

# Fromage de chèvre au lait cru



## La filière en bref...

En 2008, des producteurs ont souhaité se regrouper au sein d'une association les « **Fermiers de Poitou-Charentes** » afin de valoriser l'identité fermière du produit et la vente en circuit court.

La production de fromage de chèvre au lait cru est la 1<sup>ère</sup> production engagée dans ce processus de valorisation.

**11 producteurs** de fromage de chèvre au lait cru habilités qui représentent une **production globale de 670.000 litres de lait**.

## Comment trouver ce produit ?

Chaque producteur vend tout ou partie de sa production directement sur les marchés, sur sa ferme ou auprès de restaurateurs...

Le fromage de chèvre peut avoir différentes formes (ronde, pyramide, palet, bûche...). Il peut être cendré ou pas.

Retrouvez les adresses des points de vente en suivant ce lien : [http://www.irqua.com/connaître/?section=recherche\\_producteur](http://www.irqua.com/connaître/?section=recherche_producteur)

## Le « plus » de la démarche...

1/ un socle général pour garantir que l'exploitation est inscrite dans une logique d'agriculture durable

2/ un cahier des charges spécifique assurant :

- un producteur responsable de la totalité de sa chaîne de production : conduite du troupeau, fabrication, affinage et vente
- le respect d'une méthode traditionnelle de fabrication : moulage et salage sont réalisés à la main.
- l'utilisation de lait cru uniquement
- le développement de l'autonomie alimentaire du troupeau
- des animaux nourris avec une alimentation au taux d'ADN modifié  $\leq 0,9\%$ , l'objectif étant une alimentation non OGM

## Contact

### Association Fermiers de Poitou-Charentes

Président : Jean-Frédéric GRANGER  
Contact IRQUA : Karine NICAUD

Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire  
Téléport 4 - Astérama 1 -1 avenue Thomas Edison  
CS 80175 Chasseneuil  
86963 FUTUROSCOPE CEDEX  
Tél : 05.49.30.33.45 Fax : 05.49.30.33.54  
[contact@irqua.com](mailto:contact@irqua.com)

## Info technique

Le cahier des charges suit le cycle biologique de la chèvre.

Ainsi la fabrication de fromage est plus conséquente dès le mois de février, en lien avec le pic de lactation engendré par la mise bas.

La production va ensuite décroître jusqu'à septembre, période où les chèvres sont tarées.