

CHABICHOU DU POITOU

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Élysées
75008 PARIS
TEL : 45.62.54.75
FAX : 42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat de Défense du Chabichou du Poitou

Adresse : Siège social :
Mairie de Poitiers
Place du Maréchal Leclerc
86000 POITIERS

Adresse postale :
B. P. 191
86005 POITIERS Cedex

Composition : Producteurs et Transformateurs

NOM DU PRODUIT : Chabichou du Poitou

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.3 - Fromages

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES**Description :**

Le Chabichou du Poitou est un fromage fabriqué exclusivement au lait de chèvre entier, à pâte molle non pressée, contenant 45 pour cent de matière grasse, à croûte fine présentant des moisissures superficielles blanches, jaunes et bleues.

La pâte blanche est ferme et fine tout en gardant une souplesse naturelle.

Sa forme est celle d'un petit tronc de cône, dite "bonde", (de la forme d'une pièce de bois obturant une barrique). Le moule présente les caractéristiques suivantes : 6,5 centimètres de hauteur minimale, 16 centimètres de hauteur maximale et de 6 centimètres de diamètre à la base, et 6,5 centimètres de diamètre à 6,5 centimètres de hauteur. Son poids moyen est de 120 grammes.

Aire géographique :

L'aire de production recouvre une région très limitée, correspondant au Haut-Poitou calcaire, qui s'étend sur une partie des départements de la Vienne, des Deux-Sèvres et de la Charente (liste des communes à l'article 1er du décret du 29 juin 1990).

Historique :

La légende fait remonter l'origine du mot "Chabi" au VIII^e siècle après Jésus-Christ. Ce mot serait une déformation du "Chebli" qui signifie "chèvre" en arabe. Les Sarrasins abandonnés par leur armée en fuite après la défaite subie à Poitiers contre Charles Martel en 732, furent relégués hors des murs de Poitiers au sommet de la colline de Montbernage, où ils se mirent à fabriquer des fromages de chèvre qui furent nommés "Chabichou".

En 1782, dans le "Guide du voyageur à Poitiers et aux environs", Charles de Cherge écrit : *"Nous voulons parler des excellents fromages de Montbernage [faubourg de Poitiers], qui, connus du populaire sous le nom de Chabichou, jouissent dans le monde culinaire d'une réputation justement méritée"*.

Le Chabichou est devenu un signe de reconnaissance du pays poitevin et objet d'identification d'une population ayant une origine commune, puisqu'il a été repris en 1897 comme titre de bulletin de la Société Amicale de Vienne, célébré dans un sonnet d'Emile Bergerat en 1910 ou encore dans une chanson datant de 1914 relative aux poitevins.

L'Appellation d'Origine Contrôlée Chabichou du Poitou a été reconnue par décret en date du 29 juin 1990.

Méthode d'obtention :

Les fromages sont fabriqués exclusivement avec du lait de chèvre entier par coagulation principalement lactique, faiblement emprésuré.

Le caillé frais, préégoutté ou non, est moulé à la louche ou au répartiteur dans un moule perforé tronconique de dimensions déterminées. L'égouttage dure de dix-huit à vingt-quatre heures.

Les fromages sont salés en surface avec du sel sec ou par immersion dans un bain de saumure. Ils sont ensuite placés dans une salle de ressuyage pendant vingt-quatre à quarante-huit heures.

L'affinage dans un hâloir dure dix jours minimum dans l'aire de production à compter du jour d'emprésurage à une température de 10 à 12° Celsius, et une hygrométrie comprise entre 80 et 90 pour 100.

Lien avec le milieu géographique :

Le Chabis ou Chabichou est étroitement lié au site géologique dit du Seuil du Poitou.

La production de Chabichou se développe essentiellement sur les terrains calcaires du Poitou, puis dans les régions voisines présentant les mêmes caractéristiques géologiques et dont les populations partagent les mêmes moeurs et coutumes :

- le Haut-Poitou, constitué essentiellement de plaines et de plateaux, où s'est développée la production caprine, bassin sédimentaire calcaire, aux sols dérivés des roches calcaires en place ou issus des dépôts des plateaux.

De par sa position en latitude et par rapport à l'océan Atlantique, la région appartient à la zone tempérée océanique relativement sèche.

L'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée se caractérise par une homogénéité due à un certain nombre de critères :

- tradition d'élevage caprin et de fabrication du Chabichou du Poitou,
- facteurs du milieu naturel concordant et similaires au lieu d'origine du fromage,
- entité économique du point de vue de l'implantation des producteurs, du cheptel caprin et des transformateurs.

Structure de contrôle :

Une note de présentation des procédures d'agrément pour les produits laitiers figure dans la présentation générale.

