

FROMAGES DE CHÈVRE

en Région Centre-Val de Loire

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Septembre 2016



L'AOP Valençay recrute de nouveaux producteurs



La filière Valençay compte 4 affineurs, 2 collecteurs, 25 producteurs fermiers en vente directe, 42 producteurs de lait, 7 producteurs fermiers livrant à un affineur et 5 transformateurs.

En 2015, 367,15 tonnes de fromages ont été commercialisées dont 125 tonnes en production fermière (affineurs + producteurs fermiers en vente directe). En 18 ans, la production est passée de 147 tonnes en 1998 à 367 tonnes en 2015.

Au regard de ces chiffres, la filière Valençay se porte plutôt bien, et ce malgré un contexte économique difficile.

Pourtant, si les perspectives semblent bonnes, la filière fait face au risque de voir disparaître les ateliers d'affinage et le savoir-faire qui va avec suite à une évolution de la réglementation qui n'autorise plus l'usage de la mention valorisante « fromage fermier » dans le cas de fromages fabriqués à la ferme et affinés hors de l'exploitation.

Une problématique pour la filière Valençay qui s'est basée, entre autres, sur les affineurs pour se développer.

En effet, en AOP Valençay, les affineurs collectent des fromages frais salés chez leurs producteurs à J+3 et les affinent selon le strict respect du cahier des charges (température, durée, couverture). Ils permettent ainsi à de nombreux producteurs fermiers de vendre une quantité importante de fromages (quantité qu'ils ne pourraient pas commercialiser seuls pour des problèmes de place dans la fromagerie et de moyens humains pour assurer la transformation et la commercialisation) et une bonne valorisation du produit.

Ils participent également à la création d'ateliers fermiers. En effet, au début de son installation, en général, le producteur fermier qui souhaite faire de la vente directe commence par livrer sa production à un affineur le temps de développer son savoir-faire et créer sa propre clientèle.

Si les affineurs disparaissent, l'installation de jeunes fromagers peut être fortement compromise.

D'autant que le syndicat estime qu'au moins 4 ateliers de producteurs fermiers en vente directe et 5 élevages laitiers sont voués à disparaître dans les 3 prochaines années dû en partie aux nombreux départs en retraite, au manque de renouvellement des générations et au peu de reprises (conséquence de l'importante crise du lait dans la filière caprine entre

2010 et 2013, sans omettre les nombreuses contraintes sociales liées à la profession).

Cela représenterait donc une perte totale estimée d'environ 70 tonnes de fromages Valençay (26 tonnes pour les producteurs fermiers et 45 tonnes pour les producteurs de lait) soit 20 % du volume de l'AOP en 2015 !

La recherche de nouveaux producteurs est une question de survie pour la filière. D'autant que le fromage fait chaque année de plus en plus d'émules auprès des consommateurs.

En 2015, plus de 1,5 millions de Valençay et près de 230 000 petits Valençay ont été ainsi commercialisés !

Nombreux sont les atouts pour s'installer et produire un fromage de qualité comme l'AOP Valençay :

- La région Centre-Val de Loire est la région caprine par excellence et dispose d'un maillage important autour des élevages : organismes professionnels agricoles avec la présence de techniciens fromagers et spécialisés en élevage caprin et de plusieurs laiteries et/ou affineurs.
- Un fort potentiel pour l'AOP Valençay de développement du référencement en magasin, cette AOP n'étant pas présente dans tous les linéaires de France.
- La zone d'appellation vaste et diversifiée en termes de territoires et de paysages, qui offre à tout un chacun des possibilités de s'installer dans un cadre exceptionnel.

Contacts Presse

Agence Qui Plus Est : 04 73 74 62 35

Anne-Cécile Runavot : 06 34 87 35 87

anne-cecile.runavot@quipluslest.com



L'AOP Valençay, le plus charpenté !

Fromage de chèvre à pâte molle en forme de pyramide tronquée à base carrée et à la croûte fine cendrée, le Valençay a obtenu son appellation en 1998.

