

# DOCUMENT UNIQUE

## Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

‘Trèfle du Perche’

Numéro de référence UE: DRAFT-FR-027093 - -

### 1. Dénomination(s)

‘Trèfle du Perche’

### 2. Type d'indication géographique

☐ AOP

☒ IGP

☐ IG

### 3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

France

### 4. Description du produit agricole

#### 4.1. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

0406 - Fromages et caillebotte

#### 4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée

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.

(\*) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (OJ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

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<sup>ème</sup> 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 dominant 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.

**4.3. Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)**

Les fourrages proviennent intégralement de l'aire géographique.

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

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

Ainsi l'alimentation du troupeau laitier provient au moins à 59% évalués en matière sèche de l'aire géographique, en moyenne sur l'année.

En effet l'origine de l'alimentation influe sur la composition du lait qui elle-même contribue aux caractéristiques organoleptiques du "Trèfle du Perche".

Par ailleurs 70% des fourrages proviennent de l'exploitation.

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

Seuls les aliments précisés dans une liste positive sont autorisés dans l'alimentation des chèvres laitières.

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

La production du lait de chèvre, la fabrication et l'affinage des fromages ont lieu dans l'aire géographique.

La production du lait destiné à la fabrication du "Trèfle du Perche" s'appuie sur un système d'élevage valorisant les ressources alimentaires du territoire à partir desquelles les chèvres produisent un lait dont la composition contribue aux caractéristiques du "Trèfle du Perche".

#### **4.5. Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence**

#### **4.6. Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré**

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.

#### **4.7. Description succincte de l'aire géographique**

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 :

Arrondissement de Nogent-le-Rotrou et les communes d'Allainville, Ardelles, Vald'Yerre, Aunay-sous-Crécy, Beauche, Bérrou-la-Mulotière, Boissy-en-Drouais, Boissy-lès-Perche, Brezolles, Brou, La Chapelle-Forainvilliers, La Chapelle-Fortin, Charpont, 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), Crécy-Couvé, Crucey-Villages, Dampierre-sous-Brou, Dampierre-sur-Avre, Digny, Dreux, Écluzelles, Escorpain, Favières, Le Favril, La Ferté-Vidame, Fessanvilliers-Mattanvilliers, Fontaine-les-Ribouts, La Framboisière, Garancières-en-Drouais, Garnay, Germainville, Gohory, Jaudrais, Lamblore, Laons, Logron, Louvilliers-en-Drouais, Louvilliers-lès-Perche, Luray, Maillebois, La Mancelière, Marville-Moutiers-Brûlé, Méréglise, Le Mesnil-Thomas, Mézières-en-Drouais, Montigny-sur-Avre, Morvilliers, Mottereau, Ouerre, Pontgouin, Prudemanche, La Puisaye, Les Ressuintes, Revercourt, Rohaire, Rueil-la-Gadelière, Saint-Ange-et-Torçay, Saint-Avit-les-Guespières, Sainte-Gemme-Moronval, Saint-Denis-des-Puits, Saint-Denis-Lanneray (pour le territoire de la commune déléguée de Lanneray), Saint-Éman, Saint-Jean-de-Rebervilliers, Saint-Lubin-de-Cravant, Saint-Lubin-des-Joncherets, Saint-Maixme-Hauterive, Saint-Rémy-sur-Avre, Saint-Sauveur-Marville, La Saucelle, Saulnières, Senonches, Thimert-Gâtelles, Tréon, Unverre, Vernouillet, Vert-en-Drouais, 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-Guérets, 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, Courgeoût, 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, Pervençères, 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 :

Arrondissement du Mans (à l'exception des communes de Saint-Jean-d'Assé et Teillé), et les communes d'Aillières-Beauvoir, Ardenay-sur-Mérize, Aubigné-Racan, Les Aulneaux, Avezé, Beaufay, Beaumont-sur-Dême,

Beaumont-Pied-de-Bœuf, Beillé, Berfay, Bessé-sur-Braye, Blèves, Boëssé-le-Sec, Bonnétable, La Bosse, Bouë, Bouloire, Le Breil-sur-Mérize, Briose-lès-Sables, La Bruère-sur-Loir, Cérans-Foulletourte, Chahaignes, Champrond, La Chapelle-aux-Choux, La Chapelle-du-Bois, La Chapelle-Huon, La Chapelle-Saint-Rémy, La Chartre-sur-le-Loir, Montval-sur-Loir, Château-l'Hermitage, Cherré-Au, Cogners, Commerveil, Conflans-sur-Anille, Connerré, Contilly, Cormes, Coudrecieux, Coulans-sur-Gée, Coulongé, Courcelles-la-Forêt, Courcemont, Courcival, Courdemanche, Courgenard, Degré, Dehault, Dissay-sous-Courcillon, Dollon, Duneau, Écorpain, Étival-lès-le-Mans, Val-d'Étangson, Fatines, 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, Jauzé, Jupilles, Lamnay, Lavardin, Lavaré, Lavernat, Lhomme, Lignon, Lombron, Louplande, Louzes, Le Luart, Luceau, Luché-Pringé, Le Lude, Maisonnelles, Mamers, Mansigné, Marçon, Marollette, Marolles-lès-Saint-Calais, Mayet, Melleray, Mézeray, Mézières-sur-Ponthouin, Montaillé, Montmirail, Montreuil-le-Henri, Nogent-le-Bernard, Nogent-sur-Loir, Nuillé-le-Jalais, Oizé, Parigné-le-Pôlin, Montfort-le-Gesnois, Pontvallain, Préval, Prévelles, Pruillé-l'Éguillé, La Quinte, Rahay, Requeil, Roëzé-sur-Sarthe, Roupperroux-le-Coquet, Loir en Vallée, Saint-Aignan, Saint-Aubin-des-Coudrais, Saint-Calais, Saint-Célerin, Sainte-Cérotte, Saint-Corneille, Saint-Cosme-en-Vairais, Saint-Denis-des-Coudrais, Saint-Georges-de-la-Couée, Saint-Georges-du-Rosay, Saint-Germain-d'Arcé, Saint-Gervais-de-Vic, Saint-Jean-de-la-Motte, Saint-Jean-des-Échelles, Saint-Jean-du-Bois, Saint-Maixent, Saint-Mars-la-Brière, Saint-Martin-des-Monts, Saint-Michel-de-Chavaignes, Saint-Pierre-des-Ormes, Saint-Pierre-du-Lorouër, Saint-Rémy-des-Monts, Saint-Ulphace, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Vincent-du-Lorouër, Sarcé, Savigné-l'Évêque, Savigné-sous-le-Lude, Sceaux-sur-Huisne, Semur-en-Vallon, Sillé-le-Philippe, Soulligné-Flacé, Soullitré, Souvigné-sur-Même, Spay, Surfonds, La Suze-sur-Sarthe, Terrehault, Théligny, Thoiré-sur-Dinan, Thorigné-sur-Dué, Torcé-en-Vallée, Tresson, Tuffé Val de la Chéronne, Vaas, Valennes, Vancé, Verneille-Chétif, Vibraye, Villaines-la-Gonais, Villaines-sous-Lucé, Voivres-lès-le-Mans, Val-de-la-Hune, Vouvray-sur-Huisne, Yvré-le-Pôlin,

## 5. Lien avec l'aire géographique

**Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur**

☒réputation

☒ qualité donnée

☐ autres caractéristiques

### Résumé du lien

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

L'essentiel de l'aire géographique est constitué par le Perche, zone de transition, de contact entre les grès et granites du Massif Armoricaïn 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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.

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.

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) ;
- 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<sup>ème</sup> 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.

---

**Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges**