RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Chabichou du Poitou

Chèvre

LE PRODUIT

Le Chabichou du Poitou est un digne représentant de sa région d'origine. Il se définit comme un fromage de chèvre de forme tronconique, avec une texture lisse et une pâte ni trop moelleuse, ni trop sèche. Sans être trop puissant, il dégage un arôme caprin (chèvre) agréable en bouche et un léger goût de noisette. Avant tout fromage de fin de repas, il peut également être consommé à l'apéritif.

ARÔMES ET SAVEURS

Sa croûte présente des moisissures superficielles et parfois un léger coulage qui traduit la présence des flores d'affinage dans le lait. Lorsque le fromage est jeune, son goût est doux avec un caractère lactique. Après plusieurs semaines d'affinage, le goût de chèvre se révèle plus marqué et persistant. On perçoit parfois des arômes de fruits secs.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Chabichou du Poitou est produit dans le Haut-Poitou, province située dans le nord de la région Nouvelle-Aquitaine. C'est un plateau calcaire qui s’étend jusqu’aux confins du Massif central à l’est, à la Charente céréalière et viticole au sud.

UN PRODUIT RECONNU

Le Chabichou du Poitou bénéficie d’une belle réputation depuis le 19ème siècle. Dès 1897, le terme Chabichou est alors si populaire qu’il devient un signe de reconnaissance du pays poitevin. Appellation d'origine depuis 1990, la production de ce fromage permet le maintien d’une activité économique locale importante mobilisant plusieurs centaines de producteurs et une quinzaine de fabricants.

Le saviez-vous

Les premières traces de ce fromage dans l’histoire remontent au VIIIème siècle, peu après l’arrivée des Sarrasins dans le sud de la France. Ces derniers introduisirent des chèvres sur le territoire (chebli en langue arabe). De là est né le mot chabi, qui se transforma par la suite en chabichou.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L’aire géographique occupe :
- la moitié est du département des Deux-Sèvres,
- la moitié ouest de la Vienne,
- le nord de la Charente.

La superficie de la zone AOC équivaut à celle d’un département.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de Défense du Chabichou du Poitou

86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR
CS 45002

N°SIRET : 43295477400019
Contact : VERDIER Géraldine
Tél. : 05 49 44 74 80 / 06 74 52 95 09
Mél. : chablchoudp@na.chambagri.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Cognac

3 rue Samuel Champlain
16100 CHÂTEAUBERNARD

N°SIRET : 13000270200111
Tél. : 05 45 35 30 00
Fax : 05 45 35 25 11
Mél. : INAO-COGNAC@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/chabichou-du-poitou-16081*

List of links present in page

1. mailto:chabichoudp@na.chambagri.fr
2. mailto:INAO-COGNAC@inao.gouv.fr
3. mailto:contact@qualisud.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr