



Terroir

Finesse

Qualité



Tradition



ODG Rigotte de Condrieu

La Rigotte de Condrieu



Petit fromage de chèvre au lait cru, la Rigotte de Condrieu se distingue par son goût de noisette, sa robe couleur ivoire ou sa croûte fleurie bleue. C'est un petit palet traditionnel du massif du Pilat dont la typicité est reconnue par une Appellation d'Origine Protégée.

Petit fromage devenu grand

Dix ans après la demande officielle, la Rigotte de Condrieu a obtenu l'Appellation d'Origine Contrôlée le 13 janvier 2009. Cette reconnaissance permet aux éleveurs d'afficher clairement leur patrimoine culturel et gastronomique avec la garantie d'origine et la typicité de ce produit. La Rigotte de Condrieu compte parmi les 46 fromages français distingués par une Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Subtile et parfumée

Elle est délicate cette Rigotte de Condrieu : son goût fin et savoureux varie suivant les saisons et le degré d'affinage. Les spécialistes présenteront ce fromage comme un palet cylindrique fabriqué exclusivement à partir d'un caillé lactique au lait cru entier collecté dans le Pilat. La Rigotte de Condrieu sait développer sa subtilité propre. En bouche, elle mêle les arômes de noisette, de champignons et de beurre. Une fois affinée, la Rigotte de Condrieu présente une texture très fine et ferme, une pâte lisse, ainsi qu'une croûte fleurie ivoire, blanche et bleue.

Le fromage du pays des ruisseaux

La Rigotte de Condrieu tire son nom des termes « Rigol » ou « Rigot » qui désignent les nombreux petits ruisseaux qui dévalent les pentes du massif du Pilat où il est produit. Au XIX^{ème} siècle, « Condrieu » était le principal marché de commercialisation de ce petit fromage de chèvre.

La Rigotte de Condrieu

Carte d'identité

Nom : Rigotte de Condrieu
Famille : Fromage de chèvre
Forme : Petit palet cylindrique
Dimensions : 1,9 à 2,4 cm de hauteur
4,2 à 5 cm de diamètre.
Poids : 30 g minimum.
Couleur : Pâte ivoire, blanche ou bleue
Pâte : Molle, non pressée, lisse et ferme
Texture : Onctueuse et souple
Goût : Noisette
Mode de fabrication :
Caillage lactique
Bassin de production : sud des départements du Rhône et de la Loire

Création graphique : Aurélie des moultres 04 78 55 59
Photos : C. Franchet, Bureau du Parc du Pilat et Syndicat de défense de la Rigotte



Des exploitations modernes



A l'image de leur territoire, les exploitations caprines du Pilat sont à dimension humaine. Pour assurer une production d'un haut niveau de qualité, ancrée dans la tradition de la Rigotte de Condrieu, les fermes sont équipées avec les outils modernes de l'agriculture : chèvres confortables, fromageries fonctionnelles... Un tracteur peut se partager jusqu'à 7 exploitations, des actions collectives comme celles-ci minimisent les investissements.



Les exploitations

Des chevrriers passionnés

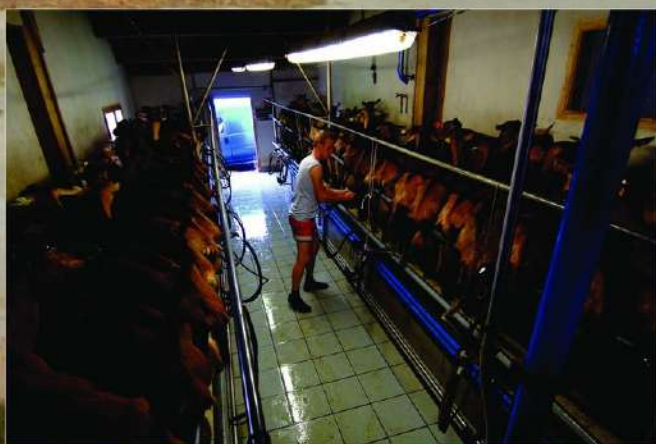
Dans une tradition familiale d'élevage

Des chevrriers passionnés

Dans une tradition familiale d'élevage, les chevriers et chevrières qui ont choisi ce métier sont souvent jeunes. Ils sont qualifiés et extrêmement compétents pour piloter leurs exploitations.