Etiquetage :

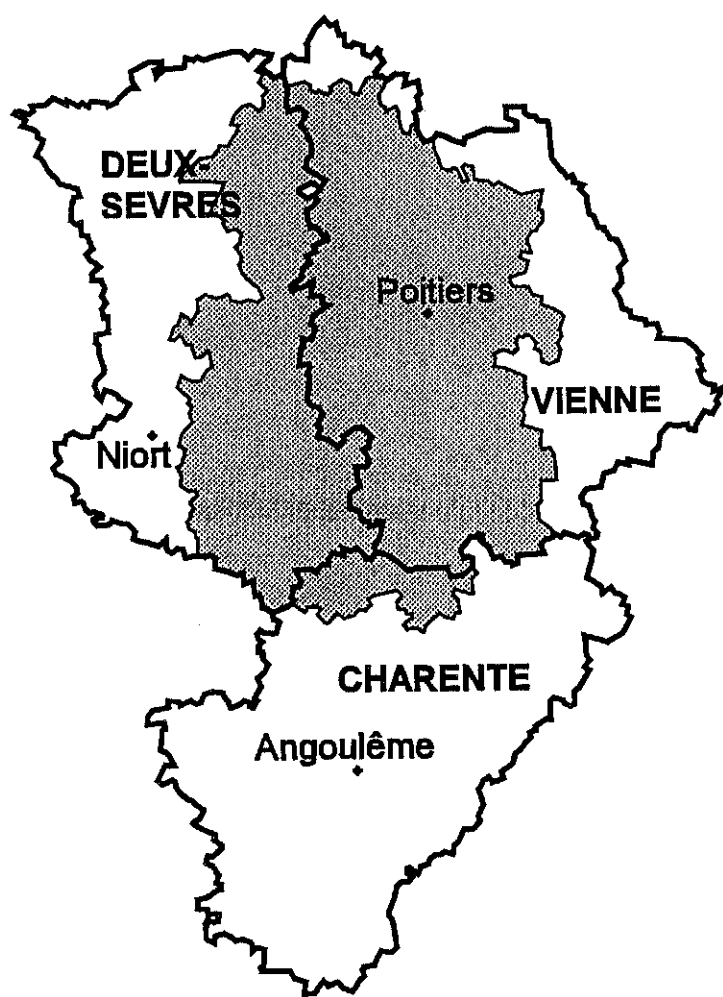
Les fromages bénéficiant de l'Appellation d'Origine doivent être commercialisés munis d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'Appellation accompagné de la mention "Appellation d'Origine", le tout inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du logo INAO est obligatoire.

Par ailleurs, la mention "Fabrication fermière" ou "Fromage fermier" ou toute autre indication laissant entendre l'origine fermière du produit sont réservées aux producteurs transformant le lait produit sur leur exploitation.

Le fromage de fabrication fermière collecté et affiné par un affineur peut également porter cette mention.

Aire géographique de l'AOC Chabichou du Poitou



0 49 98 147 Kilometers

Journal officiel de la République Française
du 3 Juillet 1990

Décret du 29 juin 1990 relatif
à l'appellation d'origine « Chabichou du Poitou »

NOR : ECOC9000071D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des
finances et du budget, et du ministre de l'agriculture et de la
forêt,

Vu la loi du 1^{er} août 1905 modifiée sur la répression des
fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ;

Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée sur la protection des appel-
lations d'origine ;

Vu la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'as-
sainissement des marchés du lait et des produits résineux ;

Vu la loi n° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la
loi n° 73-1096 du 12 décembre 1973, relative aux appellations
d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 66-626 du 19 août 1966 modifié fixant la
composition et les règles de fonctionnement du Comité
national des appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 73-1098 du 12 décembre 1973 relatif aux
appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 88-1206 du 30 décembre 1988 portant appli-
cation des lois du 1^{er} août 1905 et du 2 juillet 1935 en ce qui
concerne les fromages ;

Vu la délibération du Comité national des appellations d'ori-
gine des fromages,

Décrète :

Art. 1^{er}. - L'appellation d'origine « Chabichou du Poitou »
est réservée aux fromages de chèvre répondant aux dispositions
de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et
constants, tant en ce qui concerne la production et la livraison
du lait que la fabrication et l'affinage des fromages.

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fro-
mages doivent être effectués dans l'aire géographique qui
s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de la Vienne

Canton de Châtelleraut : en totalité.

Canton de Charroux : en totalité.

Canton de Civray : en totalité.

Canton de Couhé : en totalité.

Canton de Gençay : en totalité.

Canton de Lençloître : en totalité.

Canton de Lusignan : en totalité.

Canton de Mirebeau : en totalité.

Canton de Moncontour : en totalité.

Canton de Neuville : en totalité.

