

# L'APPELLATION CHAOURCE

Numéro 2

Octobre 2001

## Edito

Né il y a plusieurs siècles, le Chaource a su traverser les âges pour continuer à émerveiller nos papilles. Invariablement, le Chaource est resté un fromage gras, à caillé lactique, à pâte molle et à croûte fleurie. Mais, que de changements dans les pratiques mises en œuvre pour élaborer ce fromage ! Evolution des troupeaux, remplacement des prairies naturelles par des prairies artificielles, modification des compléments alimentaires, passage d'une production fermière à une production artisanale et industrielle, émergence des règlements sanitaires... les évolutions intervenues au cours du temps sont multiples.

À l'heure où les conditions de production du lait Chaource sont discutées, il nous a semblé important de nous arrêter un instant sur l'histoire du Chaource. Non pour revenir en arrière, car ce serait nier les changements qui font que le Chaource est toujours présent sur nos tables, mais pour mieux comprendre les facteurs structurants qui président à l'évolution de notre produit.

Nous espérons que vous prendrez plaisir à lire ce deuxième numéro.

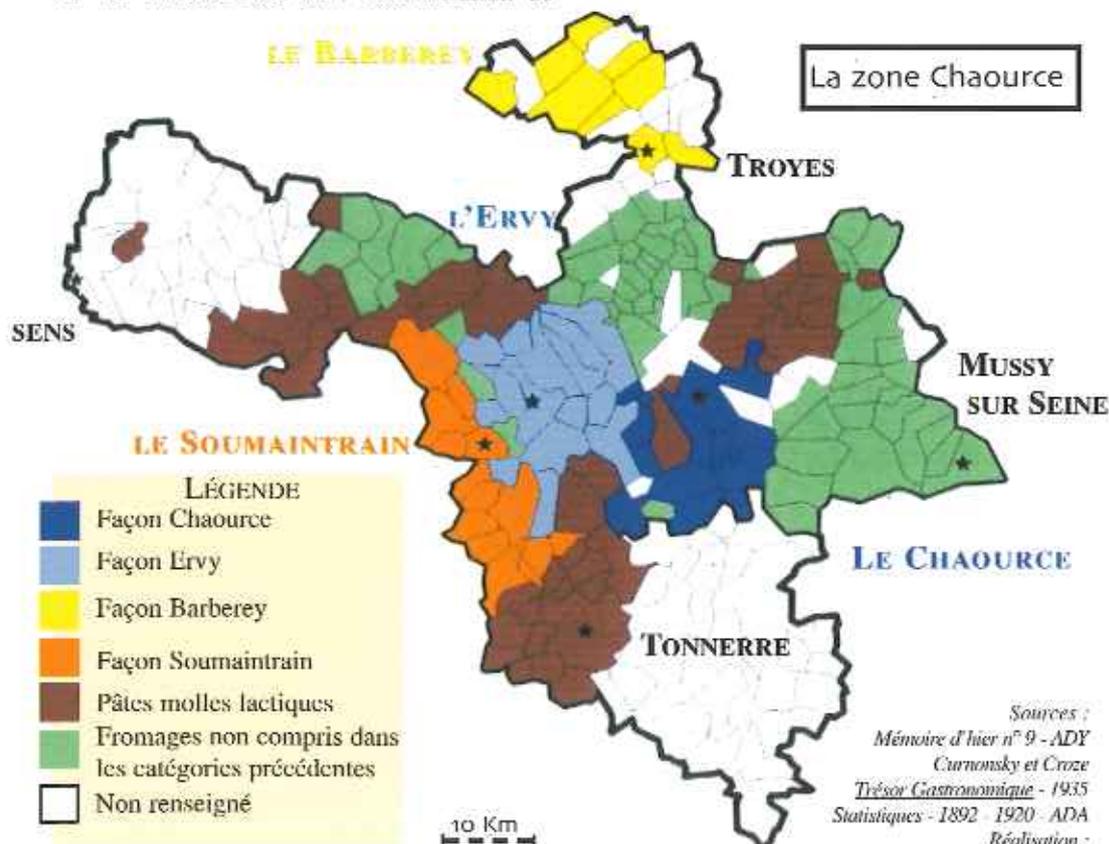
**Paul GOBIN**

Président du Syndicat de Défense du Fromage de Chaource

## Un terroir de prédilection pour les fromages gras à caillé lactique

Le Chaource est en effet issu d'une « terre fromagère » située en Champagne méridionale dont les fruits jouissent depuis des siècles d'une renommée sans faille. Car, le Chaource, aujourd'hui symbole de la gastronomie régionale, était produit aux côtés d'autres fromages : l'Ervy, le fromage de Barbery (ou de Troyes), le Soumaintrain, le Saint Florentin et le fromage des Riceys. Chacun porte le nom des villes-marchés où on les vendait. Une telle concentration de

fromage sur un si petit espace a souvent conduit les observateurs à les confondre, comme c'est le cas pour l'Ervy ou le Chaource. Tous procèdent en effet des mêmes technologies fromagères : le caillé lactique à égouttage lent fabriqué à base de lait entier. Les distinctions ou les nuances s'affirment néanmoins avec les méthodes de conservation privilégiées par les fermières : lavage à l'eau salée, au vin blanc ou simple salage sur le pourtour.



Sources :  
Mémoire d'hier n° 9 - ADY  
Carnovsky et Croze  
Trésor Gastronomique - 1935  
Statistiques - 1892 - 1920 - ADA  
Réalisation :

SIG de la Chambre d'Agriculture de l'Aube

Une production de fromages diversifiée  
fin XIXème - Début XXème

# Le CHAOURCE : UN FROMAGE AU TRAVE

Les travaux historiques conduits de juin à octobre 2001, ont permis de retracer l'évolution des pratiques d'élevage et de transformation du Moyen-Âge à nos jours. Quatre périodes homogènes ont pu ainsi être identifiées, le passage de l'une à l'autre s'opérant progressivement.

## Les origines au Moyen-Âge

### DES TÉMOIGNAGES ANCIENS DE LA PRODUCTION FROMAGÈRE

Les premières sources avérées de la présence d'une production fromagère locale remontent au XIV<sup>ème</sup> siècle. En 1337, le receveur des terres champenoises du Duc de Bourgogne, en résidence en l'Isle-[Aumont] faisait rapporter « IX douzaines de fromages... achetez en Ervy », en l'honneur de la venue de la « Royne de Navarre ».

Si on peut les supposer plus anciennes, les preuves d'une fabrication fromagère à Chaource datent de 1513, « les habitants de Chaource [ayant] envoyé à Monseigneur le Gouverneur, qui se trouvait à Langres, un petit présent de cent onze chapons et de cent trente six fromages ». Ces produits constituaient alors une monnaie d'échange et de paiement des impôts pour les habitants, comme l'indique un bail des biens et revenus de l'Abbaye de Molesmes qui stipule le versement de « deux fromages bons à l'usage d'Ervy ».

### DES IMPLANTATIONS RELIGIEUSES PROPICES AU DÉVELOPPEMENT AGRICOLE

A cette époque, seuls les moines disposaient des prés et bois nécessaires à l'alimentation du bétail et à la production de lait et de fromage. Cette activité s'organisait au sein d'exploitations agricoles, appelées « granges », fondées par les religieux des Abbayes de Pontigny, de Jully-sur-Sarce ou de Molesmes... On y trouvait laboureurs, bouviers, laitiers pour y exécuter les travaux. Les structures de ce type étaient nombreuses en Champagne Humide, dans le Pays d'Othe ou encore le Barséquanais. Les moines contribuèrent ainsi au développement de l'élevage et à la diffusion des premières techniques de transformation fromagère.

1473  
Droit d'usage  
au bois de  
Cassanqy

... une prairie de par semain  
Le sieur de Chaource (du 10. Janvier 1473.  
maintenu dans l'usage de vaine pasturage entant tenu et  
raison, sans semer de germer durant puis le jour feste S<sup>t</sup> Remij  
eff doct. Michel jusque au jour S<sup>t</sup> andreu entant led  
bois de Cassanqy situés entre led<sup>s</sup> Chaource et Led<sup>s</sup> Cassanqy  
pour aller pasturer et Champoyer bestes tant chevaulx  
armailles que porceaux, Le deffend. Condué en la menée  
de la grant despens compensés de la semence du demand.

### UNE STRUCTURE TRADITIONNELLE DE POLY-CULTURE ÉLEVAGE

« Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, un manant gagne son pain avec ses bras ; sa vache lui donne du lait pour ses petits enfants ; le petit lait de cette vache lui aide à engraisser un cochon qu'il vend pour se faire quelque argent ou qu'il tue et sale pour son usage ».

