RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Banon

Chèvre

LE PRODUIT

L'AOP Banon est un fromage de chèvre au lait cru et entier, affiné dans des feuilles de châtaigniers brunes, liées par un brin de raphia naturel. Présenté dans son écrin de feuilles, il se révèle de couleur mordorée et offre une pâte onctueuse à cœur. Le Banon y développera des arômes bien spécifiques, grâce à la migration des tanins de la feuille de châtaigniers vers le fromage.

ARÔMES ET SAVEURS

Ce fromage libère en bouche tous les parfums des sous-bois de Haute-Provence. Il peut être accompagné de confiture de figue et d'un verre de vin blanc de son terroir (Coteaux de Pierrevert, Côtes du Rhône, Ventoux, Luberon).

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'AOP Banon est produit dans le pays de la lavande, du thym et du romarin. La zone d'appellation compte 179 communes de moyennes montagnes méditerranéennes. Les chèvres de races locales évoluent en liberté dans une végétation constituée essentiellement de garrigue. Elles y prélèvent l’essentiel de leur alimentation et donnent un lait riche et parfumé.

UN PRODUIT RECONNU

Le Banon bénéficie de son appellation depuis 2003. Il est l’un des rares fromages de chèvre à être fabriqué selon la technique du caillé doux qui consiste à activer la coagulation du lait sous l'action de la présure. Cette ancienne recette est imposée par un climat chaud et sec. Pas moins de 15 jours d'affinage sont nécessaires avant sa dégustation.

Le saviez-vous

Si le Banon était déjà présent et apprécié sur les tables du Moyen Âge, on a du mal à retrouver les dates exactes de son origine. Néanmoins, une légende raconte que l'empereur romain Antonin le Pieux (86-161) en mangea tellement qu'il en mourut d'indigestion. Etait-ce réellement un Banon ou un tout autre fromage ? Seul le pauvre Antonin pourrait nous le dire...

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Le berceau d'origine du BANON est la Haute-Provence.
Il s'agit d'un secteur de moyenne montagne, sous climat méditerranéen, marqué par une végétation caractéristique se développant sur parcours.
Ce milieu a généré un système de production basé sur le pastoralisme permettant la valorisation de ce milieu spécifique.
Le site éponyme du fromage de Banon est constitué par les Monts du Vaucluse et le synclinal d'Apt - Forcalquier. Cette zone se situe au Sud Ouest de l'aire d'appellation.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon

570 avenue de la Libération
04100 MANOSQUE

N°SIRET : 42501236600026
Tél. : 04 92 72 56 81
Fax : 0492870944
Mél. : **mre@mre-paca.fr**

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Avignon

Forum Courtine - ZA Courtine
610 avenue du Grand Gigognan
84090 AVIGNON CEDEX 9
BP60912

N°SIRET : 13000270200046
Tél. : 04 90 86 57 15
Fax : 04 90 86 48 74
Mél. : **INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr**

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/banon-15965*

List of links present in page

1. mailto:mre@mre-paca.fr
2. mailto:INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr
3. mailto:contact@qualisud.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr