ANNEXE H.
PAVÉ DE L’ARRATS — CAHIER DES CHARGES DU FROMAGE PROTÉGÉ

Cette annexe peut être téléchargée à l’adresse suivante :

https://greybarnfarm.com/publishing/laiterie-hippo

Cahier des charges — Pavé de l’Arrats (IGP)

Le présent cahier des charges régit la production du fromage gascon protégé Pavé de l’Arrats. Il précise le nom, le territoire, le lait admissible, la méthode de fabrication, les conditions d’affinage, les caractéristiques du produit et les contrôles permettant à un producteur d’utiliser l’indication protégée. Il doit être lu conjointement avec les principes de fromagerie du chapitre 17, la description de la variété au chapitre 18 et le cadre des dénominations du chapitre 19. Les plages numériques ci-dessous définissent la conformité de ce fromage, et non des moyennes physiologiques relatives au lait d’hippopotame.

H.1. Dénomination, catégorie et description du produit

Élément	Cahier des charges
Dénomination protégée	Pavé de l'Arrats — indication géographique protégée (IGP).
Catégorie de produit	Fromage fabriqué exclusivement à partir de lait d'hippopotame commun (*Hippopotamus amphibius*) ; fromage à pâte demi-dure, pressée et affinée.
Forme extérieure	Bloc rectangulaire compact, aux faces plates ou légèrement convexes et aux arêtes arrondies. Poids à la vente d'un fromage entier : de 0,8 à 3,0 kg.
Croûte et pâte	Croûte naturelle continue, de l'ocre clair au brun chaud, sèche ou légèrement brossée ; pâte uniforme d'ivoire à jaune paille, souple et tranchable. Quelques petites ouvertures mécaniques sont admises.
Identité sensorielle	Arômes nets de lait fermenté et de foin, puis notes douces de noisette et saveurs agréablement relevées. Pâte élastique plutôt que cassante, sans ammoniac dominant, rancidité ni acidité brûlante.
Composition à la libération	Matière sèche d'au moins 50 % selon une méthode gravimétrique validée ; la durée minimale d'affinage, la forme caractéristique et l'identité sensorielle doivent également être respectées.

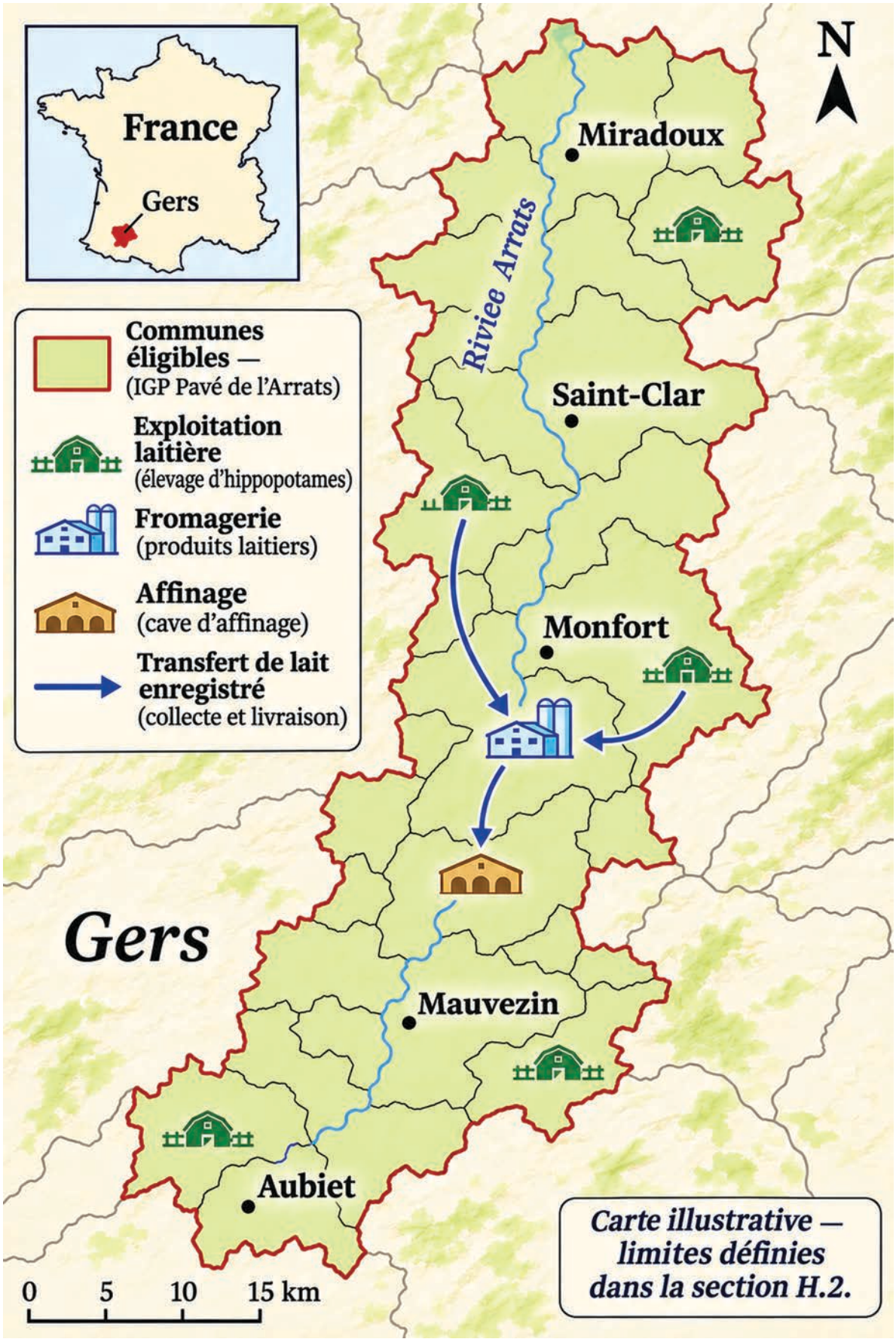
Les fromages vendus en portions conservent l'identification et la traçabilité du bloc d'origine. Le fumage, la cire ajoutée ou les enrobages colorés et les aromatisations modifiant le caractère défini ne sont pas autorisés. Les variations ordinaires d'aspect de la croûte naturelle ne constituent pas, à elles seules, une non-conformité.

H.2. Aire géographique délimitée

L'aire de production couvre l'intégralité du territoire administratif officiellement délimité des communes suivantes du département du Gers : Aubiet, Castelnau-Barbarens, Lussan, L'Isle-Arné, Saint-Sauvy, Mauvezin, Monfort, Homps, Labrihe, Saint-Antonin, Solomiac, Avezan, Tournecoupe, Saint-Clar, Saint-Créac, Saint-Léonard, Plieux, Miradoux et Peyrecave. Ces communes forment un corridor agricole continu associé à la vallée de l'Arrats ; l'adresse d'un établissement est évaluée selon les limites officielles de la commune concernée, et non selon la distance qui le sépare de la rivière.

La production du lait, la fabrication du fromage et l'affinage doivent tous avoir lieu dans cette aire. Le transport entre établissements agréés situés dans l'aire est autorisé sous réserve de l'enregistrement de l'identité du lot et d'un contrôle approprié de la température. La découpe, l'emballage et la vente peuvent intervenir hors de l'aire lorsque l'opérateur est en mesure de préserver et de démontrer l'origine et la conformité du fromage.

Le périmètre est défini par des communes entières afin qu'un producteur, un inspecteur ou un transporteur puisse vérifier une adresse sans interpréter une règle de distance à la rivière. Les parcelles éloignées appartenant à une exploitation dont le siège se trouve dans l'aire ne sont pas automatiquement admissibles : les animaux produisant le lait doivent être détenus dans une exploitation admissible située à l'intérieur des limites prescrites. Le stockage temporaire du lait hors de l'aire ne constitue pas une étape de production admissible et n'est pas autorisé pour les lots portant l'IGP.



Carte schématique de l'aire géographique de l'IGP Pavé de l'Arrats dans le Gers, montrant les communes désignées le long de la vallée de l'Arrats, les sites agricoles et fromagers admissibles et le lien entre les points de collecte du lait et les sites d'affinage.

H.3. Origine du lait et admissibilité

Seul est admis le lait de femelles d'hippopotames communs en lactation, en bonne santé et appartenant à la population laitière gasconne inscrite. Chaque femelle doit posséder une identité permanente vérifiée et reliée au livre généalogique, à l'exploitation productrice et à l'autorisation de collecte du lait en vigueur. Le lait d'autres espèces, de femelles dont l'identité n'a pas été vérifiée ou de collectes soumises à une période d'exclusion vétérinaire est exclu ; les mélanges de laits d'espèces différentes sont interdits.

Les exploitations doivent tenir les registres d'élevage et d'accès des petits décrits aux chapitres 10 à 14. La collecte commerciale ne doit pas compromettre l'allaitement des petits dépendants. Lorsqu'un animal est transféré entre exploitations, l'exploitation d'accueil vérifie son identité, son admissibilité sanitaire et sa présence dans l'aire délimitée avant d'intégrer son lait à un lot IGP. Les registres d'alimentation et de pâturage étayent l'histoire agricole régionale, mais le présent cahier des charges n'impose ni ration universelle non démontrée ni pourcentage minimal de fourrage local.

