



## La tradition ça a du bon

L'élevage des chèvres est traditionnel dans le Sancerrois dès le XVI<sup>e</sup> siècle.

Les chèvres sont présentes dans toutes les exploitations de l'époque où chèvres et vigne se côtoient.

La chèvre, appelée la vache du pauvre car peu exigeante en nourriture, satisfait la consommation journalière en lait et en fromages et apporte même un complément de revenu.

A la fin du XIX<sup>e</sup>, l'attaque de phylloxera sur le vignoble libère des parcelles pour le pacage des chèvres et contribue au développement de la production du lait de chèvre qui gagne la Champagne Berrichonne, le Pays Fort et le Val de Loire.

Dans les années 1900, apparaissent les premiers affineurs qui, notamment grâce aux moyens de transport et à l'installation de la ligne de chemin de fer Paris/Nevers, couvriront les marchés de la capitale.

L'origine du nom "Crottin de Chavignol" est cependant plus difficile à dater avec certitude.

En 1829, un inspecteur des contributions directes et du cadastre du Cher note sous la rubrique "chèvre" : "leur lait n'est pas propre à faire du beurre, mais on en fait de très bons fromages : ceux du Sancerrois sont connus sous le nom de Crotins de Chavignolles".

Le Crottin de Chavignol tirerait son nom du terme berrichon "crot", petite lampe à huile en terre cuite dont se servaient les vigneron pour éclairer leur cave et les chevrier pour éclairer leur étable au moment de la traite.

Le Crottin de Chavignol est reconnu en Appellation d'Origine depuis 1976.

## CHAVIGNOL

### Le fruit de la passion

Les femmes et les hommes qui fabriquent le Chavignol avec fierté et rigueur depuis plusieurs siècles lui ont donné son caractère généreux et convivial. Peu après la traite, le lait est faiblement emprésuré. Le caillage dure environ deux jours. La qualité de caillage et le pré-égouttage sur toile

donnent au Chavignol sa pâte si caractéristique. Le caillé est ensuite moulé en faisselle et retourné. Après le démoulage et le salage, l'affinage peut alors commencer. La durée d'affinage du Chavignol conditionne son aspect extérieur, la texture de la pâte et l'intensité de ses arômes.

### AOP Chavignol

9, route de Chavignol - 18300 Sancerre

Tél. : 02 48 78 51 05 - Fax : 02 48 78 51 06

e-mail : [info@crottindechavignol.com](mailto:info@crottindechavignol.com)

[www.crottindechavignol.com](http://www.crottindechavignol.com)



# CHAVIGNOL, LE GRAND CRU DES CROTTINS



*jeune  
doux  
et fondant*

*bleuté  
savoureux  
caractère*

*affiné  
forte  
personnalité*

cortex 02 48 69 70 80 - Crédit photo : Cofime / Zoon Studio / Inseck, Unesakin / Fatima Tanka



# CHAVIGNOL

*Toute une filière*

Le bien-être des chèvres, le soin que leur apportent les éleveurs et une alimentation du terroir garantissent un lait de qualité. Les Chavignol fabriqués ensuite dans les règles de l'art pourront alors révéler toute leur typicité. Producteurs de lait, fromagers et artisans s'engagent au quotidien pour un Chavignol unique et riche en saveurs.

# CHAVIGNOL

*Le goût du terroir*

Le Crottin de Chavignol est un fromage exclusivement au lait entier et cru de chèvre. Il est recouvert d'une flore naturelle blanche ou bleue. Sa pâte blanche ou ivoire est lisse et ferme. Un Crottin de Chavignol A.O.P. doit être affiné au minimum 10 jours. Il offre selon son degré d'affinage une gamme infinie de saveurs. Jeune, il dégage une discrète saveur de chèvre. Légèrement fleuri, son goût s'affirme tout en équilibre. Plus affiné, alors recouvert de pénicillium bleu, vous découvrirez des arômes de champignons et de sous-bois. Très affiné, le Chavignol dévoile des saveurs de noix et de noisette. Plus âgé encore, conservé dans des pots en grès, le "repassé" vous surprendra par sa puissance et son crémeux.

