

Fiche produit

1. Présentation

- **Produit** : Chavignol
- **Mise à jour** : 8 mars 2016
- **Statut FR** : AOC - Appellation d'origine contrôlée
- **Statut CE** : AOP - Appellation d'origine protégée
- **Mots-clés** : Fromages - Chèvre
- **Appellation** : Chavignol ou Crottin de Chavignol
- **Dénomination** : Chavignol

Description

Le Chavignol est un fromage de chèvre au lait entier, de forme cylindrique très légèrement bombé à la périphérie. Sa croûte fine et naturelle est fleurie d'une couverture blanche ou bleue. Sa pâte, blanche ou ivoire, lisse et ferme, est fondante en bouche.

Affiné au minimum 10 jours, le Chavignol offre selon son degré d'affinage, une gamme infinie de saveurs. Mi-sec, bleuté, bleu ou repassé : chaque amateur peut trouver un Chavignol à son goût :

- mi-sec : il révèle une discrète saveur de chèvre. Il est apprécié pour sa douceur et sa fraîcheur.
- plus âgé, légèrement fleuri d'un pénicillium blanc ou bleu, il gagne en maturité et en finesse.
- bleu, sa saveur s'enrichira d'arômes de champignons et de sous-bois.
- sec, il dévoile des arômes de noix et de noisette.
- le "repassé" conservé dans des pots en grès est à découvrir.

Le Chavignol se déguste en de nombreuses occasions, à la fin du repas bien sûr mais aussi en apéritif et dans de nombreuses recettes comme la tourte au Chavignol, la crème d'aubergine au Chavignol, le croque-madame au Chavignol et bien d'autres encore.

On l'accompagne généralement d'un vin du Val de Loire et notamment le Sancerre issu du même terroir mais aussi le Reuilly, le Quincy, le Menetou Salon et le Pouilly Fumé

Historique

Une antériorité caprine incontestable

C'est dans le Sancerrois, avec sa capitale Sancerre et son village de Chavignol, que se situe le berceau du Crottin de Chavignol.

L'élevage de chèvres est traditionnel dans le Sancerrois depuis le 16^{ème} siècle comme en

témoigne « L'histoire mémorable de Sancerre » écrite par Jean de Léry en 1573. L'abbé Poupart contant le siège de Sancerre de 1573 fait revivre la résistance des protestants bloqués dans la ville : « les peaux de bœufs, de vaches, de chèvres furent trempées, pelées, raclées, hachées... ». Les chèvres étaient présentes dans toutes les exploitations de l'époque où chèvres, vigne, céréales et fourrages se côtoyaient.

Peu exigeantes en nourriture, souvent gardées par les femmes de vigneron, les chèvres satisfont la consommation journalière et apportent un complément de revenu grâce à la production de lait et de fromages.

Même si l'origine du nom « Crottin de Chavignol » est plus difficile à dater, il est vraisemblable que les fromages de chèvre du Sancerrois furent dénommés Crottin de Chavignol depuis des temps anciens. Dans un ouvrage de 1829 intitulé « Statistiques du Cher », l'auteur, un inspecteur des contributions directes et du cadastre, note sous la rubrique « Chèvres » : "leur lait n'est pas propre à faire du beurre, mais on en fait de très bons fromages : ceux du Sancerrois sont connus sous le nom de Crotins de Chavignolles".

Le contenant donne son nom au contenu

A la fin du 19ème siècle, l'attaque du phylloxera sur le vignoble libère des parcelles pour le pacage des chèvres et contribue au développement de la production de lait de chèvre qui gagne la Champagne berrichonne, la Sologne Orientale et le Val de Loire.

Dans les années 1900, apparaissent les premiers affineurs qui collectent les fromages à la ferme. Grâce notamment aux moyens de transport et à l'installation de la ligne de chemin de fer Paris/ Nevers, ils couvriront les marchés des grands centres et de la capitale.

Le Crottin de Chavignol tirerait son nom du terme berrichon « crot » qui signifie « trou ». Etaient ainsi appelés les lieux au bord des rivières où les femmes lavaient leur linge. La terre argileuse qui bordait ces « crots » était utilisée par les paysans qui en firent d'abord des lampes à huile puis des moules à fromages pour l'égouttage du caillé. « Crot » aurait donné naissance à « Crottin ».

Chiffres-clés

Données INAO 2005

- Aire géographique : 550 000 ha
- Nombre d'opérateurs : 122
 - dont : 115 producteurs de lait
 - 78 transformateurs (75 producteurs fermiers et 3 industriels)
 - 79 affineurs (75 producteurs fermiers et 4 industriels)
- Cheptel : 27 000 chèvres
- Production AOC : 1 140 tonnes

1. Textes réglementaires

Exigences nationales et européennes

Historique

Le Crottin de Chavignol ou Chavignol est reconnu en Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1976.

- Décret n° 2008-668 du 2 juillet 2008 relatif aux cahiers des charges des appellations d'origine contrôlées (version consolidée du 5 juillet 2008)
- Structures de contrôle communiquées par les États membres conformément à l'article 10, paragraphe 2, du règlement (CEE) no 2081/92 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.
- Arrêté du 1er février 2008 portant homologation du règlement technique d'application de l'appellation d'origine contrôlée « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol »
- Règlement (CE) n° 1107/96 modifié de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n°2081/92 du Conseil

1. Aire géographique

Situation

La zone d'appellation du Chavignol comprend une grande partie du département du Cher et se prolonge sur la Nièvre et le Loiret.

Elle compte au total 214 communes réparties sur ces 3 départements :

- 171 communes du Cher,
- 26 communes de la Nièvre,
- 15 communes du Loiret,

Liste des Communes

Voir la liste : www.inao.gouv.fr

Aire géographique

Chavignol

Télécharger la liste : www.inao.gouv.fr

Carte

Aire géographique : www.inao.gouv.fr

1. Reconnaissance

Mode d'élaboration

Préparation du caillé

Peu après la traite, le lait est faiblement emprésuré pour faciliter le caillage, qui dure entre 24 et 48 heures. Le caillé obtenu est pré-égoutté sur toile.

La qualité du caillage et le pré-égouttage sur toile donnent au Chavignol sa pâte si caractéristique.

Fabrication des fromages

Le caillé est ensuite mis dans des faisselles à l'aide d'une louche, où il sera fréquemment retourné pour faciliter l'égouttage, avant d'être démoulé et salé.

Affinage des fromages

Le fromage frais obtenu est mis à sécher puis affiné en hâloir pendant au minimum 10 jours.

L'affinage et le tour de main des fromagers sont irremplaçables pour que le Chavignol livre ses arômes au fil du temps.

Hugues Lapaire, en 1928, dans " Le Berry vu par un Berrichon " dit du Chavignol : " La conservation de ce fromage demande beaucoup de patience et de soins. Après les avoir tournés et retournés sur la chaillée, on les expose au grenier puis dans une cave bien fraîche."

Le Chavignol est fabriqué dans le respect du savoir-faire transmis depuis plusieurs générations.

1. Contacts

Organisme de défense et de gestion

Syndicat du Crottin de Chavignol

9 route de Chavignol
18300 SANCERRE

Tel : 02 48 78 51 05

Fax : 02 48 78 51 06

N° SIRET : 43862947900017

Décision de reconnaissance n° CNAOP2007/28 du 18 juillet 2007

Président(e) : Monsieur Dominique VERNEAU

Contact : Mireille FAGUET : info@crottindechavignol.com

Organisme(s) de contrôle

QUALISUD

Organisme certificateur

Agrément(s) : FR-BIO 16, INS.AOC n° 07

QUALISUD

BP 82256
31322 CASTANET-TOLOSAN Cedex

Tel : (33) (0)5 62 88 13 90

Fax : (33) (0)5 62 88 13 91

Contact : François LUQUET : contact@qualisud.fr

QUALISUD

84, Avenue Boucicaut
71100 CHALONS-SUR-SAONE

Tel : 03 85 90 94 14

Fax : 03 85 90 94 10

Contact : François LUQUET : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Adresse administrative
15, avenue de l'Océan
40500 SAINT-SEVER

Tel : (33) (0)5 58 06 15 21

Fax : (33) (0)5 58 75 13 36

N° SIRET : 31500291500124

Président(e) : Monsieur Gérard LANNELONGUE

Contact : François LUQUET : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison régionale de l'agriculture du Limousin Bd des Arcades
87060 LIMOGES Cedex 2

QUALISUD

Siège
2 allée Brisebois
31320 Auzeville-Tolosane

Contact : contact@qualisud.fr

Autres liens

Site du Crottin de Chavignol

Site INAO

INAO Tours

12 place Anatole France
37000 TOURS

Tel : 02 47 20 58 38

Fax : 02 47 20 92 72

N° SIRET : 13000270200251

Contact : INAO-TOURS@inao.gouv.fr

Ce site Internet est cofinancé par l'Union européenne, Direction générale de l'Agriculture et du Développement Rural.

Co-financed by the European Union, Directorate General for Agriculture and Rural Development of the Commission.