

DOSSIER DE PRESSE 2016



CONTACT PRESSE :

Sabine Verley
SV MARKETING

Tel: +33 6 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37 svmarketing.eurl@gmail.com

Syndicat de Défense du Fromage de Chaource - Grande Rue – 10260 Vaudes Tel/Fax 03.25.49.90.48

LE CHAOURCE : PORTRAIT D'UN FROMAGE D'EXCEPTION

Fromage onctueux, à caillé lactique, à pâte molle et à croûte fleurie, il est produit selon un savoir-faire artisanal. Il est fabriqué en deux formats, tous deux cylindriques : 250g et entre 450g et 500g selon les fabricants.

Origine

Les premières sources avérées de la présence d'une production fromagère locale remontent au XIV^{ème} siècle.

A l'époque Médiévale, les moines participèrent à la diffusion des premières techniques de transformation fromagère car ils étaient les seuls à disposer des prés et bois nécessaires à l'alimentation du bétail.

Le véritable essor dans la fabrication se produit au XIX^{ème} siècle, conjointement à l'émergence d'une demande urbaine sous l'impulsion de la bonneterie.

Jusqu'alors destinée à la consommation familiale, le développement du Chaource a pu alors bénéficier des innovations favorisant la production laitière pour atteindre une dimension artisanale.

CHIFFRES CLES

[Données 2015]

- 2 500 tonnes de production totale annuelle en moyenne
- 70 exploitations produisent le lait destiné à sa fabrication
- 38 millions de litres de lait AOP collecté
- 17 millions de litres de lait AOP
- 330 emplois directs
- 6 fabricants dont :
 - » 2 producteurs fermiers
 - » 1 artisan fromager
 - » 3 fromageries industrielles
- 2 affineurs
- 10% de la production exportée vers l'Allemagne, la Grande-Bretagne, le Japon et les Etats-Unis.

Ses saveurs

A l'œil : croûte à fleur blanche, pâte fine et lisse couleur crème.

Au toucher : pâte onctueuse, souple et assez ferme.

A l'odorat : légère odeur de champignon et de crème.

Au goût : saveur douce et légèrement salée, relevée par une petite pointe d'acidité. Arômes de crème, de champignon frais et de noisette.



CONTACT PRESSE :

Sabine Verley
SV MARKETING

Tel: +33 6 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37 svmarketing.eurl@gmail.com

Syndicat de Défense du Fromage de Chaource - Grande Rue – 10260 Vaudes Tel/Fax 03.25.49.90.48

Terroir

L'aire de production recouvre une zone géographique restreinte aux confins des départements de l'Aube et de l'Yonne.

Elle englobe une région naturelle à dominante argileuse, la Champagne Humide, dont le centre est la commune de Chaource qui a donné son nom à l'appellation. Ses limites s'intègrent dans un triangle formé de Sens, Troyes et Tonnerre.



Fabrication

Le Chaource est fabriqué exclusivement avec du lait de vache entier. Après la traite, le lait est livré en fromagerie.

On lui ajoute alors des ferments lactiques et on le chauffe entre 25 et 35°, c'est la maturation.

La coagulation est l'étape suivante : le lait coagule en un caillé solide, sous l'action des bactéries lactiques et de la présure, en 12 heures ou davantage.

Puis, le caillé est tranché et déposé dans de hauts moules sans fond afin de permettre un égouttage naturel. Deux jours plus tard, le fromage est démoulé, déposé sur des claies et aussitôt salé au sel sec. Il est alors mis à ressuyer pendant au moins 24 heures pour qu'il perde son sérum excédentaire.

L'affinage en cave intervient alors pendant au moins 14 jours. Passé ce délai, le Chaource est emballé et commercialisé.

A ce stade, il doit contenir au minimum 40% de matière sèche, cette dernière devant renfermer au moins 50% de matières grasses. De 2 à 4 litres de lait sont nécessaires pour fabriquer un Chaource.

Distribution

90% de la commercialisation est effectuée sur le territoire national, majoritairement en GMS mais aussi par l'intermédiaire de détaillants.

Pour de plus amples informations :

<http://www.fromage-chaource.fr/>

<http://www.aube-champagne.com/fr/fromage-dechaource.html>

Dégustation

Le Chaource se consomme à tout moment lors des repas, de l'apéritif aux plats, cuisiné ou nature.

Il se marie parfaitement aux vins de la région, comme le Rosé des Riceys, le Champagne ou le Chablis.

Expression profonde de ces terroirs dont il révèle les spécificités, le Chaource est donc plus qu'un fromage : un véritable patrimoine, dont les secrets de fabrication se transmettent depuis des siècles. Ancré dans son terroir, le Chaource embellit et fait vivre le paysage champenois.

CONTACT PRESSE :

Sabine Verley

SV MARKETING

Tel: +33 6 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37 svmarketing.eurl@gmail.com

Syndicat de Défense du Fromage de Chaource - Grande Rue – 10260 Vaudes Tel/Fax 03.25.49.90.48