



Le Chabichou du Poitou



La filière en bref

Le Chabichou du Poitou bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1990.

Il est fabriqué actuellement par **6 laïteries-fromageries, 3 affineurs et 4 producteurs fermiers. 498 exploitations caprines** sont engagées dans la production du Chabichou.

La production de Chabichou du Poitou sous appellation est de 468 tonnes par an.

Le plus de la démarche...

- un **lait collecté uniquement** sur une zone d'appellation qui s'étend de la moitié du département de la Vienne à celui des Deux-Sèvres et comprend quelques communes du Nord de la Charente
- une **fabrication exclusivement à base de lait de chèvre frais et entier**
- des étapes de fabrication (emprésurage, caillage, moulage) respectueuses du produit
- **une durée d'affinage minimale de 10 jours** à partir de l'emprésurage
- **des contrôles organoleptiques** réguliers du produit
- une **forme tronconique** (6,5 cm de diamètre à 6,5 cm de hauteur)

Où trouver ce produit ?

Le Chabichou du Poitou est vendu au rayon frais des grandes surfaces, dans des crémeries et sur des marchés par des producteurs fermiers.

Il est reconnaissable à la marque « CdP » (Chabichou du Poitou) située sur le dessus des fromages.

Ce produit est disponible toute l'année.

En suivant ces liens retrouvez des adresses de producteurs :

- de Chabichou du Poitou...

- lauréats du Concours des Saveurs Régionales...

http://www.irqua.com/connaitre/?section=recherche_produit

Contact

Syndicat de Défense du Chabichou du Poitou

Président : Jean-Claude SARRAZIN
Animatrice de la filière : Géraldine VERDIER

BP 50 002
86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR
Tél 05.49.44.74.80
filieres-lait@poitou-charentes.chambagri.fr
www.chabichou-du-poitou.eu

Le plus du produit

Le Chabichou du Poitou s'apprécie quel que soit son niveau d'affinage.

Quand il est peu ou moyennement affiné, sa pâte est lisse, ferme, moelleuse et son goût est subtilement doux.

Un affinage prolongé révélera des arômes corsés et une pâte dure, voire cassante.