Cahier des charges de l'appellation d'origine « Crottin de Chavignol »

ou « Chavignol »

homologué par l'arrêté du 21 mars 2022, *JORF* du 25 mars 2022.

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2022-14

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE
Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR
Syndicat du Crottin de Chavignol
9, route de Chavignol- 18300 SANCERRE
Tél. : 02 48 78 51 05
Fax : 02 48 78 51 06
Courriel : info@crottindechavignol.com

Composition : producteurs de lait, producteurs fromagers, affineurs, transformateurs et collecteurs.

Statut juridique : association

Type de produit : Classe 1-3 - Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Crottin de Chavignol » ou « Chavignol »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » est obtenu par coagulation lactique du lait de chèvre entier et cru, avec addition d'une faible quantité de présure.
Le « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » a une croûte fine ivoire avec ou sans moisissures blanches ou bleues allant jusqu'à un stade plus foncé voire marron pour des fromages dits « repassés » : le fromage repassé étant un fromage bleu affiné en atmosphère confinée lui conférant son caractère moelleux.
Le « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » a une forme de cylindre plat très légèrement bombé à la périphérie. Les arrêtes sont arrondies. Le diamètre central est supérieur aux diamètres haut et bas. Cette caractéristique est la conséquence du retournement en moule obligatoire.
Le « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » présente les caractéristiques analytiques suivantes :

- la matière sèche totale est au minimum de 37 g et au maximum de 48 g par fromage ;
- la matière grasse est au minimum de 45% de la matière sèche ;
- le poids en sortie d'entreprise est compris entre 60 g et 90 g.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire de production est pour l'essentiel la région agricole du Pays-Fort Sancerrois mais également les régions voisines comme la Champagne Berrichonne, les coteaux de Loire et la Sologne. Cette zone s'étend sur la majeure partie du département du Cher, mais également pour partie sur les départements de la Nièvre et du Loiret.

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages, la congélation, le stockage et la décongélation du caillé ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique 2020.

