

Charentes  
Poitou

T E R R E D E S C H È V R E S



# L'AOP CHABICHOU DU POITOU

*“Il n'est de Chabichou que du Poitou”*

Cette belle maxime, quasi proverbiale, met en valeur l'Appellation d'Origine de notre noble fromage de chèvre et confirme, sans équivoque aucune, son lien au terroir. Héritiers de nos Grand-mères, les Chevriers de Charentes-Poitou ont su tirer parti, depuis plus d'un siècle, de ce territoire et de ses potentialités pour faire passer la production caprine de son statut de spéculation vivrière à celui de filière économique organisée. Attachés à leur terre, tenaces et fiers de leur savoir-faire, ils ont su mettre en place les outils pour continuer à vivre au pays en participant au développement des coopératives laitières ou en installant des ateliers de transformation fermière où se met en œuvre la recette ancestrale de la fabrication du Chabichou du Poitou.

Passés maîtres dans l'art de la produc-

tion du lait de chèvre et de sa transformation, ils sont déterminés, dans le respect de la tradition, à tirer le maximum de ressources de ce terroir, auquel ils sont intimement liés, pour élever leurs chèvres.

Ainsi, au-delà de l'ambition de pouvoir vivre de la valorisation du Chabichou du Poitou, ils n'en ont d'autre que celle de voir tout un chacun en manger un petit bout pour une part de rêve et de plaisir !

Jean-Claude Sarrazin  
Président du Syndicat  
de Défense du Chabichou du Poitou



# L'AOP Chabichou du Poitou

## Économie de la filière

Le Chabichou du Poitou est fabriqué actuellement par 6 laiteries et fromageries, 2 affineurs et 4 producteurs fermiers, 2 affineurs et 4 producteurs fermiers. 470 élevages caprins de la zone d'appellation sont collectés par les laiteries-fromageries impliquées dans l'AOP.

La production commercialisée en AOP s'élève à 468 tonnes, dont 33 tonnes de fromages fermiers et 81 tonnes au lait cru.

- 1 Gaec Roux de l'Ane Vert
- 2 GAEC La Poinière
- 3 Gaec des 3 villages
- 4 Le Petit Boisselage
- 5 La Bonde de Gâtine
- 6 Poitou Chèvre
- 7 Laiterie de Chaunay (Eurial Poitouaine)
- 8 Coopérative Laitière de Sèvre
- 9 Fromagerie de Fontenille (Site rattaché à la CLS)
- 10 Fromagerie des Gors
- 11 Sarl de la Grande Terre
- 12 Fromagerie Thibaudeau
- 13 Le Père Bafien



-  Producteur fermier
-  Laiterie - Fromagerie
-  Affineur



# L'AOP Chabichou du Poitou

## *Terroir et savoir-faire d'origine*

*Sur le plateau des fromages de chèvre produits dans le bassin laitier Charentes-Poitou, le Chabichou du Poitou détient une place de choix puisqu'il fait partie des 14 AOP caprines françaises. C'est un élément clef de l'identité caprine régionale.*

*Le Chabichou du Poitou bénéficie depuis 1990 d'une Appellation d'Origine Contrôlée et a été enregistré comme Appellation d'Origine Protégée au niveau européen en 1996. Il est régi par le décret du 29 juin 1990 qui définit ses conditions de production et d'affinage ainsi que son aire géographique de production.*

*L'AOP est un atout important pour ancrer la production caprine sur le territoire : elle permet de protéger et valoriser les savoir-faire caprins régionaux. Elle s'appuie sur une collaboration de tous les acteurs de la filière pour garantir l'origine, les conditions de production et la qualité du produit.*

### **Un terroir, le Haut-Poitou calcaire**

L'aire de production du Chabichou du Poitou recouvre une zone limitée correspondant au Haut-Poitou calcaire et s'étendant sur la moitié des départements des Deux-Sèvres et de la Vienne ainsi que sur quelques communes du Nord de la Charente. Le Haut-Poitou calcaire est une région bien typée d'un point de vue géographique. Géologiquement, il s'agit d'un seuil entre deux bassins sédimentaires ; la région appartient à la zone océanique relativement sèche.

