Les Producteurs

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique de l'AOP. Correspondant au Haut-Poitou calcaire, cette zone s'étend sur la moitié des départements des Deux-Sèvres et de la Vienne ainsi que sur quelques communes du Nord de la Charente.

Le Chabichou du Poitou c'est :

220 élevages caprins de la zone d'appellation qu'il faut alimenter, traire et bichonner, 5 laiteries-fromageries, 1 maître-affineur et 8 producteurs fermiers, qui, grâce à leurs compétences et à leurs soins prodigués, confèrent au Chabichou du Poitou sa renommée depuis toujours.

PLEIN D'INFOS...
TOUTES
LES RECETTES...
SUR LE NET !

chabichou-du-poitou.eu

CHABICHOU
DU POITOU

FROMAGES, BEURRES, CRÈMES
A.O.P.
LA PLUS BELLE PREUVE D'AUTHENTICITÉ

Région Nouvelle-Aquitaine

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.
V.1 • Graphisme : PAYZAN • Crédits Photos : DARRY / ORC / P. Pierre-Louis VEL pour l'ANICAP • Ne pas jeter car la voie publique.

CHABICHOU
DU POITOU

Il n'est de Chabichou que du Poitou !

Le Chabichou du Poitou

Élaboré à partir de pur lait de chèvre, le Chabichou du Poitou a la forme spécifique d'un petit tronc de cône. Dans ce petit fromage à la croûte blanche, parfois teintée d'îlots gris bleu, et à la saveur légèrement salée, c'est tout le goût du savoir-faire et du terroir poitevin qui est caché.

Il bénéficie de l'Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1990 et de l'Appellation d'Origine Protégée depuis 1996. Qu'on se le dise, il n'est de Chabichou que du Poitou !

Mais quelle est l'origine de ce fromage si singulier ?

La légende fait remonter l'origine du mot « Chabichou » au 8ème siècle suite à la défaite des armées arabes repoussées par Charles Martel à Poitiers.

Car si les Sarrasins abandonnent le terrain en 732, les chèvres qui accompagnent les troupes, elles, restent sur place. Elles ont alors su profiter des pâturages de qualité que leur offrait leur terre d'accueil pour donner un lait riche et abondant duquel allait naître ce fromage qui ne ressemble à aucun autre.

FROMAGES, BEURRES, CRÈMES
A.O.P.
LA PLUS BELLE PREUVE D'AUTHENTICITÉ

Savoir-faire

RACE **POITEVINE**

SAVIEZ-VOUS : **IL FAUT ENVIRON 1,3 LITRE DE LAIT POUR FABRIQUER UN CHABICHOU DU POITOU**

Grâce à leurs éleveurs engagés dans une démarche d'autonomie alimentaire, les chèvres se régalent, comme du temps de leurs aïeules, de fourrages, céréales, herbes, trèfles violets, luzerne et autres légumineuses qui proviennent essentiellement de la zone d'Appellation d'Origine et concourent à donner au Chabichou du Poitou son goût typique.

RACE **SAANEN**

RACE **ALPINE**

Exclusivement fabriqué avec du lait frais et entier issu de chèvres de races Alpine, Saanen, Poitevine et de leurs croisements, le Chabichou du Poitou est toujours produit selon les méthodes traditionnelles utilisées à la ferme et adaptées dans les laiteries-fromageries.

Mais si à l'origine il y a la chèvre et le lait, le chemin est encore long avant de pouvoir ravir nos papilles.

MOULÉ À LA MAIN

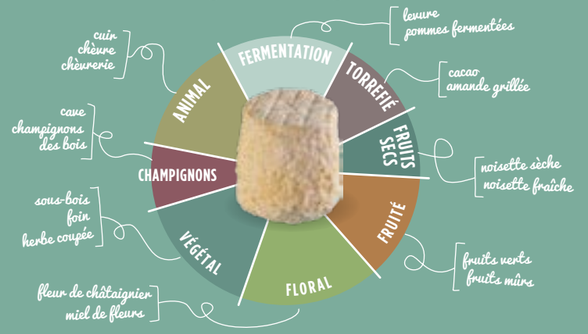
MOULE ESTAMPILLÉ « CDP »

AFFINÉ PENDANT 10 JOURS MINIMUM

Son goût

Le Chabichou du Poitou se savoure du plus doux au plus affirmé.

Avec son goût subtil, sa pâte lisse à la fois souple et moelleuse lorsqu'il est peu ou moyennement affiné, il fondra en bouche et s'affirmera par des arômes plus corsés après un affinage prolongé. Prenant ses aises sur la roue des arômes, il ira jusqu'à se parer de quelques notes de fruits secs. C'est ça la magie de l'affinage !



La gastronomie

Loin de se cantonner à la traditionnelle fin de repas, le Chabichou du Poitou fait aussi merveille en apéritif avec un Pineau des Charentes.

Il s'apprécie particulièrement accompagné d'un vin de son terroir comme le Vin de Pays Charentais (IGP) cépage Sauvignon ou Chardonnay, ou bien un Sauvignon du Haut-Poitou (AOP).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Quinoa fruité au Chabichou du Poitou

- 50 g de Chabichou du Poitou, coupés en dés
- 200 g de quinoa cuit et refroidi
- 1 c. à soupe d'amandes effilées grillées, refroidies
- 1 c. à soupe de raisins golden
- 1/2 c. à café de muscade en poudre
- 1/2 c. à café de coriandre en poudre
- Fruits frais à éplucher et à couper en dés : des fraises et du melon pour le côté sucré et des nectarines et des oranges pour l'acidulé
- 1 c. à soupe d'huile d'olive douce
- 1 c. à café de vinaigre de cidre
- Une petite poignée de menthe fraîche, ciselée
- Sel, poivre

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients ensemble.
2. Assaisonnez de sel, poivre, vinaigre et d'huile d'olive.
3. Servez très frais en rajoutant des feuilles de menthe fraîche pour le décor.

Crédit photo : Bernhard Winkelmann/ANICAP

RETROUVEZ TOUTES LES RECETTES... SUR LE NET !