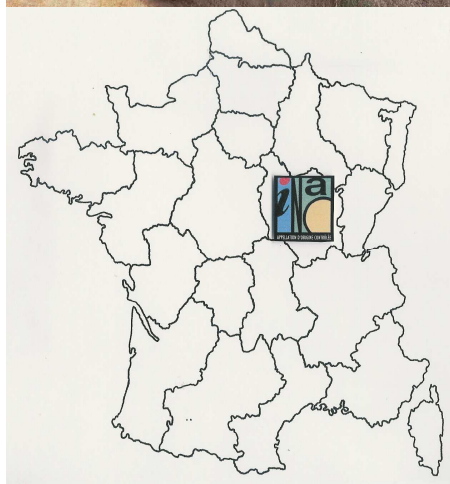
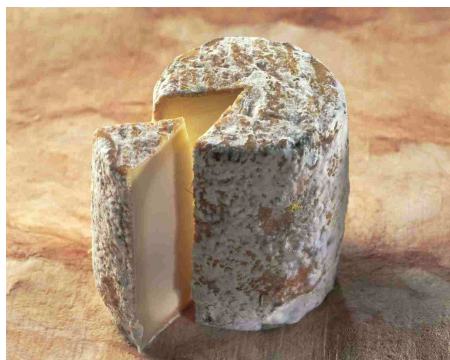
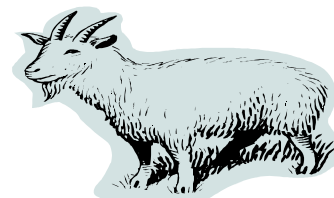


A.O.P. Charolais

A.O.C. depuis 2010

<http://www.aoc-charolais.com/>



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

Caractéristiques du produit :

- Le Charolais est un fromage de forme cylindrique verticale légèrement bombée, fabriqué à partir de lait de chèvre cru entier.
- L'étiquetage vous garantit que les producteurs respectent un cahier des charges strict, qui interdit l'ensilage et l'enrubannage, la congélation, le report, l'utilisation de lait de vache, les OGM, le lait pasteurisé et le lait thermisé.

• Etapes de fabrication :

1. La transformation du lait à la ferme est quotidienne. Le lait est mis en oeuvre cru ou entier (traite du matin et du soir),ensemencé au lactosérum.
 2. La coagulation, ou « caillage », dure 18 à 36 heures. Le caillé obtenu doit avoir une texture franche, ferme et homogène.
 3. Le moulage est réalisé manuellement dans des moules ou « faisselles charolaises » avec au moins deux recharges des moules dans les 12 heures.
 4. Les fromages sont égouttés au minimum 48 heures. Suit une phase de ressuyage pendant 72 heures maximum.
 5. Le salage au sel sec s'effectue sur les deux faces du fromage avant démoulage.
 6. La durée d'affinage est de 16 jours minimum après emprésurage.
- A l'origine, le fromage Charolais était mis à sécher dans des cages à fromage traditionnelles, les « tzézires » ou « chazières ». Souvent, les ouvriers des villes alentours achetaient les fromages blancs et conservaient eux-mêmes les fromages Charolais. La grande taille permet une meilleure conservation dans ces conditions.

Aire géographique et production :

La zone de l'AOC s'étend sur 4 départements (l'Allier, la Loire, le Rhône et la Saône-et-Loire), principalement en Bourgogne du Sud (Saône-et-Loire) dans un rayon de 60km autour de Charolles. La production est de 59 tonnes par an.

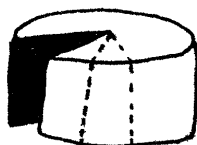
Prix Moyen au Kg

38 €

Poids

250 à 310 g.

Découpe



Saison

P +	E
A	H

Historique et observations

■ Les chèvres sont apparues dans la région du Charolais –Brionnais dès le 16ème siècle. A cette époque, la présence de grands domaines a conduit les gens sans terre, les manouvriers, les métayers à élever des chèvres : ces derniers faisaient pâturer leurs « vaches du pauvre » dans les rares prés communaux et sur les larges chemins ruraux. C'est à ce moment qu'est né le fromage Charolais qui prend alors une large place dans l'alimentation paysanne. Peu à peu, l'élevage de chèvres devient le travail dévolu exclusivement à la femme. L'élevage caprin est alors une activité complémentaire à l'élevage de bovins. Cette pratique permet à la fois l'entretien des haies et des prairies et assure la garantie d'un revenu et d'une alimentation substantielle pour le ménage : les fromages sont vendus à la ferme ou sur les marchés, notamment aux ouvriers et mineurs des villes proches. Les femmes acquièrent au passage une certaine autonomie. Aujourd'hui, l'élevage de chèvre s'est professionnalisé et ne constitue plus seulement un complément de revenu pour les exploitations : l'élevage caprin représente une activité économique à part entière.

Service et recettes	Vins proposés	Conservation
<ul style="list-style-type: none">• Sortez le au moins une demie heure avant de le déguster.• Ils dégustent le Charolais depuis longtemps en dessert avec de la confiture, un morceau de chocolat noir ou du miel.• Servi sur une large tranche de pain de campagne, ou simplement avec une salade.	<ul style="list-style-type: none">• Le fromage de chèvre Charolais et le vin blanc de Montagny ne sont pas seulement géographiquement liés, ils sont aussi d'excellents alliés gastronomiques.	<ul style="list-style-type: none">• Conservation dans un réfrigérateur à 6° dans une boîte hermétique ou dans son papier d'emballage..