Cultiver, élever, soigner, traire, réparer, fabriquer, transformer, vendre, accueillir,... Le métier de chevrier est multiple.

Solidaire dans leurs organisations professionnelles, les chevrriers du Pilat ont su créer une dynamique collective pour porter la Rigotte de Condrieu. Ils sont engagés pour la qualité de la production dans un sens large : la qualité de la Rigotte de Condrieu, mais aussi l'amélioration des impacts environnementaux sur le territoire et l'obtention de revenus corrects pour leurs entreprises.



L'essentiel de l'alimentation des chèvres provient de l'exploitation

Dans la filière Rigotte de Condrieu AOP coexistent les producteurs de lait, les producteurs fermiers et un artisan fromager.

*Portrait d'une exploitation pour un chevrier seul
(une exploitation peut regrouper plusieurs chevriers)*

Valeurs moyennes	Pour un chevrier laitier	Pour un chevrier fermier
Surface agricole utile de l'exploitation (SAU)	35 ha	25 ha
Nombre de chèvre	150 chèvres	50 chèvres
Volume de lait produit	130 000 litres / an	40 000 litres / an



ODG Rigotte de Condrieu

La Rigotte de Condrieu



Alimentation surveillée, bonne santé, calme et sérénité dans la chèvrerie, ... les chèvres sont sensibles et la qualité nutritionnelle, gustative et sanitaire du lait en dépend. Les chevriers sont attentifs au bien-être de leur troupeau pour produire des Rigottes de Condrieu de bonne qualité.

Bien soignées

Une chèvre en bonne santé produit toujours un lait de bonne composition. Les éleveurs apportent une attention minutieuse à leurs animaux. De la sérénité de l'éleveur dépend la qualité du lait et du fromage. Il en va ainsi dans toute la vie de l'animal, y compris au moment de la traite, mécanique, qui se fait en douceur. Les chèvres donneront naissance à des chevreaux dans de bonnes conditions, étape fondamentale pour la production de lait.

Le troupeau

Bien nourries

La chèvre laitière puise dans son alimentation les éléments qui composent le lait. Elle se nourrit d'herbe fraîche ou de foin issus de l'aire d'appellation. Cette herbe provient de prairies temporaires ou permanentes que les éleveurs exploitent avec grand soin. Pour respecter la tradition, les chevriers se sont interdits l'utilisation d'ensilage et d'organisme génétiquement modifié. De même, la complémentation en céréales est limitée.

Bien logées

Le bien-être des chèvres résulte aussi de la qualité de leur logement. Les chèvres vivent dans des chèvres aérées, saines et spacieuses. Les chèvres sont conduites au pâturage durant le printemps, l'été et l'automne, en évitant les sorties sous la pluie. Une aire d'exercice attenante à la chèvrerie est mise à leur disposition toute l'année.

Durée de gestation : 5 mois
Nombre de chevreaux :
2 par chèvre en moyenne
Durée de lactation : 9 à 10 mois
Lait produit par lactation :
800 l/chèvre en moyenne soit 2,7 l
par jour pendant 300 jours
Quantité de fourrages consommée
en une année : environ 1000 kg de
matière sèche/chèvre

Création graphique : ... Photos : ...



ODG Rigotte de Condrieu

La Rigotte de Condrieu



A la fois sauvage et doux, le Pilat s'affirme telle une pyramide de granite ouverte sur les plus beaux panoramas. Au détour de hameaux aux pierres chaudes, la succession de paysages appelle à la sérénité. Les troupeaux de chèvres font des prairies, leur domaine.

Un terroir d'exception

Des paysages mariant la fraîcheur des forêts et le vert tendre des prairies naturelles

Les versants du Gier, c'est le Pilat secret des chemins où l'on croise cascades, bourgs pittoresques et clairières au milieu des forêts accrochées aux pentes.

Les Crêts du Pilat flirtent avec le ciel entre landes et «chirats» ouverts aux 4 vents. C'est la terre sauvage d'où l'on voit, au loin le Mont Blanc.