Source : Rapport de l'Intendant de Champagne

L'activité des fermes était basée sur la polyculture, l'élevage se réduisant à quelques animaux. Bien peu de paysans disposaient de terres pour faire « champoyer », c'est-à-dire paître, leur bétail. Les religieux et seigneurs leur accordaient néanmoins des droits d'usage dans leurs bois et forêts pour subvenir aux besoins des animaux. Ainsi, en 1270, le Comte Thibaud V confirma ses hommes de Chaource et de Metz-Robert dans leur droit d'usage en ses bois de Chaource. Si la vaine pâture commença à disparaître à partir de la Révolution française, elle resta présente dans certaines communes comme Metz-Robert et Auxon jusqu'à la seconde guerre mondiale. Le développement des parcs, le manque de main d'œuvre et les clôtures électriques eurent raison de cette pratique.

## Le XIX<sup>ème</sup> : L'essor du Chaource

### DES INNOVATIONS FAVORISANT LA PRODUCTION LAITIÈRE

Jusqu'à alors destinée à la consommation familiale, la production laitière se développa au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle. Cet essor bénéficia conjointement de l'émergence d'une demande urbaine, sur Paris et sur Troyes sous l'effet de la bonneterie, et de l'introduction d'un ensemble de techniques d'élevage innovantes.

Sur le plan de l'alimentation des troupeaux, les prairies artificielles et les betteraves fourragères viennent compléter les prairies naturelles et la vaine pâture. Introduites au XVIII<sup>ème</sup> siècle, les prairies artificielles, en luzerne, trèfle ou sainfoin, connaissent un essor considérable au début du XIX<sup>ème</sup>. A partir de 1850, l'usage de la betterave fourragère complète les foinés donnés l'hiver. Parfois, la betterave sucrière pouvait être d'un grand secours comme dans le canton de Briçon où la sucrerie, installée en 1873, rendait la pulpe aux paysans.

Sentence du Lieutenant de Chaource accordant Droit de Vaine Pâturage - 1473

Quant aux animaux, les premières tentatives d'amélioration des races datent du milieu du siècle avec l'introduction de vaches Normandes ou de « Suisses » à vocation plus laitière, les troupeaux d'alors n'étant pas spécialisés.

Ces innovations véhiculées par les Sociétés d'Agriculture ou les Comices Agricoles vont permettre une augmentation des rendements laitiers de moitié, passant ainsi de 1.000 litres par vache par an en 1852 à 1.500 en 1892.

### UN FROMAGE FERMIER

A cette époque, toutes les fermes produisaient du fromage. Chacune d'entre elles disposait de 3 à 4 vaches et d'un porc que l'on engraisait avec le petit lait. L'élevage laitier et l'élaboration des fromages était alors le domaine réservé des femmes. Le lait, présent en plus grande quantité, leur permit de produire davantage de fromages, destinés à être vendus sur les marchés locaux. Les revenus réguliers générés par cette vente étaient utilisés pour les dépenses quotidiennes des ménages. Il existait également des marchands ambulants, appelés « cossoniers », qui collectaient les fromages de ferme en ferme pour les revendre sur les marchés voisins.



### UN FROMAGE CODIFIÉ QUI ACQUIERT SES LETTRES

#### DE NOBLESSE

A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, les scientifiques cherchent à comprendre les mécanismes liés à la fabrication des fromages. Ainsi, dans « la Laiterie » du Dr Pouriau, en 1872, ouvrage de référence sur l'industrie laitière, trouve-t-on mention des fromages de Chaource, d'Ervy ou encore de Barberey. Un peu plus tard en 1883, Huguier-Truelle édite à Troyes « un petit guide de la fermière de l'Aube » où sont décrites avec clarté les techniques de fabrication de ces fromages.

Selon lui, « leur ancienne réputation tenait à ce qu'ils se vendaient gras, c'est à dire mis en présure aussitôt après la traite ». Cette qualité était alors tout particulièrement reconnue lors des concours du comice agricole. Mais c'est sans doute avec la vente de ces fromages sur Paris que leur renommée devint incontestable. Dans la description des Halles de Paris que fait Emile Zola en 1873, « les Troyes, très épais » se trouvent en bonne place aux côtés des Mont-d'Or, Neufchâtel.