### **Une histoire ancestrale...**

Selon la légende, l'origine des troupeaux de chèvres en Poitou serait liée à la présence des Sarrazins au VIII<sup>e</sup> siècle. En réalité, la chèvre domestique était déjà présente dans le Poitou au néolithique ancien. Le Haut-Poitou calcaire, à la limite du pays d'oïl et des contrées d'oc, a toujours été une région d'élevage de la "vache du pauvre", la chèvre. Le savoir-faire de fabrication du Chabichou du Poitou remonte au Moyen-Age et sa renommée se propagea dans la région.

Dans un "Guide du voyageur à Poitiers et aux environs", paru en 1782, on peut lire "Nous voulons parler des excellents fromages qui, connus du populaire sous le nom de Chabichou, jouissent d'une réputation justement méritée."

La production caprine a pris son essor avec la crise du phylloxera et le développement des coopératives laitières au début du XX<sup>e</sup>. Les maîtres fromagers des fermes et des laiteries modernes du Poitou, perpétuent le développement et le succès du Chabichou du Poitou.



# L'AOP Chabichou du Poitou

## *Fabrication et tradition*

### Une forme caractéristique

Le **Chabichou du Poitou** a la forme caractéristique d'un petit tronc de cône dit "bonde" par analogie avec la pièce de bois obturant une barrique, de 6 cm environ de hauteur et de 5 à 6 cm de diamètre. Son poids moyen est de 150 g après une dizaine de jours d'affinage.

Sa croûte blanche, parfois teintée de gris-bleu, peut se couvrir progressivement de petites tâches

rouges ou jaunes. Le Chabichou du Poitou s'apprécie aux différents stades de son évolution : pâte lisse, ferme, souple et moelleuse, goût subtil et doux lorsqu'il est peu ou moyennement affiné, arômes corsés et pâte dure, voire cassante, après un affinage prolongé.

### Une élaboration rigoureuse

**Le Chabichou du Poitou est fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre frais et entier produit dans la zone d'appellation, qui peut être cru,**

thermisé ou pasteurisé. Le lait est faiblement emprésuré pour obtenir un caillé lactique. Toutes formes de report du lait ou du caillé obtenu sont interdites.



Le caillé est moulé à la louche ou au répartiteur dans des moules spécifiques, perforés et tronconiques, présentant une incrustation "CdP" (Chabichou du Poitou) qui laisse une marque caractéristique sur le dessus des fromages. La durée d'affinage est de 10 jours au minimum à compter du jour d'emprésurage.

### Une qualité contrôlée

**Des contrôles de la qualité organoleptique du fromage** s'opèrent sous la responsabilité de la Commission de Dégustation qui comprend des professionnels de la fabrication du Chabichou du Poitou, des experts et des représentants des administrations. Le nombre de contrôles organoleptiques est fonction du nombre de fromages commercialisés en 12 mois : 3 contrôles par an pour les

fabricants commercialisant moins de 20 000 unités par an ; 6 contrôles pour ceux qui commercialisent plus de 20 000 unités. Un contrôle externe est réalisé par un organisme certificateur.



# L'AOP Chabichou du Poitou

## *Elevage et alimentation du terroir*

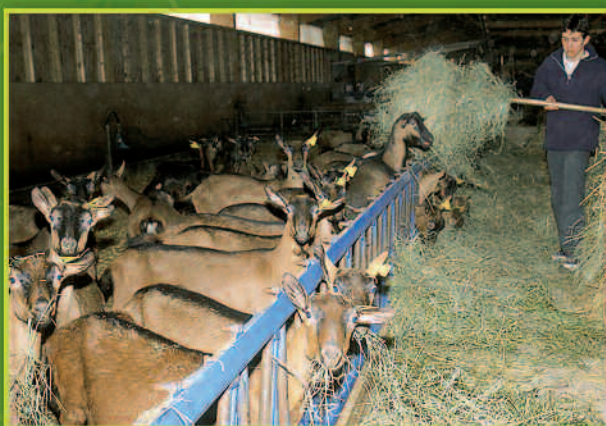
### Les Enjeux

Actuellement, le décret régissant l'Appellation et les règlements intérieurs mis en œuvre par le Syndicat de Défense mettent l'accent sur les règles de fabrication et la qualité organoleptique du Chabichou du Poitou comme éléments de spécificité.

