

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Trèfle du Perche »

homologué par XXX du JORF du

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt n°

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

ASSOCIATION DES FROMAGERS CAPRINS PERCHE ET LOIR

Siège Social :

Mairie de Couëtron-au-Perche
41170 COUETRON AU PERCHE

Correspondance :

2 bis rue de la Pêcherie
41130 SELLES SUR CHER
Téléphone : 02.54.97.63.50
Courriel : trefleduperche@gmail.com

Composition : L'association (Loi de 1901) regroupe les opérateurs impliqués dans les opérations de production, de collecte du lait, de fabrication et d'affinage du « Trèfle du Perche ».

1) NOM DU PRODUIT

« Trèfle du Perche »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Trèfle du Perche » est un fromage de chèvre au lait entier mis en œuvre à l'état cru, à couverture cendrée. Il est élaboré par acidification lactique.

C'est un fromage à pâte molle, moulé à la louche, dont la forme régulière rappelle un trèfle à 4 feuilles. Ses bords sont légèrement arrondis.

Son taux de matière grasse est au minimum de 45 % avec un extrait sec supérieur à 60 grammes.

Le « Trèfle du Perche » est affiné au minimum 12 jours après emprésurage. Au 12^{ème} jour après emprésurage son poids est d'au minimum 130 grammes et sa hauteur de 3 à 4 cm.

Salé et cendré en surface, recouvert de moisissures superficielles, sa couverture a une couleur dominante grise, avec un dessin d'aspect marbré, velouté, vermiculé marqué de stries.

L'aspect à la coupe est mat, lisse, cohérent, compact avec une peau solidaire. La couleur de la coupe se rapproche le plus possible du blanc avec une nuance ivoire.

Le « Trèfle du Perche » présente une palette d'odeurs développée où dominent les évocations d'herbe fraîche, de ferment et de lait.

En bouche, l'équilibre des saveurs repose sur une base salée puis acide et légèrement amère. Les arômes diffèrent un peu de ceux du nez avec la prédominance des odeurs animales caprines et fermentaires. L'herbe fraîche cède la place au foin et au champignon frais.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production du lait de chèvre, la fabrication et l'affinage des fromages ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 30 janvier 2026.

L'aire géographique est centrée autour des petites régions agricoles du Perche. Elle correspond à une zone de transition entre le socle cristallin du Massif Armoricaire à l'Ouest et les roches sédimentaires du Bassin Parisien à l'Est. Elle s'étend essentiellement sur les départements de l'Eure-et-Loir, du Loir-et-Cher, de l'Orne et de la Sarthe.

Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes ou parties de communes suivantes, sur la base du Code Officiel Géographique 2025:

Département de l'Eure :

Armentières-sur-Avre, Chennebrun, Gournay-le-Guérin, Saint-Christophe-sur-Avre, Saint-Victor-sur-Avre.

Département de l'Eure-et-Loir :

Allainville, Ardelles, Argenvilliers, Vald'Yerre, Aunay-sous-Crécy, Les Autels-Villeveillon, Authon-du-Perche, La Bazouche-Gouet, Beauche, Beaumont-les-Autels, Belhomert-Guéhouville, Bérout-la-Mulotière, Béthonvilliers, Boissy-en-Drouais, Boissy-lès-Perche, Brezolles, Brou, Champrond-en-Gâtine, Champrond-en-Perchet, La Chapelle-Forainvilliers, La Chapelle-Fortin, Chapelle-Guillaume, Chapelle-Royale, Charbonnières, Charpont, Chassant, Châtaincourt, Châteauneuf-en-Thymerais, Les Châtelets, Les Châtelliers-Notre-Dame, Cherisy, Cloyes-les-Trois-Rivières (pour le territoire des

communes déléguées de Cloyes-sur-le-Loir, Douy, Montigny-le-Gannelon, Romilly-sur-Aigre et Saint-Hilaire-sur-Yerre), Combres, Les Corvées-les-Yys, Coudray-au-Perche, Crécy-Couvé, La Croix-du-Perche, Crucey-Villages, Dampierre-sous-Brou, Dampierre-sur-Avre, Digny, Dreux, Écluzelles, Escorpain, Les Étilleux, Favières, Le Favril, La Ferté-Vidame, Fessanvilliers-Mattanvilliers, Fontaine-les-Ribouts, Fontaine-Simon, La Framboisière, Frazé, Friaize, Garancières-en-Drouais, Garnay, La Gaudaine, Germainville, Gohory, Happonvilliers, Jaudrais, Lamblore, Laons, Logron, La Loupe, Louvilliers-en-Drouais, Louvilliers-lès-Perche, Luigny, Luray, Maillebois, La Mancelière, Manou, Arcisses, Marolles-les-Buis, Marville-Moutiers-Brûlé, Meaucé, Méréglise, Le Mesnil-Thomas, Mézières-en-Drouais, Miermaigne, Montigny-le-Chartif, Montigny-sur-Avre, Montireau, Montlondon, Morvilliers, Mottereau, Moulhard, Nogent-le-Rotrou, Nonvilliers-Grandhoux, Ouerre, Pontgouin, Prudemanche, La Puisaye, Les Ressuintes, Revercourt, Rohaire, Rueil-la-Gadelière, Saint-Ange-et-Torçay, Saint-Avit-les-Guespières, Saint-Bomer, Saintigny, Sainte-Gemme-Moronval, Saint-Denis-des-Puits, Saint-Denis-Lanneray (pour le territoire de la commune déléguée de Lanneray), Saint-Éliphe, Saint-Éman, Saint-Jean-de-Rebervilliers, Saint-Jean-Pierre-Fixte, Saint-Lubin-de-Cravant, Saint-Lubin-des-Joncherets, Saint-Maixme-Hauterive, Saint-Maurice-Saint-Germain, Saint-Rémy-sur-Avre, Saint-Sauveur-Marville, Saint-Victor-de-Buthon, La Saucelle, Saulnières, Senonches, Souancé-au-Perche, Le Thieulin, Thimert-Gâtelles, Thiron-Gardais, Tréon, Trizay-Coutretot-Saint-Serge, Unverre, Vaupillon, Vernouillet, Vert-en-Drouais, Vichères, Vieuvicq, Villebon, Yèvres.

