

DOCUMENT UNIQUE

« CROTTIN DE CHAVIGNOL » ou « CHAVIGNOL »

N° UE:

AOP (X) IGP ()

1. DENOMINATION

« Crottin de Chavignol » ou « Chavignol »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit (voir annexe XI)

Classe 1.3 - Fromages

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

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine protégée « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » est obtenu par coagulation lactique de lait de chèvre cru et entier, avec addition d'une faible quantité de présure. Il a une croûte fine ivoire avec ou sans moisissures blanches ou bleues, allant jusqu'à un stade plus foncé, voire marron, pour des fromages dits « repassés » : le fromage repassé étant un fromage recouvert d'un pénicillium bleu affiné en atmosphère confinée lui conférant un caractère de pâte moelleux. Le « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » possède une forme de cylindre plat très légèrement bombé en périphérie. Les arrêtes sont arrondies. Le diamètre central est supérieur aux diamètres haut et bas.

Les fromages « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » présentent les caractéristiques analytiques suivantes :

- la matière sèche totale est comprise entre 37 g et 48 g par fromage ;
- la matière grasse est de minimum 45% de la matière sèche ;
- le poids en sortie d'entreprise est compris entre 60 g et 90 g.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le lait utilisé doit provenir d'un troupeau composé uniquement de chèvres de race Alpine.

Les fourrages représentent au minimum 50% de la matière sèche de la ration quotidienne et sont constitués d'au minimum 70% d'herbe, de foin ou d'enrubannés.

Les enrubannés sont limités au maximum à 50 % de la matière sèche des fourrages ingérés quotidiennement. Les fourrages ensilés sont interdits.

Les fourrages sont intégralement produits dans l'aire géographique.

Les aliments complémentaires aux fourrages composés de concentrés et/ou déshydratés représentent au maximum 50% de la matière sèche de la ration quotidienne et sont constitués des matières premières incorporables définies selon une liste positive.

Ils sont au minimum pour moitié produits dans l'aire géographique.

Par conséquent, au minimum 75% de la matière sèche de la ration alimentaire totale journalière mise à disposition du troupeau laitier sont produits dans l'aire géographique définie au point 4 ci-dessous.

Par ailleurs, la surface fourragère minimale effectivement utilisée annuellement pour l'alimentation du troupeau caprin est de 1 hectare pour 12 chèvres et est située dans l'aire géographique définie au point 4 ci-dessous. La superficie herbagère propre à l'exploitation doit être d'au moins 1 ha pour 24 chèvres. Pour satisfaire cette exigence, l'achat de fourrages issus de l'aire géographique est toutefois autorisé. Dans ce cas, une surface équivalente est déterminée sur la base de 4 tonnes de matière sèche = 1 hectare de surface fourragère. Cette équivalence est limitée à la moitié de la consommation annuelle du troupeau.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages, la congélation, le stockage et la décongélation du caillé sont effectués dans l'aire géographique définie au point 4 ci-dessous.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Néant

3.6. Règles spécifiques d'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage de chaque fromage ou lot de fromages d'appellation d'origine «Crottin de Chavignol» ou «Chavignol» comporte dans le même champ visuel :

- la dénomination enregistrée de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- le symbole AOP de l'Union européenne.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout autre qualificatif ou de toute autre mention accompagnant ladite appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce, à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières,
- des qualificatifs d'affinage.

Tout fromage vendu par un intermédiaire doit être accompagné d'une étiquette individuelle.

Le nom de « Crottin de Chavignol » ou «Chavignol» suivi de la mention «Appellation d'origine protégée» doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

L'étiquetage du « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » obtenu à partir de caillé congelé ne peut comporter le terme « fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages, la congélation, le stockage et la décongélation du caillé ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique 2020.

– du Cher :

Les cantons de : Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre, Vailly-sur-Sauldre : toutes les communes

Et les communes suivantes : Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmary, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palin, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher, Vouzeron.

– du Loiret :

Le canton de Châtillon-sur-Loire : toutes les communes.

Et les communes suivantes: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre, Thou.

