



Zone de production

France  
Département de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et de  
la Lozère, Région Languedoc-Roussillon

**Producteurs**

Anne-Sophie ROBAST  
Animatrice au Syndicat des Producteurs du Pélardon  
Tel. +33 (0)467 062 357  
pelardon-aoc@l-elevage.com



Printed on recycled and ecological paper



L'association **internationale Slow Food**, qui regroupe plus de 80 000 personnes dans 104 pays des cinq continents, fait la promotion de l'éducation au goût, œuvre à la préservation de la biodiversité agro-alimentaire, organise des manifestations et publie des livres et des revues.

Les **Sentinelles** sont des projets de Slow Food, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales en organisant les producteurs, en cherchant des nouvelles voies de commercialisation et en valorisant saveurs et terroirs.

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** (organisation à but non lucratif) soutient plus de 300 Sentinelles sur cinq continents et dans 42 nations du monde.

Photo: Federico Trotta 2008 - Nicola Robecchi 2008

**Responsable de la Sentinelle**

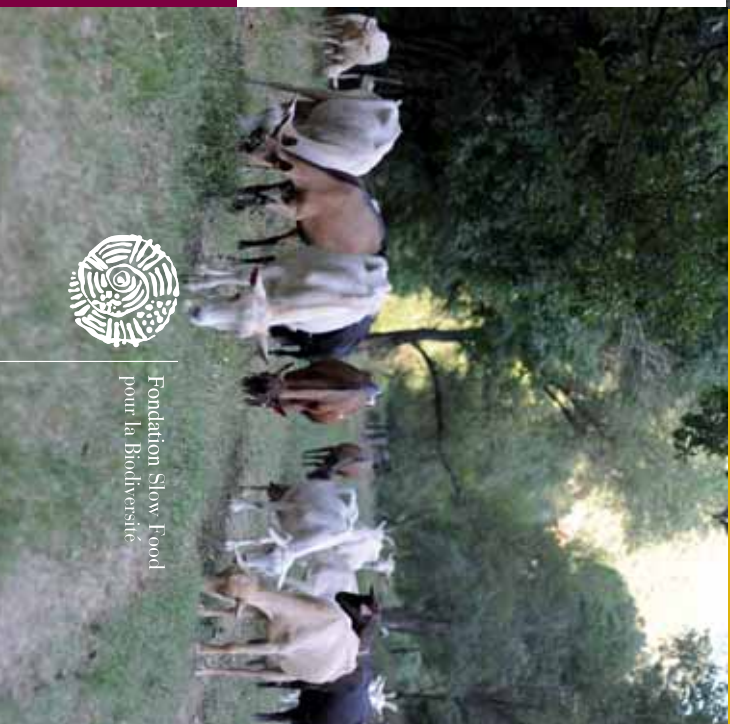
Laurence Testa  
Convivium Terrasses du Haut Languedoc  
Tel. + 33 (0)467246540

[www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)

Slow Food®



**Pélardon**  
affiné



Fondation Slow Food  
pour la Biodiversité

## L'affinage est sa force

Le pélardon est l'un des 45 fromages AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) français et un des 13 fromages caprins. La zone de production reconnue s'étend des Cévennes à la Montagne Noire, jusqu'aux Hautes-Corbières de l'Aude, en suivant tout le profil méridional du Massif Central. Ici, le paysage est caractérisé par le maquis méditerranéen, qui combiné à un climat et une géomorphologie particuliers (et plutôt rudes), détermine la typicité du produit. Le lait utilisé pour la fabrication du pélardon est la somme de toutes ces composantes : les troupeaux, traditionnellement constitués de peu de bêtes, se nourrissent d'herbe, genêt, feuilles de chêne, glands, bruyère, châtaignes et autres plantes aromatiques, qui donnent au fromage son goût typique marqué par les senteurs méditerranéennes, et parfois même un petit goût de noisette. Le pélardon est consommé



relativement frais, après les 11 jours qui déterminent la période minimale d'affinage et garantissent le développement des arômes. Un caillage de 24 H minimum classe le pélardon parmi les fromages lactiques à pâte molle. La forme est cylindrique, aux arêtes arrondies, avec 2,2-2,7 centimètres de hauteur et 6-7 de diamètre. Il est obtenu exclusivement à partir de lait de chèvre entier cru. Ce qui s'est perdu est la version affinée (au moins un mois) de ce fromage fameux. Le profil gustatif, en à peine 30 jours, change complètement, devenant consistant, complexe et marqué, grâce entre autre à l'humidité initiale élevée, qui favorise une évolution accélérée. La fine croûte se couvre de moisissures qui peuvent aller du blanc au bleu, la pâte initialement onctueuse et crémeuse devient compacte et friable et l'odeur caprine se renforce, accompagnée d'un arrière goût léger et plaisant d'amer légèrement piquant.

## La Sentinelle

Le projet Sentinelle rassemble un groupe de producteurs qui a décidé de valoriser la version traditionnelle affinée du pélardon, la plus complexe à obtenir, la moins connue des consommateurs. Le pélardon affiné est considéré par beaucoup comme un produit vieux, passé, et traité par les producteurs eux-mêmes comme un « stock dormant », vendu au même prix que le frais. La première phase du projet prévoit la définition par les producteurs eux-mêmes des caractéristiques fondamentales qui identifient le pélardon affiné et qui permettront au consommateur de le reconnaître et de l'apprécier.