Département de Loir-et-Cher :

Ambloy, Areines, Artins, Azé, Baillou, Beauchêne, Bonneveau, Bouffry, Boursay, Busloup, Cellé, La Chapelle-Vicomtesse, Chauvigny-du-Perche, Choue, Cormenon, Vallée-de-Ronsard, Crucheray, Danzé, Droué, Épuisay, Les Essarts, Fontaine-les-Coteaux, Fontaine-Raoul, La Fontenelle, Fortan, Fréteval, Le Gault-du-Perche, Gombergean, Houssay, Huisseau-en-Beauce, Lancé, Lavardin, Lignières, Lisle, Lunay, Marcilly-en-Beauce, Mazangé, Meslay, Mondoubleau, Montoire-sur-le-Loir, Naveil, Nourray, Pezou, Le Plessis-Dorin, Le Poislay, Pray, Rahart, Les Roches-l'Évêque, Romilly, Ruan-sur-Eggonne, Saint-Amand-Longpré, Sainte-Anne, Saint-Arnoult, Saint-Firmin-des-Prés, Saint-Gourgon, Saint-Hilaire-la-Gravelle, Saint-Jacques-des-Guéréts, Saint-Jean-Froidmentel, Saint-Marc-du-Cor, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Ouen, Saint-Rimay, Sargé-sur-Braye, Sasnières, Savigny-sur-Braye, Couëtron-au-Perche, Sougé, Le Temple, Ternay, Thoré-la-Rochette, Troo, Vendôme, Villavard, La Ville-aux-Clercs, Villebout, Villedieu-le-Château, Villerable, Villeromain, Villiersfaux, Villiers-sur-Loir.

Département de l'Orne :

Appenai-sous-Bellême, Aunay-les-Bois, Aunou-sur-Orne, Barville, Bazoches-sur-Hoëne, Beaulieu, Bellavilliers, Bellême, Bellou-le-Trichard, Berd'huis, Bizou, Boëcé, Cour-Maugis sur Huisne, Boitron, Bonsmoulins, Bretoncelles, Brullemail, Buré, Bures, Ceton, Le Chalange, Champeaux-sur-Sarthe, Champ-Haut, La Chapelle-Montligeon, La Chapelle-Souëf, Chemilli, Comblot, Sablons sur Huisne, Corbon, Coulimer, Coulonges-sur-Sarthe, Courgeon, Courgeot, Courtomer, Dame-Marie, Échauffour, Essay, Fay, Feings, La Ferrière-au-Doyen, Ferrières-la-Verrerie, Gâprée, Belforêt-en-Perche, Hauterive, L'Hôme-Chamondot, Igé, Laleu, Loisail, Longny les Villages, La Madeleine-Bouvet, Le Mage, Mahéru, Marchemaisons, Mauves-sur-Huisne, Le Mêle-sur-Sarthe, Le Ménil-Broût, Le Ménil-Guyon, Les Menus, Merlerault-le-Pin (à l'exception du territoire des communes déléguées de Godisson et Nonant-le-Pin), La Mesnière, Montchevrel, Montgaudry, Mortagne-au-Perche, Moulins-la-Marche, Moutiers-au-Perche, Neuilly-le-Bisson, Perche en Nocé, Origny-le-Roux, Parfondeval, Le Pas-Saint-l'Homer, Pervenchères, Le Pin-la-Garenne, Planches, Le Plantis, Pouvrai, Rémalard en Perche, Réveillon, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Aquilin-de-Corbion, Saint-Aubin-d'Appenai, Saint-Aubin-de-Courteraie, Sainte-Céronne-lès-Mortagne, Saint-Cyr-la-Rosière, Saint-Denis-sur-Huisne, Saint-Fulgent-des-Ormes, Sainte-Gauburge-Sainte-Colombe, Saint-Germain-de-la-Coudre, Saint-Germain-des-Grois, Saint-Germain-de-Martigny, Saint-Germain-le-Vieux, Saint-

