

Fromages de chèvre AOP du Centre-Val de Loire

AOP Valencay

AOP Pouligny-Saint-Pierre

AOP Sainte-Maure-de-Touraine

AOP Chavignol

AOP Selles-sur-Cher

5 AOP
EMBLÉMATIQUES



Bijou

Sylvette

SOMMAIRE

<i>Qu'est-ce que le CRIEL ?</i>	5
<i>Infographie</i>	6
<i>Origine</i>	8
<i>Qu'est-ce qu'une AOP ?</i>	10



<i>Chavignol</i>	12
<i>Pouligny-Saint-Pierre</i>	16
<i>Sainte Maure de Touraine</i>	20
<i>Selles-sur-Cher</i>	24
<i>Valençay</i>	28



TOURS

LOIR-ET-CHER

BOURGES

CHATEAUROUX

MONTLUÇON

INDRE-ET-LOIRE

VIENNE

LOIRET

La Loire

L'Indre

CHER

INDRE

La Cher

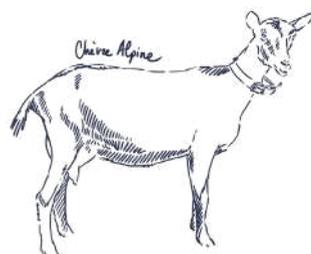
Qu'est-ce que le CRIEL?

Créé en novembre 1981, le CRIEL (Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière) rassemble des producteurs et des représentants de coopératives laitières et d'entreprises laitières privées, collectant et/ou transformant du lait de chèvre en région Centre-Val de Loire.

Il a pour mission de mettre en œuvre des actions pour valoriser la filière, ses acteurs et les produits laitiers. Dans les détails, il a pour objectif d'adapter et d'appliquer, à l'échelle régionale, les décisions prises par l'ANICAP (Association Nationale Interprofessionnelle Caprine) et les solutions interprofessionnelles liées aux problèmes techniques et économiques de la production et de la transformation du lait de chèvre.

Le CRIEL couvre **6 départements** : le Cher, l'Eure-et-Loir, l'Indre, l'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher et le Loiret et regroupe **5 AOP** : Chavignol, Pouligny-Saint-Pierre, Sainte Maure de Touraine, Selles-sur-Cher et Valençay.

Cinq terroirs, cinq traditions fromagères perpétuées par plus de 650 exploitations et 90 000 chèvres Alpines, Saanens et Poitevines !



Infographie

FROMAGES CHÈVRES
DU CENTRE-VAL DE LOIRE
EN CHIFFRES
DE 2020

5

FROMAGES
AOP

TERROIRS

SAVOIR-FAIRE
FROMAGERS



RÉGION
CAPRINE
DE FRANCE



111

**PRODUCTEURS
FERMIERS**



284

**PRODUCTEURS
DE LAITS**



26

AFFINEURS

4510,15 TONNES
COMMERCIALISÉES



Origine

Célèbre pour ses vins, la diversité de ses paysages et la richesse de son histoire, la région Centre-Val de Loire est aussi la seule à regrouper 5 fromages de chèvre AOP, faisant d'elle la première région pour les AOP caprines de France.

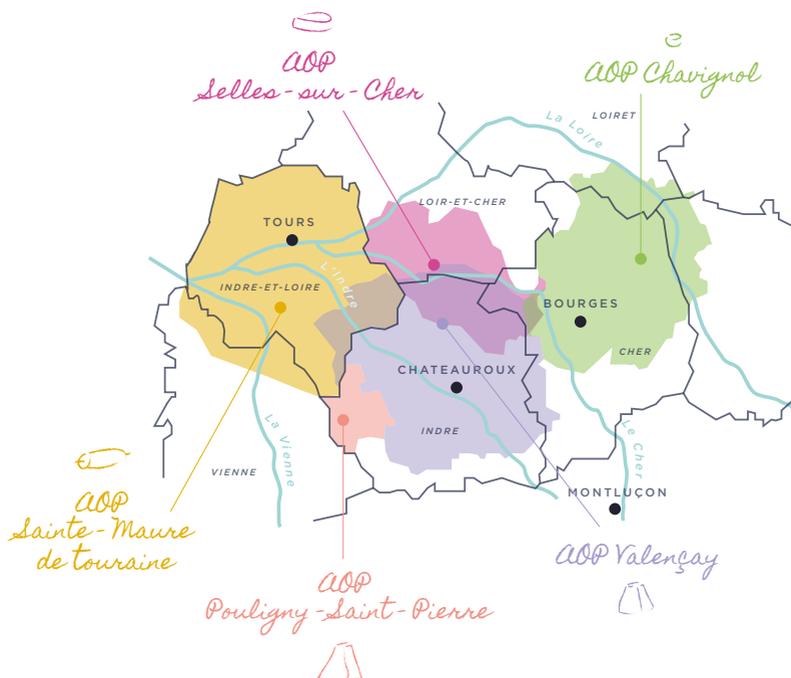
5 fromages AOP au lait cru entier de chèvre, 5 formes, 5 terroirs et autant de traditions fromagères qui ont contribué à construire l'identité gastronomique de cette région.