Cantons de Poitiers : en totalité.

Canton de Saint-Georges-lès-Baillargeaux : en totalité.

Canton de Saint-Julien-l'Ars : en totalité.

Canton de La Villedieu-du-Clain : en totalité.

Canton de Vivonne : en totalité.

Canton de Vouillé : en totalité.

Canton d'Availles : communes de Mauprévoir, Saint-Martin-
l'Ars.

Canton de Chauvigny : commune de Chauvigny.

Canton de L'Isle-Jourdain : communes de Moussac, Queaux,
Le Vigant.

Canton de Loudun : communes d'Arcay, Chalais, Loudun,
Maulay, Messemé, Mouterre-Silly, La Roche-Rigault, Saint-
Laon, Sammarçolles.

Canton de Lussac-les-Châteaux : communes de Bouresse,
Lhommaizé, Saint-Laurent-de-Jourdes, Verrières.

Canton de Monts-sur-Guesnes : communes de Berthezon, Chouppes, Coussay, Dercé, Guesnes, Monts-sur-Guesnes, Prinçay, Saires, Verruc.

Canton de Saint-Gervais-les-Trois-Clochers : commune de Sérigny.

Canton des Trois-Moutiers : communes de Curzay-sur-Dive, Glenouzé, Ranton, Ternay.

Canton de Vouneuil-sur-Vienne : communes d'Availles-en-Châtellerault, Beaumont, Bonneauil-Matours, Cenon, Monthoiron, Vouneuil-sur-Vienne.

Département des Deux-Sèvres

Canton d'Airvault : en totalité.

Canton de Cellés-sur-Belle : en totalité.

Canton de Chef-Boutonne : en totalité.

Canton de Lezay : en totalité.

Canton de Mazières-en-Gâtine : en totalité.

Canton de Melle : en totalité.

Canton de Ménigoute : en totalité.

Canton de La Mothe-Saint-Héray : en totalité.

Canton de Saint-Loup-Lamairé : en totalité.

Canton de Saint-Maixent-l'Ecole-2 : en totalité.

Canton de Saint-Maixent-l'Ecole-Ville : en totalité.

Canton de Sauzé-Vaussais : en totalité.

Canton de Thénac : en totalité.

Canton de Thouars-1 : en totalité.

Canton de Thouars-Ville : en totalité.

Canton de Brioux-sur-Boutonne : communes d'Asnières-en-Poitou, Breuil-sur-Chizé, Brioux-sur-Boutonne, Chérigné, Ensigné, Juillé, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Paizay-le-Chapt, Périgné, Secondigné-sur-Belle, Séligné, Vernoux-sur-Boutonne, Villefollet, Villiers-sur-Chizé.

Canton de Prahecq : communes de Brûlain, Prahecq, Saint-Martin-de-Bernegoue, Vouillé.

Canton de Saint-Maixent-l'Ecole-1 : communes d'Augé, Azay-le-Brûlé, La Crèche, Sèvres.

Canton de Saint-Varent : communes de Geay, Glenay, Luzay, Pierrefitte, Sainte-Gemme, Saint-Varent.

Département de la Charente

Canton de Champagne-Mouton : communes de Benest, Le Bouchage, Champagne-Mouton.

Canton de Ruffec : communes des Adjots, Bioussac, Condac, Nanteuil-en-Vallée, Ruffec, Saint-Courçon, Taizé-Aizé, Vieux-Ruffec.

Canton de Villefagnan : communes de Bernac, Brettes, La Chèverrie, Courcôme, Empuré, La Faye, La Forêt-de-Tessé, Londigny, Longré, La Magdeleine, Montjean, Paizay-Naudoin-Embourie, Raix, Saint-Martin-du-Clocher, Souvigné, Theil-Rab, Villefagnan, Villiers-le-Roux.

Art. 2. - Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Chabichou du Poitou » sont des fromages fabriqués exclusivement avec du lait de chèvre entier, à pâte molle non cuite obtenue par coagulation principalement lactique avec une faible addition de présure, légèrement salée, à croûte fine présentant des moisissures superficielles blanches, jaunes ou bleues, de forme tronconique dite « bonde », contenant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 40 grammes par fromage. L'aspect de la coupe est franc, la pâte est blanche de texture homogène et fine pouvant être cassante après un affinage prolongé.

