crus ou pasteurisés et a son nom en référence à la commune de Montbrison, dans le Forez. Cette appellation est commercialement préservée via un AOC depuis 1972 et une AOP depuis 2010.



Rigotte de Condrieu est une appellation fromagère française issue du terroir du massif du Pilat, dans le Rhône-Alpes, protégée commercialement par une AOC depuis 2009¹ et par une AOP depuis 2013. Cette appellation est attachée traditionnellement à un fromage au lait cru de chèvre, à pâte molle à croûte naturelle, rond, de couleur ivoire à bleue sur toute la surface. Dans le cadre commercial, le cahier des charges de l'AOC définit la forme par un petit cylindre de 4,2 à 5 cm de diamètre et de 1,9 à 2,4 cm de hauteur. Pour l'alimentation des chèvres, l'utilisation de fourrage ensilé n'est pas permis toutefois le fourrage enrubanné (semi-ensilage) est accepté. Les aliments végétaux génétiquement modifiés sont interdits.