Au cœur de la France, entre la Loire, les collines du Pays Fort et les plaines du Berry, la zone d'appellation du Crottin de Chavignol se compose d'une grande partie du département du Cher et se prolonge sur la Nièvre et le Loiret.

# CHAVIGNOL

*Quels caractères !*

Vous pouvez le déguster en fin de repas, en apéritif mais aussi dans de nombreuses recettes comme les canapés de saumon à la Chavignolaise, le cake aux courgettes et Chavignol... l'union est heureuse avec un vin du Centre Loire et notamment le Sancerre.

Bonne visite !

# LISTE DES FROMAGERIES

*en AOP Chavignol*



## VISITE ET VENTE DIRECTE

- 1 BAILLY Jean-Mary**  
Les Genièvres - 18250 LA CHAPELLETTE  
Tél. 02 48 26 72 78 - Tous les jours, 8h à 20h
- 2 BAILLY BLAIN**  
Les Cerceaux - 18240 SAVIGNY-EN-SANCERRE  
Tél. 02 48 72 13 26  
Tous les jours, 7h-13h/17h-19h30
- 3 BAILLY Béatrice**  
La Maréchalienne - 18240 SAVIGNY-EN-SANCERRE  
Tél. 02 48 72 51 27 ou 06 09 91 91 22  
Tous les jours, 9h à 19h
- 4 BLAIN Rémy**  
Domaine de la Route - 18250 HUMBUGNY  
Tél. 02 48 69 58 19  
Du lundi au samedi, 8h-19h
- 5 BROCHERET Jean-Paul**  
Le Tureau - 18400 PRIMÉLLES  
Tél. 02 48 68 03 69 - Tous les matins, 7h-13h
- 6 CANTIN Philippe**  
Ferme du vieux champ  
58440 LA CELLE-SUR-LOIRE  
Tél. 03 86 26 00 57  
Tous les jours, 9h-12h/14h30-19h  
Fermé le dimanche après-midi
- 7 COUET et fils**  
Romecrot - 18410 ARGENT-SUR-SAULDRE  
Tél. 02 48 73 60 40  
Du lundi au vendredi : 7h-12h  
Mardi et jeudi : 12h-18h30  
Samedi : 11h30-15h  
Fermé le dimanche
- 8 CUSTODIO Martine et Philippe**  
Chèverie de la Tour  
18250 NEUVY-DEUX-CLOCHERS  
Tél. 02 48 79 43 38  
Du lundi au samedi : 8h-12h/15h-19h  
Dimanche et jours fériés : 8h-12h/17h30-19h
- 9 DELESTRE Gilles**  
Le Grand Bardelet - 45500 POILLY-LES-GIENS  
Tél. 02 38 67 29 24  
Du 1<sup>er</sup> février au 15 novembre,  
Tous les jours, 8h30-12h30/14h30-19h30  
Fermé le mardi
- 10 DUBOIS-BOULAY**  
18300 CHAVIGNOL - Tél. 02 48 54 15 69  
Toute l'année, du lundi au vendredi :  
7h-12h/13h30-18h30  
Et les week-ends de mars à la Toussaint :  
9h30-12h/15h-18h00
- 11 DURAND Jacques**  
Rognon - 18240 BOULLERET  
Tél. 02 48 72 34 97  
Tous les jours, 8h - 19h  
Fermé le dimanche après-midi
- 12 FOURRICHON Hubert**  
Ferme des Ânes  
18250 NEUVY-DEUX-CLOCHERS  
Tél. 02 48 79 06 10  
Tous les jours : 8h - 19h
- 13 GITON Véronique et Pascal**  
Milly - 18350 NÉRONDES  
Tél. 02 48 26 17 28  
Du lundi au samedi : 8h - 12h/14h - 18h30  
Dimanche : 8h-12h/14h30-18h30
- 14 GODON Patricia**  
Ferme des Chapotons  
18300 MENETOU-RATEL  
Tél. 02 48 79 36 38  
Lundi : 9h-12h / 14h-19h  
Du mardi au dimanche : 9h-12h/15h-19h  
De fin novembre à fin mars,  
fermeture à 17h
- 15 LEGRAS-GUILLOT Magali et Dominique**  
La Brissauderie - 18260 JARS  
Tél. 02 48 58 70 89  
Tous les jours, 8h30-12h/14h-18h30
- 16 LEPOUTRE Fabrice**  
La Fringale - 18390 ST-MICHEL-DE-VOLANGIS  
Tél. 02 48 69 49 50  
De mi-février à mi-octobre,  
du lundi au samedi : 7h-12h / 15h-19h30  
Dimanche : 16h30-19h30
- 17 MAURICE Maryvonne**  
La Motte - 18300 SENS-BEAUJEU  
Tél. 02 48 79 03 56  
Tous les jours, 9h-12h/14h-19h
- 18 MELET Emmanuel**  
Ferme de Port Aubry  
58200 COSNE-SUR-LOIRE  
Tél. 03 86 26 63 61  
Du lundi au samedi, 9h-12h/15h-19h  
Dimanche et jours fériés, 9h-12h/16h-18h
- 19 PEAUTRE Christian**  
Capri-Mames  
Le Chef de vauh - 18260 ASSIGNY  
Tél. 02 48 73 72 33  
Tous les jours, 8h-13h/17h-19h30
- 20 PEROT Laurent**  
Les Feulards  
18240 SAVIGNY-EN-SANCERRE  
Tél. 02 48 72 13 07 ou 02 48 72 14 66  
Du lundi au samedi, 8h30-12h/14h30-19h30  
Dimanche et jours fériés : 8h30-12h/17h30-19h30
- 21 VAUVON Jean-François**  
La Grande Brosse - 58220 DUNZY  
Tél. 03 86 26 29 02  
D'avril à octobre, tous les jours :  
17h-19h30  
De novembre à mars,  
du mardi au dimanche : 17h-19h
- 22 WEST Pierre**  
Chevaise - 18260 SURY-ES-BOIS  
Tél. 02 48 73 88 42  
Tous les jours, 9h-12h/17h-19h
- 23 DESRIAUX Michel**  
Grande Rue  
18260 VAILLY-SUR-SAULDRE  
Tél. 02 48 73 79 16  
Tous les jours, 8h-12h30/15h30-19h  
Fermé dimanche après-midi  
et lundi après-midi
- 24 FOUCHER Sylvie**  
Les Carrés, 18240 BELLEVILLE/LOIRE  
Tél. 02 48 72 64 54  
Tous les jours de 8h à 21h
- 25 SAUNOIS Sylvie et GRESSIN Jacky**  
La Busardière, 18300 SENS-BEAUJEU  
Tél. 02 48 79 06 81
- 26 Laiterie Triballat**  
18220 Rians, Tél. 02 48 66 22 00  
Lundi : 13h15-17h15  
Du mardi au vendredi :  
9h30-12h30/13h15-17h15  
Samedi : 8h-12h30

## VENTE DIRECTE

- 23 DESRIAUX Michel**  
Grande Rue  
18260 VAILLY-SUR-SAULDRE  
Tél. 02 48 73 79 16  
Tous les jours, 8h-12h30/15h30-19h  
Fermé dimanche après-midi  
et lundi après-midi
- 24 FOUCHER Sylvie**  
Les Carrés, 18240 BELLEVILLE/LOIRE  
Tél. 02 48 72 64 54  
Tous les jours de 8h à 21h
- 25 SAUNOIS Sylvie et GRESSIN Jacky**  
La Busardière, 18300 SENS-BEAUJEU  
Tél. 02 48 79 06 81

## ET AUSSI...

Vente uniquement aux professionnels

**Fromagerie Padeloup**  
Maltaveme, 58150 TRACY/LOIRE  
Tél. 03 86 26 11 69

**Laiterie de Feux**  
Les Loges, 18300 FEUX  
Tél. 02 48 66 02 64

