

**DOCUMENT UNIQUE**

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

“VALENÇAY”

N° CE : [réservé CE]

IGP  AOP

**1. DENOMINATION [DE L'IGP OU DE L'AOP]**

Valençay

**2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

**3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

**3.1. Type de produit [voir annexe II]**

Classe 1-3 - Fromage

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Le Valençay est un fromage à pâte molle, de type lactique, il est cendré au charbon végétal.

Suivant le degré d'affinage, la croûte est fleurie avec une couleur pouvant évoluer de gris clair à gris bleuté plus ou moins uniforme. Le fromage a une forme de pyramide tronquée.

A la dégustation, il se décrit par :

- une pâte onctueuse et fondante en début d'affinage qui étonne par sa fermeté et sa souplesse en bouche. Elle adopte une texture plus ferme avec l'âge.
- des odeurs légèrement caprines, de sous-bois, de champignons, agrémentées de nuances florales.
- un goût caprin très fin en début d'affinage et plus soutenu à la fin. Sa flaveur lactique, allant de la noix fraîche aux fruits secs en passant par la noisette est accompagnée d'arômes nuancés de fruits et de foin.

Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 90 grammes par fromage lorsqu'il est obtenu avec un moule de grand format ou à 45 grammes par fromage lorsqu'il est obtenu avec un moule de petit format.

Les fromages sont commercialisés entiers.

**3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Le lait de chèvre destiné à la fabrication du Valençay est issu des races Alpine, Saanen ou de leur croisement.

**3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)**

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit, la ration totale des chèvres laitières comporte en moyenne annuelle au minimum 75% d'aliments issus de l'aire géographique, soit au minimum 820 kg de MS.

Les fourrages grossiers, à l'exclusion des fourrages grossiers déshydratés, proviennent de l'aire d'appellation, qu'ils soient issus de l'exploitation ou non. La quantité annuelle de fourrages grossiers distribuée par chèvre laitière doit représenter au moins 655 kg de matière sèche. Ils peuvent être consommés frais, sous forme de foin ou déshydratés.

Les fourrages grossiers et les aliments complémentaires autorisés sont répertoriés dans une liste positive.

L'utilisation d'herbe enrubannée dans l'alimentation des chèvres est autorisée, à raison de 1 kg de matière sèche maximum par jour par chèvre laitière, à condition que cette dernière contienne au minimum 55 % de matière sèche et soit issue d'une première coupe des surfaces fourragères.

La surface fourragère correspond aux surfaces parcellaires de l'exploitation portant les espèces définies dans la liste positive des fourrages grossiers à l'exclusion des pailles, et destinées à l'alimentation des chèvres laitières. Le chargement ne peut excéder un équivalent de 12 chèvres par ha de surface fourragère.

La part de la ration par chèvre laitière ne provenant pas de l'aire géographique ne peut excéder 275 kg de matière sèche par an. L'alimentation qui ne provient pas de l'aire géographique est constituée :

- par des aliments complémentaires (au maximum 220 kg de matière sèche par an) et/ou des déshydratés (au maximum 55 kg de matière sèche par an) ;

Ou

- par des aliments complémentaires (au maximum 145 kg de matière sèche par an) et/ou des déshydratés (au maximum 130 kg de matière sèche par an).

La part annuelle des aliments complémentaires dans l'alimentation des chèvres représente au maximum 440 kg de matière sèche.

L'utilisation de l'ensilage et un système d'alimentation utilisant les aliments complémentaires en complément exclusif de paille sont interdits.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en Valençay. Seuls sont autorisés dans l'alimentation des chèvres les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques, le seuil de contamination maximum toléré doit être conforme à la réglementation communautaire en vigueur et il s'entend pour chaque composant.

### **3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

### **3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

Néant

### **3.7. Règles spécifiques d'étiquetage**

Le fromage d'appellation d'origine Valençay est commercialisé muni d'un étiquetage individuel devant comporter le nom de l'appellation d'origine, inscrit en caractères de dimensions au moins égales à 1,3 fois celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage, la mention « Appellation d'Origine Protégée » et le logo AOP. En outre sur l'étiquetage, sur les factures et papiers de commerce, le qualificatif « petit » lorsqu'il s'agit de fromages obtenus à partir de moules de petit format doit figurer sur l'étiquetage, mais ne peut être accolé à la dénomination « Valençay » ni figurer immédiatement au-dessus de cette dénomination.

L'emploi du terme « Fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière est autorisé dans l'étiquetage.

#### 4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Département du Cher (18)

Canton de Vierzon 2<sup>ème</sup> canton (commune de Massay).

Canton de Graçay à l'exclusion des communes de Dampierre-en-Graçay et Saint-Georges-sur-la-Prée.

Canton de Lignières à l'exclusion de la commune d'Ineuil.

Canton de Châteaumeillant (commune de Beddes).

Canton de Chârost (communes de Chârost, Saint-Ambroix et Saugy).

Canton de Lury-sur-Arnon (commune de Chéry).

Canton du Châtelet (communes de Maisonnais et Rezay).

Département d'Indre-et-Loire (37)

Canton du Grand-Pressigny (commune de Saint-Flavier).

Canton de Loches à l'exclusion des communes de Azay-sur-Indre, Chambourg-sur-Indre, Chanceaux-près-Loches, Chédigny, Dolus-le-Sec, Reignac-sur-Indre, Saint-Bauld, Saint-Quentin-sur-Indrois et Tauxigny.

Canton de Montrésor.

Canton de Preuilly-sur-Claise (communes de Bossay-sur-Claise et Charnizay).

Département du Loir-et-Cher (41)

Canton de Mennetou-sur-Cher à l'exclusion des communes de Châtres-sur-Cher, Langon, Mennetou-sur-Cher et Villefranche-sur-Cher.

Canton de Saint-Aignan (communes de Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Couffy et Meusnes).

Canton de Selles-sur-Cher (communes de Billy (sections D, ZI, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP, ZR, ZT, ZV, ZW, ZX édition de 1983), Gièvres et Selles-sur-Cher).

Département de l'Indre (36)

Canton de Bélâbre (commune de Prissac).

Canton de Mézières-en-Brenne à l'exclusion de la commune d'Azay-le-Ferron.

Canton de Saint-Benoît-du-Sault (communes de Chazelet, Dunet, Roussines, Sacierges-Saint-Martin, Saint-Civran et Vigoux).

Canton de Saint-Gaultier.

Canton d'Ardentes.

Canton d'Argenton-sur-Creuse.

Canton de Buzançais.

Canton de Châtillon-sur-Indre.

Canton d'Écueillé.

Canton de Levroux.

Canton de Valençay.

Canton de Châteauroux-Est.

Canton de Châteauroux-Ouest.

Canton de La Châtre à l'exclusion des communes de Briantes, Champillet, Chassignolles, La Motte-Feuilly et Nérét.

Canton de Neuvy-Saint-Sépulchre (communes de Cluis (sections A 1, A 3, A 5, B 1, B 2, B 3, édition de 1986), Fougerolles, Gournay, Lys-Saint-Georges, Maillet, Malicornay, Mers-sur-Indre, Montipouret, Neuvy-Saint-Sépulchre, Sarzay et Tranzault)

Canton d'Issoudun-Nord.

Canton d'Issoudun-Sud.

Canton de Saint-Christophe-en-Bazelle.  
Canton de Vatan.

## **5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

L'aire géographique de l'appellation d'origine Valençay peut être répartie en quatre régions agricoles : le Boischaud Nord qui constitue le noyau historique de l'appellation Valençay ; la Champagne Berrichonne ; la Brenne et le Boischaud Sud. Cet ensemble de quatre sous régions, assez proches quant à leurs aptitudes culturelles, constitue le Bas-Berry et cette région a su préserver une forte identité culturelle capable de fédérer ces quatre régions autour d'une histoire et d'une tradition commune. Ce secteur se caractérise par des sols limoneux, plus ou moins caillouteux et des sols argilo-calcaires, adaptés aux cultures de graminées et légumineuses, notamment la luzerne, qui, sous forme de foin, sont la base de l'alimentation des caprins. La complémentarité de l'élevage caprin et de la culture des céréales a permis de conserver, notamment en Champagne Berrichonne, ces deux productions et de continuer la production du fromage de Valençay.