Au bord du Rhône, s'ouvrent les coteaux ensoleillés de prairies vert tendre, la chaleur des maisons d'hôtes, une dégustation de Côte Rôtie ou de Condrieu.

Les plateaux vallonnés à la terre généreuse du Haut-Pilat, sont recouverts de prés ouverts, de clairières intimes, de sentiers ronds et de villages animés en été.

Le Pilat du Midi, c'est le côté soleil, les bourgs vivants, les fermes de granite, les murets de pierres sèches, les ruisseaux de plein champ et les chapelles face aux Alpes.

Dans chaque secteur du Pilat, les chèvres travaillent à l'entretien de ces paysages. Elles raffolent des prairies fleuries, et leur gourmandise naturelle évite le boisement des espaces et préserve cette mosaïque génératrice de biodiversité.

Des fermes à deux pas de la ville

La proximité des agglomérations a façonné la Rigotte de Condrieu : de petite taille, savoureuse, elle s'adapte parfaitement à la vente quotidienne auprès des consommateurs.

Pas besoin de « stocker » du lait dans de grandes meules. Les chevriers du Pilat sont chaque jour sur les marchés de St Etienne, Lyon ou Annonay.

Bon vent !

Traditionnellement séchée en « garde-manger », la Rigotte de Condrieu tire partie des caractéristiques naturelles du Pilat : le vent devient un allier pour l'affinage du fromage.

Dès le 8^{ème} jour de fabrication, elle part chez les consommateurs.

Une végétation savoureuse

Herbe fraîche et foin parfumé composent les menus des chèvres. La flore typique des sols acides et granitiques que présente le Pilat donne son caractère à la Rigotte de Condrieu.

L'aire de l'Appellation Rigotte de Condrieu en quelques chiffres

Altitude de 150 à 1400 m

95% dans le Parc naturel régional du Pilat

48 communes

55 000 habitants

2,5 millions d'habitants aux portes du Pilat

Surface agricole utile 35% du territoire soit 23 600 ha



Crédit image : Audis des monts d'Orléans
Photo : F. Gauthier du Pilat, entre les sommets



ODG Rigotte de Condrieu

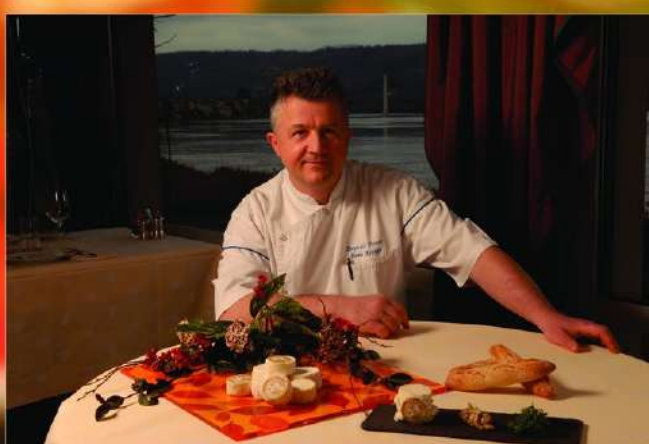
La Rigotte de Condrieu



La Rigotte de Condrieu se déguste à différents degrés de maturité : mi-sèche, sèche ou affinée, lorsque son bleuté révèle son caractère. La délicatesse de son goût lui ouvre les portes de la gastronomie. Les spécialistes la dégustent seule avec un grand cru. Les gourmets la savourent cuisinée dans un bon plat. Elle est aussi délicieuse servie tiède avec une salade.

Une finesse incomparable

La Rigotte de Condrieu se consomme entre 2 et 3 semaines d'affinage. Elle se conserve entre 8 et 12°C dans son emballage d'origine. La sortir du frigo une heure avant de la consommer. Par sa taille, la Rigotte de Condrieu s'adapte aux modes de consommation actuels, sur un plateau, en apéritif, lors d'un pique-nique,...



Hôtel-restaurant Beau Rivage, à Condrieu

Le plaisir des gastronomes

Nature ou cuisinée...