Cher (18) : Achères , (Les) Aix-d'Angillon , Allogny , Allouis , Annoix , Arçay , Argent-sur-Sauldre , Argenvières , Assigny , Aubigny-sur-Nère , Aubinges , Avord , Azy , Bannay , Barlieu , Baugy , Beffes , Belleville-sur-Loire , Bengy-sur-Craon , Berry-Bouy , Blancafort , Blet , Boulleret , Bourges , Brécy , Bué , Bussy , Cerbois , (La) Chapelle-d'Angillon , (La) Chapelle-Montlinard , (La) Chapelle-Saint-Ursin , (La) Chapelotte , Charentonnay , Charly , Chassy , Chaumoux-Marcilly , Civray , Concressault , Cornusse , Corquoy , Couargues , Couy , Crézancy-en-Sancerre , Croisy , Crosses , Dampierre-en-Crot , Ennordres , Étréchy , Farges-en-Septaine , Feux , Flavigny , Foëcy , Fussy , Gardefort , Garigny , Groises , Gron , Henrichemont , Herry , Humbligny , Ignol , Ivoy-le-Pré , Jalognes , Jars , Jussy-Champagne , Jussy-le-Chaudrier , Lantan , Lapan , , Lazenay , Léré , Levet , Limeux , Lissay-Lochy , Lugny-Bourbonnais , Lugny-Champagne , Lunery , Mareuil-sur-Arnon , Marmagne , Marseilles-lès-Aubigny , Mehun-sur-Yèvre , Menetou-Couture , Menetou-Râtel , Menetou-Salon , Ménétréol-sous-Sancerre , Méry-ès-Bois , Montigny , Mornay-Berry , Morogues , Morthomiers , Moulins-sur-Yèvre , Nançay , Nérondes , Neuilly-en-Sancerre , Neuvy-Deux-Clochers , Neuvy-sur-Barangeon , Nohant-en-Goût , (Le) Noyer , Oizon , Osmery , Osmoy , Ourouer-les-Bourdelins , Parassy , Pigny , Plaimpied-Givaudins , Plou , Poisieux , Précy , Presly , Preuilly , Primelles , Quantilly , Quincy , Raymond , Rians , Saint-Bouize , Saint-Caprais , Saint-Céols , Saint-Denis-de-Palin , Saint-Doulchard , Saint-Éloy-de-Gy , Saint-Florent-sur-Cher , Saint-Georges-sur-Moulon , Saint-Germain-des-Bois , Saint-Germain-du-Puy , Saint-Hilaire-de-Gondilly , Saint-Just , Saint-Laurent , Saint-Léger-le-Petit , Saint-Martin-d'Auxigny , Saint-Martin-des-Champs , Saint-Michel-de-Volangis , Saint-Palais , Saint-Satur , Sainte-Gemme-en-Sancerrois , , Sainte-Solange , Sainte-Thorette , , Sancergues , Sancerre , Santranges , Savigny-en-Sancerre , Savigny-en-Septaine , Senneçay , Sens-Beaujeu , Serruelles , Sévry , Soulangis , Soye-en-Septaine , (Le) Subdray , Subligny , Sury-en-Vaux , Sury-ès-Bois , Sury-près-Léré , Tendron , Thauvenay , Thou , Trouy , Vailly-sur-Sauldre , Vasselay , Veaugues , Verdigny , Vignoux-sous-les-Aix , Villabon , Villegenon , Villeneuve-sur-Cher , Villequiers , Vinon , Vorly , Vornay , Vouzeron
Loiret (45) : Autry-le-Châtel , Beaulieu-sur-Loire , Bonny-sur-Loire , Cerdon , Cernoy-en-Berry , Châtillon-sur-Loire , Coullons , Faverelles , Ousson-sur-Loire , Pierrefitte-ès-Bois , Poilly-lez-Gien , Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Firmin-sur-Loire , Saint-Martin-sur-Ocre , Thou
Nièvre (58) : Alligny-Cosne , Annay , Arquian , Bulcy , (La) Celle-sur-Loire , (La) Charité-sur-Loire , Cosne-Cours-sur-Loire , Donzy , Garchy , Mesves-sur-Loire , Myennes , Narcy , Neuvy-sur-Loire , Pougny , Pouilly-sur-Loire , Raveau , Saint-Andelain , Saint-Laurent-l'Abbaye , Saint-Loup , Saint-Martin-sur-Nohain , Saint-Père , Saint-Quentin-sur-Nohain , Saint-Vérain , Suilly-la-Tour , Tracy-sur-Loire , Varennes-lès-Narcy.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1 <u>Identification des opérateurs</u>

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au

groupement au plus tard un mois avant le début de l'activité concernée, suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

4.2 Obligations déclaratives

Les opérateurs de la filière « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » fournissent au groupement un état de leur production comportant les données suivantes :
- quantité de lait répondant aux dispositions du présent cahier des charges acheté et/ou produit,
- quantité de ce lait transformé et nombre de fromages fabriqués dont quantités de « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » produites,
- stock de caillé congelé répondant aux dispositions du présent cahier des charges.

Cet état est trimestriel pour les transformateurs et affineurs et annuel pour les autres. Les opérateurs vendant exclusivement du lait sont exonérés de cette déclaration de production.

4.3 Tenue des registres

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages, y compris le cahier des charges et le plan de contrôle.

Les producteurs de lait tiennent également à disposition :
- un registre de gestion des animaux dont le poids de chevrettes, diagnostic coprologique (et bulletins d'analyse),
- un registre de la chèvrerie : diagnostic de ventilation des bâtiments, relevé des températures de litière, date de paillage,
- tout document concernant l'alimentation des animaux, notamment l'achat d'alimentation.

Les transformateurs tiennent également à disposition un registre des volumes de lait mis en œuvre dans la fabrication du « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol ».

4.3.1 Traçabilité

Les fabricants et les affineurs tiennent régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties du lait et des fromages, ou tout document comptable équivalent.
Ce registre permet l'enregistrement des volumes de lait emprésurés pour la fabrication du « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » et du nombre de fromages moulés, achetés non affinés, déclassés, commercialisés en AOP. Il est mis à jour mensuellement.
Pour les producteurs de lait, les volumes collectés individuellement et destinés à la transformation en « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » sont enregistrés par le transformateur à chaque collecte.
Pour les producteurs de fromages vendant à un affineur, le nombre de fromages destinés à la production de « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » collectés individuellement est enregistré par le transformateur et/ou l'affineur.

4.3.2 Suivi du respect des conditions de production

Les éleveurs (producteurs de lait et producteurs fermiers) doivent assurer la traçabilité de l'alimentation distribuée aux chèvres laitières. Pour les aliments achetés, un document (facture ou contrat) doit indiquer la nature et la quantité de l'alimentation, ainsi que l'origine (aire géographique ou non).
Les fabricants et / ou affineurs tiennent à disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :
- la durée des différentes étapes de fabrication,
- les températures, l'humidité,
- la durée de l'étape de congélation.

La date d'expédition et destination des fromages blancs ou affinés. Pour la vente directe, la destination s'entend comme la vente à la ferme.

4. 4 Contrôle des produits

A l'issue de la période minimale d'affinage, les fromages sont soumis par sondage à un examen analytique et organoleptique.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Troupeau, race, reproduction, alimentation

L'ensemble du troupeau caprin d'une exploitation dont le lait est destiné en totalité ou en partie à la production de « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » répond aux dispositions suivantes :

Le troupeau caprin est défini comme le troupeau constitué par les chèvres adultes après une 1ère mise-bas. Néanmoins les chevrettes (de la naissance à la première mise bas) présentes dans le bâtiment sont prises en compte dans le chargement comme suit : deux chevrettes sont équivalentes à une chèvre.
- Les animaux vivant en permanence en chèvrerie (zéro pâturage), bénéficient d'une aire paillée au moins égale à 2 m² par chèvre. Au moment du pic de chargement, l'aire paillée disponible n'est jamais inférieure à 1,5 m² par chèvre.
- La surface paillée destinée aux animaux allant au pâturage est d'au moins 1,5 m² par animal adulte.
- La surface paillée destinée aux animaux bénéficiant d'une aire d'exercice est d'au moins 1,5 m² minimum par chèvre. Dans ce cas, l'aire d'exercice est d'une surface au moins équivalente à celle de l'aire paillée, c'est-à-dire de 1,5 m² minimum par chèvre. Le calcul se fait au moment du chargement minimum.

Le paillage est réalisé avec de la paille stockée au sec. Le paillage est réalisé avec une quantité de paille adaptée à la fréquence de paillage. Un relevé des températures de litière est réalisé au moins une fois par semaine et archivé.
Pour un paillage réalisé au minimum tous les deux jours, le producteur de lait dispose d'un diagnostic acceptable des conditions d'aération et d'ambiance du bâtiment réalisé par un agent qualifié.
En l'absence de ce diagnostic ou en cas de diagnostic faisant apparaître des préconisations d'amélioration d'ambiance du bâtiment majeures, le paillage est réalisé quotidiennement.

Afin de garantir la qualité sanitaire de la litière, les chevreaux et les chevrettes ne sont pas laissés en permanence, en liberté sur l'aire de vie des adultes plus de 7 jours après la mise-bas.

L'état sanitaire du troupeau caprin est surveillé régulièrement, au moyen de coprologies parasitaires réalisées au minimum une fois par an.

Le poids de la chevrette avant la saillie est supérieur ou égal à 32 kg. La pesée est réalisée sur au moins 20% de l'effectif total de chevrettes, ou sur au moins 10 chevrettes par lot si le lot est inférieur à 50 individus.

