

DOCUMENT UNIQUE

«Chabichou du Poitou»

N° UE: [réservé UE]

AOP (X)

IGP ()

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

«Chabichou du Poitou»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE 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 « Chabichou du Poitou » est fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre cru et entier. C'est un fromage à pâte molle non pressée et non cuite, coagulé lactiquement avec une faible addition de présure, légèrement salé, à croûte fine présentant des moisissures superficielles blanches, jaunes ou bleues.

Sa forme est celle d'un petit tronc de cône, dite "bonde" (de la forme d'une pièce de bois obturant une barrique).

A la fin de la période minimale d'affinage, les fromages portent sur le dessus la marque caractéristique « CdP ».

Le fromage contient au minimum 18 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit fini. Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 40 grammes par fromage.

Le poids du fromage est de 140 grammes minimum à l'issue du délai minimum d'affinage de 10 jours après emprésurage.

La pâte est ferme, de texture homogène et fine, tout en gardant une souplesse naturelle.

Lorsque le fromage est jeune, la texture est fondante.

Après un affinage prolongé la pâte devient cassante et un coulage sous croûte peut apparaître.

Lorsque le fromage est jeune, le goût est doux avec un caractère lactique.

Au bout de plusieurs semaines d'affinage, le goût chèvre se révèle plus marqué et persistant.

On perçoit quelquefois des arômes de fruits secs. Le goût ne présente pas d'excès de salinité, d'acidité ou d'amertume.

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

Au minimum 75 % de la ration annuelle des chèvres du troupeau proviennent de l'aire géographique, soit 825 kilogrammes de matière sèche par chèvre et par an. Cette exigence tient compte des pratiques et contraintes actuelles des élevages de l'aire géographique liées à

l'adaptation au climat présentant des périodes de sécheresse régulières et à la nature géologique des sols.

Les fourrages sont intégralement produits dans l'aire géographique. La ration est composée au minimum de 55 % de fourrages, soit 605 kilogrammes de matière sèche par chèvre et par an.

Sont considérés comme fourrages : les fourrages de graminées, de légumineuses purs ou en association, les légumes racines et crucifères, les pailles et plantes entières de céréales, de légumineuses, d'oléagineux et de protéagineux en complément d'autres fourrages grossiers, les espèces spontanées présentes sur l'aire géographique. Ils sont consommés frais, enrubannés, sous forme de foin, agglomérés ou déshydratés.

L'ensilage est interdit. L'enrubannage est autorisé dans la limite de 200 kilogrammes de matière sèche par chèvre et par an. Le fourrage enrubanné a un taux de matière sèche de 50 % minimum.

Les agglomérés et déshydratés sont limités à 200 kilogrammes de matière sèche par chèvre et par an.

La ration par chèvre et par an contient au minimum 200 kilogrammes de matière sèche sous forme de luzerne ou légumineuse, issues de l'aire géographique.

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 : tourteaux de pression de noix, brisures de châtaignes
- tubercules, racines et produits dérivés
- huiles et matières grasses d'origine végétale
- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés
- minéraux et produits dérivés
- additifs technologiques : liants, épaississants, gélifiants,
- oligo-éléments et vitamines.

L'utilisation du lactosérum de l'exploitation est autorisée.

La ration complémentaire est limitée à 495 kilogrammes de matière sèche par chèvre et par an. Elle contient au minimum 150 kilogrammes ou 30 % de céréales et/ou oléagineux et/ou protéagineux en provenance de l'aire géographique.

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

La production du lait, la fabrication, l'affinage sont effectués dans l'aire géographique.

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

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

Département de la Vienne

Canton de Chasseneuil-du-Poitou : en totalité,

Canton de Châtelleraut 1 : en totalité

Canton de Châtelleraut 2 : Châtelleraut, Orches, Savigny-sous-Faye, Sérigny, Sossais,

Canton de Châtelleraut 3 : Châtelleraut, Saint-Sauveur, Senillé,

Canton de Chauvigny : communes d'Availles-en-Châtelleraut, Bonneuil-Matours, Cenon-sur-Vienne, Chauvigny, Monthoiron, Vouneuil-sur-Vienne.

Canton de Civray : communes d'Asnois, Blanzay, Champagné-le-Sec, Champagné-Saint-Hilaire, Champniers, (La) Chapelle-Bâton, Charroux, Chatain, Château-Garnier, Civray, (La) Ferrière-Airoux, Genouillé, Joussé, Linazay, Lizant, Magné, Mauprévoir, Payroux, Saint-Gaudent, Saint-Macoux, Saint-Martin-l'Ars, Saint-Pierre-d'Exideuil, Saint-Romain, Saint-Saviol, Savigné, Sommières-du-Clain, Surin, Voulême

