CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « VALENÇAY »

homologué par le décret n°2012-1137 du 8 octobre 2012, *JORF* du 10 octobre 2012
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 41-2012

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO),
Arborial, 12 rue Henri Rol-Tanguy, TSA 30003
93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Tél.: 01 73 30 38 00,
Fax : 01 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Comité Interprofessionnel du Valençay,
7 Rue des Templiers 36600 Valençay
Tél : 02 54 00 13 98
Fax : 02 54 00 23 36
E-mail : vins.fromages.valencay@wanadoo.fr

Composition **:** Créé en mars 1991, le Comité Interprofessionnel du Valençay regroupe l'ensemble des producteurs de la filière caprine, laitiers ou fromagers : producteurs fermiers, affineurs, collecteurs, entreprises de transformation et producteurs laitiers.

Forme juridique **:** Association interprofessionnelle régie par la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 18 août 1901.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.3 : Fromages

1. Nom du produit

Valençay

2. Description du produit

Le « Valençay » est un fromage au lait de chèvre cru et entier à pâte molle, à caractère lactique et affiné.
Il se caractérise par :

- une forme de pyramide tronquée à base carrée ;
- une croûte gris clair à gris bleuté obtenue grâce à l'ajout de charbon végétal ;
- une pâte blanc porcelaine, homogène, lisse et fine.

A la dégustation, il se décrit par :

- une pâte onctueuse, fondante en début d'affinage et dont la texture devient plus ferme avec l'âge ;
- des odeurs caprines, de sous-bois, de champignons et des nuances florales ;
- un goût caprin très fin en début d'affinage et plus soutenu avec l'âge.

Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 90 grammes par fromage lorsqu'il est obtenu avec un moule de grand format ou à 45 grammes par fromage lorsqu'il est obtenu avec un moule de petit format.
Les fromages « Valençay » sont présentés à la pièce lors de la vente au consommateur final.

3. Délimitation de l'aire géographique

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique composée des communes suivantes :

Département du Cher

Beddes, Celle-Condé (La), Châtost, Chéry, Chezal-Benoît, Genouilly, Graçay, Lignières, Maisonnais, Massay, Montlouis, Nohant-en-Graçay, Rezay, Saint-Ambroix, Saint-Baudel, Saint-Hilaire-en-Lignières, Saint-Outrille, Saugy, Touchay, Villecelin.

