



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 transformés en Chaource

 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 Quenneville 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



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



Chaource

FROMAGE D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Réalisation : Océanie Animation 03 25 45 12 77

Le Chaource,
entre Champagne
et Bourgogne



CARACTÉRISTIQUES

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 crème. 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.

HISTOIRE

Le Chaource tient son nom du village de Chaource situé dans l'Aube. Les premières traces de sa présence remontent au XIV^{ème} siècle : Philippe le Bel, de passage à Chaource, se le serait fait présenter, tandis que Marguerite de 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 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. 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 !



Très frais (14 jours), sa pâte est ferme et sa croûte d'un blanc immaculé. Pour les amateurs de fromages au goût léger et tendre

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

En fin d'affinage, plus typé et tout en contraste entre son cœur ferme et son pourtour 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 coupée 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 !