

CHARTRE QUALITÉ DES FROMAGES FERMIER PARDOU

1) ORIGINE :

Tous les fromages fermiers que nous affinons et commercialisons sont fabriqués dans les trois hautes vallées béarnaises d'Ossau, Aspe et Barétous et dans le Béarn.

La commercialisation sous notre nom PARDOU garantit que les fromages au lait de brebis, vache, chèvre et lait de mélange **répondent aux dispositions de la législation en vigueur** et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne l'affinage et la fabrication que la production du lait.

L'affinage est conduit dans nos caves souterraines au coeur de la Vallée d'Ossau.

La mention « fabrication fermière » ou « fromage fermier » ou tout autre laissant entendre une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs fermiers transformant en fromage le lait produit sur leur propre exploitation.

2) LA PRODUCTION DE LAIT :

La production du lait et la fabrication des fromages fermiers PARDOU doivent répondre notamment aux conditions suivantes:

- Le lait doit être sain, loyal, marchand et présenter une richesse en matière sèche garantissant une bonne qualité fromagère.
- En ce qui concerne le fromage de brebis, le lait doit provenir de brebis appartenant à une race locale traditionnelle : brebis béarnaise.
- En ce qui concerne le fromage de chèvre ou de vache, il n'y a pas de race locale destinée. Les animaux doivent être élevés selon les usages avec une alimentation à base de fourrage et de céréales secondaires.

Le lait de brebis ne peut être transformé moins de 20 jours après la mise-bas, 8 jours pour le vache ou le chèvre. Il doit être pur, sain, propre, non écrémé, non acide et provenir d'une traite complète.

Pour la fabrication des fromages fermiers PARDOU, l'emprésurage doit avoir lieu au plus tard 48 heures après la traite la plus ancienne. La coagulation du lait est obtenue au moyen de présure, à l'exclusion de toute autre enzyme coagulante.

3) HYGIENE DE TRAITE ET CONSERVATION DU LAIT :

Le lait est filtré à la mise en bidons. Tous les moyens sont mis en oeuvre pour éviter toute contamination en cours de traite dans le récipient accueillant le lait.

L'addition ou la soustraction de substances au lait constitue une fraude poursuivie par la loi.

La conservation du lait à la ferme doit s'effectuer à une température inférieure à 10°, cette température devant être atteinte dans les deux heures qui suivent la traite. La durée de stockage chez l'éleveur n'excédera pas 48 heures.

4) FABRICATION :

Le fromage est fabriqué selon la méthode traditionnelle dite « béarnaise ». Le lait est mis en oeuvre à l'état cru. Les fabrications sont faites au lait entier.

Le fromage fermier PARDOU est une pâte pressée, non cuite, dont la fabrication comprend les opérations suivantes :

- Après addition ou non de levain lactique, le lait est emprésuré à 28-30° au moyen de présure ;
- temps de caillage de 30 à 60 minutes ;
- découpage du caillé à la même température ;
- brassage et réchauffage lent jusqu'à 38-40° ;
- repos de 30 minutes environ ;
- ramassage du caillé ;
- le moulage se fait en moule perforé, garni ou non de toile, suivi d'un pressage à la main ou à l'aide de presse mécanique.

Le fromage est de forme cylindrique à talon droit ou convexe de 20 à 30 cm de diamètre et 8 à 14 cm de hauteur, d'un poids de 3 à 7 kg. Il renferme (pour le fromage de brebis) au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage. Après complète dessiccation, la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 55 grammes pour 100 grammes de fromage.

5) AFFINAGE :

Après complet égouttage, le fromage est salé au sel de Salies-de-Béarn. Puis il est longuement affiné, essuyé, frotté et retourné autant de fois que nécessaire sur les planches de sapin du nord jusqu'à complète maturité :

- 3 mois minimum pour le fromage de vache « Pays »,
- 3 mois minimum pour le fromage de chèvre,
- 3 mois minimum pour le fromage mixte,
- 5 à 12 mois pour le fromage de brebis.

La croûte du fromage est entièrement naturelle, sans colorant ou plastifiant. Sa couleur varie du jaune orangé au marron ou gris.

Les fromages fermiers PARDOU sont garantis exclus de toute opération de report d'affinage sous-vide.

TOUS LES FROMAGES FERMIER AFFINÉS ET COMMERCIALISÉS PAR LA FROMAGERIE PARDOU SONT FABRIQUÉS EN MONTAGNE.

Ils respectent les prescriptions réglementaires en vigueur et sont agréés par la Direction des Services Vétérinaires des Pyrénées-Atlantiques sous le numéro 64.320.109.

Fromagerie
PARDOU
64440 LARUNS

Tél. 05 59 82 60 77

Fax. 05 59 82 63 05