L'exploitation fournisseuse informe la laiterie, avant sa prochaine livraison, de toute mise bas, de tout problème de santé ou traitement modifiant l'admissibilité à la collecte. Le lait prélevé pendant une incertitude temporaire d'identification reste à l'écart de la production protégée jusqu'au rapprochement de l'identité de la femelle et du lot. Une nouvelle exploitation ne peut fournir du lait qu'après inscription de l'opérateur et réalisation des contrôles de conformité exigés ; l'appartenance à une même coopérative ne suffit pas, à elle seule, à établir l'admissibilité.

H.4. Preuve de l'origine et traçabilité

Point de contrôle	Preuves requises
Femelle individuelle et exploitation	RFID permanent ou autre identifiant accepté, référence au livre généalogique, identifiant de l'exploitation, état de lactation, levée des restrictions de traitement et des délais d'attente.
Collecte du lait	Date, heure, animaux contributeurs ou groupe défini, quantité collectée, résultat d'acceptation, relevé de refroidissement et identification à l'expédition et à la réception.
Fabrication	Identifiants des lots de lait reçus, numéro de lot de fabrication, date de mise en cuve, registres des ferments et coagulants, opérateur chargé de la fabrication et poids.
Affinage et expédition	Lieu, date de début, contrôles de température et d'humidité, registres d'état, identifiants de portions ou emballages et destination du client.

Un lot de fromages finis doit pouvoir être retracé en amont jusqu'à ses fournisseurs de lait et en aval jusqu'à chaque acheteur approvisionné. Les quantités de lait reçues, de fromage fabriqué, de matière rejetée et de fromage expédié doivent pouvoir être rapprochées. Une lecture automatique en station constitue une preuve utile, mais toute identification manquante ou contradictoire doit être résolue par une vérification documentée du personnel avant l'affectation du lait à un lot protégé.

Par exemple, lorsqu'une même cuve contient des livraisons acceptées provenant de trois exploitations, le registre de fabrication identifie les trois lots entrants ainsi que les fromages moulés à partir de cette cuve. Si une livraison est ensuite rejetée ou rappelée, tous les fromages associés peuvent être retrouvés, retenus et évalués. Les registres doivent conserver ce lien même après le transfert des fromages vers une cave coopérative, leur division en portions pour la vente au détail ou le remplacement de leur emballage

extérieur.

H.5. Méthode de fabrication

Étape	Méthode obligatoire et limites
Réception et traitement du lait	Le lait est examiné et accepté selon le plan d'hygiène de la laiterie. Appliquer un traitement de pasteurisation documenté et validé ; la fabrication au lait cru n'entre pas dans le présent cahier des charges. Aucun lait ni extrait sec de lait d'une autre espèce ne peut être ajouté.
Ensemencement et coagulation	Ajouter des ferments lactiques de qualité alimentaire adaptés et une enzyme coagulante compatible. Consigner les ferments, le coagulant, l'identité de la cuve, la température et le résultat de la coagulation.
Travail du caillé	Découper le caillé formé, brasser et, si nécessaire, chauffer doucement sans dépasser 42 °C. Égoutter jusqu'à obtenir un caillé cohérent et pressable ; consigner les observations sur la prise et l'égouttage.
Moulage et pressage	Placer le caillé dans des moules rectangulaires et appliquer une pression maîtrisée jusqu'à formation d'un bloc qui tient seul. Consigner la taille du moule, la date et la méthode de pressage.
Salage	Saler par application sèche contrôlée ou en saumure de qualité alimentaire, en consignant la méthode et le lot. Le traitement au sel doit être reproductible et conforme au caractère sensoriel défini.
Affinage	Affiner au moins 45 jours complets après démoulage dans une cave identifiée de l'aire géographique, normalement entre 8 et 13 °C et entre 85 et 95 % d'humidité relative, avec mesures enregistrées et actions correctives documentées.

Ces exigences encadrent le résultat recherché sans promettre de rendement fromager fixe. La composition du lait et le comportement du caillé doivent être vérifiés pour chaque lot de production. Le chapitre 17 explique les mécanismes de coagulation et d'affinage ; le présent document définit les pratiques et caractéristiques finales admissibles sous cette dénomination protégée.

L'affineur examine la croûte et consigne les mesures correctives lorsque de la condensation, une croissance indésirable, un dessèchement excessif ou des dommages mécaniques menacent la conformité. Le minimum de quarante-cinq jours est un seuil de libération, et non une garantie que tout fromage sera propre à la vente ce jour-là. Un fromage qui ne satisfait pas aux contrôles de matière sèche, d'aspect ou de caractéristiques sensorielles demeure en évaluation ou perd le droit à la dénomination protégée, même lorsque le délai requis est écoulé.

H.6. Lien entre le fromage et son origine géographique

Le lien géographique repose sur la réputation établie d'un fromage pressé compact fabriqué par les petites exploitations d'hippopotames laitiers de la vallée de l'Arrats, en Gascogne, ainsi que sur la continuité de la collecte locale du lait, du savoir-faire en pressage du caillé et de l'affinage en cave. Le pavé rectangulaire s'est développé comme une forme commode pour la manutention et la découpe du fromage, tout en conservant une pâte souple pouvant être tranchée. Sa dénomination, sa forme et son caractère affiné mesuré sont reconnus ensemble dans les échanges commerciaux de la région.

La région de l'Arrats relie producteurs de lait, laiteries spécialisées et affineurs au sein d'un circuit régional de taille maîtrisable, permettant des échanges réguliers d'informations sur la qualité du lait et l'adaptation des travaux de pressage et d'affinage à la matière effectivement reçue. Cette réputation et ce savoir-faire

organisé, plutôt qu'une affirmation non étayée d'une composition chimique unique du lait, constituent le lien géographique qui définit l'IGP. Il n'est pas prétendu que tout hippopotame commun élevé en Gascogne produit un lait de composition chimique prescrite.

H.7. Étiquetage et présentation commerciale

La dénomination protégée doit apparaître sous la forme « Pavé de l'Arrats » sur les étiquettes des fromages et les documents de vente. Pour les produits commercialisés dans l'Union, le symbole européen de l'IGP figure avec la dénomination dans le même champ visuel ; le producteur ou l'opérateur responsable est également identifié dans ce champ, sous réserve de l'exception applicable aux petits emballages. Les informations alimentaires doivent identifier le lait comme provenant de l'hippopotame, déclarer l'allergène lait, fournir l'identification nécessaire du lot et satisfaire aux exigences générales d'étiquetage alimentaire. Ni le nom d'une race ni une carte ne peut remplacer la dénomination protégée exacte.

Les portions vendues au détail peuvent être emballées par un opérateur situé hors de la vallée, mais le numéro de lot et le producteur ou affineur admissible d'origine doivent rester identifiables. Un produit ne satisfaisant pas au cahier des charges ne peut être vendu sous une désignation véridique non protégée que lorsque la réglementation alimentaire autorise sa vente ; il ne peut être présenté sous la dénomination protégée, sous une imitation de son étiquette ou sous une traduction trompeuse de la désignation.

H.8. Vérification, non-conformité et conservation des registres

Vérification	Responsabilité et conséquence
Autocontrôle de l'opérateur	Le producteur vérifie l'admissibilité du lait, l'origine, les registres de procédé, les critères de libération et l'exactitude des étiquettes avant la commercialisation de chaque lot.
Contrôle indépendant de conformité	Un organisme de contrôle agréé vérifie les registres de production, les locaux, les caractéristiques du produit et la traçabilité selon le plan de contrôle applicable et sous surveillance officielle.
Non-conformité	Le lait d'un animal non admissible, la production ou l'affinage hors de l'aire, une durée d'affinage insuffisante ou une identité de lot impossible à établir excluent le produit de la commercialisation sous IGP. Un défaut de sécurité alimentaire déclenche également la procédure distincte de rétention, de retrait ou de rappel prévue par la réglementation alimentaire.

Le groupement de producteurs tient à jour le cahier des charges et coordonne ses membres, mais ne se substitue pas aux contrôles officiels. Les dossiers relatifs au statut des opérateurs, à la réception du lait, à la fabrication, aux conditions des caves, aux non-conformités et aux expéditions sont conservés sous une forme consultable pendant les durées imposées par la législation et le plan de contrôle. La conformité à l'indication protégée est vérifiée séparément de la sécurité alimentaire générale et de l'autorisation de détenir les animaux ou d'exploiter la laiterie.

Le plan de contrôle comprend l'examen de l'admissibilité des exploitations et des troupeaux, l'échantillonnage des liens de traçabilité entre le lait et la cuve, la vérification des adresses des sites par rapport au périmètre, l'étude des registres d'affinage et l'examen de fromages finis représentatifs. Un opérateur dont les preuves sont incomplètes ne peut remédier au défaut par un simple résultat favorable à la dégustation. Les mesures correctives doivent traiter la cause de l'écart, et le lot concerné reste exclu

du circuit IGP jusqu'à ce que la décision de l'organisme de contrôle compétent en autorise la réintégration. Fondement juridique : règlement (UE) 2024/1143, notamment les articles 36 à 39 et 46 à 50 ; règlement d'exécution (UE) 2025/26 de la Commission, notamment l'article 6 relatif à la délimitation géographique ; règlement (UE) 2017/625 sur les contrôles officiels ; et dispositions françaises de l'INAO applicables.