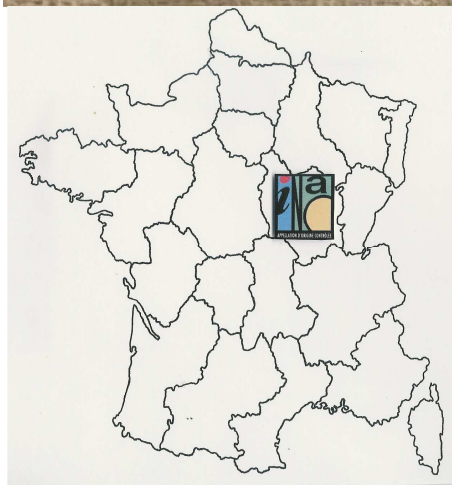
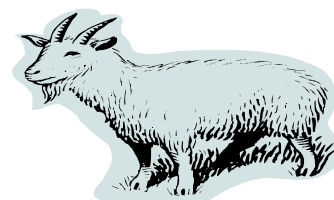


A.O.P. Mâconnais

A.O.C. depuis 2005

[Pas de site officiel](#)



Pâte : Molle

Croûte :

Caractéristiques du produit :

- Le Mâconnais est un fromage au lait cru de chèvre de forme tronconique.
- Les chèvres doivent être de race Poitevine ou Alpine. La production annuelle de lait est limitée 850kg par chèvre.
- Le lait utilisé est cru. Le report de lait est interdit.

Etapes de fabrication :

1. Le lait de chèvre récolté est emprésuré très rapidement après sa traite (entre moins de 18 h et 48 h).
 2. Après avoir coagulé pendant une vingtaine d'heures, le caillé, d'une texture franche, ferme et homogène, est moulé à la main dans des faisselles tronconiques.
 3. Le fromage est ensuite égoutté pendant 24 h à une température comprise entre 18 et 22°C, salé puis démoulé.
 4. Le fromage est généralement séché à l'air libre dans une cave appelée « la charèze », où il est suspendu au-dessus du vide, avant d'être affiné pendant une dizaine de jours. Du moulage à l'affinage, le Mâconnais n'est jamais retourné, ce qui lui donne sa forme si particulière.
- Le temps minimum d'affinage est fixé à 10 jours.
 - Le délai d'emprésurage du lait est fixé à moins de 18h pour les fermiers et à 48h maximum pour les laitiers.

Aire géographique et production :

Le berceau d'origine du Mâconnais est la petite région mâconnaise située en Bourgogne du sud. Zones de production : département de Saône-et-Loire, une commune du département du Rhône. On dénombre 15 fabricants pour une production annuelle de 250 tonnes.

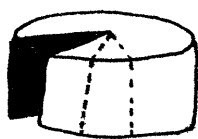
Prix Moyen au Kg

34 €

Poids

60 g.

Découpe



Saison

P +	E +
A	H

Historique et observations

■ Le Mâconnais est un fromage de chèvre de Bourgogne du Sud, aussi appelé Chevreton de Mâcon. Il est fabriqué artisanalement dans cette région viticole, où historiquement, il était destiné au casse-croûte lors des travaux à la vigne: l'élevage de chèvres était traditionnellement une activité complémentaire des exploitations viticoles du Mâconnais.

■ Au départ quelques fermiers du coin possédant des chèvres décidèrent d'utiliser leur lait pour en fabriquer un fromage afin de se constituer une alimentation substantielle et un revenu. Seulement voilà, les chèvres au nombre de deux maximum ne se nourrissaient que d'herbe sauvage qui poussait le long des chemins, et ne produisaient ainsi que très peu de lait, c'est pourquoi le mâconnais est de si petite taille. Au 19ème siècle, l'activité fromagère, encore très peu développée, a manqué de disparaître, car les chèvres représentaient un obstacle au bon fonctionnement de l'économie rurale, notamment à cause des dommages qu'elles causaient aux vignobles. L'élevage s'est tout de même maintenu grâce à la persévérance des fermiers. Aujourd'hui, la production fromagère atteint le même niveau que l'activité viticole, et le Mâconnais bénéficie d'une forte notoriété, à l'échelle régionale, mais aussi européenne. La route des vins qui attire de nombreux touristes contribue à sa renommée.

Service et recettes

- Sortez le au moins une demie heure avant de le déguster.
- Fromage de plateau.
- Servi sur une large tranche de pain de campagne, ou simplement avec une salade.

Vins proposés

- On choisira naturellement des vins de Bourgogne: Bourgogne aligoté ou Chardonnay blanc pour le fromage mi-sec, Mâcon rouge ou Beaujolais pour le fromage plus fait.

Conservation

- Conservation dans un réfrigérateur à 6° dans une boîte hermétique ou dans son papier d'emballage.