

DOSSIER DE PRESSE



UNION EUROPÉENNE

Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales



REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



Communauté de Communes
Chaourçois
Val d'Armance

TROYES
CHAMPAGNE
MÉTROPOLE

CONTACT PRESSE :

Sabine Verley
SV MARKETING

Tel: 03 51 53 18 37 - +33 6 31 56 46 58 svmarketing.eurl@gmail.com

Syndicat de Défense du Fromage de Chaource - Grande Rue - 10260 Vaudes Tel/Fax 03.25.49.90.48

LE CHAOURCE : PORTRAIT D'UN FROMAGE D'EXCEPTION

Expression profonde de son terroir, dont il révèle les spécificités, le Chaource est plus qu'un fromage : un véritable patrimoine, dont les secrets de fabrication se transmettent depuis des siècles.

Origine

À l'époque Médiévale, les moines diffusent les premières techniques de transformation fromagère car ils sont les seuls à disposer des prés nécessaires à l'alimentation du bétail. Les grandes étapes de fabrication s'accordent avec les corvées journalières des fermières, qui laissent peu de temps disponible. Le véritable essor se produit au XIX^{ème} siècle, avec l'émergence d'une demande urbaine sous l'impulsion de la bonneterie de Troyes.

Ses Saveurs

À l'oeil : forme de haut cylindre, croûte à fleur blanche, pâte fine et lisse couleur crème

Au toucher : pâte onctueuse, fine et lisse, typique d'un caillé lactique

À l'odorat : légère odeur de champignon et de crème

Au goût : saveur douce et légèrement salée, relevée par une petite pointe d'acidité.

Arôme de crème, de champignons frais et de noisettes

CHIFFRES CLES

[Données 2017]

- 2 450 tonnes de production totale annuelle en moyenne
- 65 fermes produisent le lait destiné à sa fabrication
- 330 emplois directs non délocalisables
- 7 transformateurs fabriquent le fromage dont :
 - » 2 producteurs fermiers transforment le lait de leur propre ferme
 - » 1 artisan fromager
 - » 3 fromageries industrielles
 - » 1 affineur achète les produits frais aux fabricants, et termine leur affinage.



CONTACT PRESSE :

Sabine Verley
SV MARKETING

Tel: 03 51 53 18 37 - +33 6 31 56 46 58 svmarketing.eurl@gmail.com

Syndicat de Défense du Fromage de Chaource - Grande Rue - 10260 Vaudes Tel/Fax 03.25.49.90.48

Quel meilleur atout que l'herbe pour renforcer le lien entre une appellation et son terroir d'origine ? Une ferme de 70 vaches doit ainsi disposer de l'équivalent de 20 terrains de football en pâturages. On retrouve dans le paysage ces prairies, ainsi que les arbres et les haies abritants les animaux. Ceux-ci reçoivent chaque jour au moins 30% d'herbe dans leurs fourrages : du foin et de l'ensilage l'hiver, et de l'herbe des prés l'été, pendant 5 mois ou davantage.



Terroir

Toutes les étapes de fabrication, de la production du lait à l'affinage du fromage, ont lieu dans le terroir de Chaource, la Champagne Humide, région naturelle à dominante argileuse aux confins de l'Aube et de l'Yonne, dont le centre est la commune éponyme de Chaource. Les aliments du troupeau laitier et les animaux proviennent eux aussi majoritairement de cette zone (respectivement 85% et 80% minimum) et de la ferme elle-même (au moins 75% des aliments).

Fabrication

La fabrication du chaource est en oeuvre du lait de vache entier, sans ajout de matière grasse, et nécessite de 2 litres pour le petit format (250gr) à 4 litres pour le grand format (450-500gr). Après une phase de maturation, le lait coagule en un caillé solide, en douze heures ou davantage. Puis le caillé est tranché et déposé dans de hauts moules sans fond, afin de permettre un égouttage naturel. Deux jours plus tard, le fromage est démoulé et salé au sel sec. Il est alors mis à ressuyer avant l'affinage en cave, qui dure au moins quatorze jours.

Distribution

90% de la commercialisation est effectuée sur le territoire national, majoritairement en grande surface, mais aussi par l'intermédiaire de crémiers fromagers. 10% de la production est exportée vers l'Allemagne, Le Grande-Bretagne, les États-Unis, et le Japon.

Dégustation

Le Chaource se consomme à tout moment lors des repas, de l'apéritif aux plats, ou nature. Il se marie parfaitement aux vins de la régions, comme le Rosé des Riceys, le Champagne ou le Chablis.

CONTACT PRESSE :

Sabine Verley
SV MARKETING

Tel: 03 51 53 18 37 - +33 6 31 56 46 58 svmarketing.eurl@gmail.com

Syndicat de Défense du Fromage de Chaource - Grande Rue - 10260 Vaudes Tel/Fax 03.25.49.90.48

Appellation d'Origine Protégée

Un cahier des charges, écrit collectivement, précise les conditions de productions, issues de savoir-faire transmis de génération en génération, et adaptées aux exigences contemporaines. 27 règles à respecter en production du lait et 26 en transformation, constituent la recette qui fait l'identité de cette appellation, avec son ancrage territorial. Chaque maillon de la chaîne a sa propre expertise : optimiser le pâturage selon la pousse de l'herbe, adapter la transformation selon les caractéristiques du lait du jour...

Des contrôles indépendants à toutes les étapes de la vie du produit apportent la garantie au consommateur de la qualité et de la typicité de l'AOP qu'il achète. Le logo rouge et or que portent tous les Chaource en est la preuve. 60 contrôles sont ainsi réalisés chaque années chez les éleveurs et fromagers de l'appellation, ainsi qu'en commission de dégustation avec un jury d'experts.

Pour plus d'informations rendez-vous sur les sites : www.igbc.fr et www.fromage-chaource.fr



Syndicat du Chaource

Relations Presse cofinancées par l'Union Européenne avec le FEADER, géré par la Région Grand Est.

CONTACT PRESSE :

Sabine Verley
SV MARKETING

Tel: 03 51 53 18 37 - +33 6 31 56 46 58 svmarketing.eurl@gmail.com

Syndicat de Défense du Fromage de Chaource - Grande Rue - 10260 Vaudes Tel/Fax 03.25.49.90.48