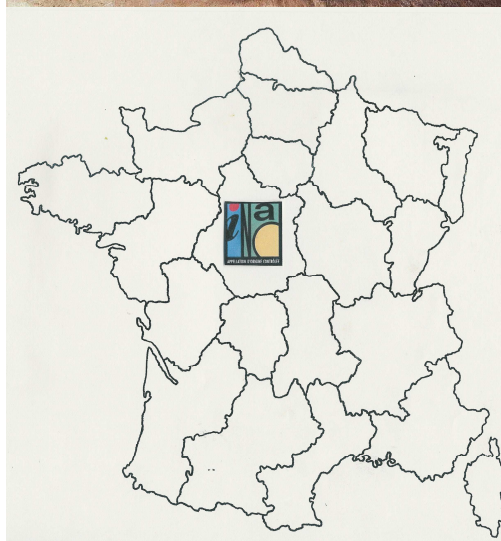
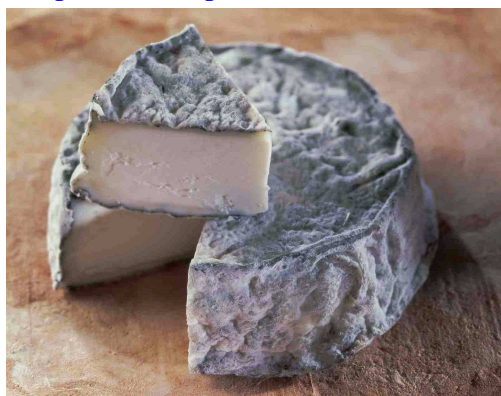
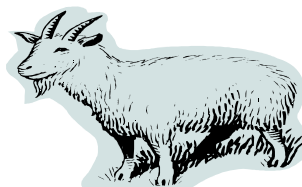


# A.O.P. Selles sur Cher

A.O.C. depuis 1975

<http://www.aop-sellesurcher.com/>



<i>Pâte :</i>	<i>Molle</i>
<i>Croûte :</i>	<i>Cendrée</i>

## Caractéristiques du produit :

- Le Selles sur Cher est un palet tronconique de 8 à 9 cm de diamètre et de 2 à 3 cm de haut.

- Il faut en moyenne 1,3 l de lait de chèvre pour obtenir un Selles-sur-Cher.

### ● Etapes de fabrication :

1. Le lait entier et cru est additionné d'une faible quantité de présure. Le caillage s'effectue à la température de 18/20° C pendant 24 à 48 heures, jadis dans des récipients en terre cuite, maintenant en plastique alimentaire.

2. Le caillé obtenu est versé délicatement dans les moules de forme tronconique, perforés sur les côtés et le fond.

3. L'égouttage va durer de 24 à 48 heures.

4. Les fromages sont ensuite démoulés et aussitôt salés et cendrés avec du charbon végétal.

5. L'affinage s'effectue dans le hâloir à une température de 10/15°C et une hygrométrie de 85 à 95 %. Le Selles-sur-Cher est commercialisé à partir de 11 jours pour un poids minimum de 150 g.

- Tout Selles-sur-Cher sera obligatoirement étiqueté.

- Il existe aussi un «super-selles», un Selles-sur-Cher de plus grande dimension, mais non protégés par une A.O.P., qui nécessite un affinage plus long.

## Aire géographique et production :

Située au sud du Loir et Cher, au nord de l'Indre et à l'Ouest du Cher, l'aire de l'appellation s'étend sur 14 cantons le long de la vallée du Cher. Sa région de rattachement est la région Centre. La production est en constante évolution et avoisine les 900 tonnes par an dont 20 % en production fermière.

## Prix Moyen au Kg

35 €

Poids

150 g.

## Découpe



## Saison

P	E +
A	

## Historique et observations

■ Bien qu'il apparaisse certain que l'élevage de la chèvre soit, dans cette région, de tradition fort ancienne, les archives sont peu fournies quant à la naissance et à l'origine du Selles-sur-Cher. Au départ exclusivement fermier, fabriqué au jour le jour avec le lait des quelques chèvres de l'exploitation pour les besoins de la consommation familiale, le Selles-sur-Cher n'a pas fait l'objet d'écrits mais d'une tradition orale qui en a perpétué les usages et les tours de main. Il faut attendre le début du siècle pour que l'oral cède la place à l'écrit et qu'une fermière, native de la commune de Selles et née en 1887, atteste qu'elle a toujours fabriqué ce type de fromage « dit de Selles » dans des faisselles en terre puis en fer étamé, et sa mère avant elle. Au 19<sup>ème</sup> siècle également, les ramasseurs, appelés « coquetiers », qui passaient régulièrement dans les fermes pour collecter les produits de la basse-cour, prirent l'habitude d'acheter ces fromages de chèvre qu'ils revendaient dans les villes de la région où ils étaient très appréciés. Certains se spécialisèrent dans cette activité en collectant dans les fermes les fromages frais afin de les affiner eux-mêmes, dans des locaux spécialement aménagés à cet effet, avant de les commercialiser. Le fait que le principal centre de collecte et de revente ait été le bourg de Selles-sur-Cher explique que le fromage en ait pris la dénomination. Ainsi, dans les livres de compte des affineurs de la région, on retrouve l'emploi régulier du mot « Selles » pour désigner ces fromages ronds légèrement tronconiques. Aujourd'hui encore les affineurs continuent de jouer un rôle important dans la commercialisation du Selles-sur-Cher.

Service et recettes	Vins proposés	Conservation
<ul style="list-style-type: none"><li>● Sortez le au moins une heure avant de le déguster.</li><li>● Il se déguste à la fin du repas bien sûr mais aussi en apéritif et dans de nombreuses recettes à condition de bien le laisser entier avec sa croûte.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Les vins blancs du Val de Loire vont à merveille avec le Selles sur Cher donc essayez une A.O.C. Sancerre blanc.</li><li>● On peut également l'accompagner avec d'autres vins du Centre Loire, le Menetou-Salon, le Pouilly Fumé, le Quincy et le Reuilly.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Pour bien le conserver, placer le Selles-sur-Cher dans le bas du réfrigérateur ou dans un endroit frais (entre 6 et 12°C) à l'abri de la lumière (papier d'emballage...).</li></ul>