

PRODUCTION ANNUELLE

La production totale annuelle s'élève en moyenne à 2500 tonnes dont 15 % au lait cru. La production fermière représente quant à elle environ 50 tonnes de fromage.

LA FILIÈRE

85 exploitations produisent le lait destiné à la fabrication de Chaource

20 millions de litres de lait sont transformé

4 entreprises collectent le lait

7 fabricants dont :

3 producteurs fermiers

1 artisan fromager

3 fromageries industrielles

2 fromagers-affineurs

LES FABRICANTS INDUSTRIELS

Fromagerie Lincet

15 rue Quennevelle 89100 SALIGNY - tél. 03 86 97 83 97 - fax 03 86 97 86 17 fromagerie@lincet.com - www.fromagerie-lincet.fr

Fromagerie d'Auxon

206 rue du Péage 10130 AUXON - tél. 03 25 42 12 91 - fax 03 25 42 01 32 commercial@fromagerie-auxon.fr - www.fromagerie-auxon.fr

Nouvelle Fromagerie de Vaudes

Grande Rue 10260 VAUDES - tél. 03 25 40 92 33 - fax 03 25 40 70 01 brigitte.harmand@lincet.com - www.fromagerie-lincet.fr

LES ARTISANS

Fromagerie de Mussy

30 route de Maisons les Chaource 10210 CHAOURCE tél. 03 25 73 24 35 - fax 03 25 73 46 57 contact@fromageriedemussy.com - www.fromageriedemussy.com

LES PRODUCTEURS FERMIERS

M. DOSNE Lionel - GAEC des Tourelles

Le Mesnil Saint-Georges 10130 ERVY LE CHATEL tél. 03 25 70 52 66 - fax 03 25 70 06 34 - gaec-des-tourelles@wanadoo.fr

Mme GIBIER Sandrine - EARL de la Jersiaise

11 rue d'en-Haut 89570 BEUGNON - tél. 03 86 56 31 47 - fax 03 86 56 31 47 gaec.marronnier@wanadoo.fr

M. LECLERE Cédric et Mme BOUCHERON Anne - GAEC Leclere

4 rue des Sablons 89570 SOUMAINTRAIN - tél. 03 86 56 31 06 - fax 03 86 56 37 33 gaec.leclere@wanadoo.fr

LES FROMAGERS-AFFINEURS

M. OZEREE David - S.A.R.L. Ozérée

Les Halles de l'Hôtel de Ville 10000 TROYES - tél. 03 25 70 20 75 - fax 03 25 70 26 27

M. MOREL Alain - Ets Morel Haettel

105 avenue Pierre Brossolette 10000 TROYES - tél. 03 25 73 10 44 - fax 03 25 73 10 44

haource hand control

SYNDICAT DE DÉFENSE DU FROMAGE DE CHAOURCE

Siège : Hôtel de Ville - 10210 Chaource

Correspondance : Grande Rue - 10260 Vaudes / Tél. - Fax : 03 25 49 90 48

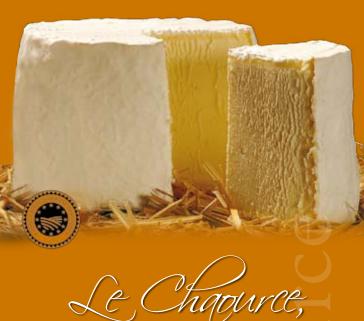
syndicat-chaource@wanadoo.fr - www.fromage-chaource.fr

avec le soutien du Conseil Général de l'Aube et de la Région Champagne-Ardenne

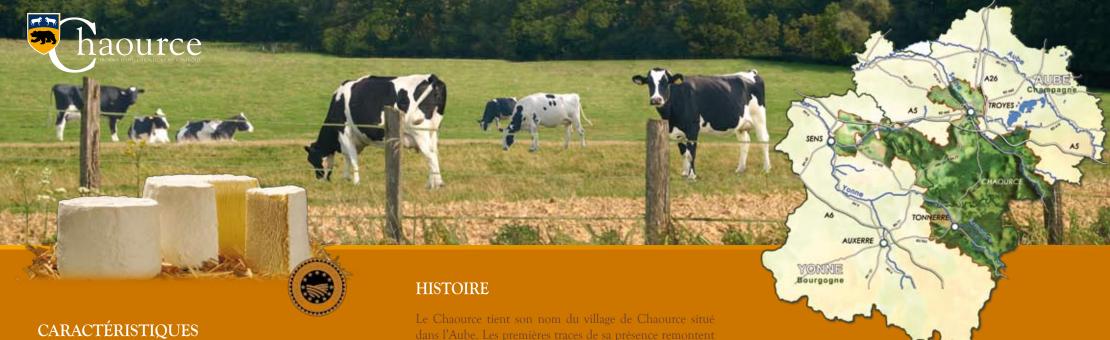








entre Champagne et Bourgogne



Le Fromage de Chaource est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie fabriqué exclusivement avec du **lait de vache entier**. Il est obtenu par coagulation à dominante lactique, d'une durée de douze heures minimum.

Le caillé est versé dans des moules percés qui vont permettre un égouttage spontané et lent du fromage et vont lui donner sa forme, en cylindre à faces planes. Démoulé au bout de trois jours, le Chaource est ensuite salé, séché, puis affiné pendant une période d'au moins quatorze jours.

Le Fromage de Chaource se revêt alors progressivement de sa croûte blanche, due au *Penicillium candidum*. Sa pâte est alors légèrement salée, onctueuse, souple et assez ferme, et il dégage une légère odeur de champignon et de creme. A ce stade, il doit contenir au minimum 40% de matière sèche, cette dernière devant renfermer au moins 50% de matières grasses.

Le Fromage de Chaource se trouve sous deux formes :

- un petit format de 250 g au minimum
- un grand format de 450 g au minimum

Leur fabrication nécessite de deux à quatre litres de lait selon la taille.

dans l'Aube. Les premières traces de sa présen au XIV^{eme} siècle : **Philippe le Bel**, de passage se le serait fait présenter, tandis que M Bourgogne l'exigeait déjà à sa table... A l'origin

Bourgogne l'exigeait déjà à sa table... A l'origine destiné à la consommation familiale, le fromage de Chaource a acquis sa notoriété au cours du XIX^{ème} siècle. Fabriqué dans les fermes, il était alors ramassé par des négociants pour être revendu sur les marchés régionaux et ceux des grandes villes

comme Paris ou Lyon.

Les spécificités de ce produit sont reconnues au travers d'une **Appellation d'Origine Contrôlée** (AOC) par le décret du 19 août 1970. Il est également enregistré au niveau européen par le règlement communautaire (CE) n°1107/96 du 21 juin 1996 en tant qu'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Fromage de Chaource.

TERROIR

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

Elle englobe une région naturelle à dommante argileuse, la Champagne humide, dont le centre est la commune de Chaource. Ses limites s'intègrent dans un triangle formé par les villes de Sens. Tonnerre et Troyes.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Le Chaource peut être consommé toute l'année, à tous les degrés d'affinage : chacun pourra ainsi trouver le Chaource qui lui convient !







A 1 mois sa croûte légèrement pigmentée sa pâte plus crémeuse en font un délice pour ceux qui apprécient le saveurs délicatement relegiées.



En fin d'affinage, plus typé et tout en contraste entre son cœur ferme et son pourtour crémeux, il plaira aux inconditionnels des fromages de caractère.

Le Chaource trouve traditionnellement sa place en fin de repas accompagné d'un Rosé des Riceys ou d'un Chablis mais il peut aussi apporter une touche d'originalité coupé en dés à l'apéritif, avec du Champagne. Il se mariera également à merveille dans toutes vos préparations culinaires : tapas, entrées, viandes, poissons, terrines de légumes et même desserts!