

FICHE PRODUIT

SELLES-SUR-CHER (AOP)

Le Selles-sur-Cher se présente sous une forme de disque plat légèrement tronconique à bords biseautés d'environ 8 à 9 cm de diamètre et 2 à 3 cm d'épaisseur, d'un poids de 200 g à l'état frais. Sa croûte, fine et solidaire, est saupoudrée de poudre de charbon de bois.

Le Selles-sur-Cher est reconnu Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1975 et bénéficie du sigle européen Appellation d'Origine Protégée (AOP). L'aire d'appellation s'étend sur toutes les communes du département de l'Indre et des communes du Loir-et-Cher et du Cher, soit le territoire de la Sologne occidentale, de la Touraine et de la Champagne berrichonne.

Données 2009 : 940 tonnes dont 16 % en production fermière. 60 producteurs livrant en laiterie, 36 producteurs fermiers, 2 artisans, 3 laiteries et 4 affineurs. Ce tonnage le met en deuxième place derrière le Sainte-Maure-de-Touraine.

Le Selles-sur-Cher, comme d'autres fromages de chèvre de la région, a joué un grand rôle dans l'économie des ménages agricoles où il était très largement consommé, le surplus étant écoulé sur le marché de Selles-sur-Cher et sur ceux des villes voisines.

Les qualités de ce fromage et ses liens avec un savoir-faire traditionnel sont reconnus en 1975 quand il devient le deuxième fromage de chèvre à se voir attribuer sa propre Appellation d'Origine Contrôlée.