Des jolies robes, tantôt blanches, tantôt cendrées, des formes géométriques spécifiques et des qualités gustatives variées, **le Chavignol, le Pouligny Saint-Pierre, le Sainte Maure de Touraine, le Selles-sur-Cher et le Valençay** font la fierté de la région Centre-Val de Loire.

Le saviez-vous :

En 1976, un petit fromage de chèvre fabriqué autour de Sancerre obtient la dénomination Crottin de Chavignol et, en 1972, la première AOC est donnée à un fromage de chèvre : le Pouligny-Saint-Pierre.

Découvrez 5 AOP à consommer au quotidien !



Qu'est-ce qu'une AOP ?

-

L'AOP garantit au consommateur que toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée de l'appellation, de la production du lait jusqu'à l'affinage des fromages.

Le saviez-vous :

AOC = AOP

*Appellation d'Origine Contrôlée :
C comme Contrôlée en France,*

*Appellation d'Origine Protégée :
P comme Protégée par l'Union Européenne,*

*L'AOP ne peut être délivrée que par un double contrôle
de ces deux autorités.*



*Les AOP laitières
c'est 1 signe de qualité,
50 produits
et 1 filière engagée
dans :*

La garantie d'origine,

-

L'économie des territoires,

-

La naturalité et la transparence,

-

La recherche, l'innovation et la formation,

-

La préservation des savoir-faire et de l'environnement,

-

La diversité des saveurs.

AOP CHAVIGNOL

LE GRAND CRU DES CROTTINS !



AOP Chavignol

Sur un plateau de fromages, en apéritif ou cuisiné dans de nombreuses recettes, le Crottin de Chavignol est le « grand cru » des crottins. Reconnaisable à sa forme cylindrique, au cœur légèrement bombé, le Crottin de Chavignol offre selon son degré d'affinage une gamme infinie de saveurs qui comblera toutes les envies et attentes, qu'il soit mi-sec, bleuté ou affiné.

*Pour la petite
histoire*

C'est du terme berrichon « crot » qui signifie « trou » et qui désignait le lieu où les femmes lavaient leur linge au bord de la rivière que le Crottin de Chavignol tire son nom. La terre argileuse qui bordait ces « crots » servait à la création de lampe à huile puis à la création de moules à fromages pour l'égoûtage du caillé. Crot aurait ainsi donné naissance à crottin...

Ses caractéristiques ?

C'est entre le Cher, la Nièvre et le Loiret qu'une centaine de producteurs participent activement à l'élaboration du Crottin de Chavignol.

AOC depuis 1976 et AOP depuis 1996, la particularité du Crottin de Chavignol est que son diamètre central est supérieur aux diamètres haut et bas.



23

**PRODUCTEURS
FERMIERS**



61

**PRODUCTEURS
DE LAITS**



3

AFFINEURS

1

FROMAGERIE

852 Tonnes

commercialisées en 2021



DÉGUSTATION



Sa croûte naturellement fine et vermiculée est généralement recouverte d'un duvet (pénicillium) blanc qui deviendra bleu en s'affinant.

Sa pâte est ferme, blanche et lisse, d'aspect crayeux et sa texture dense, mais très fine, devient cassante après un affinage prolongé.

En bouche, il dévoile des arômes de sous-bois et de champignons quand il est « affiné » et riche en saveurs de noix et de noisette quand il est « sec ».

Le crottin de Chavignol se marie à merveille avec un Sancerre blanc... il aime également être associé à un Menetou-Salon, un Pouilly-fumé, un Quincy ou un Reuilly.

