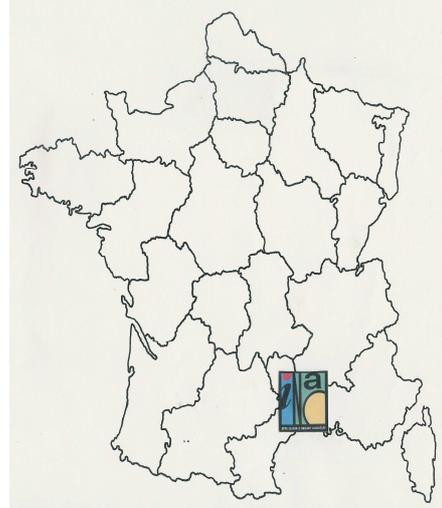
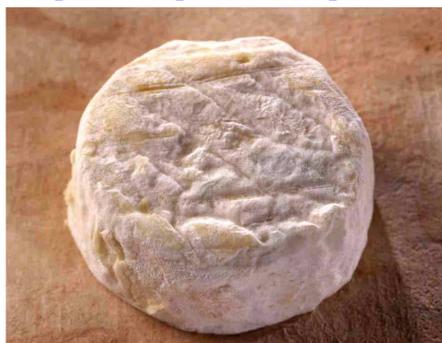
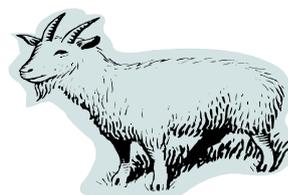


# A.O.P. Pélardon

A.O.C. depuis 2000

<http://www.pelardon-aop.fr/>



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

## Caractéristiques du produit :

- Le lait utilisé provient de troupeaux constitués de chèvres de race Saanen, Alpine, Rove ou issues de croisements de ces races. Pour la plupart des fermiers, les fabrications se font après chaque traite.

- L'utilisation de caillé congelé de même que la congélation des fromages sont interdites. Le est un fromage au lait cru.

### • Etape de fabrication :

1. Le lait est ensemené en ferments naturels présents dans le petit lait de la fabrication précédente. Le lactosérum, repiqué d'une journée sur l'autre participe à la typicité du Pélardon chez les fermiers.

2. Le lait est emprésuré, puis mis à cailler pendant au minimum 18 heures.

3. Le moulage s'effectue à la louche. Le Pélardon est donc obtenu par égouttage spontané dans des faisselles. Le moulage à la louche va donner au Pélardon une coupe et une texture en bouche bien souple. Un retournement minimum doit intervenir au cours de cette phase d'égouttage.

4. Après une phase de ressuyage, pendant laquelle les fromages perdent en humidité, les grilles sont placées dans une pièce aérée. Les fromages sont séchés et continuent de perdre en humidité pendant une ou deux journées.

5. L'affinage : cette phase se déroule dans un local à température et hygrométrie contrôlées (hâloir). Lors des phases de séchage et d'affinage, les fromages sont retournés tous les deux jours. Pour pouvoir utiliser la dénomination Pélardon, le fromage de chèvre doit avoir au minimum 11 jours d'affinage à partir de l'emprésurage.

## Aire géographique et production :

L'appellation s'étend sur 500 communes (dont 39 en partie) de l'Aude, du Gard, de l'Hérault, de la Lozère et du Tarn. Sa région de rattachement est le Languedoc Roussillon. 240 tonnes de Pélardon ont été commercialisées, soit environ 4 millions de fromages.

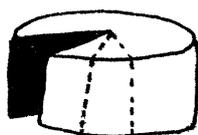
## Prix Moyen au Kg

28 €

Poids

60 g.

## Découpe



## Saison

|          |            |
|----------|------------|
| <b>P</b> | <b>E +</b> |
| <b>A</b> | <b>H</b>   |

## Historique et observations

- En pays cévenol, le terme « pélardon » désigne tous les petits fromages de chèvre venus du Gard et du sud de l'ardèche.
- Dès l'Antiquité, d'après Pline l'Ancien, les fromages du Languedoc connaissent une renommée auprès des meilleures tables de Rome. Mais c'est au 18<sup>ème</sup> siècle, et plus précisément en 1756 que l'abbé Boissier de Sauvages s'attarde sur la définition du fromage appelé Peraldou, et présenté comme un petit fromage rond et plat, fabriqué en Cévennes. Frédéric MISTRAL renchérit dans son dictionnaire provençal-français, puisqu'il le définit comme un petit fromage rond au lait de chèvre, d'un goût sec et piquant, propre aux Cévennes. Les synonymes ne manquent pas (Pélardon, Paraldon, Pélardou, Péraudou), mais ceux-ci ne résistent pas au temps, et dès la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, le terme Pélardon est employé par tout un chacun. Ces siècles derniers, la production de Pélardon était peu développée. Tout d'abord, la chèvre fut définie comme la vache du pauvre et ses produits n'étaient pas recherchés par la clientèle fortunée. Ensuite, la consommation était familiale. De par son type de fabrication, le Pélardon ne supportait pas les longues conservations et les transports; à moins d'être amateur de goûts très marqués, comme l'étaient nos ancêtres cévenols et languedociens. Mais de tout temps, les chèvres ont cohabité avec les moutons, car ces deux espèces assuraient aux Cévenols lait, viande et fromages.

| Service et recettes                                                                                                                                                                                                                                                                       | Vins proposés                                                                                                                                                                           | Conservation                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Sortez le au moins une demi heure avant de le déguster.</li><li>Depuis quelques années, il sort du traditionnel plateau de fin de repas pour investir les entrées où on peut le trouver pané, doré au four avec un filet d'huile d'olive.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Bien sur un vin du Languedoc, alors pour les amateurs un I.G.P. Hérault Daumas Gassac en blanc ou bien une A.O.C. Coteaux du Languedoc.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Sortez le de son emballage plastique immédiatement après l'achat : conservez les dans du papier sulfurisé ou dans une boîte à fromage au bas du réfrigérateur (4 à 6 °).</li></ul> |