Canton de Jaunay-Clan : en totalité,

Canton de Loudun : communes d'Angliers, Arçay, Aulnay, Berthegon, Cernay, Chalais, (La) Chaussée, Chouppes, Coussay, Craon, Curçay-sur-Dive, Dercé, Doussay, Glénouze, (La) Grimaudière, Guesnes, Loudun, Martaisé, Maulay, Mazeuil, Messemé, Moncontour, Monts-sur-Guesnes, Mouterre-Silly, Prinçay, Ranton, (La) Roche-Rigault, Saint-Clair, Saint-Jean-de-Sauves, Saint-Laon, Saires, Sammarçolles, Ternay, Verrue

Canton de Lusignan : en totalité,

Canton de Lussac-les-Châteaux : communes de Bouresse, Brion, Gençay, Lhommaizé, Moussac, Queaux, Saint-Laurent-de-Jourdes, Saint-Maurice-la-Clouère, Saint-Secondin, Usson-du-Poitou, Verrières, (Le) Vigeant

Canton de Migné-Auxances : en totalité,

Canton de Poitiers 1 : en totalité,

Canton de Poitiers 2 : en totalité,

Canton de Poitiers 3 : en totalité,

Canton de Poitiers 4 : en totalité,

Canton de Poitiers 5 : en totalité,

Canton de Vivonne : en totalité,

Canton de Vouneuil-sous-Biard : en totalité.

Département des Deux-Sèvres

Canton de Bressuire : commune de Geay

Canton de Celles-sur-Belle : en totalité

Canton de La Gâtine : communes d'Aubigny, Beaulieu-sous-Parthenay, (La) Boissière-en-Gâtine, Chantecorps, Clavé, Coutières, Doux, (La) Ferrière-en-Parthenay, Fomperron, (Les) Forges, Gourgé, (Les) Groseillers, Lhoumois, Mazières-en-Gâtine, Ménigoute, Oroux, (La) Peyratte, Pierrefitte, Pressigny, Reffannes, Saint-Georges-de-Noisné, Saint-Germier, Saint-Lin, Saint-Marc-la-Lande, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Pardoux, Saurais, Soutiers, Thénezay, Vasles, Vausseroux, Vautebis, Verruyes, Vouhé

Canton de Melle : en totalité

Canton de Mignon-et-Boutonne : communes d'Asnières-en-Poitou, Brieuil-sur-Chizé, Brioux-sur-Boutonne, Chérigné, Ensigné, Juillé, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Paizay-le-Chapt, Périgné, Secondigné-sur-Belle, Séligné, Vernoux-sur-Boutonne, Villefollet, Villiers-sur-Chizé

Canton de la Plaine Niortaise : communes de Brûlain, Prahecq, Saint-Martin-de-Bernegoue, Vouillé

Canton de Saint-Maixent-l'École : communes d'Augé, Azay-le-Brûlé, (La) Crèche, Exireuil, Nanteuil, Romans, Sainte-Eanne, Saint-Maixent-l'École, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, Sainte-Néomaye, Saivres, Souvigné

Canton de Thouars : communes de Louzy, Mauzé-Thouarsais, Missé, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars

Canton du Val de Thouet : communes d'Airvault, Argenton-l'Église, Assais-les-Jumeaux, Availles-Thouarsais, Boussais, Brie, Brion-près-Thouet, (Le) Chillou, Glénay, Irais, Louin, Luzay, Maisontiers, Marnes, Oiron, Pas-de-Jeu, Pierrefitte, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Gemme, Saint-Généroux, Saint-Jouin-de-Marnes, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Loup-Lamairé, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Saint-Varent, Taizé, Tessonnière, Tourtenay

Département de la Charente

Canton de la Charente-Nord : communes de (Les) Adjots, Bernac, Bioussac, Brettes, (La) Chèvrierie, Condac, Courcôme, Empuré, (La) Faye, (La) Forêt-de-Tessé, Londigny, Longré, (La) Magdeleine, Montjean, Nanteuil-en-Vallée, Paizay-Naudouin-Embourie, Raix, Ruffec, Saint-Gourson, Saint-Martin-du-Clocher, Souvigné, Taizé-Aizie, Theil-Rabier, Villefagnan, Villiers-le-Roux

Canton de Charente-Bonnieure : communes de Benest, (Le) Bouchage, Champagne-Mouton, Vieux-Ruffec

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique du « Chabichou du Poitou » correspond au Haut-Poitou, plateau calcaire qui s'étend jusqu'aux confins du Massif central à l'est et à la Charente céréalière et viticole au sud. Les communes de l'aire géographique sont principalement situées à l'est du département des Deux-Sèvres et à l'ouest du département de la Vienne, ainsi que, dans une moindre mesure, au nord du département de la Charente.

Le Haut-Poitou s'est formé à l'occasion d'épisodes de sédimentation calcaire. Les principaux sols observés sont issus de l'altération de cette roche mère calcaire. Les terres de groie sont la formation pédologique la plus représentée. Il s'agit de sols bruns argilo-calcaires plus ou moins profonds. Dans la moitié sud de l'aire géographique, on observe la présence de terres rouges dites « à châtaigniers ». Il s'agit de sols bruns limono-argileux profonds issus de la décalcification du substrat calcaire.

