

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 1ère production engagée dans ce processus de valorisation.

Aujourd'hui, **11 producteurs** de fromage de chèvre au lait cru sont habilités dans cette démarche.

Comment trouver ce produit ?

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

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

Cette démarche garantit...

- une exploitation engagée dans une **logique d'agriculture durable**
- une **maîtrise totale du producteur de sa chaîne de production** : conduite du troupeau, fabrication, affinage et vente
- un moulage et un salage à la main
- l'utilisation de **lait cru uniquement**
- l'autonomie alimentaire du troupeau
- Des animaux nourris avec une alimentation au taux d'ADN modifié ≤ 0,9%, l'objectif étant une alimentation non OGM

Contact

Association Fermiers de Poitou-Charentes

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

Saisonnalité

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.