Département de l'Indre

Aize, Ambrault, Anjouin, Ardentes, Argenton-sur-Creuse, Argy, Arpheuilles, Arthon, Bagneux, Baudres, Berthenoux (La), Bommiers, Bordes (Les), Bouesse, Bouges-le-Château, Bretagne, Brion, Brives, Buxeuil, Buxières-d'Aillac, Buzançais, Celon, Chabris, Champenoise (La), Chapelle-Orthemale (La), Chapelle-Saint-Laurian (La), Chasseneuil, Châteauroux, Châtillon-sur-Indre, Châtre (La), Chavin, Chazelet, Chezelles, Chitray, Chouday, Cléré-du-Bois, Clion, Cluis (sections A 1, A 3, A 5, B 1, B 2, B 3, édition de 1986), Coings, Condé, Déols, Diors, Diou, Dun-le-Poëlier, Dunet, Ecueillé, Etréchet, Faverolles, Fléré-la-Rivière, Fontenay, Fontguenand, Fougerolles, Francillon, Frédille, Gehée, Giroux, Gournay, Guilly, Heugnes, Issoudun, Jeu-les-Bois, Jeu-Maloches, Lacs, Langé, Magny (Le), Menoux (Le), Pechereau (Le), Pérouille (La), Poinçonnet (Le), Pont-Chrétien-Chabenet (Le), Levroux, Liniez, Lizeray, Lourouer-Saint-Laurent, Luant, Luçay-le-Libre, Luçay-le-Mâle, Luzeret, Lye, Lys-Saint-Georges, Maillet, Malicornay, Maron, Menetou-sur-Nahon, Ménétréols-sous-Vatan, Méobecq, Mers-sur-Indre, Meunet-Planches, Meunet-sur-Vatan, Mézières-en-Brenne, Migné, Migny, Montgivray, Montierchaume, Montipouret, Montlevicq, Mosnay, Moulins-sur-Céphons, Murs, Neuillay-les-Bois, Neuvy-Pailloux, Neuvy-Saint-Sépulcre, Niherne, Nohant Vicq, Nuret-le-Ferron, Obterre, Orville, Oulches, Palluau-sur-Indre, Parpeçay, Paudy, Paulnay, Pellevoisin, Poulaines, Préaux, Prissac, Pruniers, Reboursin, Reuilly, Rivarennes, Roussines, Rouvres-les-Bois, Sacierges-Saint-Martin, Saint-Aoustrille, Saint-Août, Saint-Aubin, Saint-Chartier, Saint-Christophe-en-Bazelles, Saint-Christophe-en-Boucherie, Saint-Civran, Saint-Cyran-du-Jambot, Saint-Florentin, Saint-Gaultier, Saint-Genou, Saint-Georges-sur-Arnon, Saint-Lactencin, Saint-Marcel, Saint-Martin-de-Lamps, Saint-Maur, Saint-Médard, Saint-Michel-en-Brenne, Saint-Pierre-de-Jards, Saint-Pierre-de-Lamps, Saint-Valentin, Sainte-Cécile, Sainte-Faust, Sainte-Gemme, Sainte-Lizaigne, Sarzay, Sassierges-Saint-Germain, Saulnay, Ségry, Selles-sur-Nahon, Sembleçay, Sougé, Tendu, Thenay, Thevet-Saint-Julien, Thizay, Tranzault, Tranger (Le), Vernelle (La), Valençay, Varennes-sur-Fouzon, Vatan, Velles, Vendoeuvres, Verneuil-sur-Igneraie, Veuil, Vicq-Exemplet, Vicq-sur-Nahon, Vigoux, Villedieu-sur-Indre, Villegouin, Villegongis, Villentrois, Villers-les-Ormes, Villiers, Vineuil, Vouillon.

Département d'Indre-et-Loire

Beaulieu-les-Loches, Beaumont-Village, Bossay-sur-Claise, Bridoré, Charnizay, Chemillé-sur-Indrois, Ferrières-sur-Beaulieu, Genillé, Liège (Le), Loché-sur-Indrois, Loches, Montrésor, Nouans-les-Fontaines, Orbigny, Perrusson, Saint-Flovier, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Saint-Germain, Sennevières, Verneuil-sur-Indre, Villedômain, Villeloin-Coulangé.

Département du Loir-et-Cher

Billy (sections D, ZI, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP, ZR, ZT, ZV, ZW, ZX édition de 1983), Chapelle-Montmartin (La), Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Couffi, Gièvres, Maray, Meusnes, Saint-Julien-sur-Cher, Saint-Loup, Selles-sur-Cher.

4. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

4.1 Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Valençay » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard 1 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 nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Chaque année, avant le 1er février, les producteurs fermiers, les affineurs et les transformateurs communiquent au groupement une déclaration annuelle de production de fromages « Valençay » de l'année précédente.

4.3 Tenue des registres

4.3.1 Traçabilité

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur :
Producteur de lait :

- les volumes journaliers de lait.

Transformateur et Collecteur :

- les quantités de lait destinées à la transformation en « Valençay », collectées à chaque tournée

Transformateur et producteur fermier :

- les quantités de lait transformées en « Valençay » par jour de fabrication,
- le nombre de fromages produits destinés à l'appellation d'origine « Valençay » par jour de fabrication

Affineur :

- le cas échéant, les quantités et la provenance des fromages achetés en vue de l'affinage et destinés à l'appellation d'origine « Valençay »
- le nombre de « Valençay » affinés / conditionnés

Pour les transformateurs, les producteurs fermiers et les affineurs, ces données sont accompagnées des numéros de lot permettant d'identifier les fromages destinés à l'appellation d'origine « Valençay ».

4.3.2 Suivi du respect des conditions de production

Chaque opérateur assure la traçabilité de l'alimentation distribuée aux chèvres. Un document (facture, contrat) indique la nature et la quantité des aliments utilisés, ainsi que l'origine parcellaire (identification cadastrale, déclaration PAC) des aliments provenant de l'aire géographique.

