

AOC/AOP Crottin de Chavignol ou Chavignol

DESCRIPTION DU PRODUIT : (Photo 6)

Le Chavignol est un fromage de chèvre (de race alpine – photo 2) au lait entier, de forme cylindrique très légèrement bombé à sa périphérie.

Sa croûte fine et naturelle est fleurie d'une couverture blanche ou bleue. Sa pâte, blanche ou ivoire, lisse et ferme, est fondante en bouche.

Affiné au minimum 10 jours, le Chavignol offre selon son degré d'affinage, une gamme infinie de saveurs. Mi-sec, bleuté, bleu ou repassé : chaque amateur peut trouver un Chavignol à son goût.

AIRE GEOGRAPHIQUE

La zone d'appellation du Chavignol comprend une grande partie du département du Cher et se prolonge sur l'ouest de la Nièvre et le sud du Loiret.

Elle compte au total 214 communes réparties sur ces 3 départements (cf. carte page suivante).

METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

Peu après la traite (photo 3), le lait est faiblement emprésuré (photo 4) pour faciliter le caillage, qui dure entre 24 et 48 heures. Le caillé obtenu est pré-égoutté sur toile. La qualité du caillage et le pré-égouttage sur toile donnent au Chavignol sa pâte si caractéristique.

Le caillé est ensuite mis dans des faisselles (photo 5) à l'aide d'une louche, où il sera retourné pour faciliter l'égouttage, avant d'être démoulé et salé.

Le fromage frais obtenu est mis à sécher puis est affiné en hâloir pendant au minimum 10 jours.

L'affinage et le tour de main des fromagers sont irremplaçables pour que le Chavignol livre ses arômes au fil du temps.

ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AU MILIEU GEOGRAPHIQUE :

Le milieu :

Facteurs humains, notoriété et histoire :

Les chèvres étaient présentes dans toutes les exploitations de l'époque où chèvres, vigne, céréales et fourrages se côtoyaient. Peu exigeantes en nourriture, souvent gardées par les femmes de vignerons, les chèvres satisfont la consommation journalière et apportent un complément de revenu grâce à la production de lait et de fromages.

QUELQUES CHIFFRES :

- Aire géographique : 550 000 ha
- Nombre d'opérateurs : 122 dont 115 producteurs de lait, 78 transformateurs (75 producteurs fermiers et 3 industriels), 79 affineurs (75 producteurs fermiers et 4 industriels)
- Cheptel : 27 000 chèvres
- Production AOC : 140 tonnes

Aire géographique :