En outre, la production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent répondre aux conditions ci-après :

a) Le lait de chèvre utilisé doit être conforme aux prescriptions réglementaires ; il doit notamment provenir d'un cheptel officiellement indemne de brucellose ;

b) Le caillé frais est moulu à la louche ou au répartiteur de caillé dans un moule perforé tronconique dont les dimensions intérieures sont les suivantes :

- diamètre à la base : 60 millimètres ;
- diamètre à 65 millimètres de hauteur : 65 millimètres ;
- hauteur minimale : 65 millimètres ;
- hauteur maximale : 160 millimètres ;

c) Les fromages sont salés en surface avec du sel sec ou par immersion dans un bain de saumure ;

d) L'affinage des fromages est effectué pendant une durée de dix jours au minimum à compter du jour d'emprésurage à une température de 10 à 12 °C et une hygrométrie comprise entre 80 et 90 p. 100 ;

e) Toutes formes de report du lait ou du caillé obtenu sont interdites.

Art. 3. - Les critères qualitatifs applicables au fromage « Chabichou du Poitou » comprennent, notamment, les éléments d'appréciation portant sur la forme et la tenue, sur la croûte, sur la texture de la pâte et sur le goût. Le barème de cotation ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle sont définies par le règlement intérieur de la commission de contrôle ci-après, sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Le contrôle de la qualité des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Chabichou du Poitou » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- le chef du service régional de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant ;
- le directeur régional de l'agriculture et de la forêt de la région Poitou-Charentes ou son représentant ;
- quatre professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le Comité national des appellations d'origine des fromages, chargé spécialement de la défense de l'appellation d'origine, et comprenant :
 - un membre du collège des producteurs de lait de chèvre ;
 - un membre du collège des producteurs de fromages fermiers ;
 - un membre du collège des transformateurs industriels ;
 - un membre du collège des affineurs.

Le président est choisi parmi ces professionnels.

Cette commission peut notifier aux professionnels intéressés un avertissement dans le cas où les fromages soumis au contrôle ne sont pas conformes aux caractéristiques définies.

Tout avertissement est suivi d'un nouveau contrôle effectué dans un délai maximal de trois mois à compter du jour de notification de cet avertissement.

Après deux avertissements intervenus dans le délai de six mois au maximum, la commission peut notifier une suspension de l'usage de l'appellation d'origine, qui prend effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

Cette suspension est maintenue tant que les résultats des contrôles, qui sont alors effectués tous les quinze jours à compter de la notification de cette décision, ne se sont pas révélés satisfaisants.

Si un fabricant ou un affineur s'oppose de quelque façon que ce soit aux contrôles de la qualité des fromages effectués par les agents de la commission de contrôle, un avertissement lui est immédiatement adressé, par lettre recommandée avec accusé de réception, lui précisant qu'un contrôle aura lieu au plus tard dans les huit jours suivant le retour de l'accusé de réception.

Si ce second contrôle ne peut se réaliser du fait de l'intéressé, la suspension de l'usage de l'appellation sera immédiatement notifiée et prendra effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

Cette procédure est également applicable lorsque ce refus des contrôles est opposé aux agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, indépendamment des poursuites pénales fondées sur l'article 6 de la loi du 28 juillet 1912 auxquelles s'expose quiconque aura mis lesdits agents dans l'impossibilité d'accomplir leurs fonctions.

Art. 4. - Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, les fabricants et les affineurs doivent tenir régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties de ces fromages, ou tout document comptable équivalent dans les conditions fixées par le règlement intérieur prévu à l'article 3.

Art. 5. - L'organisme interprofessionnel visé à l'article 3 du présent décret adresse chaque année au Comité national un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques, ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine.

Art. 6. - Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Chabichou du Poitou » doivent être commercialisés munis d'un étiquetage individuel comportant, outre les mentions réglementaires applicables à tous les fromages, le nom de l'appellation d'origine accompagné de la mention « appellation d'origine », le tout inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du sigle « C.N.A.O.F. » est obligatoire sur tous les étiquetages des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

Ces indications sont également apposées sur les caisses et autres emballages contenant ces fromages.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce, à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- des mentions autorisées par le règlement intérieur visé à l'article 3 du présent décret et sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Art. 7. - La mention « Fabrication fermière » ou « Fromage fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs transformant le lait produit sur leur exploitation et conformément aux conditions fixées par le règlement intérieur visé à l'article 3.

Le fromage de fabrication fermière collecté et affiné par un affineur peut également porter cette mention.

Art. 8. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine « Chabichou du Poitou » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 9. - Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et du budget, le ministre de l'agriculture et de la forêt et le secrétaire d'Etat auprès du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et du budget, chargé de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 29 juin 1990.

MICHEL ROCARD

Par le Premier ministre :

*Le ministre d'Etat, ministre de l'économie,
des finances et du budget,*

PIERRE BÉRÉGOVOY

Le ministre de l'agriculture et de la forêt,

HENRI NALLET

*Le secrétaire d'Etat auprès du ministre d'Etat,
ministre de l'économie, des finances et du budget,
chargé de la consommation,*

VÉRONIQUE NEIERTZ