**Pour reconnaître le savoir-faire des éleveurs et renforcer le lien entre le produit et son terroir, le Syndicat entreprend la mise en place de critères complémentaires sur les conditions de production du lait.** Cette démarche, obligatoire pour toutes les AOP, correspond à la révision du cahier des charges. Les conditions de production du lait seront définies et mises en place avec l'implication des éleveurs. Les enjeux sont importants : conforter l'AOP pour un prix du lait potentiellement plus attractif, contribuer à valoriser le métier d'éleveur caprin et maintenir des éleveurs caprins sur toute la zone. Une concertation large des opérateurs de la filière, avec l'appui d'experts et l'avis de l'administration, sera conduite pour construire ce nouveau cahier des charges.

### Les axes de travail

**Nourrir les animaux en grande partie avec des aliments issus de la zone d'appellation, les fourrages grossiers provenant exclusivement de la zone.**



**L'autonomie alimentaire est essentielle pour le lien du produit au terroir.** Elle répond plus largement à des enjeux de développement durable, en privilégiant l'utilisation de ressources locales et réduisant les consommations énergétiques. Les marges d'action des éleveurs pour renforcer l'autonomie alimentaire des élevages par rapport à la zone d'appellation sont :

- Utiliser plus de fourrages de qualité et moins de déshydratés,
- Utiliser ses céréales pour améliorer son autonomie en énergie,

- Optimiser les quantités de concentrés utilisés,
- Améliorer son autonomie en azote en utilisant davantage d'herbe et en cultivant des protéagineux pour remplacer du correcteur.

**Disposer de surfaces pour l'élevage des chèvres,** sur l'exploitation ou dans des exploitations voisines.

**Adhérer au Code Mutuel de Bonnes Pratiques en Elevage Caprin,**



sole national de toutes les démarches qualité en production caprine, avec des exigences portant sur l'identification des animaux, la qualification et la gestion sanitaire, l'alimentation, la production laitière, la reproduction, l'hygiène et le bien-être des animaux, l'environnement et les accès à la chèvrerie.



# Le Syndicat de Défense du Chabichou du Poitou : Organisme de Défense et de Gestion de l'Appellation

Le Syndicat de Défense du Chabichou du Poitou a pour objet général la promotion et la défense du Chabichou du Poitou à la fois dans le cadre d'une mission d' "organisme de défense et de gestion" (ODG) telle que prévue par le code rural et dans le cadre d'une "mission syndicale" de liaison et concertation entre ses adhérents et représentation auprès des pouvoirs publics.

## Il s'agit essentiellement :

- D'élaborer le projet de cahier des charges, contribuer à son application par les opérateurs et participer à la mise en œuvre des plans de contrôle et d'inspection ;

- De veiller au respect de la qualité à tous les stades de la production, de l'élaboration et de la commercialisation du produit, y compris par des travaux de recherche-développement ;
- Tenir à jour la liste des opérateurs,
- Participer aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à la valorisation du produit, incluant la promotion du produit, tant sur le plan national qu'international, ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur,
- Mettre en œuvre les décisions du Comité National des Appellations laitières, agroalimentaires et forestières.

Est adhérent du Syndicat tout producteur de lait, producteur fermier, affineur, transformateur s'engageant dans une production de fromage de Chabichou du Poitou sous Appellation d'Origine, situé dans la zone d'appellation définie dans le décret du 29 juin 1990 et adhérent aux statuts pour la mission ODG. L'ensemble des familles d'opérateurs est représenté à l'Assemblée Générale.

## C O N T A C T

### Syndicat de Défense du Chabichou du Poitou AOP

Président : Jean-Claude SARRAZIN  
Animatrice : Géraldine VERDIER

BP 50 002  
86 550 MIGNALOUX-BEAUVOIR  
Tél. : 05 49 44 74 80  
e-mail : filieres-lait@poitou-charentes.chambagri.fr  
www.chabichou-du-poitou.eu



Avec le soutien financier de FranceAgriMer