Le climat tempéré est soumis aux influences océaniques, avec toutefois des précipitations moins accusées que dans d'autres régions de la façade atlantique, un bon ensoleillement et un déficit hydrique estival qui peut varier fortement d'une année à l'autre.

L'aire du « Chabichou du Poitou » présente donc une mosaïque de sols, au potentiel agronomique différent, permettant des cultures variées dans l'espace et dans le temps (rotation des cultures). Le milieu naturel est propice à la production de fourrages de qualité ainsi que de céréales.

Le Poitou est historiquement une région marquée par la présence de l'élevage caprin. Le Poitou est donc très tôt culturellement marqué par la fabrication de fromages de chèvre de différentes sortes. Le lait de la traite est alors tout d'abord destiné à la fabrication de fromages frais consommés quotidiennement à l'échelle familiale. Cette autoconsommation est surtout répandue chez les plus petits paysans qui ne peuvent pas élever de bovins, faute de terres suffisantes. L'élevage des chèvres et la fabrication des fromages sont l'apanage des femmes.

Le moule du « Chabichou du Poitou » est un moule de petite taille, d'origine potière, permettant de fabriquer du fromage avec peu de lait.

La crise du phylloxera, dès 1876, marque un tournant pour l'agriculture locale qui abandonne la vigne au profit de l'élevage et de la production laitière, aussi bien bovine, pour la production de beurre, que caprine. Le troupeau caprin des Deux-Sèvres et de la Vienne connaît alors un fort développement et les volumes devenant supérieurs aux besoins de la consommation familiale, le surplus de fromages issu de la production fermière est affiné et commercialisé sur les marchés locaux.

Dès le début du XX^{ème} siècle, la production de « Chabichou du Poitou » connaît un essor avec le développement des coopératives laitières. Initialement spécialisé dans la collecte du lait de vache, le mouvement coopératif s'étend à la collecte du lait de chèvre destiné à la fabrication de fromage.

Aujourd'hui, le lait de chèvre est produit par des exploitations qui s'insèrent au milieu des grandes cultures, ce qui constitue une mosaïque au niveau de l'utilisation des surfaces. Une solidarité peut s'établir entre éleveurs et céréaliers pour la valorisation du foncier et les échanges d'aliments, céréales et fourrages, notamment la luzerne.

Le moule utilisé pour la fabrication du « Chabichou du Poitou » conserve une forme de bonde et porte l'identité du fromage par incrustation du signe « CdP ». Les fabricants mettent en œuvre des savoir-faire particuliers liés à la forme tronconique du moule afin de gérer l'élimination du petit lait. La maîtrise de l'acidification et le triptyque égouttage / salage / ressuyage sont indispensables pour une synérèse régulière et préparent la formation de la croûte, point indispensable à la fabrication du fromage compte-tenu des difficultés d'égouttage liées au moule.

Le « Chabichou du Poitou » a une forme de petit tronc de cône, dite « bonde ». Sa croûte présente des moisissures superficielles et parfois un léger coulage. Sa pâte blanche est ferme, de texture homogène et fine. Il a un goût de chèvre modéré mais persistant, avec une pointe d'amertume et de sel, parfois des notes de fruits secs.

Le climat du Haut Poitou, plus sec que celui des autres secteurs du Seuil du Poitou, vaste plateau calcaire situé entre le massif armoricain et massif central, ainsi que les sols argilo-calcaires issus de l'altération de la roche mère, ont contribué au développement de systèmes de polyculture-élevage caprin. Les exploitations caprines sont présentes au milieu des grandes cultures sur des terres séchantes, que la chèvre valorise bien. Les chèvres sont nourries avec une alimentation riche en fibres et variée qui permet de structurer le lait (rapport protéines - matières grasses) et d'apporter un écosystème microbien au lait.

L'alimentation des chèvres avec une part importante de fourrages et céréales est notamment à l'origine d'un apport original en levures. La diversité des aliments donnés aux chèvres, la qualité des fourrages et des compléments, l'encadrement des rations participent à l'expression des caractéristiques organoleptiques du « Chabichou du Poitou ». La présence précoce des flores d'affinage dans le lait, dès la maturation, explique l'existence parfois d'un léger coulage sous croûte et la texture fine de la pâte du « Chabichou du Poitou ».

L'acidification très importante du caillé sert de support aux levures désacidifiantes. Celles-ci préparent l'arrivée des géotrichum qui participent à l'aspect particulier du fromage (moisissures superficielles de la croûte) et à son goût de chèvre modéré persistant, à sa pointe d'amertume et de sel complétée parfois de notes de fruits secs notamment de noisette.

Le moule utilisé pour la fabrication du « Chabichou du Poitou » confère au fromage sa forme tronconique caractéristique (forme de petite bonde de barrique). Ce moule donne au

« Chabichou du Poitou » son identité et induit une technologie particulière qui détermine son aspect et son goût. Les dix jours minimum d'affinage et le savoir faire de l'affineur sur la maîtrise des températures permettent le développement des flores de surface et l'obtention des caractéristiques organoleptiques du « Chabichou du Poitou ».

Référence à la publication du cahier des charges

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