A photograph of a large wheel of Pouligny Saint-Pierre cheese, a French cheese with a distinctive woven rind, resting on a light-colored wooden cutting board. A wedge-shaped slice of the cheese is cut and placed to the right of the main wheel. In the background, two wine glasses filled with red wine are visible, slightly out of focus. The overall lighting is warm and soft, highlighting the texture of the cheese and the wood.

AOP POULIGNY SAINT-PIERRE

AUSSI BON GRAND QUE PETIT



AOP Pouligny-Saint-Pierre

Ce fromage à caillé lactique est non cendré, ce qui le différencie des autres fromages AOP de la région Centre Val de Loire. Reconnaisable à sa forme élancée, pyramidale à base carrée, le Pouligny-Saint-Pierre offre 2 affinages : ivoire ou bleuté. Dans sa version bleue, on aime le savourer en fin de repas sur un plateau de fromages. S'il est blanc, le spectre de dégustation est multiple : en accompagnement de nombreux mets ou pour sublimer une salade verte aromatisée à l'huile de noisette.

*Pour la petite
histoire*

La légende raconte que sa forme élancée, pyramidale, à base carrée, serait directement inspirée du clocher de l'église du village. Sa forme singulière et ses qualités gustatives exceptionnelles en font dès le début du XVIII^e siècle un fromage reconnu et apprécié sur les marchés de Paris, Limoges, Châteauroux et Lyon. Fort de ce succès, il remportera la médaille d'argent à Paris en 1901.

Ses caractéristiques ?

Le Pouligny-Saint-Pierre est produit sur l'une des plus petites des appellations d'origine fromagère, située dans le Parc naturel régional de la Brenne. Il a été le 1er fromage de chèvre AOC en 1972.