Hilaire-le-Châtel, Saint-Hilaire-sur-Erre, Saint-Jouin-de-Blavou, Saint-Julien-sur-Sarthe, Saint-Langis-lès-Mortagne, Saint-Léger-sur-Sarthe, Saint-Léonard-des-Parcs, Saint-Mard-de-Réno, Saint-Martin-des-Pézerits, Saint-Martin-du-Vieux-Bellême, Charencey, Saint-Ouen-de-Sécherouvre, Saint-Pierre-la-Bruyère, Saint-Quentin-de-Blavou, Sainte-Scolasse-sur-Sarthe, Soligny-la-Trappe, Suré, Tellières-le-Plessis, Val-au-Perche, Tourouvre au Perche, Trémont, Vaunoise, Les Ventes-de-Bourse, La Ventrouze, Verrières, Vidai, Villiers-sous-Mortagne.

Département de la Sarthe :

Aigné, Aillières-Beauvoir, Allonnes, Ardenay-sur-Mérize, Arnage, Aubigné-Racan, Les Aulneaux, Avezé, Ballon-Saint Mars, La Bazoge, Beaufay, Beaumont-sur-Dême, Beaumont-Pied-de-Bœuf, Beillé, Berfay, Bessé-sur-Braye, Blèves, Boëssé-le-Sec, Bonnétable, La Bosse, Bouër, Bouloire, Le Breil-sur-Mérize, Brette-les-Pins, Briosne-lès-Sables, La Bruère-sur-Loir, Cérans-Foulletourte, Chahaignes, Challes, Champagné, Champrond, Changé, La Chapelle-aux-Choux, La Chapelle-du-Bois, La Chapelle-Huon, La Chapelle-Saint-Aubin, La Chapelle-Saint-Rémy, La Chartre-sur-le-Loir, Montval-sur-Loir, Château-l'Hermitage, Chaufour-Notre-Dame, Cherré-Au, Cogners, Commerveil, Conflans-sur-Anille, Connerre, Contilly, Cormes, Coudrecieux, Coulaines, Coulans-sur-Gée, Coulongé, Courceboeufs, Courcelles-la-Forêt, Courcemont, Courcival, Courdemanche, Courgenard, Degré, Dehault, Dissay-sous-Courcillon, Dollon, Duneau, Écommoy, Écorpain, Étival-lès-le-Mans, Val-d'Étangson, Fatines, Fay, La Ferté-Bernard, Fillé, Flée, La Fontaine-Saint-Martin, Villeneuve-en-Perseigne (à l'exception du territoire de la commune déléguée de Saint-Rigomer-des-Bois), Le Grand-Lucé, Gréez-sur-Roc, Guécélard, La Guierche, Jauzé, Joué-l'Abbé, Jupilles, Laigné-Saint-Gervais, Lamnay, Lavardin, Lavaré, Lavernat, Lhomme, Ligrion, Lombron, Louplande, Louzes, Le Luart, Luceau, Luché-Pringé, Le Lude, Maisonnelles, Mamers, Le Mans, Mansigné, Marçon, Marigné-Laillé, Marollette, Marolles-lès-Saint-Calais, Mayet, Melleray, Mézeray, Mézières-sur-Ponthouin, La Milesse, Moncé-en-Belin, Montaillé, Montbizot, Montmirail, Montreuil-le-Henri, Mulsanne, Neuville-sur-Sarthe, Nogent-le-Bernard, Nogent-sur-Loir, Nuillé-le-Jalais, Oizé, Parigné-le-Pôlin, Parigné-l'Évêque, Montfort-le-Gesnois, Pontvallain, Préval, Prévelles, Pruillé-le-Chétif, Pruillé-l'Éguillé, La Quinte, Rahay, Requeil, Roëzé-sur-Sarthe, Rouillon, Ruperroux-le-Coquet, Ruaudin, Loir en Vallée, Saint-Aignan, Saint-Aubin-des-Coudrais, Saint-Biez-en-Belin, Saint-Calais, Saint-Célerin, Sainte-Cérotte, Saint-Corneille, Saint-Cosme-en-Vairais, Saint-Denis-des-Coudrais, Saint-Georges-de-la-Couée, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Georges-du-Rosay, Saint-Germain-d'Arcé, Saint-Gervais-de-Vic, Sainte-Jamme-sur-Sarthe, Saint-Jean-de-la-Motte, Saint-Jean-des-Échelles, Saint-Jean-du-Bois, Saint-Maixent, Saint-Mars-d'Outillé, Saint-Mars-la-Brière, Saint-Martin-des-Monts, Saint-Michel-de-Chavaignes, Saint-Ouen-en-Belin, Saint-Pavace, Saint-Pierre-des-Ormes, Saint-Pierre-du-Lorouër, Saint-Rémy-des-Monts, Saint-Saturnin, Saint-Ulphace, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Vincent-du-Lorouër, Sarcé, Sargé-lès-le-Mans, Savigné-l'Évêque, Savigné-sous-le-Lude, Sceaux-sur-Huisne, Semur-en-Vallon, Sillé-le-Philippe, Souillé, Souigné-Flacé, Souigné-sous-Ballon, Soultré, Souigné-sur-Même, Spay, Surfonds, La Suze-sur-Sarthe, Teloché, Terrehault, Théligny, Thoiré-sur-Dinan, Thorigné-sur-Dué, Torcé-en-Vallée, Trangé, Tresson, Tuffé Val de la Chéronne, Vaas, Valennes, Vancé, Verneil-le-Chétif, Vibraye, Villaines-la-Gonais, Villaines-sous-Lucé, Voivres-lès-le-Mans, Val-de-la-Hune, Vouvray-sur-Huisne, Yvré-le-Pôlin, Yvré-l'Évêque.



Carte n°1 : Aire géographique du « Trèfle du Perche »

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Afin de garantir l'origine du « Trèfle du Perche », un ensemble d'exigences de traçabilité doit être respecté. Elles sont détaillées ci-après et permettent d'assurer une parfaite traçabilité descendante et ascendante.

4.1 – Identification des opérateurs

Chaque opérateur de « Trèfle du Perche » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation, qui doit intervenir avant le début de la production. Pour ce faire, chaque opérateur remplit une « déclaration d'identification » enregistrée par le groupement.

4.2 - Traçabilité

4.2.1 – Enregistrements relatifs à la traçabilité sur l'alimentation du troupeau

Chaque opérateur assure la traçabilité de l'alimentation fourragère distribuée aux chèvres en quantité, en nature et en surface fourragère concernée et tient à disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- La situation géographique de l'exploitation et de ses parcelles ;
- La composition floristique des surfaces implantées ;
- La nature, la quantité, la ou les communes de provenance et la superficie de la parcelle d'où proviennent les fourrages achetés,
- La nature et la superficie des surfaces fourragères produites sur l'exploitation destinées à l'alimentation du troupeau caprin;
- L'implantation des IAE sur l'exploitation ;

Chaque opérateur assure la traçabilité de l'alimentation complémentaire distribuée aux chèvres et tient à disposition des structures de contrôle les documents destinés à en vérifier la quantité et la nature .

4.2.2 Traçabilité sur le lactosérum d'ensemencement

Chaque opérateur assure la traçabilité du lactosérum d'ensemencement mis en œuvre dans la production de « Trèfle du Perche ». En cas de mise en œuvre de lactosérum d'ensemencement extérieur à l'exploitation ou/et congelé, la traçabilité doit être assurée.

Dans le cas de congélation du lactosérum d'ensemencement, l'opérateur tient un registre indiquant la date de congélation et de décongélation et sa destination (mise en œuvre sur l'exploitation, cession ou destruction).

4.2.3 Traçabilité des étiquettes

Chaque opérateur tient un registre de stock des étiquettes.

4.2.4 – Traçabilité sur la fabrication et l’affinage des fromages

Les fabricants tiennent à disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- La durée et les délais de mise en œuvre des différentes étapes de la fabrication ;
- Les températures et les hygrométries des locaux ;

4.2.5 – Obligations déclaratives

Chaque opérateur communique annuellement au groupement sa déclaration de production de fromages de « Trèfle du Perche ».

4.3 – Schéma récapitulatif des éléments de traçabilité

Etape	Informations suivies	Preuves documentaires
Producteur	Engagement du producteur dans la production d’IGP	Déclaration identification
Alimentation des chèvres	Origine de l’alimentation des chèvres pour les surfaces fourragères	Registre d’élevage Relevé PAC et/ou registre parcellaire Facture ou attestation de vente de fourrage mentionnant les informations prévues aux $\square$ 4.2.2 et 5.2
Fabrication et affinage des fromages	Numéro de lot depuis la date d’emprésurage	Identification du lot par jour ou quantième dans un registre Traçabilité du lactosérum d’ensemencement : registre de traçabilité, fiches de fabrication Fiche de déclaration des volumes commercialisés
Commercialisation	Etiquetage	Registre de stock des Etiquettes, factures d’achats

4.4 – Contrôle des produits

A l’issue de la période minimale d’affinage, les fromages sont soumis par sondage à un examen analytique et organoleptique.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Définition du troupeau

On entend par troupeau pour l'ensemble de ce cahier des charges les animaux ayant mis bas au moins une fois.

5.2. Production de lait

Le lait utilisé provient de troupeaux composés de chèvres de race Alpine Chamoisée, Alpine Cou Clair, Saanen, Poitevine, chèvres des fossés ou issues du croisement de ces races.

Le chargement en animaux est au maximum de 15 chèvres par hectare de surface fourragère principale : celle-ci correspond à la somme des surfaces fourragères de l'exploitation et, le cas échéant, des surfaces équivalentes pour les fourrages achetés à destination des chèvres.

60% minimum de la surface des prairies implantées sur l'exploitation doivent associer au moins deux espèces fourragères dont obligatoirement un trèfle, selon les règles suivantes :

- Pour le trèfle blanc, en implantation pure avec une ou plusieurs graminées, la quantité semée doit être de 2 kg minimum/hectare.
- Pour les autres espèces de trèfle, la quantité de graines semées en complément d'une ou plusieurs graminées ou d'une ou plusieurs autres légumineuses doit être de 7 kg minimum/hectare.

Seuls les aliments suivants sont autorisés dans l'alimentation des chèvres laitières, toute l'année :

- Fourrages :

Les fourrages de graminées (Poacées), de légumineuses (Fabacées) pures ou en association, les légumes racines et crucifères (Brassicacées), les pailles et plantes entières de céréales, de légumineuses, d'oléagineux et de protéagineux en complément d'autres fourrages, ainsi que les espèces spontanées présentes sur l'aire du « Trèfle du Perche ».

- Concentrés:

Seules peuvent entrer dans la composition de la ration complémentaire, qu'il s'agisse d'un mélange fermier ou d'aliments complets du commerce, les matières premières suivantes :

- grains de céréales, entiers ou extrudés et produits dérivés ;
- graines et fruits oléagineux et produits dérivés ;
- graines de légumineuses et produits dérivés ;
- autres graines et fruits et produits dérivés ;
- tubercules, racines et produits dérivés ;
- huiles et matières grasses d'origine végétale à l'exception de l'huile de palme et de citrus ;
- produits déshydratés ;
- minéraux et produits dérivés ;
- additifs technologiques : liants, épaississants, gélifiants, ... ;
- oligo-éléments et vitamines.

Tous les ensilages et l'enrubannage sont interdits, de même que le régime alimentaire paille/concentré.

Les fourrages proviennent intégralement de l'aire géographique. 70% des fourrages proviennent de l'exploitation.

Les fourrages représentent au minimum 650 kg de la matière sèche distribuée annuellement au troupeau.

Les concentrés et déshydratés représentent au maximum de 450 kg de matière sèche distribuée annuellement du troupeau.

L'utilisation des OGM est interdite dans l'alimentation du troupeau.

Le curage de la chèvrerie doit être pratiqué au minimum de 4 fois par an.

Les exploitations présentent au moins 30m² par animal du troupeau en Surface Équivalente Topographique (SET) correspondant à des Infrastructures Agroécologiques :

Type d'infrastructures agro-écologiques (IAE) et surfaces en jachères		SET
Haie	Une haie est définie comme une unité linéaire de végétation ligneuse, d'une largeur inférieure ou égale à vingt mètres, implantée à plat, sur talus ou sur creux, avec : • une présence d'arbustes et, le cas échéant, une présence d'arbres et/ou d'autres ligneux (ronces, genêts, ajoncs...), • ou une présence d'arbres et d'autres ligneux (ronces, genêts, ajoncs...).	1 ml = 20 m ²
Alignement d'arbres	Alignements d'arbres pour lesquels l'espace entre les couronnes des arbres est strictement inférieur à cinq mètres	1 ml = 10 m ²
Arbres isolés	Arbre dissociable d'un groupe ou d'un alignement d'arbres.	1 = 30 m ²
Bosquet	Élément non linéaire d'arbres ou d'arbustes dont les couronnes se chevauchent pour former un couvert de superficie de moins de 50 ares.	1 m ² = 1,5 m ²
Espace boisé	Élément non linéaire d'arbres ou d'arbustes dont les couronnes se chevauchent pour former un couvert de superficie de plus de 50 ares.	1 m ² = 1,5 m ²
Mare	Étendue d'eau dont la surface est inférieure ou égale à cinquante ares. Les réservoirs artificialisés par une matière plastique ou du béton ne sont pas des mares. La végétation ripicole, au bord de l'eau, d'une largeur maximale de dix mètres, peut être incluse dans la surface de la mare.	1 m ² = 1,5 m ²
Fossés non maçonnés	Structure linéaire creusée pour faire circuler les eaux temporaires. Le fossé doit avoir en tous points une largeur inférieure ou égale à dix mètres et ne doit pas être maçonné.	1 ml = 10 m ²
Bordures non productives	Surface linéaire boisée ou herbacée permettant de limiter l'érosion et la lixiviation qui n'est pas utilisée pour la production agricole mais par dérogation, peut être fauchée ou pâturée à condition qu'elle reste distinguable de la	1 ml = 9 m ²

Type d'infrastructures agro-écologiques (IAE) et surfaces en jachères		SET
	parcelle à laquelle elle est adjacente. Il peut s'agir d'une bande tampon, d'une bande tampon parallèle à un cours d'eau, à un plan d'eau, en bordure de champ ou en bordure de forêt. Lorsqu'elle est mise en place en bordure de forêt, la bande doit avoir une largeur minimale de 1 mètres ; dans tous les autres cas, elle doit avoir une largeur de 5 mètres pour être prise en compte.	
Jachères	Surfaces agricoles ne faisant l'objet d'aucune utilisation ni valorisation (ni fauche pour mobilisation de la ressource, ni pâture) pendant une période de six mois du 1er mars au 31 août. La jachère ne doit faire l'objet d'aucune utilisation de produits phytosanitaires pendant la période d'interdiction de valorisation.	1 m ² = 1 m ²
Jachères mellifères	Surfaces agricoles ne faisant l'objet d'aucune utilisation ni valorisation (ni fauche pour mobilisation de la ressource, ni pâture) pendant une période de six mois du 15 avril au 15 octobre et portant un couvert favorable pour les pollinisateurs. La liste des couverts autorisés est fixée par la réglementation nationale. La jachère ne doit faire l'objet d'aucune utilisation de produits phytosanitaires pendant la période d'interdiction de valorisation.	1 m ² = 1,5 m ²
Murs traditionnels	Construction en pierres naturelles (de type taille ou blanche...) sans utilisation de matériaux de type béton ou ciment. Les murs de soutènement ou de maçonnerie n'entrent pas dans cette catégorie. Un mur traditionnel en pierre doit avoir une largeur supérieure à 0,1 mètre et inférieure ou égale à deux mètres ; sa hauteur doit être supérieure à 0,5 mètre et inférieure ou égale à deux mètres.	1 ml = 1 m ²
Verger haute-tige ou préverger (*)	Verger associant les arbres fruitiers de haute tige à la prairie avec des animaux. C'est une forme d'agroforesterie. Les arbres fruitiers (pommier, prunier, poirier, cerisier, pêcher, châtaignier, noyer, olivier...) y sont implantés en alignements assez réguliers, avec une densité inférieure à 100 arbres/hectare. Il doit être entretenu, mais sans utilisation de traitement phytosanitaire. Une surface implantée en chênes truffiers n'est pas un verger haute-tige.	1 m ² = 3 m ²
Enherbement total des vergers (*)	Rang et Inter-rang totalement enherbés ou semés	2 m ² = 3 m ²
Bandes enherbées intraparcélaires	Surface linéaire boisée ou herbacée au sein d'une parcelle qui n'est pas utilisée pour la production agricole et d'une largeur minimale de 1 m.	1 ml = 9 m ²

Type d'infrastructures agro-écologiques (IAE) et surfaces en jachères		SET
Zones herbacées mises en défens et retirées de la production	Surfaces herbacées disposées en bandes de 5 à 10 m non entretenues ni par fauche ni par pâturage et propices à l'apparition de buissons et ronciers. Les ronciers le long d'un fossé (sous réserve du respect de largeur) sont considérés comme des zones herbacées mis en défens et retirées de la production.	1 ml = 9 m ²
« Autres milieux »	Toute surface non cultivée et non cultivable en l'état, ne recevant ni intrant (fertilisants et traitements), ni labour depuis au moins 5 ans. Pour les éléments surfaciques, ce sont le plus souvent des terrains non entretenus : garrigue, causses, talus enherbés, etc. Mais en aucun cas des bosquets ou bois, ni des prairies permanentes ou parcours. Pour les éléments linéaires, ce sont des ruines, dolines, ruptures de pente. Ces éléments peuvent être entretenus par broyage en fin de campagne.	1 ml = 5 m ² ou 1 m ² = 1 m ²
(*) Type d'IAE non cumulable entre eux		

5.3. Ensemencement et emprésurage du lait

Le lait de chèvre est mis en œuvre cru et entier. La microfiltration, la thermisation et la pasteurisation sont interdites.

La transformation du lait jusqu'à la fin de l'affinage des fromages a lieu sur l'exploitation d'où provient le lait.

Le nombre de traites constituant un lot mis en fabrication est de maximum deux traites successives, réparties sur aux plus deux jours calendaires consécutifs. Le délai d'ensemencement est inférieur ou égal à 20 heures après la première traite, pour chaque lot de lait mis en fabrication.

Dans le cas de la monotraite le délai d'ensemencement est inférieur ou égal à 4 heures après la fin de la traite.

L'utilisation du lactosérum provenant de l'exploitation ou des élevages habilités en « Trèfle du Perche » est obligatoire, à une dose maximale de 5 % du volume total de lait mis en œuvre dans la fabrication des fromages.

La congélation du lactosérum est autorisée. Il est interdit d'utiliser du lactosérum congelé de plus de 6 mois.

Il est interdit d'utiliser des ferments d'acidification du commerce pour la fabrication du Trèfle du Perche.

5.4. Caillage

La dose de présure, d'origine animale, est de maximum 20 ml pour 100 litres de lait, d'une solution à 180 mg/l de chymosine ou d'une quantité de chymosine équivalente à partir d'une solution de concentration différente.

La durée de caillage est de :

- De 18 à 36 heures avec une température du lait comprise entre 18°C et 23°C et une température de la salle de 18 à 23°C
- De 37 à 48 heures avec une température du lait comprise entre 15 et 20°C et une température de la salle de 15 à 20°C

Le caillé congelé est interdit.

5.5. Moulage et égouttage

La seule technique utilisée est le moulage manuel à la louche (ou tout autre contenant inférieur à 3 litres) en faisselle individuelle ou multi-moule, par couche successive.

Le moule est quadrilobé. Il respecte les cotes du schéma annexé au présent cahier des charges.

Le pré-égouttage est interdit. Pendant l'égouttage en moule, le fromage est retourné au minimum une fois. La durée d'égouttage est comprise entre 36 et 48 heures à une température de 18 à 25°C.

5.6. Salage et cendrage

Le « Trèfle du Perche » est obligatoirement salé et cendré en surface, avec du sel sec et du charbon végétal.

5.7. Ressuyage

La durée de ressuyage pour le « Trèfle du Perche » est comprise entre 24 et 72 heures, à une température de 18 à 25°C et une hygrométrie entre 65 et 85 %.

5.8. Affinage

La température du hâloir est de 10°C au minimum avec un taux d'hygrométrie compris entre 80 et 95 %.

La durée d'affinage est de 12 jours au minimum à compter de la date d'emprésurage.

Le fromage est au minimum retourné 2 fois en hâloir.

A l'issue de la durée minimale d'affinage le « Trèfle du Perche » est couvert d'une moisissure superficielle grise visible à l'œil nu.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien entre le « Trèfle du Perche » et son aire géographique repose sur sa réputation et sa qualité déterminée.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

L'essentiel de l'aire géographique est constitué par le Perche, zone de transition, de contact entre les grès et granites du Massif Armoricain à l'Ouest et les roches sédimentaires du Bassin Parisien à l'Est. Son relief de collines est couronné de forêts, agrémenté de vallées verdoyantes aux versants bocagers, de prairies et de vergers.

De nombreux cours d'eau prennent leur source dans les collines du Perche pour ensuite alimenter les bassins versants de la Seine et de la Loire. Le Perche est donc un « château d'eau » aux reliefs façonnés depuis des millions d'années par l'érosion.

Le Perche appartient à la zone climatique océanique. Les dépressions d'Ouest « s'accrochent » aux collines, qui culminent à 303 mètres à Bubertré (Orne). 700 à 800 mm de précipitations s'y déversent annuellement, réparties plus particulièrement en automne, hiver et printemps. Les températures sont globalement tempérées tant en été qu'en hiver.

La région offre des sols d'une grande variété. Généralement assez pauvres d'un point de vue agronomique, ils supportent cependant une diversité et une richesse botanique qui permet la production de fourrages de qualité. Les caractéristiques du milieu naturel sont propices à la présence spontanée de trèfle. Le terrain, plutôt acide, permet la production de trèfle fourrager, plante très intéressante pour son apport protéique.

Les haies, éléments fondamentaux du paysage percheron, facilitent l'infiltration de l'eau en freinant le ruissellement, et participent à la lutte contre l'érosion des sols. Elles abritent de nombreuses espèces végétales et animales qui concourent à la biodiversité du Perche. L'orientation agricole du Perche a longtemps été basée sur l'élevage équin et bovin, la polyculture, et dans une moindre mesure les vergers de pommes à cidre. L'élevage caprin est attesté dans le Perche depuis au moins 1852 (archives départementales – Recensement agricole de 1852 - dans Tableau de l'agriculture française au milieu du 19^e siècle – 1990 p. 264 – Michel DEMONET).

Comme dans de nombreuses régions, la chèvre y a longtemps été un animal élevé par les familles modestes afin d'apporter un peu de lait – parfois de fromage – pour l'autoconsommation ou pour la vente d'un éventuel excès de production.

La place de la chèvre était cependant économiquement marginale, sans réelle dynamique de production marchande jusqu'aux années 1970. Les difficultés agricoles de la seconde moitié du xx^e siècle ont poussé certains agriculteurs à réorienter leurs productions. L'élevage caprin s'est alors développé et professionnalisé dans le Perche en relation avec le développement de la commercialisation de fromages, tant localement qu'en direction de l'agglomération parisienne. Mais, du fait de ce développement tardif, un peu à l'écart des « grandes régions caprines » du Centre-Ouest situées plus au sud, la taille des troupeaux y est demeurée assez modeste.

Au début des années 1990, les producteurs caprins de l'aire géographique se rencontrent, avec pour objectif de développer une production de qualité pour élaborer un produit fermier qui se démarque. Ils constituent en 1995 l'Association des Fromagers Caprins Perche et Loir.

Des savoir-faire de fabrication de fromage se sont donc également développés, notamment, via l'utilisation exclusive du lactosérum dans l'élaboration du fromage, qui est encore pratiquée aujourd'hui.

Par ailleurs, la forme particulière du moule du « Trèfle du Perche » impose un moulage manuel, par dépôt délicat de couches successives. Le caillé est donc moulé en le brisant le moins possible, ce qui permet de le sécher sans l'assécher. La forme du moule, le nombre, le diamètre et la disposition des trous exigent un temps d'égouttage long et spontané, de 36 à 48 heures.

6.2. Spécificité du produit

Le « Trèfle du Perche » est un fromage issu de lait de chèvre entier et cru, de petite taille, salé, et à couverture cendrée. Il se caractérise plus particulièrement par :

- sa forme, qui rappelle celle d'un trèfle à quatre feuilles ;
- une texture souple et fondante en bouche, et un équilibre des saveurs salées, puis acides et légèrement amères ; et des arômes avec la prédominance d'odeurs animales caprines et fermentaires, et où l'herbe fraîche cède la place au foin et au champignon.

6.3. Lien causal

L'aire géographique possède des atouts naturels (climat, sols, richesse floristique) pour la production d'une alimentation fourragère de qualité destinée aux chèvres.