– de la Nièvre :

Les cantons de : Cosne-Cours sur Loire Nord et Cosne-Cours sur Loire Sud : toutes les communes

Et les communes suivantes : Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Sully-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire, Varennes-lès-Narcy.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Le « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » est un fromage de petite taille, en forme de cylindre plat fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre entier et cru, à croûte fine avec ou sans moisissures blanches ou bleues. Les savoir-faire de gestion de l'alimentation des chèvres laitières, de transformation des laits mais aussi la forme du moule garantissent la préservation de la qualité des flores natives des laits, et l'obtention des caractéristiques du fromage.

L'aire géographique du « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » est centrée sur la région agricole du Pays-Fort sancerrois et s'étend sur les régions voisines : Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire et Sologne, caractérisées par la présence de prairies sur terres argileuses et argilo-calcaire, propices à l'alimentation fourragère des chèvres.

Cette zone était historiquement une région agricole pauvre, où les exploitations de polyculture, fourrages, vignes, vergers, et d'élevage de petits ruminants rustiques ont développé une production caprine de subsistance. Sur ces exploitations, l'élevage des chèvres ainsi que la transformation fromagère, étaient assurés par les femmes. La pratique du pré-égouttage a été l'un des moyens pour la femme berrichonne de s'affranchir de l'astreinte du moulage en différant cette tâche dans le temps afin de gérer au mieux ses autres

priorités domestiques ou professionnelles, nombreuses dans ces exploitations de polyculture–polyélevage.

Le terme « crottin » viendrait du terme berrichon « crot » qui signifie trou et désignait notamment les bords des rivières où les femmes venaient laver leur linge. La terre argileuse qui bordait ces « crots » était utilisée par les paysans qui l'utilisèrent en poterie et en firent d'abord des petites lampes à huile puis des moules à fromage de petite taille.

L'élevage de la chèvre et la valorisation fromagère ont donc constitué depuis au moins le XVI^e siècle un complément de ressource pour les exploitants agricoles de l'aire géographique. Dans les domaines agricoles et viticoles berrichons, ces petits fromages étaient souvent destinés à l'alimentation dans les champs ou dans les vignes des ouvriers ou journaliers. En fonction des saisons et de l'abondance ou non de lait, le « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » se présentait avec ou sans moisissures blanches ou bleues, voire « repassé » en plein hiver.

Aujourd'hui les techniques de production sont issues de celles utilisées par le passé. Le fromage est obtenu par coagulation lactique dominante de lait de chèvre entier et cru, avec addition d'une faible quantité de présure. Lors de la fabrication, le caillé subit un pré-égouttage sur toile obligatoire. Le caillé est ensuite moulé en moule tronconique de dimensions déterminées, avec au moins un retournement en moule. L'affinage est d'au moins 10 jours à température et humidité contrôlées. La phase de confinement pour l'élaboration des fromages « repassés » est complémentaire de la durée minimale d'affinage.

Le « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » est un fromage au lait de chèvre entier cru , de petite taille, en forme de cylindre plat très légèrement bombé au niveau du diamètre central. Il possède une croûte fine avec ou sans moisissures blanches ou bleues.

Le fromage de type « repassé » est recouvert d'un pénicillium bleu et possède un caractère de pâte moelleux.

L'utilisation d'un moule tronconique de dimensions déterminées donne au « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » sa forme caractéristique accentuée par un retournement pratiqué à mi-égouttage dans le moule. La forme du « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » est par ailleurs liée à un diagramme de fabrication qui fait intervenir un pré-égouttage du caillé.

La phase de pré-égouttage, conférant au fromage frais le taux d'humidité attendu lors du démoulage, et la forme (rapport poids/surface) vont orienter les flores d'affinages pour donner au « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » ses caractéristiques. La forme est également liée à l'utilisation du moule dont l'origine locale est avérée.

Le « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » est également caractérisé par la diversité de son aspect (croûte fine, avec ou sans moisissures blanches ou bleues, à marron avec moisissures bleues pour le type « repassé »).

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)