Originaire du Berry, il présente une pâte fondante, blanche et lisse. Son goût onctueux développe des notes florales et des arômes de noisette.

Élaborés uniquement à base de lait cru et entier, les fromages Valençay sont fabriqués à partir du lait des chèvres de race Alpine (chèvres à la robe brune aux liserés noirs) ou Saanen (chèvres blanches), nourries essentiellement de matières premières issues de l'aire géographique de la zone.



Conçu de la même façon, au cœur d'une exploitation fermière ou en laiterie, le Valençay suit des étapes de fabrication spécifiques nécessitant un réel savoir-faire fromager :

Après une phase de maturation, le lait fait l'objet d'une coagulation lactique par l'adjonction d'une faible quantité de présure.

Après une phase de caillage de 18 heures minimum, le caillé, non pré-égoutté au préalable, est déposé en une ou plusieurs fois dans des moules individuels ou en plaques multimoules.

Après égouttage, qui s'effectue de manière spontanée pendant une durée minimale de 20 heures, le fromage est démoulé puis salé et cendré légèrement sur toutes ses faces.

Il est ensuite ressuyé, c'est-à-dire séchés, soit en salle de fabrication, soit dans un séchoir. Il est ensuite affiné dans un hâloir dont la température doit être supérieure ou égale à 10°C.

Il peut être commercialisé à compter du onzième jour.

À l'oeil, la Pyramide de Valençay se caractérise par sa forme harmonieusement équilibrée, sa croûte régulière fine, de couleur gris clair à gris bleuté, à sa pâte blanc porcelaine, homogène et lisse.

Au nez, elle dévoile des odeurs légèrement caprines, de sous-bois, accompagnées de nuances florales.

En bouche, elle étonne par sa fermeté et sa souplesse. Sa saveur lactique, allant de la noix fraîche aux fruits secs, est accompagnée d'arômes nuancés de fruits et de foin.



À noter qu'il existe également deux formats de Valençay :

Le « Petit Valençay » (110 g)

Le « Valençay » (220 g)

Vins et Fromages Valençay, un duo unique !

Cas unique en France, Valençay offre deux Appellations d'Origine ayant le même nom : le fromage de Valençay et les vins de Valençay (blancs, rouges et rosés). Une association toute trouvée pour une alliance parfaite !

Dominant le Cher et ses affluents, le vignoble de Valençay se situe au Nord du Département de l'Indre, au carrefour du Berry, de la Touraine et de la Sologne.

L'aire d'appellation s'étend sur 2 400 hectares classés sur 13 communes de l'Indre et 1 commune du Loir-et-Cher.



Reconnus Appellation d'Origine Contrôlée en 2004, les vins de Valençay sont le reflet de la diversité des cépages de l'aire d'appellation :

- Gamay Noir à jus blanc, Pinot Noir et Côt accompagnés ou non de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon pour les rouges,
- On retrouve les mêmes cépages que les rouges pour les rosés avec la possibilité d'ajouter du Pineau d'Aunis,
- Sauvignon blanc seul ou accompagné d'Arbois blanc, de Sauvignon rosé et de Chardonnay pour les blancs.

Le Valençay blanc, frais et équilibré, associe des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits exotiques. Il est idéal avec un fromage de Valençay AOP.

Le Valençay rouge est dans la lignée de ceux du Val de Loire avec une puissance aromatique aux notes de fruits rouges et d'épices et une structure harmonieuse.

Le Valençay rosé est, quant à lui, le vin d'été par excellence, souple, frais et structuré.

L'AOP Valençay en cuisine

Avec sa forme spécifique de pyramide tronquée, le Valençay trouve naturellement sa place au centre des plateaux de fromages. Toutefois, sa pâte fondante et lisse et son goût délicat aux arômes de noisette, lui permettent de s'accorder dans de nombreuses préparations culinaires. Découvrez sans plus tarder notre sélection de recettes !

Burger au Valençay

Préparation : 15 min. Cuisson : 5 min.