10

PRODUCTEURS
FERMIERS



20

PRODUCTEURS
DE LAITS



1

AFFINEUR

2

FROMAGERIES

243,65
Tonnes

commercialisées en 2021



DÉGUSTATION

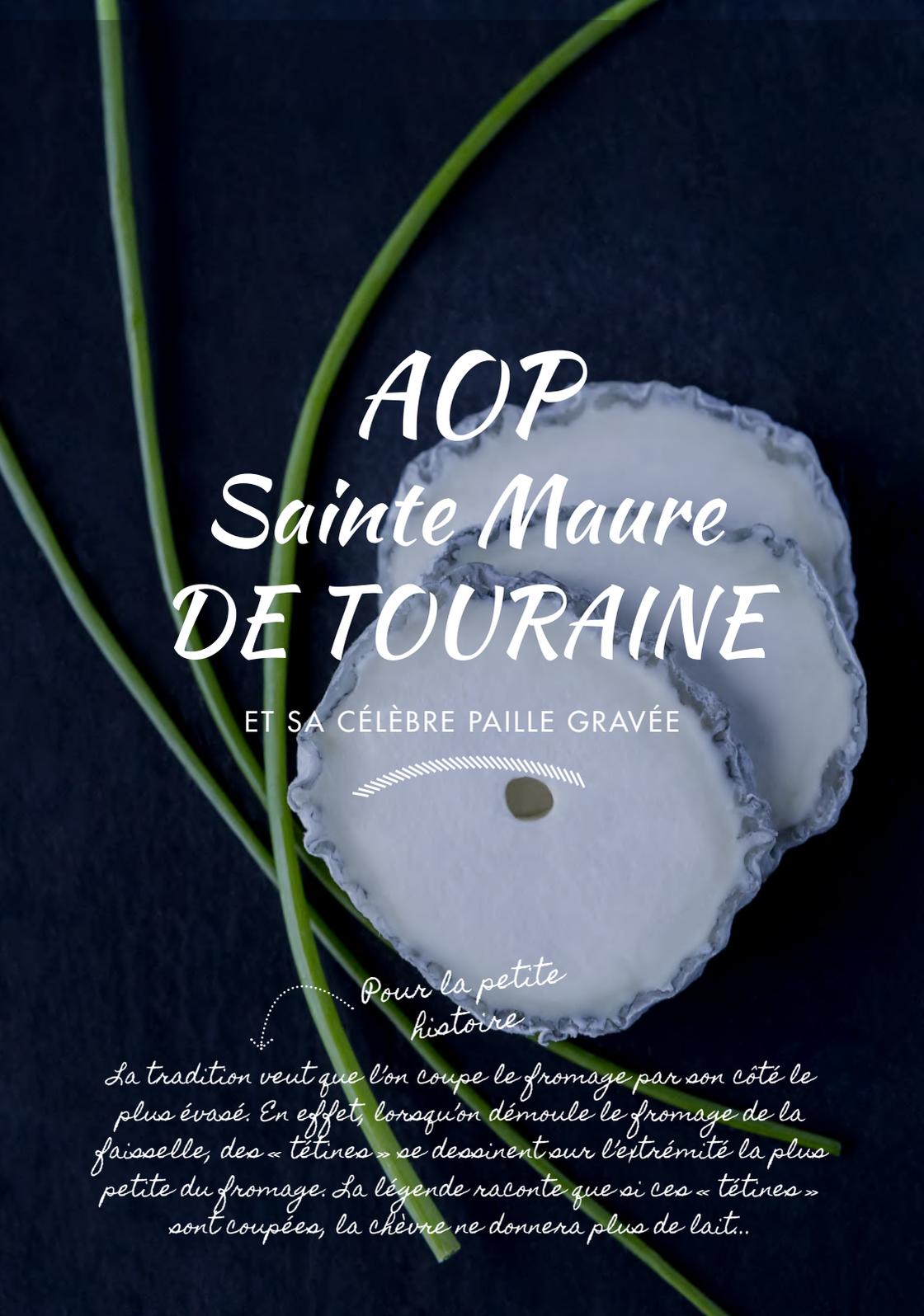


Sa croûte fine est recouverte de moisissures superficielles blanches et bleutées.

En bouche, son goût équilibré, crémeux, fondant et onctueux révèle des saveurs intenses et variées selon l'affinage, d'un minimum de 11 jours.

Sa forme nécessite un égouttage lent. Cela permet le développement d'arômes : acidulés aux goûts de fruits secs pour l'affinage « en blanc » et corsés pour l'affinage « en bleu ». Pour déguster le Pouligny-Saint-Pierre, l'idéal est de le couper dans le sens de la hauteur pour percevoir tous ses parfums.

Le Pouligny-Saint-Pierre s'accorde à merveille avec un vin blanc sec et fruité des coteaux du Cher et de la Loire comme le Reuilly blanc, le sauvignon de Touraine ou du Berry.



AOP Sainte Maure DE TOURAINNE

ET SA CÉLÈBRE PAILLE GRAVÉE

*Pour la petite
histoire*

La tradition veut que l'on coupe le fromage par son côté le plus évasé. En effet, lorsqu'on démoule le fromage de la faisselle, des « tétines » se dessinent sur l'extrémité la plus petite du fromage. La légende raconte que si ces « tétines » sont coupées, la chèvre ne donnera plus de lait..

AOP Sainte Maure de Touraine

Souvent copié mais jamais égalé, le Sainte Maure de Touraine est reconnaissable grâce à sa couleur gris clair tachetée de bleu, sa forme tronconique et sa paille de céréale qui le traverse de part en part. On le savoure aussi bien en fin de repas qu'à l'apéritif. Pour le servir dans les règles de l'art, coupez la première rondelle par le côté le plus évasé et retirez délicatement la paille. Ainsi, il sera plus aisé de couper les tranches suivantes. Il est par ailleurs tout à fait possible de le cuisiner pané, sur toasts, en farce, dans des flans, quiches ou encore en croûte.

Ses caractéristiques ?

Depuis 1990, le Sainte Maure de Touraine bénéficie de l'AOC et de l'AOP. En 2019, le Sainte Maure de Touraine a été le fromage de chèvre le plus vendu en France. Chaque Saint-Maure-de-Touraine nécessite en moyenne 2.5 litres de lait.

Pour la petite histoire ?

Autrefois, la paille de céréale servait à consolider la structure car sa pâte est fine et molle. Aujourd'hui, la paille est gage d'authenticité et de qualité : elle est gravée du nom de l'appellation et du numéro d'identification de la fromagerie. C'est un Établissement de Service d'Aide par le Travail (ESAT) qui est en charge de cultiver, d'éplucher et de calibrer manuellement les pailles.



36

**PRODUCTEURS
FERMIERS**



122

**PRODUCTEURS
DE LAITS**



1

AFFINEUR

7

LAITRIES

1940 Tonnes
commercialisées en 2021



DÉGUSTATION



Durant l'affinage d'au moins 8 jours, sa fine croûte se couvre progressivement d'un fin duvet plissé cendrée, bleutée voire gris-blanc.

Quand il est jeune, sa coupe est franche et lisse, sa texture onctueuse et fondante et son goût est acidulé et noisetté. Plus il est affiné, plus sa texture devient sèche et cassante et plus son goût est prononcé.

Le Sainte Maure de Touraine se déguste avec un vin rouge de Loire : Chinon, Bourgueil, Gamay ou Cabernet de Touraine ou un vin blanc sec type Sauvignon ou Chenin de Touraine.

A photograph of a round wheel of AOP Selles-sur-Cher cheese on a wooden cutting board. A wedge-shaped slice has been cut out and is placed next to the wheel. The cheese has a thick, textured white rind and a pale yellow interior. In the background, there is a loaf of bread, some sliced bread, and a nut on a wooden surface. The text 'AOP Selles-sur-Cher' is overlaid in a white, elegant script font. Below the main title, the phrase 'SON FONDANT FAIT CRAQUER !' is written in a smaller, white, sans-serif font. A decorative white dashed line is positioned above the wedge of cheese.

AOP
Selles-sur-Cher

SON FONDANT FAIT CRAQUER !

AOP Selles-sur-Cher

Qu'il soit coupé en tranches fines, monté en mousse, décliné dans de nombreuses préparations culinaires ou présenté sur un plateau de fromages, le Selles-sur-Cher est un fromage reconnaissable à sa forme tronconique (forme de galet) et à sa croûte naturelle, grise et cendrée.

*Pour la petite
histoire*

*Le Selles-sur-Cher tire la diversité de ses saveurs
des 400 espèces végétales recensées sur sa zone de
production, située à la jonction de la Touraine, du Berry
et de la Sologne.*

Ses caractéristiques ?

Reconnu AOP en 1975, il bénéficie de l'AOP depuis 1996.
En 2019, le Selles-sur-Cher a été le 3ème fromage de chèvre le plus vendu
en France.



21

**PRODUCTEURS
FERMIERS**



38

**PRODUCTEURS
DE LAITS**



8

AFFINEURS

5

FROMAGERIES

1145 Tonnes

commercialisées en 2021



DÉGUSTATION



Sa croûte est naturellement cendrée. Traditionnellement, les fromagers utilisaient des cendres de sarments de vignes. Aujourd’hui, ils la soupoudrent de charbon de bois médicinale. Son odeur est alors légèrement minérale.

Sa texture est fraîche, fondante et très légèrement pâteuse. Délicatement humide et moelleux lorsqu’il est jeune, le Selles-sur-Cher devient plus ferme, serrée et lisse avec l’affinage.

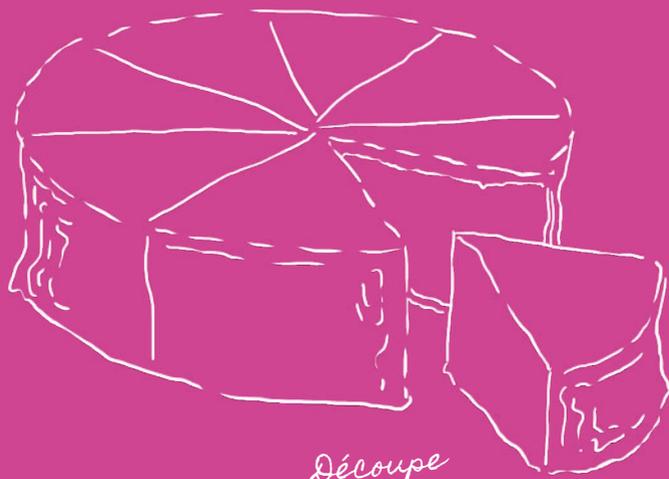
En bouche, le goût est plutôt acidulé et doux lorsque le fromage est jeune puis devient plus salé avec des arômes de chèvre sur la croûte et de noisette dans la pâte de plus en plus marqués avec l’affinage. Petite astuce des amateurs : la consommation idéale se situe autour des 20 jours d’affinage.

Le Selles-sur-Cher s’apprécie avec les vins de son terroir, blancs ou rouges, qu’il s’agisse des vins de la vallée de la Loire ou des Coteaux du Cher : Cheverny (rouge) ou Chenin de Touraine.