## La Période "Artisanale": fin XIX<sup>ème</sup>-1960

### L'ESSOR DES LAITERIES ET DES FROMAGES "MODERNES"

Fin XIX<sup>ème</sup>, le territoire voit apparaître les laiteries privées. En 1920, on en dénombrait une centaine dans les départements de l'Aube et de l'Yonne. A l'instar des laiteries qui se sont développées dans les départements voisins de la Meuse et de la Haute-Marne, on y produit des fromages de type Coulommiers, Brie ou Camembert, dont les savoir-faire fromagers sont largement répandus à l'époque, contrairement aux « fromages de pays ».

Délaissant la production fermière, dont les savoir-faire se perdaient petit à petit, les consommateurs leur préféraient ces fromages d'un genre nouveau.



E. BELLOT - Musée du Fromage

### LE MAINTIEN DE LA PRODUCTION DE FROMAGE EN FERME

La production de fromage en ferme s'est néanmoins maintenue dans le Chaourçois jusque dans les années 50. Le fromage conservait alors une place prédominante dans l'alimentation pour être consommé en frais ou parfois plus sec.

### Une Tradition étendue de la Champagne humide au Sénonais

Source : Mémoire d'hier, n°9 - 1991 (ADY)

Les techniques fromagères et l'usage des moules sont communs à l'ensemble de la zone. Ainsi, dans le Sénonais, on fabriquait les fromages de la manière suivante : « Il y avait d'abord le lait caillé (...) que l'on obtenait grosso-modo en mêlant de la présure à du lait tiède. Le mélange s'opérait dans ces beaux vases en grès provenant de la Puisaye voisine. (...) Pour l'égoutter, on prenait un récipient sur lequel on posait une claie. Quand le fromage est essui (égoutté) on le sort de la forme. On le sale et on le dispose sur une jaugnière, objet de paille entrecroisée. Retournés chaque jour, ils finiront par sécher sur une chazière ».

## LES NOUVELLES BASES DU DÉVELOPPEMENT DU CHAOURCE

La fabrication des fromages étant contraignante, les fermiers préféraient livrer le lait à la laiterie. Face à cette pénurie de fromage, certains cossoniers sont lancés alors dans la fabrication : les marchands se firent fromagers. Le plus célèbre d'entre eux, Georges Hugerot, dont le nom est resté dans toutes les mémoires, installa une petite laiterie à Maisons-les-Chaource en 1936. En baptisant son fromage « Le vrai Chaource », Hugerot et bien d'autres par la suite s'affirmèrent en tant que garant de la tradition. Après guerre, son exemple fit des émules et encouragea d'autres laiteries à produire du Chaource. Au début des années 60, l'artisan fromager avait pris définitivement le relais des fermières. ■



## DES NOUVELLES TECHNOLOGIES AU SERVICE DE LA TRADITION

Parallèlement, les années 60-70 furent celles de la codification des processus de fabrication fromagère. Les fromagers cherchent alors à produire un Chaource d'une qualité toujours plus régulière. Les efforts se sont particulièrement portés sur une meilleure gestion des conditions de transformation, notamment par la pratique de l'ensemencement lactique. L'acidité du lait fut davantage maîtrisée avec la généralisation des tanks à la ferme et l'utilisation d'outils de mesure tout au long du processus de fabrication.

La seconde évolution majeure fut le travail thermique du lait. La pasteurisation ou la thermisation, même si elles ne sont pas systématisées, permirent de répondre aux attentes du marché tant sur le plan sanitaire qu'au niveau d'une régularité gustative des produits. Désormais, les consommateurs achetaient leurs fromages en supermarché. La production et la commercialisation du fromage avaient changé d'échelle.

Les petites laiteries qui ne pouvaient suivre ces évolutions techniques ou faute de relève, cessèrent leur activité. L'instauration des quotas laitiers en 1984 fut un élément supplémentaire de modification, un certain nombre d'opérateurs se retirant. Aujourd'hui, la tradition fromagère du Chaource se perpétue avec 5 opérateurs, dont un artisan et un fermier, qui élaborent chaque année 1.800 tonnes de Chaource.

## La Période "Industrielle": 1960 à nos jours

### DES PRATIQUES D'ÉLEVAGES QUI SE MODERNISENT

A partir des années 50, les progrès techniques transformèrent le système de production laitier en profondeur.