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 dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.

5. Description de la méthode d'obtention du produit

5.1 Troupeau

Les chèvres dont le lait sert à la production du fromage d'appellation d'origine « Valençay » sont issues des races Alpine ou Saanen, ou de chèvres issues de leur croisement.
Le désaisonnement est autorisé.
Les chèvres ayant mis bas au moins une fois sont prises en compte dans le calcul de l'effectif des chèvres laitières du troupeau**.**

5.2 Alimentation

5.2.1. Provenance de la ration totale

La ration annuelle par chèvre laitière est composée au minimum de 820 kg de matière sèche provenant de l'aire géographique.
Les fourrages grossiers, à l'exclusion des fourrages grossiers déshydratés, proviennent de l'aire géographique, qu'ils soient issus de l'exploitation ou non.
La part de la ration par chèvre laitière ne provenant pas de l'aire géographique ne peut excéder 275 kg de matière sèche par an.
Cependant, jusqu'au 31 décembre 2012, la ration annuelle par chèvre laitière est composée au minimum de 745 kg de matière sèche provenant de l'aire géographique.

5.2.2. Chargement

La surface fourragère correspond aux surfaces de l'exploitation implantées avec les espèces définies dans la liste positive citée au point c. « Fourrages grossiers » à l'exclusion des pailles, et destinées à l'alimentation des chèvres laitières. Le chargement ne peut excéder un équivalent de 12 chèvres par ha de surface fourragère.

5.2.3. Fourrages grossiers

La quantité annuelle de fourrages grossiers distribuée par chèvre laitière représente au moins 655 kg de matière sèche.

Les fourrages grossiers sont consommés frais, sous forme de foin ou déshydratés.

Sont considérés comme fourrages grossiers les fourrages suivants :
- obtenus à partir d'espèces de graminées ;
- obtenus à partir de légumineuses ;
- les espèces spontanées annuelles, vivaces ou arbustives.

En complément de ces fourrages, sont autorisés :
- les pailles de céréales et d'oléoprotéagineux ;
- les céréales immatures (en vert) ;
- les légumes racines et crucifères.

Les fourrages déshydratés ne provenant pas de l'aire géographique sont limités à 130 kg de matière sèche par an.

L'utilisation d'herbe enrubannée dans l'alimentation des chèvres est autorisée, à raison de 1 kg de matière sèche maximum par jour et par chèvre laitière, à condition que cette dernière contienne au minimum 55 % de matière sèche et soit issue d'une première coupe des surfaces fourragères.

L'utilisation de l'ensilage est interdite.

5.2.4. Aliments complémentaires

La part annuelle des aliments complémentaires dans l'alimentation des chèvres représente au maximum 440 kg de matière sèche par chèvre.

Tout produit d'origine animale, à l'exception des sérums frais de fromagerie est interdit.

Les aliments complémentaires se présentent exclusivement sous forme :

1. de matières premières en l'état constituées de :
   a. graines de céréales brutes, aplaties ou concassées (seigle, blé, orge, triticale, maïs, avoine)
   b. graines brutes, aplaties, concassées, ou extrudées d'oléoprotéagineux (soja, colza, tournesol, pois, vesce, féverole, lupin)
   c. luzerne déshydratée dont le taux protéique est supérieur à 20%.
2. d'aliments composés constitués de :
   a. graines et produits provenant de la transformation des céréales
   b. graines et produits provenant de la transformation des oléoprotéagineux
   c. graines et produits provenant de la transformation des légumineuses
   d. produits de la fabrication du sucre : pulpe de betteraves, mélasse liquide
   e. tourteaux de tournesol, coprah, lin, palmiste, colza, soja, matières grasses d'origine végétale
   f. minéraux, oligo-éléments, vitamines.

Un système d'alimentation utilisant les aliments complémentaires en complément exclusif de paille est interdit.

5.2.5. OGM

Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau, les végétaux, les coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine « Valençay ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

5.2.6. Autre disposition

Dans des circonstances exceptionnelles, dues notamment aux aléas climatiques, des dérogations temporaires peuvent être accordées, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau, par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis du groupement.

5.3 Lait mis en œuvre

Le lait collecté servant à la fabrication du fromage d'appellation d'origine « Valençay » est un lait de chèvre, cru, entier, issu au plus des quatre dernières traites.
Pour les ateliers dont la production est fermière, le lait cru et entier mis en œuvre provient au plus des deux dernières traites.
La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

5.4 Fabrication

Le fromage frais est élaboré à partir d'un caillé lactique obtenu à partir du développement d'une flore mésophile.

5.4.1. Maturation du lait

Le lait doit subir avant l'emprésurage, une phase de maturation plus ou moins rapide par l'ajout de sérum de fromagerie et/ou ferments lactiques (ferment mésophile homofermentaire et/ou hétérofermentaire) pour donner un caractère lactique au caillé.

Les flores d'affinage ou de surface sont constituées :
- des flores naturelles présentes dans le lait cru ;
- des flores développées dans les sérums de fromagerie ;
- des flores du commerce de la famille des moisissures du genre géotrichum, pénicillium et de la famille des levures du genre kluyveromyces, debaryomyces, trichosporon.

Toute autre adjonction de substances acidifiantes ou aromatisantes est interdite.

5.4.2. Emprésurage

L'emprésurage s'effectue à une dose maximale équivalente à 8 ml pour 100 litres de lait pour une présure de 520 milligrammes de chymosine par litre.

5.4.3. Caillage

Le caillé est obtenu après fermentation lactique lente du lait à une température n'excédant pas 25°C.
La durée de caillage est au minimum de 18 heures à compter du moment de l'emprésurage.
La congélation du caillé et toute autre forme de report de caillé ou de lait est interdite.

5.4.4. Reprise du caillé

Le moulage s'effectue uniquement par reprise directe du caillé.

5.4.5. Moulage - Égouttage

Le moulage se réalise en moule individuel ou en plaque multi-moules traditionnelle. Le remplissage des moules s'effectue en une ou plusieurs opérations.
Tout procédé de moulage exerçant une pression sur le caillé est interdit.
L'égouttage s'effectue de manière spontanée, sans pression exercée sur le caillé, pendant une durée minimale de 20 heures à partir du début du moulage.
A l'issue du remplissage des moules, il peut être procédé à une égalisation du caillé par lissage des refus.
Les dimensions intérieures des moules de forme pyramidale tronquée sont les suivantes :
- pour les moules de grand format : la base inférieure est comprise entre 50 à 55 millimètres, l'angle entre le fond et le bord du moule est compris entre 96° et 102°.
- pour les moules de petit format, la base inférieure est comprise entre 40 à 44 millimètres, l'angle entre le fond et le bord du moule est compris entre 96° et 102°.

Aux différents types de moules définis ci-dessus, il peut être adapté des rehausses.

5.4.6. Salage

Les fromages sont salés et cendrés en surface sur toutes les faces.

5.5 Affinage et commercialisation

L'affinage comprend une phase de ressuyage qui s'effectue en salle de fabrication ou au séchoir**.**
La température de l'air du lieu d'affinage est supérieure ou égale à 10°C.
Les fromages peuvent être commercialisés à compter du onzième jour à compter de la date d'emprésurage, s'ils présentent**,** sur toute leur surface, une croûte formée, fleurie de moisissures superficielles facilement visibles à l'œil nu.
Pour les producteurs transformant à la ferme et livrant à un affineur, les fromages en attente de collecte sont stockés à une température comprise entre 6 et 10°C.
Les fromages ne peuvent être commercialisés avant un délai minimum de 7 jours à compter du jour de leur collecte par l'affineur.

Tout emballage modifiant l'atmosphère est interdit.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

6. Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique

6.1 Spécificités de l'aire

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Valençay » peut être répartie en quatre régions agricoles ; le Boischaut Nord qui constitue le noyau historique de l'appellation « Valençay » ; la Champagne Berrichonne ; la Brenne et le Boischaut Sud.

Cet ensemble de quatre sous-régions, assez proches quant à leurs aptitudes culturales, constitue le Bas-Berry et cette région a su préserver une forte identité culturelle capable de fédérer ces quatre régions autour d'une histoire et d'une tradition commune.

Ce secteur se caractérise par des sols limoneux, plus ou moins caillouteux et des sols argilo-calcaires, adaptés aux cultures de graminées et légumineuses, notamment la luzerne, qui, sous forme de foins, sont la base de l'alimentation des caprins.

La complémentarité de l'élevage caprin et de la culture des céréales a permis de conserver ces deux productions, notamment en Champagne Berrichonne, et de continuer la production du fromage de « Valençay ».

Le climat est de type océanique, altéré par des tendances continentales. La pluviométrie est relativement faible (entre 650 et 750 mm par an avec une fréquence soutenue de précipitations sur les mois d'avril, mai et juin (1 jour sur 2 ou 3 en moyenne) et des périodes estivales plutôt séchantes.

Aujourd'hui, l'élevage caprin est en concurrence forte avec la production céréalière. La disponibilité en herbe est faible, l'autonomie fourragère dans les exploitations basées sur l'herbe est difficile à atteindre. Lorsque les conditions climatiques ne permettent pas des récoltes fourragères en quantité et en qualité, les producteurs ont recours à la luzerne déshydratée afin de conserver les niveaux de production des troupeaux.

Facteurs humains

La présence de la chèvre en Berry est retrouvée dans de nombreuses traces écrites, depuis les capitulaires de Charlemagne ou dans les archives de la ville de la Châtre en Berry au XVIème siècle.

Sur la fabrication du fromage, depuis Talleyrand, châtelain de Valençay, jusqu'au Premier Empire et George Sand, divers écrits relatent le goût et la finesse de ce fromage fabriqué traditionnellement à la ferme et destiné à la consommation locale.
Le rôle de Talleyrand a été important dans la modification du moule tronqué par rapport à la forme initialement connue dans cette zone. Il a également favorisé l'apparition de ce fromage sur les tables aristocratiques de Paris.

Il faut attendre le XXème siècle pour constater un véritable essor populaire dans la commercialisation de ce fromage, apprécié par plus d'un gourmet, sous le pseudonyme aristocratique de « Valençay », ou sous le nom populaire de Levroux.

6.2. Spécificités du produit

Le « Valençay » est le seul fromage de chèvre de la région en forme de pyramide tronquée qui soit cendré et à croute fleurie, c'est-à-dire qui a subi un affinage.

Le « Valençay » est un fromage à pâte molle, de type lactique, fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre cru et entier.

Il se caractérise par :

- une forme de pyramide tronquée à base carrée. Ses dimensions lui confèrent une forme harmonieusement équilibrée.
- une croûte régulière, fine et fleurie, de couleur gris clair à gris bleuté obtenue grâce à l'ajout de charbon végétal.
- une pâte d'un blanc porcelaine, homogène, lisse et fine.

A la dégustation, il se décrit par :

- une pâte onctueuse et fondante en début d'affinage qui étonne par sa fermeté et sa souplesse en bouche. Elle adopte une texture plus ferme avec l'âge.
- des odeurs légèrement caprines, de sous-bois, de champignons, agrémentées de nuances florales.
- un goût caprin très fin en début d'affinage et plus soutenu à la fin. Sa flaveur lactique, allant de la noix fraîche aux fruits secs en passant par la noisette est accompagnée d'arômes nuancés de fruits et de foin.

De nombreux concours, organisés notamment entre 1899 et 1924, font l'éloge de ce fromage, médaillé à plusieurs reprises. L'élevage caprin dont est issu ce fromage a également une place d'honneur dans ces divers concours. De nombreux poètes, inspirés par ce fromage, le citent sous le nom notamment de «Levroux».

6.3. Lien causal

Le lien du « Valençay » avec son origine résulte de la combinaison d'un milieu naturel avec des pratiques humaines, fruit d'un savoir-faire ancestral, adaptées à ce milieu.

L'unité climatique, la nature et la variété des sols, alternant paysages bocagers et cultures céréalières, conditionnent ainsi la conduite et l'alimentation du troupeau caprin, et les pratiques culturales anciennes font de cette zone géographique un lieu de prédilection pour la production de l'appellation d'origine « Valençay », fromage de chèvre cendré à pyramide tronquée.

L'élevage des chèvres et la fabrication de fromages étaient une tradition dans la région du Bas Berry. Cet élevage s'est développé sur les zones les moins propices à la culture des céréales ou en complémentarité de celle-ci.

La transformation de ce lait en fromages constituait un appoint et était assurée en majorité par les épouses des éleveurs ou agriculteurs.

Malgré la tendance à la spécialisation, les méthodes d'élevage utilisées dans le cadre de la production de lait destinée à la fabrication du fromage de « Valençay » privilégient l'utilisation de l'alimentation provenant de l'aire d'appellation.

La sélection des races de chèvres, leur alimentation riche en fourrages permet l'obtention d'un lait cru dont la flore naturelle permettra le développement des arômes du fromage.

De plus, le savoir-faire historique de cette région par la pratique d'une coagulation lactique, d'un moulage par reprise directe du caillé, d'un égouttage lent permet d'obtenir une coupe présentant une texture très fine.

La combinaison du salage et du cendrage avec un affinage lent (à l'origine dans des locaux appelés celliers), l'apparition de la couverture de surface forment un complexe qui régule les échanges et participe au développement du goût et des arômes du produit.

7. Références concernant la structure de contrôle

Nom : Qualisud
Adresse : 15, avenue de Bayonne 40500 SAINT SEVER
Tél : 05 58 06 15 21
Fax : 05 58 75 13 36
Qualisud est l'organisme de certification.
Cet organisme de contrôle est agrée et accrédité conformément à la norme 45011.

Nom : 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 : 01 44 87 17 17
Fax : 01 44 97 30 37
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8. Éléments spécifiques de l'étiquetage

Le fromage d'appellation d'origine « Valençay » est commercialisé muni d'un étiquetage individuel devant comporter le nom de l'appellation d'origine, inscrit en caractères de dimensions au moins égales à 1,3 fois celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage, la mention « Appellation d'Origine » et le symbole AOP de l'Union Européenne.

En outre sur l'étiquetage, sur les factures et papiers de commerce, le qualificatif « petit » lorsqu'il s'agit de fromages obtenus à partir de moules de petit format figure sur l'étiquetage, mais ne peut être accolé à la dénomination « Valençay » ni apparaitre immédiatement au-dessus de cette dénomination.

Lorsque le fromage est fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci, le terme « fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière peut être utilisé. L'affinage en dehors de l'exploitation agricole est autorisé. Dans ce cas, doivent être ajoutés la mention « fabriqué à la ferme », accompagnée du nom de l'affineur, précédé de la mention « affiné par… »

9. Exigences nationales

Points à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Localisation des élevages, ateliers de transformation et d'affinage	Liste des communes de l'aire d'appellation	Contrôle documentaire
Troupeau	Chèvres de race alpine, saanen ou croisement des deux races	Contrôle visuel
Alimentation des chèvres en lactation	Quantité annuelle de fourrages grossiers distribuée : minimum 655 kg de matière sèche	Contrôle visuel et/ou documentaire
Lait mis en œuvre	Issu des 4 dernières traites pour les transformateurs et des 2 dernières traites pour les producteurs fermiers	Contrôle documentaire
Caillé lactique	Temps de caillage supérieur ou égal à 18 h Température inférieure ou égale à 25°C	Contrôle visuel et/ou documentaire Contrôle visuel et/ou documentaire
Forme	Pyramide tronquée	Contrôle visuel des moules et des fromages
Cendrage	Utilisation de sel et de charbon de bois	Contrôle visuel
Affinage	Commercialisation à 11 jours minimum à compter de la date d'emprésurage	Contrôle visuel et/ou documentaire
Examen analytique des produits finis lors du contrôle produit	Absence de lait de vache Poids total de matière sèche supérieur à 90 g pour un Valençay ; supérieur à 45 g pour un petit Valençay	Contrôles analytiques
Contrôle sur le produit	Avis conforme de la commission examen organoleptique	Contrôles organoleptiques