

## FICHE PRODUIT

### CROTTIN DE CHAVIGNOL (AOP)

Le crottin de Chavignol est un petit fromage à caillé lactique et croûte fleurie légèrement bleutée. La pâte est lisse et peut devenir cassante après un affinage prolongé favorisé par son petit format.

Le crottin de Chavignol a une forme de petit cylindre plat, légèrement bombé à la périphérie, d'environ 5-6 cm de diamètre, de 3-4 cm de haut. Son poids varie entre 60 et 90 g.

Les deux dénominations, « crottin de Chavignol » et « Chavignol », bénéficient de l'Appellation d'origine contrôlée depuis 1976 et de l'Appellation d'origine protégée européenne.

L'aire géographique s'étend surtout dans le Cher et dans quelques cantons limitrophes du Loiret et de la Nièvre, c'est-à-dire principalement le Sancerrois, le Pays fort et la Champagne berrichonne. Le troupeau ne pourra être composé que de chèvres de race alpine.

La production AOP en 2009 s'élevait à 1 000 tonnes dont 28 % de production fermière, 120 producteurs livrant en laiterie. 51 producteurs fermiers. 4 affineurs. 3 laiteries. 26 000 chèvres, 18 millions d'unités. La production nationale type crottins hors AOP atteint 3 000 tonnes.

C'est un des fromages qui peuvent le mieux se consommer à tous les stades de l'affinage.

Son format en faisait un excellent fromage de casse-croûte pour le vigneron ou le paysan qui le consommaient en toutes saisons, même devenu très sec ou repassé, alors qu'on le préfère maintenant plus fondant.

Le « crottin à cuisiner » entre dans de nombreuses recettes et peut être pané, émincé, gratiné ou macéré. On connaît ainsi le succès culinaire du Chavignol mi-sec rôti, posé sur une tranche de pain grillé, accompagné d'une salade verte.



Credit photo : M-PERREAU CRT Centre Val de Loire