Picodon

Le Picodon, petit fromage de chèvre au nom qui chante, autrefois simple laitage sur la table des fermes les plus modestes où l'herbe ne poussait pas assez drue pour nourrir des vaches, trône aujourd'hui parmi les grandes Appellations d'Origine françaises. Le Picodon est un petit palet rond sans prétention, dont les secrets de fabrication, portés par la tradition populaire, ont suivi sans se perdre dans les méandres de l'histoire. Confidences paysannes ou arguments des autorités pour la survie économique d'un terroir, les mérites du Picodon ont fait battre les cœurs à l'unisson dans l'Ardèche et la Drôme. Souvent présentés en plateau, à différents degrés d'affinage, ou affinés «méthode Dieulefit», les Picodons se choisissent comme des fruits. Ils ont le goût de la rocaille escarpée, du foin odorant et ce quelque chose de subtil qui rappelle les mains du chevrier...Racontée par un ancien du pays, la petite histoire qui les accompagne presque toujours se savoure avec un égal bonheur.

FROMAGE
AU LAIT DE
CHÈVRE

ANNÉE DE LABELLISATION
1983

CHIFFRES CLÉS

149
Producteurs de lait

77
Producteurs fermiers

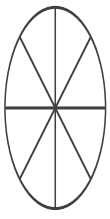
6
Ateliers de fabrication

3
Ateliers d'affinage

538
Tonnes commercialisées par an

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.picodon-aop.fr

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

Découpe