L'installation d'un centre d'insémination artificielle à Pont Sainte Marie au début des années 50 permit la généralisation de la sélection animale initiée en 1925. De mixtes (Brunes des Alpes, Tachetées de l'Est, Normandes, Pics Noires), les troupeaux se tournèrent ainsi quasi exclusivement vers la Prim'Holstein. Les tourteaux, dont les effets sont prônés par le Comice dès 1898, entrèrent progressivement dans la composition des rations des vaches laitières. L'ensilage d'herbe et de maïs, connu localement dès 1902, se substitua aux betteraves fourragères dans les années 1965-1970, pour compléter le pâturage.

Ces changements sont le fruit du développement de l'agronomie, de la vulgarisation des savoirs ou de l'exode rural. La main d'œuvre disponible sur les fermes se réduisant, les systèmes ont alors été conduits à se simplifier, les éleveurs recherchant à maximiser le rendement laitier.

### Le Chaource raconté par nos anciens

« Quand j'étais petite, on était 11 à table. On mangeait un fromage de trois litres tous les jours. L'hiver on faisait de la soupe au lait. C'était économique. L'été on utilisait 20 litres de lait par jour ; on descendait les bidons dans les puits pour les rafraîchir. » Mme Javelle - Chaource.

« En été, on mangeait plus de fromage frais. On le mangeait sur une tartine avec de l'échalote et des radis coupés en rondelles. C'était rafraîchissant. » Mme Pescheux - Chaource.

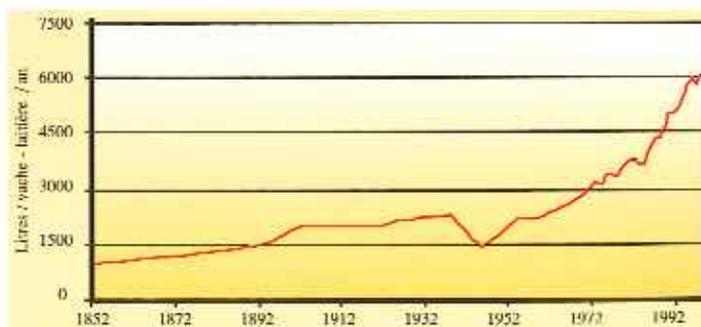
« Parfois, on laissait les fromages sécher plus longtemps pour changer un peu. » Mme Javelle.

« Certains les faisaient sécher jusqu'à ce qu'ils deviennent durs pour les emporter avec eux et les manger dans les champs. » M. Vioix - Davrey.

## DU SENTIMENT DE DÉFENSE À LA CRÉATION DE L'A.O.C.

Le Chaource est, dès le début de la production artisanale, considéré comme un produit unique qu'il fallait distinguer. Ce sentiment transparait dans les dénominations utilisées dans les années 50 : on l'appelle « le Vrai Chaource » ou « le Véritable Chaource ». Dans un souci de protection et de valorisation du produit, Camille Martin, alors Conseiller Général, fit de l'obtention de l'A.O.C. son cheval de bataille. Afin de valoriser l'activité agricole et fromagère, il créa en 1966 une foire aux fromages, vitrine de la filière.

Le dossier de demande d'appellation débuta en 1968 avec la création du Syndicat de Défense du Fromage de Chaource. Ces efforts furent couronnés par l'obtention de l'A.O.C. en 1970. Le Chaource devint ainsi l'une des toutes premières A.O.C. fromagères de plaine.



Évolution du rendement laitier dans l'Aube (1852 - 2000)  
source : Syndicat de Défense

## Le fromage de Chaource : entre rupture et continuité

Comme nous venons de le voir précédemment, l'histoire du Chaource s'est nourrie de l'apport continu d'innovations tant sur le plan de la production du lait que de la transformation fromagère. Mais au final, les logiques de transformation ont su rester constantes au travers des âges. Moines, fermiers, artisans ou industriels, ces « vecteurs de la tradition » se sont relayés pour nous transmettre les goûts et les savoir-faire de ce fromage unique, aujourd'hui codifiés et protégés par le décret d'appellation. Sans eux, il est probable que le Chaource serait tombé dans le plus profond des oubliés, comme tant d'autres fromages.

Cependant, ces innovations peuvent apparaître parfois non plus comme éléments de continuité, mais comme éléments de rupture. En ce sens cette interrogation rejoint les débats en vigueur au sein du groupe de travail : quelles sont les pratiques pertinentes à la lumière d'une AOC ? L'introduction de nouvelles techniques de production reste-t-elle compatible avec le produit fini ? L'exemple de la barque de Delphes (cf. encadré), nous montre bien que les éléments de continuité reposent non sur les techniques mises en oeuvre, mais sur la logique qui les détermine et les unit.

En Chaource, cette logique se caractérise conjointement par la continuité des savoir-faire, une réputation constante du fromage et la permanence d'un terroir de production laitière et fromagère. Car, ce terroir qui a évolué au cours du temps sous l'effet de l'activité humaine, s'inscrit toujours dans une tradition de fromages gras à caillé lactique et d'élevage. Si en matière fromagère la continuité des savoir-faire est évidente, la nature des logiques d'élevage est en débat aujourd'hui.

### La barque de Delphes

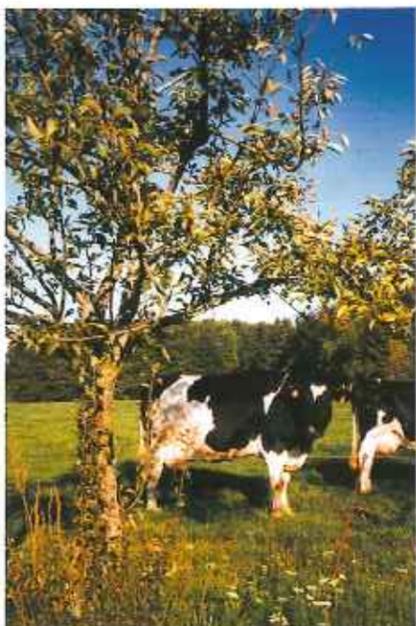
Source : Pierre Parguel - Institut de l'Élevage.

« Le propriétaire d'une barque est amené, petit à petit, à changer toutes les planches de sa barque. Tant et si bien, qu'à la fin, la question se pose de savoir si c'est toujours sa barque. Oui, répond le propriétaire ; toutes les planches ont bien été changées, mais le lien entre les planches est resté le même.

Cette histoire illustre bien ce que nous rencontrons souvent en AOC. Lors des réunions avec les producteurs attelés à la révision des conditions de production en Chaource, le premier constat est que tout a changé ! Mais quand, en fin de réunion, ce même groupe déguste le fromage, il reconnaît que la « typicité » (ce qui le rend unique) est resté et que ce qui a changé, c'est la qualité. Ce ne serait pas les éléments techniques qui feraient la typicité, mais le lien entre ces éléments ! ».



## Les pratiques d'élevage en question



L'élaboration des conditions de production du lait positionne les réflexions sur les races laitières, l'autonomie alimentaire, la place de l'herbe et des compléments dans l'alimentation et sur la qualité des pratiques.

La définition de races laitières est généralement primordiale en matière d'AOC fromagère. Néanmoins, la Champagne Méridionale de par sa position de carrefour ne possédait pas, contrairement aux autres pays de montagne, de races bovines spécifiques. La prédominance actuelle de la Prim'Holstein ne semble pas alors constituer un élément de rupture dans les pratiques d'élevage.

L'autonomie alimentaire, pour sa part, a toujours été assurée sur le secteur jusque dans les années 60 - 70. Aujourd'hui, elle est encore une réalité, les trois-quarts de l'alimentation des vaches laitières étant produits sur l'exploitation, voire plus marginalement sur la zone d'appellation. En tant qu'affirmation du lien au terroir et de garantie de la qualité du lait, la poursuite de cette pratique, attestée par l'histoire, apparaît fondamentale.

Au sein de cette autonomie alimentaire, l'herbe occupe une place centrale. De tout temps, du fait de l'indisponibilité de l'herbe à certaines saisons, les éleveurs durent compléter la ration des vaches laitières. La part et la forme de ces apports évoluèrent néanmoins, en privilégiant tour à tour les prairies artificielles, les betteraves fourragères ou le maïs... Le Chaource n'aurait pu connaître ainsi un tel essor sans la dynamique de progrès qui a animé les campagnes champenoises depuis deux siècles.

Cependant, l'évolution des compléments en tant qu'éléments de base des rations et la régression conjointe de l'utilisation de l'herbe au cours des 30 dernières années, s'inscrivent comme autant d'éléments de rupture dans le cadre de l'appellation. Le futur cahier des charges, s'il ne sera pas basé sur une alimentation exclusivement en herbe, devra néanmoins lui accorder une bonne place...

L'ort d'une bonne compréhension de son histoire, la question centrale aujourd'hui est de définir de nouveaux axes de progrès pour notre fromage. Ceux-ci devront permettre au Chaource d'être toujours plus porteur des caractéristiques de son terroir et de conforter la fierté de ceux qui le produisent.

