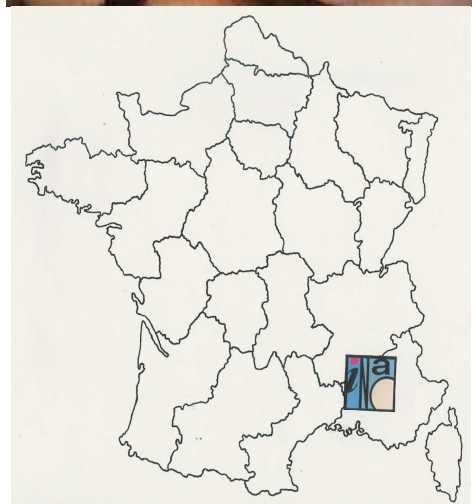
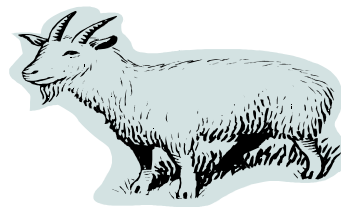


A.O.C. Banon

A.O.C. depuis 2003

<http://www.banon-aoc.com/>



<i>Pâte :</i>	<i>Molle</i>
<i>Croûte :</i>	

Caractéristiques du produit :

- Le Banon est un fromage fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre cru et entier. Il est obtenu par un caillage à prise rapide. Il se présente sous la forme d'un palet d'environ 7,5 cm et d'environ 3 cm de hauteur.

- Il est produit à partir de lait de chèvre de race Chèvre commune Provençale.

Etapes de fabrication :

1. Après la traite le lait est mis à cailler (1 à 2 h) grâce à la présure. Tout traitement physique ou chimique est interdit.

2. Le caillé est ensuite déposé, directement à la louche (moulage manuel) dans les moules. Le caillé s'égoutte durant 24 heures à 48 heures à 20°C. Durant cette phase il est régulièrement retourné. Toute forme de mécanisation est interdite.

3. A l'issue de l'égouttage il est démoulé et salé. L'affinage s'effectue en deux temps selon les modalités suivantes : avant le pliage, la tome nue est affinée entre 5 et 10 jours après emprésurage à une température minimum de 8 °C, après le pliage, le fromage est affiné au moins 10 jours sous feuilles à une température comprise entre 8 et 14 °C.

Aire géographique et production :

La zone de production se situe en grande partie dans la région Provence Alpes Côtes d'azur. Plus précisément elle recouvre les départements des Alpes de Haute Provence, des Hautes Alpes, de la Drome et du Vaucluse. Il y a approximativement 15 producteurs qui produisent 68 tonnes de Banon par an.

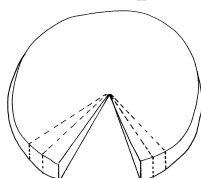
Prix Moyen au Kg

40 €

Poids

90 à 110 g.

Découpe



Saison

P	E
A	

Historique et observations

- Les chèvres pâturent de façon régulière sur les parcours et prairies de la zone de production durant au moins 210 jours par an. La production moyenne du troupeau est limitée à 850 kg de lait par chèvre en lactation et par an.

- Ce fromage existe depuis l'époque gallo romaine. Selon la légende, l'empereur romain Antonin le Pieux (86-161) en fit une telle consommation qu'il périt d'indigestion. Plus sérieusement, différents récits authentifient la présence de fromages de chèvres depuis le Moyen-âge, notamment sous la forme de Tome (Toumo en provençal) qui est la présentation du Banon avant la mise sous feuille.

- Il faut revenir brièvement aux conditions dans lesquelles évolue le paysan de Lure à la fin du 19^{ème} siècle. La terre est à faible potentiel agronomique sur la zone et le jeu consiste principalement à tirer le meilleur profit des maigres ressources naturelles. En plus du cochon et d'une petite basse-cour, chaque famille entretient également un petit troupeau composé de brebis mais aussi de quelques chèvres. Tandis que le mouton est utilisé pour la viande, la chèvre, en sa qualité de "vache du pauvre" est là pour produire du lait. Ce lait servira pour l'alimentation familiale à l'état frais mais aussi transformé en fromage, seule manière de prolonger dans le temps sa valeur nutritive. Si le fromage est à vocation domestique, sa valeur commerciale naît de l'inadéquation entre la production et la consommation familiale. Le surplus de production va prendre le chemin des marchés locaux pour y être écoulé.

- En le rendant très attractif dans l'étal des magasins, les feuilles de châtaignier qui constituent sa parure d'automne, lui restituent leur tanin, d'où une conservation plus longue, et à la dégustation un goût inimitable.

Service et recettes	Vins proposés	Conservation
<ul style="list-style-type: none">● Sortez le au moins une heure avant de le déguster.● Nature● En salade sous différentes formes.	<ul style="list-style-type: none">● Nous vous proposons une A.O.C. Cassis en blanc ou rouge ou bien une A.O.C. Palette.	<ul style="list-style-type: none">● Conservez le sous une cloche à fromage ou dans un garde manger frais (10°).● Conservez le dans le bac à légumes de votre réfrigérateur.