RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Charolais

Chèvre

LE PRODUIT

L'AOP Charolais est un fromage au lait cru entier de chèvre. Parmi les plus gros fromages de chèvre (environ 300 g), il se présente sous la forme d'un tonnelet, cylindre vertical légèrement bombé. Les chèvres sont nourries essentiellement à l'herbe et au foin, avec beaucoup de pâtures au printemps, en été et en automne.

ARÔMES ET SAVEURS

Fromage caractérisé par la complexité de ses arômes, le Charolais développe des notes végétales (herbe, foin, paille fraîche, champignon…), de fruits secs (noisette) et de beurre notamment. La texture de sa pâte, fine, lisse et onctueuse, est surprenante pour un si gros fromage de chèvre… Sa croûte ivoire peut se couvrir d'un duvet bleu délicat au fil de son affinage.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La production, surtout fermière, est réalisée dans une zone de prairies permanentes et de bocage, dans un rayon de 60 km autour de la commune de Charolles. Cette zone de transition entre l'Auvergne et le Morvan a une vocation herbagère marquée. Elle se présente comme un puzzle de prairies bordées de haies vives et de murets en pierres sèches.

UN PRODUIT RECONNU

L'élevage caprin est apparu très tôt comme une activité complémentaire de l'élevage et de l'engraissement des bovins. Cette pratique permettait à la fois l'entretien des haies et des prairies et assurait la garantie d'un revenu supplémentaire. Le Charolais a été reconnu en appellation d'origine en 2010.

Le saviez-vous

Par sa taille, le Charolais est difficile à affiner. Consciente des qualités de ce fromage, une jeune Parisienne passionnée décida de collecter les frais chez les fermiers pour les affiner, à l'image des coquetiers/racotiers du territoire (commerçants itinérants qui troquaient les volailles). Elle créa un atelier en 1976 - "La Racotière" - et contribua au développement de la notoriété du Charolais.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La production du lait et la fabrication des fromages sont effectuées dans l'aire géographique qui s'étend sur le territoire de 219 communes de la Saône-et-Loire, 31 communes de la Loire, 21 communes du Rhône et 16 communes de l'Allier.

L'affinage des fromages Charolais est effectué dans l'aire géographique composée de la zone de production délimitée ci-dessus, étendue aux territoires de 2 communes de Saône et Loire et d'1 commune de la Loire.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de Défense du Fromage Charolais (SDFC)

Chambre d'agriculture
1 rue du bocage
71120 CHAROLLES

N°SIRET : 49102009500015
Tél. : 03 85 29 56 14
Fax : 03 85 29 56 62
Mél. : sdfc@sl.chambagri.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Mâcon

---

37 boulevard Henri Dunant
71040 MACON Cédex
CS 80140

N°SIRET : 13000270200350
Tél. : 03 85 2196 50
Fax : 03 85 21 96 51
Mél. : INAO-MACON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Contact : Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/charolais-13191*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP_Charolais_A_201108.pdf
2. mailto:sdfc@sl.chambagri.fr
3. mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr
4. mailto:certipaq@certipaq.com
5. mailto:certipaq@certipaq.com
6. mailto:certipaq@certipaq.com
7. mailto:certipaq@certipaq.com
8. mailto:certipaq@certipaq.com
9. mailto:certipaq@certipaq.com
10. mailto:certipaq@certipaq.com
11. mailto:certipaq@certipaq.com
12. mailto:slepesteur@certipaq.com