La main d'œuvre consacrée à l'élevage est de maximum 160 chèvres par Unité de Main d'œuvre (UMO). 40 chèvres par UMO peuvent être ajoutés pour chaque outil de mécanisation permettant de libérer de la Main d'œuvre (pailleuse, distribution de concentrés automatique, salle de traite permettant de traire en moins de 2 heures…) dans la limite de 320 chèvres par UMO.

Le troupeau doit être composé uniquement de chèvres de race Alpine.
Toute utilisation de boucs ou de semences (en insémination artificielle) autres qu'alpins est interdite (la référence est le standard alpin français).
Le désaisonnement de tout ou partie du troupeau est autorisé.
Le désaisonnement et la synchronisation des chaleurs sont autorisés. Ils doivent être obtenus :
- soit naturellement,

- soit par action sur la durée de l'éclairement,
- soit par méthode hormonale,
- soit par une association de ces techniques.

Le système d'alimentation doit répondre aux dispositions suivantes :

75% minimum de la ration alimentaire totale journalière mise à disposition du troupeau caprin sont produits dans l'aire géographique.

Le fourrage est la base de l'alimentation du troupeau. Les fourrages représentent au minimum 50% de la matière sèche de la ration quotidienne ; ils sont intégralement dans l'aire géographique du « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol.
Ils sont constitués au minimum de 70% d'herbe, de foin ou d'enrubanné.
L'enrubannage peut être utilisé dans la limite de 50% de la matière sèche des fourrages distribués quotidiennement. Le taux de matière sèche des fourrages enrubannés est supérieur à 55%.
Les systèmes d'alimentation basés sur la distribution exclusive de paille et de concentrés sont interdits.

La ration complémentaire, composée d'aliments concentrés (riches en azote et/ou en énergie) et/ou déshydratés, représente au maximum 50% de la matière sèche de la ration quotidienne. Elle est produite, pour moitié au minimum, dans l'aire géographique du « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol ».
Sont considérés comme des matières premières tous les ingrédients entrant dans la composition de la ration complémentaire pour plus de 1%.
Seuls peuvent entrer dans la composition de la ration complémentaire, qu'il s'agisse d'un mélange fermier ou d'aliments du commerce, les matières premières suivantes :

- Les produits et issues de céréales (avoine, blé, orge, maïs, triticale, seigle, épeautre, …) ;
- Les produits et issues d'oléo protéagineux (tournesol, coprah, lin, palmiste, colza, soja, vesce, gesse, lupin, féverole, haricot, lentille, pois, coton…) ;
- Les graines naturelles ou extrudées ;
- Les produits et issues de tubercules et de racines ;
- Les produits et issues de brasserie et de la fabrication du sucre ;
- Les matières grasses d'origines végétales ;
- Les produits cellulosiques et les fourrages séchés ;
- La mélasse ;
- Tous les minéraux ;
- Les macro-éléments (agents texturants et liants) ;
- Les oligo-éléments et les vitamines ;
- Lactosérum provenant de l'exploitation ;
- Correcteurs azotés du commerce.

Les matières premières produites dans l'aire géographique du **«** Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » et entrant dans la composition d'aliments du commerce peuvent être prises en compte dans le calcul des 50 %, si le fabricant peut en garantir l'origine.
Les repas de concentrés sont fractionnés et limités à 400g par repas au maximum. La quantité annuelle de concentrés distribués au troupeau caprin par litre de lait produit est en moyenne inférieure ou égale à 450 g par litre. La quantité quotidienne de concentrés distribuée en moyenne sur le troupeau caprin ne peut pas dépasser 1,4kg par chèvre laitière.

L'utilisation d'ensilage est interdite.
Cette interdiction s'entend pour la totalité de l'atelier caprin (chèvres en production, chèvres taries, chevrettes de renouvellement…).
Dans le cas des exploitations mixtes (hébergeant d'autres ruminants), les ensilages sont stockés à l'écart du parcours normal des chèvres.

La surface fourragère minimale effectivement utilisée annuellement pour l'alimentation du troupeau caprin :

- est de 1 hectare pour 12 chèvres
- est située dans l'aire géographique définie au point 3 ci-dessus.

La superficie herbagère propre à l'exploitation doit être d'au moins 1 ha pour 24 chèvres.
La surface herbagère de l'exploitation est définie comme étant la somme des surfaces occupées par les prairies permanentes, les prairies temporaires, les prairies artificielles et les pacages destinés à l'alimentation du troupeau caprin de l'exploitation.
L'achat de fourrages est autorisé.
Lors de l'achat de fourrages dans l'aire géographique du « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol », une surface équivalente est déterminée sur la base de 4 tonnes de matière sèche pour 1 hectare de surface fourragère. Toutefois cette équivalence est limitée à la moitié de la consommation annuelle du troupeau.

5.2. Lait mis en œuvre

Le circuit à lait de la machine à traire comprend un système de filtration des éléments macroscopiques du lait ; en cas de filtre réutilisable, celui-ci est lavé après chaque traite.

Le lait provient au plus de la traite des deux derniers jours. Il est mis en œuvre au maximum dans les 21 heures suivant la dernière traite. Dans l'intervalle entre la dernière traite et la mise en œuvre, une préparation biologique du lait est possible par ensemencement et pré-maturation du lait à 10°C minimum.

Le lait mis en œuvre dans la fabrication d'un fromage en appellation d'origine protégée « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » est un lait de chèvre entier non homogénéisé, cru, n'ayant subi aucun traitement thermique ou d'effet équivalent.

Tout procédé ayant pour but de séparer le lait est interdit. Seule la filtration destinée à enlever les impuretés macroscopiques est autorisée.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

5.3. Fabrication

Le caillage est de type mixte à dominante lactique et dure au minimum 24h.
L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure, dont la dose peut varier entre 1 et 4 ml/100L pour une présure de référence à 520mg de chymosine par litre.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés, dans les laits et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures de bactéries, de levures, de moisissures dont l'innocuité est démontrée, le chlorure de calcium et le sel. Le lactosérum de fromagerie apte à la production de **«** Crottin de Chavignol **»** ou « Chavignol » est autorisé pour l'ensemencement sous sa forme fraîche ou congelée. L'ensemencement à partir d'une seule souche est interdit. Les ferments du commerce ne peuvent pas être utilisés en ensemencement direct. Les ferments du commerce doivent être cultivés préalablement sur lait de chèvre issu de l'aire géographique du « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol ».

L'égouttage se fait par un pré-égouttage sur toile puis en moule tronconique, avec au moins un retournement lui conférant sa forme caractéristique.
Sont autorisés tous les moules qui permettent au fromage d'obtenir la forme et les qualités de pâte et de goût du **«** Crottin de Chavignol **»** ou « Chavignol ». Les faisselles, les bloc-moules ainsi que les multi-moules sont autorisés.

Le caillé pré-égoutté est disposé dans les moules sans qu'une pression (autre que manuelle) ne soit exercée sur celui-ci. De fait, l'utilisation de tout procédé d'extrusion (notamment l'utilisation d'une boudineuse) est interdite.
Les dimensions intérieures des moules sont les suivantes : diamètre inférieur maximal 6,5 cm, diamètre supérieur maximal 7,5 cm et hauteur maximale 8 cm.
Le pré-égouttage sur toile est obligatoire.
Le tranchage du caillé est interdit, ainsi que toute pratique visant à accélérer l'égouttage en bac avant le pré-égouttage.

Le caillé peut éventuellement être reporté sous forme de caillé congelé.
Le caillé congelé doit être réincorporé en mélange avec du caillé frais. Le taux maximum de réincorporation de caillé congelé est de 50%. Ce taux s'entend à des extraits secs équivalents.
La réincorporation du caillé congelé se fait dans un délai maximum de 15 mois après congélation.

Le salage se fait au sel sec, dans la masse ou en surface.
Le salage dans la masse se fait avant moulage, en mélangeant le sel au caillé pré-égoutté. Le salage en surface Il peut intervenir en deux fois au retournement pour une face puis au démoulage pour la deuxième face, ou en une seule fois pour les deux faces au démoulage ou à l'arrivée chez l'affineur.
Le ressuyage, s'il a lieu, se déroule sans utilisation de papier absorbant.

5.4. <u>Affinage, conditionnement</u>

L'ensemencement par des flores complexes de surface est autorisé (levures et moisissures).
La durée minimum d'affinage est de 10 jours à compter du jour de moulage.
Pour les affineurs, la période de transport puis de stockage avant salage à une température positive et inférieure à 10°C ne peut pas excéder 72 heures. Cette période préalable à l'affinage n'est pas prise en compte dans la durée minimum d'affinage.
L'affinage se déroule en deux phases :
Une première phase, de 5 jours minimum, à plus de 10°C et plus de 70% d'humidité relative pour permettre l'implantation de la flore de surface.
Une deuxième phase sous température positive jusqu'à l'âge minimum de 10 jours après moulage.
L'affinage se déroule sans autre modification d'atmosphère que celles entraînées par la maîtrise de la température et de l'humidité de l'air. L'affinage sous film, dans l'huile, les alcools, les vins, les herbes et aromates divers, ainsi que le cendrage sont interdits.
Tout emballage modifiant l'atmosphère est interdit.
Pour les fromages dits « repassés », les fromages après une phase d'affinage classique leur permettant d'acquérir un recouvrement bleuté, sont affinés en atmosphère confinée individuellement ou non.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » est un fromage de petite taille, en forme de cylindre plat fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre entier et cru, à croûte fine avec ou sans moisissures blanches ou bleues. Les savoir-faire de gestion de l'alimentation des chèvres laitières, de transformation des laits mais aussi la forme du moule garantissent la préservation de la qualité des flores natives des laits, et l'obtention des caractéristiques du fromage.

6.1. <u>Spécificités de l'aire</u>

L'aire géographique du « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » est centrée sur la région agricole du Pays fort sancerrois et s'étend sur les régions voisines : Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire et Sologne, caractérisées par la présence de prairies sur terres argileuses et argilo-calcaire, propices à l'alimentation fourragère des chèvres.
Cette zone était historiquement une région agricole pauvre, où les exploitations de polyculture, fourrages, vignes, vergers, et d'élevage de petits ruminants rustiques ont développé une

production caprine de subsistance. Sur ces exploitations, l'élevage des chèvres ainsi que la transformation fromagère, étaient assurés par les femmes. La pratique du pré-égouttage a été l'un des moyens pour la femme berrichonne de s'affranchir de l'astreinte du moulage en différant cette tâche dans le temps afin de gérer au mieux ses autres priorités domestiques ou professionnelles, nombreuses dans ces exploitations de polyculture-polyélevage.
Le terme « crottin » viendrait du terme berrichon « crot » qui signifie trou et désignait notamment les bords des rivières où les femmes venaient laver leur linge. La terre argileuse qui bordait ces « crots » était utilisée par les paysans qui l'utilisèrent en poterie et en firent d'abord des petites lampes à huile puis des moules à fromage de petite taille.
L'élevage de la chèvre et la valorisation fromagère ont donc constitué depuis au moins le XVIe siècle un complément de ressource pour les exploitants agricoles de l'aire géographique. Dans les domaines agricoles et viticoles berrichons, ces petits fromages étaient souvent destinés à l'alimentation dans les champs ou dans les vignes des ouvriers ou journaliers. En fonction des saisons et de l'abondance ou non de lait, le « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol **»** se présentait avec ou sans moisissures blanches ou bleues, voire « repassé » en plein hiver.
Aujourd'hui les techniques de production sont issues de celles utilisées par le passé. Le fromage est obtenu par coagulation lactique dominante de lait de chèvre entier et cru**,** avec addition d'une faible quantité de présure. Lors de la fabrication, le caillé subit un pré-égouttage sur toile obligatoire. Le caillé est ensuite moulé en moule tronconique de dimensions déterminées, avec au moins un retournement en moule. L'affinage est d'au moins 10 jours à température et humidité contrôlées. La phase de confinement pour l'élaboration des fromages « repassées » est complémentaire de la durée minimale d'affinage.

6.2. Spécificités du produit

Le « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol **»** est un fromage au lait de chèvre entier cru, de petite taille, en forme de cylindre plat très légèrement bombé au niveau du diamètre central. Il possède une croûte fine avec ou sans moisissures blanches ou bleues.
Le fromage de type « repassé » est recouvert d'un pénicillium bleu et possède un caractère de pâte moelleux.

6.3. Lien causal

L'utilisation d'un moule tronconique de dimensions déterminées donne au « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » sa forme caractéristique accentuée par un retournement pratiqué à mi-égouttage dans le moule. La forme du « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » est par ailleurs liée à un diagramme de fabrication qui fait intervenir un pré-égouttage du caillé.
La phase de pré-égouttage, conférant au fromage frais le taux d'humidité attendu lors du démoulage, et la forme (rapport poids/surface) vont orienter les flores d'affinages pour donner au « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » ses caractéristiques. La forme est également liée à l'utilisation du moule dont l'origine locale est avérée.
Le « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » est également caractérisé par la diversité de son aspect (croûte fine, avec ou sans moisissures blanches ou bleues, à marron avec moisissures bleues pour le type « repassé »).

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13
Tél.: (33) (0)1 44 87 17 17
Télécopieur: (33) (0)1 44 97 30 37
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage de chaque fromage ou lot de fromages d'appellation d'origine « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » comporte dans le même champ visuel :

- la dénomination enregistrée de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- le symbole AOP de l'Union européenne.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout autre qualificatif ou de toute autre mention accompagnant ladite appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce, à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- des qualificatifs d'affinage.

Tout fromage vendu par un intermédiaire doit être accompagné d'une étiquette individuelle.

Le nom de « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » suivi de la mention « Appellation d'origine protégée » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

L'étiquetage du « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » obtenu à partir de caillé congelé ne peut comporter le terme « fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière.

9) EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler

POINTS PRINCIPAUX Á CONTROLER	**VALEURS DE RÉFÉRENCE**	**MÉTHODES D'ÉVALUATION**
Production du lait, fabrication et affinage	Ateliers de production, de transformation et d'affinage dans l'aire géographique	Documentaire et/ou visuel
Boucs reproducteurs et semences (en insémination artificielle)	100% alpin	Visuel et/ou documentaire
Achats de fourrages	Possible à hauteur de la moitié de la consommation annuelle	Documentaire
Surfaces fourragères	Surface herbagère de l'exploitation (de minimum 1 ha/24 chèvres)	Documentaire
Composition des fourrages	Au moins 70% des fourrages sont constitués d'herbe, de foin ou d'enrubanné	Visuel et/ou documentaire

Qualité du lait	Lait de chèvre	Visuel et/ou documentaire et/ou analytique
Préparation du lait	Lait cru	Visuel et/ou documentaire et/ou analytique
Transformation	Pré-égouttage sur toile	Visuel
Durée d'affinage	10 jours minimum à compter du jour de moulage	Documentaire et/ou visuel
Contrôle produit-caractéristiques du fromage	Respect des caractéristiques analytiques et organoleptiques	Analytique et /ou organoleptique