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de Valençay
- 500 g de viande hachée
- 4 petits pains à burger
- 1 oignon rouge
- 50 g de sucre
- 100 g de vinaigre de cidre
- 150 g d'eau
- Salade romaine
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

- Faire chauffer le vinaigre, l'eau et le sucre et verser sur les oignons rouges coupés en fines lamelles. Laisser reposer au moins 1 heure.
- Assaisonner la viande et lui ajouter un peu d'huile. La partager en 4 morceaux. Faire une boule et l'aplatir légèrement.
- Faire cuire la viande sur une face. La retourner et déposer les tranches de Valençay sur chaque viande.
- Finir la cuisson.
- Partager les petits pains en 2 et les garnir de feuilles de salade, de pickles d'oignons et de la viande.

Cheesecake au Valençay

Préparation : 15 min. Cuisson : 55 min.



Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de Valençay (soit 1 Valençay et demi environ)
- 150g de biscuits salés type « Tuc »
- 90 g de beurre
- 200 g de fromage blanc
- 4 œufs
- 150 g de tomates cerises colorées
- 1 branche de basilic
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mixer les biscuits et le beurre mou. Garnir un cercle ou un moule de 18 cm. Bien tasser à l'aide du dos d'une cuillère en remontant sur les bords.
- Passer au four pendant 10 minutes.
- Baisser la température du four à 140°C.
- Fouetter le Valençay et le fromage blanc jusqu'à avoir un mélange lisse. Ajouter les œufs et mélanger brièvement. Assaisonner et ajouter quelques feuilles de basilic finement ciselées.
- Verser la crème au Valençay sur les biscuits et faire cuire pendant environ 45 minutes.
- Laisser refroidir.
- Au moment de servir, répartir les tomates cerises coupées en 2 dessus. Assaisonner et verser l'huile d'olive en filet sur les tomates.

Le Valençay et les fromages de chèvre AOP de sa région

La région Centre-Val de Loire est mondialement connue pour ses châteaux, véritables bijoux du patrimoine français. Mais pas que ! En regroupant à elle seule 5 fromages de Chèvre AOP : Pouligny-Saint-Pierre, Sainte-Maure-de-Touraine, Selles-sur-Cher, Valençay et Chavignol, c'est également la première région pour la production d'AOP caprines de France! Reconnaisables par leurs formes géométriques singulières et spécifiques, ces 5 fromages se distinguent également par leur jolie robe blanche ou cendrée et leurs qualités organoleptiques propres à chacun d'eux.

Petit tour d'horizon des « cousins » de l'AOP Valençay :



aop **POULIGNY SAINT-PIERRE**

La plus ancienne AOP caprine de France est facilement reconnaissable à sa forme pyramidale à base carrée. Ce fromage à pâte molle au lait cru et entier de chèvre est produit sur la plus petite zone d'appellation fromagère de France : 22 communes de l'Indre nichées au cœur du Parc naturel régional de la Brenne.



aop **CHAVIGNOL**

Appellation d'Origine depuis 1976, le Chavignol est un petit fromage de chèvre à pâte molle au lait entier et cru, en forme de cylindre plat, légèrement bombé à la périphérie. Pesant 60 grammes minimum, le Chavignol offre selon son degré d'affinage une gamme infinie de saveurs qui comblera tous les palais, qu'il soit mi-sec, bleuté ou affiné.



aop **SAINTE-MAURE- DE-TOURAINÉ**

Souvent copié mais jamais égalé, le Sainte-Maure-de-Touraine possède deux caractéristiques permettant de le distinguer des autres « bûches » de chèvre : sa forme évasée tronconique d'un diamètre plus petit d'un côté que de l'autre et sa paille de seigle pyrogravée qui le traverse de part en part.



aop **SELLES-SUR-CHER**

Avec sa croûte naturellement cendrée à la poudre de charbon de bois qui lui confère une couleur gris cendré plus ou moins foncée, le Selles-sur-Cher, à la forme de palet, offre une pâte molle et un goût frais renforcé par le parfum de sa croûte qui ne doit surtout pas être enlevée au moment de sa dégustation.