Le climat est de type océanique, altéré par des tendances continentales. La pluviométrie est relativement faible (entre 650 et 750 mm par an) avec une fréquence soutenue de précipitations sur les mois d'avril, mai et juin (1 jour sur 2 ou 3 en moyenne) et des périodes estivales plutôt séchantes. La présence de la chèvre en Berry est retrouvée dans de nombreuses traces écrites, depuis les capitulaires de Charlemagne ou dans les archives de la ville de la Châtre en Berry au XVI<sup>ème</sup> siècle.

Sur la fabrication du fromage, depuis Talleyrand, châtelain de Valençay, au Premier Empire et George Sand, divers écrits relatent le goût et la finesse de ce fromage fabriqué traditionnellement à la ferme et destiné à la consommation locale. Le rôle de Talleyrand a été important dans la modification du moule tronqué par rapport à la forme initialement connue dans cette zone. Il a également favorisé l'apparition de ce fromage sur les tables aristocratiques de Paris. Il faut attendre le XX<sup>ème</sup> siècle pour constater un véritable essor populaire dans la commercialisation de ce fromage, apprécié par plus d'un gourmet, sous le pseudonyme aristocratique de Valençay, ou sous le nom populaire de Levroux.

### **5.2. Spécificité du produit**

Le Valençay est le seul fromage de chèvre de la région Centre en forme de pyramide tronquée qui soit cendré et à croûte fleurie, c'est-à-dire qui a subi un affinage. Le fromage existe en deux formats.

Le Valençay est un fromage fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre cru et entier. Le lait est issu au plus des quatre dernières traites ou, pour les fromages fermiers, des deux dernières traites.

La fabrication débute par une phase de maturation du lait obtenue avec ou sans ajout de sérum de fromagerie ou de ferments lactiques.

Le Valençay est un fromage à pâte molle de type lactique. Seule une faible dose de présure est autorisée. Le moulage s'effectue uniquement par reprise directe du caillé. Le remplissage des moules s'effectue en une ou plusieurs opérations. L'égouttage est spontané, sans pression exercée sur le caillé. Les fromages sont salés et cendrés au charbon végétal en surface sur toutes les faces.

Les fromages ne peuvent être sortis du lieu d'affinage et commercialisés avant le onzième jour à compter de la date d'emprésurage. Ils présentent sur toute la surface une croûte formée, fleurie de moisissures superficielles facilement visibles à l'œil nu.

Le report du caillé par congélation est interdit. La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite. Tout emballage modifiant l'atmosphère est interdit.

### **5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)**

Le lien du Valençay avec son origine résulte de la combinaison d'un milieu naturel avec des pratiques humaines, fruit d'un savoir-faire ancestral, adaptées à ce milieu. L'unité climatique, la nature et la variété des sols, alternant paysages bocagers et cultures céréalières, conditionnent ainsi la conduite et l'alimentation du troupeau caprin. Les pratiques culturelles anciennes font de cette zone géographique un lieu de prédilection pour la production de l'appellation d'origine Valençay, fromage de chèvre cendré à pyramide tronquée. L'élevage des chèvres et la fabrication de fromages étaient une tradition dans la région du Bas Berry. Cet élevage s'est développé sur les zones les moins propices à la culture des céréales ou en complémentarité de celle-ci. La transformation de ce lait en fromages constituait un appoint et était assurée en majorité par les épouses des éleveurs ou agriculteurs. Malgré la tendance à la spécialisation, les méthodes d'élevage utilisées dans le cadre de la production de lait destinée à la fabrication du fromage de Valençay privilégient l'utilisation de l'alimentation provenant de la zone d'appellation. La sélection des races de chèvres, leur alimentation riche en fourrages permet l'obtention d'un lait cru dont la flore naturelle permettra le développement des arômes du fromage. De plus, le savoir-faire historique de cette région par la pratique d'une coagulation lactique, d'un moulage par reprise directe du caillé, d'un égouttage lent permet d'obtenir une coupe présentant une texture très fine. La combinaison du salage et du cendrage avec un affinage lent (à l'origine dans des locaux appelés celliers), l'apparition de la couverture de surface forment un complexe qui régule les échanges et participe au développement du goût et des arômes du produit.

---

#### **REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES**