RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

© Isabelle TREVIDIC pour le Syndicat du Crottin de Chavignol

Chavignol

Chèvre

LE PRODUIT

Le Crottin de Chavignol ou Chavignol est un fromage au lait entier et cru de chèvre, en forme de cylindre plat très légèrement bombé à la périphérie. Il est également de petite taille. Tellement petit qu'il peut être consommé entier par les plus gourmands ! Sa fine croûte est fleurie d'une couverture blanche ou bleutée. Les chèvres sont élevées dans les prairies des collines du Sancerrois dans la région du Berry.

ARÔMES ET SAVEURS

Vous le trouverez sous plusieurs affinages, selon son âge (demi-sec, bleuté, bleu, sec ou repassé), qui offrent une riche gamme de saveurs. L'affinage en atmosphère confinée dit en "repassé" est réservé aux amateurs d'arômes plus forts.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le berceau de la production se situe au cœur du Berry, dans les collines du Sancerrois à proximité de la ville de Sancerre et du village de Chavignol.

UN PRODUIT RECONNU

Reconnu en appellation d'origine depuis 1976, le Crottin de Chavignol est fabriqué dans une région traditionnelle d'élevage où chaque ferme possèdait des chèvres, des cultures de vignes et de céréales. Ce fromage est affiné au minimum 10 jours.

> ### Le saviez-vous
> Le Crottin de Chavignol tirerait son nom du terme berrichon "crot" qui signifie trou. Ce nom était autrefois donné aux lieux en bord de rivière où l'on lavait le linge. La terre argileuse bordant ces "crots" était utilisée pour la fabrication des moules du Chavignol.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La zone d’appellation du Chavignol comprend une grande partie du département du Cher et se prolonge sur la Nièvre et le Loiret.
Elle compte au total 214 communes réparties sur ces 3 départements :

- 171 communes du Cher,
- 26 communes de la Nièvre,
- 15 communes du Loiret,

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat du Crottin de Chavignol

---

9 route de Chavignol

18300 SANCERRE

N°SIRET : 43862947900017
Contact : Amandine DESPIERRE (animatrice)
Tél. : 02 48 78 51 05
Fax : 02 48 78 51 06
Mél. : info@crottindechavignol.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Tours

12 place Anatole France
37000 TOURS

N°SIRET : 13000270200251
Tél. : 02 47 20 58 38
Fax : 02 47 20 92 72
Mél. : INAO-TOURS@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/chavignol-16448*

List of links present in page

1. mailto:info@crottindechavignol.com
2. mailto:INAO-TOURS@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