## LE CHAOURCE, UN FROMAGE CODIFIÉ

DEPUIS 120 ANS

	1883	1920-1950	2000
<b>Type de fromage</b>	Frais / affiné au lait entier	Frais / affiné au lait entier	Affiné au lait entier
<b>1° emprésurage</b>	28-30°	r° du pis de la vache (environ 30°)	environ 28°
<b>Durée de coagulation</b>	non précisé	12 à 24 heures	12 heures au moins
<b>Tranchage du caillé</b>	oui	oui	oui
<b>Moulage</b>	Ecumoire / louche Structure du caillé maintenue Moules percés en terre avec réhausse	Ecumoire / louche Structure du caillé maintenue Moules percés en terre et fer blanc	Moulage à la louche ou automatique Structure du caillé maintenue Moules percés en plastique avec réhausse
<b>Egouttage</b>	24 heures	3 ou 4 jours selon saison	24 heures
<b>Retournement</b>	oui	oui	oui
<b>Salage / Lavage</b>	Au-dessus et autour	Salage du pourtour puis lavages à l'eau salée répétés 3/4 fois	sel sec
<b>Lieu de séchage</b>	Pièce aérée, sur des claies en bois	Cuisine, pièce aérée, sur des claies en bois ou chazière	Hâloir, sur des claies en inox
<b>Lieu d'affinage</b>	Cave ou laiterie faiblement aérée et humide	« Laiterie »	Cave
<b>Durée d'affinage</b>	Non précisée	Variable (de 6 / 10 jours à 3 semaines)	14 jours minimum
<b>Forme / Taille / couleur</b>	Ronde Sec: diam. 13/14 cm.H: 5 cm	Ronde H: 5/6 cm Blanc crème et rouge ou jaune d'or	Ronde, diam. 11 / 11,5 cm ou 8,5 / 9 cm Blanc, Pénicillium candidum

## Contacts

Groupe de réflexion des éleveurs

Animation : Georges RISOU

- M. Robert GHITON (LIGNIERES)
- M. Lucien COTTEY (PRUSY)
- M. Jean-Philippe HURTAULT (CHAUFFOUR LES BAILLY)
- M. Gérard BOULET (ST MARDS EN OTHIF)
- M. Francis MAILLOT (CHESSY LES PRES)
- M. Cédric LECLERE (SOUMAINTRAIN)

Syndicat de Défense du Fromage de Chaource

- Paul GOBIN \* 03.25.49.11.55 (Saint-Julien les Villas)
- Georges RISOU \* 03.80.96.34.61 (Époisses)

Chambre d'Agriculture de l'Aube (Troyes)

- Pierre BONO \* 03.25.43.72.72

Chambre d'Agriculture de l'Yonne (Auxerre)

- Nathalie BERLEMONT \* 03.86.94.22.22

- M. Pascal COUTORD (METZ-ROBERT)
- M. Lionel DOSNE (ERVY LE CHÂTEL)
- M. Bertrand YOT (BERNON)
- M. Alain BOULARD (MAROLLES LES BAILLY)
- M. Eddy MARTINOT (JULLY SUR SARCE)
- M. Jacky GUYOT (CARISEY)
- M. Jean-Claude MICHEL (CHAOURCE)
- Mme REVELLAT (LES CLERIMOIS)

CAIAC - EDE (Pont Sainte Marie)

- Aude BARIET \* 03.25.81.22.32

INAO (Épernay)

- Eric CHAMPION \* 03.26.55.95.00

FDPLY (Auxerre)

- Déborah HAVARD \* 03.86.49.48.20

FDSEA (Troyes)

- Eric ABADIE \* 03.25.82.62.10

L'étude historique et la publication du présent document bénéficient d'un appui des Conseils Généraux de l'Aube et de l'Yonne et des Conseils Régionaux de Bourgogne et Champagne-Ardenne.

Rédaction Syndicat de Défense (Nathalie GALAND) Chambre d'Agriculture de l'Aube (Pierre BONO) d'après les travaux de Nathalie GALAND (« L'AOC Chaource, Entre histoire et mémoire » - Octobre 2001) - Mise en forme Laurence COLA -

Syndicat de Défense du Fromage Chaource - Hôtel de Ville \* 10210 CHAOURCE  
03.25.49.11.55