L'utilisation du lactosérum dans l'étape du caillage nécessite un réel savoir-faire, prenant en compte les conditions de milieu, les pratiques d'élevage et l'ambiance globale de l'exploitation, de la fromagerie et du hâloir. Ce savoir-faire permet de bénéficier de la richesse de la flore microbienne indigène apportée par le lait cru. L'égouttage lent et spontané permet de conserver une part modérée de l'humidité, et de bien amalgamer la matière grasse avec la matière protéique. Cela confère à la pâte souplesse et fondant. Enfin, l'affinage permet d'exprimer toutes les caractéristiques organoleptiques issues du lactosérum.

Le « Trèfle du Perche » est reconnu par le consommateur comme un fromage haut de gamme, facilement identifié par sa forme spécifique de trèfle à quatre feuilles et ses qualités organoleptiques.

La qualité du produit est également reconnue par l'ensemble des fromagers et par la presse.

Les éléments suivants prouvent sa réputation :

- présence sur les étals des crémiers fromagers Meilleur Ouvrier de France ou Champion du Monde depuis 2013 (notamment Laurent Dubois, Ludovic Bisot, Cyril et Christelle Lorrho, Vincent Philippe pour la Maison Bordier, ou encore Fabien Degoulet) ;
- passage à l'émission de télévision *La Ronde des fromages du Val de Loire* (émission régionale diffusée nationalement en 2010) ;
- passage à l'émission de télévision *Les p'tits plats en équilibre* de Laurent Mariotte sur TF1 (diffusée en septembre 2022) ;

Demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Trèfle du Perche » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 30 janvier 2026

- recette de Laurent Mariotte : <https://www.laurentmariotte.com/ma-recette-de-salade-au-trefle-du-perche-vinaigrette-noix-miel/> ;
- passage à l'émission de télévision *La Bonne étape* sur TV Tours (diffusée en décembre 2022) ;
- classement parmi les 10 meilleurs fromages mondiaux lors du Mondial du fromage 2023 à Tours (7^{ème} sur 12 finalistes) ;
- régulièrement médaillé d'or, d'argent et de bronze au Mondial du fromage et au Concours Général Agricole (2019, 2021 et 2023) ;
- présence à la dégustation lors de la remise des étoiles du guide Michelin à Tours (mars 2024) ;
- référencement sur le site des fromages de chèvre nationaux (<https://www.fromagesdechèvre.com>) ;
- citation dans différents ouvrages, notamment le *Petit Futé Normandie*, le *Guide Annuel des Fromages au Lait Cru* (édité par Profession Fromager) ;
- présence sur la carte des plus grands restaurants gastronomiques régionaux (Les Hauts de Loire à Veuzain-sur-Loire, Le Grand Chaume à Chaumont-sur-Loire, Fleur de Loire – 2 étoiles Michelin – à Blois, ...).

La commercialisation du « Trèfle du Perche » est réalisée par les producteurs, en vente directe à la ferme, sur les marchés, ou chez les fromagers. Il est aujourd'hui disponible dans de nombreux points de vente spécialisés à Paris, qui constitue son principal bassin de consommation. Une partie des fromages est également exportée en Belgique, Allemagne, Suisse, Japon, *etc.*, où on les trouve dans les épiceries fines : <https://www.ouest-france.fr/normandie/saint-julien-sur-sarthe-61170/orne-le-fromage-du-perche-rend-chevres-les-japonais-6896581>.

Signe de son succès, la production de « Trèfle du Perche » augmente depuis les années 1990, et sa bonne valorisation attire aujourd'hui de nouveaux producteurs, qui se joignent au collectif historique.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : (33) (0)1 44 97 17 17
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) 2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8)ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte dans le même champ visuel :

- La dénomination du produit : « Trèfle du Perche »
- Le symbole IGP de l'Union européenne.

Tout « Trèfle du Perche » est obligatoirement étiqueté individuellement pour sa commercialisation auprès du consommateur final.

Tout « Trèfle du Perche » commercialisé auprès des intermédiaires professionnels doit être accompagné de son étiquette.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Etape	Point à contrôler	Méthode d'évaluation
Aire géographique	Appartenance des élevages à l'aire géographique	Contrôle Documentaire
Autonomie alimentaire	100 % fourrage issu de l'aire géographique Au minimum 70% des fourrages sont issus de l'exploitation Un maximum de 450 kg de MS de concentrés et de déshydratés peuvent être distribués aux chèvres laitières annuellement	Contrôle documentaire Contrôle visuel
Lactosérum	Utilisation du lactosérum de l'exploitation ou d'exploitations habilitées en Trèfle du Perche	Contrôle documentaire Contrôle visuel
Moulage manuel	Moulage manuel	Contrôle visuel
Forme et Dimensions du moule	Moule spécifique	Contrôle visuel Mesure
Affinage	Durée d'affinage minimum 12 jours depuis la date d'emprésurage	Contrôle documentaire Contrôle visuel
Etiquetage	Fromage obligatoirement étiqueté individuellement auprès du consommateur final Pour les intermédiaires, les étiquettes doivent accompagner le colis	Contrôle documentaire Contrôle visuel

ANNEXE 1 : Cotes du moule :