2 à 3 cm
de haut



8 à 9 cm de diamètre



Découpe



AOP VALENÇAY

UNE PYRAMIDE CHARPENTÉE !



AOP Valençay

Le Valençay se caractérise par sa forme de pyramide tronquée et une croûte cendrée. Il est un incontournable des plateaux de fromages, mais aussi la star des feuilletés apéritifs, gratins et autres salades composées.

*Pour la petite
histoire*

L'histoire raconte que le Valençay était au départ de forme pyramidale élancée. Puis, le Prince Talleyrand - résidant au Château de Valençay - les fit changer la forme des moules avant d'en offrir à Napoléon, la forme d'origine pouvant lui rappeler sa défaite en Égypte.

Ses caractéristiques ?

AOC depuis 1998 et AOP depuis 2014, le Valençay est originaire de deux petites régions de l'Indre : le Boischaux Nord (capitale Valençay) et la Champagne Berrichonne (ville principale: Levroux).



21

**PRODUCTEURS
FERMIERS**



43

**PRODUCTEURS
DE LAITS**



4

AFFINEURS

5

TRANSFORMATEURS

329,5 Tonnes
commercialisées en 2021



DÉGUSTATION



Dès le 11ème jour d'affinage, le Valençay présente sur toutes ses faces une croûte fleurie oscillant entre le gris clair et le gris bleuté.

En bouche, sa pâte étonne par sa fermeté et sa souplesse.

Ce fromage de chèvre peut être jeune (pâte onctueuse et texture fondante) ou plus affiné (arômes allant de la noix fraîche aux fruits secs).

Il est conseillé de le déguster avec sa croûte pour renforcer les notes de sous-bois et de noisettes !

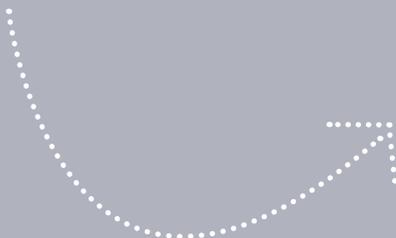
Le Valençay se marie divinement avec ... un vin de Valençay AOC ! Son homonyme viticole se décline en rouge, blanc et rosé.



Comment fait-on du fromage de chèvre ?

Depuis l'Antiquité, les grandes étapes de fabrication des fromages de chèvre sont restées globalement inchangées. Les innovations apportées au fil des siècles ont principalement servi à améliorer les qualités gustatives et la conservation.

Les fromages AOP de la Région Centre-Val de Loire au lait de chèvre AOP Centre-Val de Loire sont des pâtes molles à croûte naturelle au lait cru, affiné, fabriqué artisanalement dans des fermes ou dans des laiteries-fromageries.

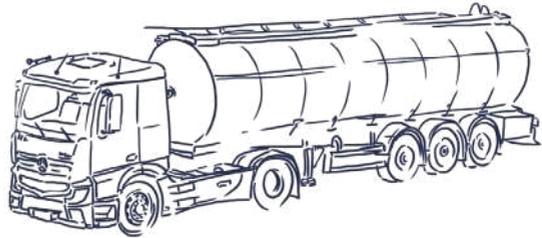


1

Un agriculteur
trait une
chèvre.

2

Si le lait n'est pas utilisé en fromagerie
pour les fromagers fermiers, il est
transporté à la laiterie en camion.



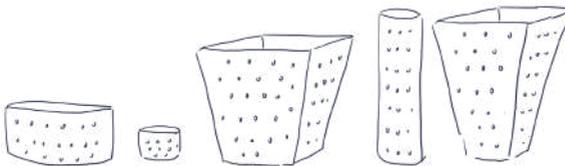
3



Le caillage : grande
jarre de lait additionnée de
ferments lactiques + présure
(coagulation)

4

Le caillée est ainsi
égoutté sur toile ou
directement placé
dans les moules



5

Égouttage :
les moules sont sur des
grilles pour égoutter
pendant 24h

6

Salage :
on démoule et on met
du sel sur les fromages
(et pour certains une
fine couche de charbon
végétal)

7

Affinage :
minimum 8 à
11 jours





AOP Fromages de chèvre du Centre



Aopchevrecentre

Contact Presse :

Éléonore DELOISON

rp@divino-conseils.com - 06 08 13 55 53

Emeraude