Associée aux vins de la Région, Condrieu, St Joseph ou Côte Rôtie, elle dégage sur la durée ses arômes de noisette, de champignon ou de beurre. Cuisinée, elle excite les imaginations : Rigotte affinée avec gelée de coing, chaude sur tranche de pomme ou encore fondue au barbecue. En dégustant une Rigotte de Condrieu, on savoure tout le massif du Pilat.

« Quoi de plus magnifique qu'un produit comme la Rigotte de Condrieu sur un plateau de fromages, accompagné d'un pain bien doré et d'un cru des vins de Condrieu. »

Patrick Henriroux, Grand chef du restaurant La Pyramide, à Vienne



Restaurant le Bec Fin, à Vienne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

La Rigotte de Condrieu est élaborée à partir de lait de chèvre cru entier, non standardisé selon un mode de fabrication lactique. Le lait utilisé provient uniquement des exploitations habilitées par le syndicat de défense de la Rigotte de Condrieu.

La fabrication

Un fromage de type lactique

Après la traite, le lait est mis en fabrication et subit une maturation de 2 à 24 heures. Afin de former le caillé, le fromager ajoute la présure naturelle à base de caillette de chevreau. 24 heures plus tard, le caillé deviendra fromage.

Moulage manuel

Le caillé délicat est moulé à la louche afin de conserver sa texture ferme et homogène. Les fromages sont ensuite égouttés, démoulés, séchés, salés et affinés pour devenir Rigotte de Condrieu au bout de 8 jours.

Une texture fine et ferme

Une fois affinée, la Rigotte de Condrieu présente une texture très fine et ferme, une pâte lisse ainsi qu'une croûte fleurie ivoire, blanche ou bleue. C'est un petit palet cylindrique de 35 g en moyenne. Son goût évolue selon les saisons et sa durée d'affinage.



Automatisation à la Fromagerie du Pilat

Le procédé de fabrication de la Rigotte de Condrieu est le même qu'elle soit fabriquée par les producteurs fermiers ou par la fromagerie. Le système de moulage par retournement automatique préserve la texture et la fermeté du caillé.



ODG Rigotte de Condrieu

La Rigotte de Condrieu



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) signe une qualité liée à une histoire, un terroir et un savoir-faire. Ce label européen officiel garantit aux consommateurs la typicité du produit et son très haut niveau de qualité grâce à des règles de production et de transformation.

Un cahier des charges précis

Pour fabriquer de savoureuses Rigottes de Condrieu, les conditions d'élaboration sont définies dans le cahier des charges de l'AOP. Ce dernier garantit que la collecte du lait, la transformation en fromage, et l'affinage sont réalisés dans l'aire d'appellation.



Une qualité garantie par des contrôles

Le Syndicat de Défense de l'Appellation Rigotte de Condrieu regroupe des éleveurs et des transformateurs engagés volontairement dans l'AOP. Il assure la bonne gestion de ce label. Des contrôles, réalisés par le Syndicat de défense et par un organisme indépendant, vérifient le respect du cahier des charges et la qualité des Rigottes de Condrieu.

Les exigences de l'AOP Rigotte de Condrieu

Aire de production : 48 communes, département Loire et Rhône

Races de chèvres : Alpine chamoisée, Saanen, Massif central

Alimentation : herbe, foin et céréales issus de l'aire d'appellation

Pâturage ou affouragement en vert, au moins 120 jours par an

Ensilage et OGM interdits

Bien-être des chèvres : 1,5 m² d'aire paillée, par chèvre

Aire d'exercice si moins de 180 jours par an, de pâturage

Fabrication de la Rigotte : lait cru entier

Méthode de moulage respectant la structure du caillé (louche, pelle à caillé...)

Durée d'affinage : 8 jours minimum, après démoulage

Label AOP



AOC devenu AOP

Les Appellations d'Origine Contrôlées (AOC) deviennent des Appellations d'Origine Protégées (AOP). La Rigotte de Condrieu initialement reconnue au niveau national est à présent garantie au niveau européen.



Création graphique : audit des arts de la rigotte
Photos : © Françoise Delorme La Terre n'est pas si ronde / Syndicat de défense de la Rigotte