

FICHE PRODUIT

SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE (AOP)

Le Sainte-Maure-de-Touraine bénéficie de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1990 et du sigle européen Appellation d'Origine Protégée (AOP). Une véritable paille de seigle gravée au nom de l'appellation et de l'atelier de fabrication traverse chaque Sainte-Maure-de-Touraine et garantit son origine.

Son étiquette est ovale avec une demi-lune supérieure portant la mention « Sainte-Maure-de-Touraine ». Dans la partie inférieure de l'ovale figure le sigle européen de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

L'aire géographique s'étend sur les terres de Gâtines de l'ancienne province de Touraine : tout le département de l'Indre-et-Loire et des cantons limitrophes du Loir-et-Cher, de l'Indre et de la Vienne.

Chiffres AOP 2009 : 1 300 tonnes dont 18 % de production fermière. 170 producteurs livrant en laiterie, 41 producteurs fermiers, 8 artisans fromagers, 3 affineurs, 5 entreprises laitières. La production nationale de fromages « type bûches » hors AOP atteint 47 000 tonnes.

Le Sainte-Maure-de-Touraine a une forme de bûche allongée tronconique de 16/17 cm et d'un diamètre d'environ 5 cm pour un poids de 180 à 250 g. Sa peau est légère et gris bleuté et sa texture fine et homogène. La teneur en matières grasses sur le poids du produit fini est d'environ 22 % selon les saisons.

De nos jours le Sainte-Maure-de-Touraine est le plus vendu des fromages de chèvre d'appellation protégée. Très reconnaissable par sa forme cylindrique, la paille qui le transverse sert également de garantie de son authenticité. De plus il a donné lieu à une activité fort louable, comme l'explique l'auteur d'un article consacré au fromage de Sainte-Maure dans *La Touraine* en 2004 : « ... la paille signe le vrai Sainte-Maure-de-Touraine. Garantie de son origine, cette paille pyrogravée au laser donne lieu à une culture de seigle sur une douzaine d'hectares, à Bridoré, où une vingtaine de jeunes travailleurs handicapés se consacre à cette activité spécifiquement tourangelles. »



Crédit photo : M-Perreau CRT Centre Val de Loire