Cahier des charges de l'appellation d'origine « CHABICHOU DU POITOU »
Homologué par l'arrêté du 7 novembre 2018, JORF du 14 novembre 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-46

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :

Institut National de l'Origine et de la Qualité
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

T : (33) (0) 1 73 30 38 00
F : (33) (0) 1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

1. Nom : Syndicat de Défense du Chabichou du Poitou

2. Adresse : Agropole - Route de Chauvigny- CS 45002 - 86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR

Tél : (33) (0) 5 49 44 74 80
Fax : (33) (0)5 49 46 79 05
Courriel : chabichoudp@na.chambagri.fr

3. Composition : Producteurs et transformateurs

4. Statut juridique : Syndicat professionnel.

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1.3 : Fromages

1/ NOM DU PRODUIT

Chabichou du Poitou

2 / DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Chabichou du Poitou » est fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre cru et entier. C'est un fromage à pâte molle non pressée non cuite, coagulé lactiquement , avec une faible addition de présure, légèrement salé, à croûte fine présentant des moisissures superficielles blanches, jaunes ou bleues.

Sa forme est celle d'un petit tronc de cône, dite "bonde" (de la forme d'une pièce de bois obturant une barrique). A la fin de la période minimale d'affinage, les fromages portent sur le dessus la marque caractéristique « CdP ».
Le fromage contient au minimum 18 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit fini. Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 40 grammes par fromage.

Le poids du fromage est de 140 grammes minimum à l'issue du délai minimum d'affinage.

La pâte blanche est ferme, de texture homogène et fine, tout en gardant une souplesse naturelle.

Lorsque le fromage est jeune, la texture est fondante.

Après un affinage prolongé la pâte devient cassante et un coulage sous croûte peut apparaître.

Lorsque le fromage est jeune, le goût est doux avec un caractère lactique.
Au bout de plusieurs semaines d'affinage, le goût chèvre se révèle plus marqué et persistant. On perçoit quelquefois des arômes de fruits secs. Le goût ne présente pas d'excès de salinité, d'acidité ou d'amertume.

3 / DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2018 :

Département de la Vienne

Amberre, Anché, Angliers, Arçay, Aslonnes, Asnois, Aulnay, Availles-en-Châtellerault, Avanton, Ayron, Beaumont Saint-Cyr, Benassay, Berthegon, Béruges, Biard, Bignoux, Blanzay, Bonnes, Bonneuil-Matours, Bouresse, Brion, Brux, Buxerolles, Ceaux-en-Couhé, Celle-Lévescault, Cenon-sur-Vienne, Cernay, Chabournay, Chalais, Chalandray, Champagné-le-Sec, Champagné-Saint-Hilaire, , Champigny en Rochereau, Champniers, La Chapelle-Bâton, La Chapelle-Montreuil, La Chapelle-Moulière, Charroux, Chasseneuil-du-Poitou, Chatain, Château-Garnier, Château-Larcher, Châtellerault, Châtillon, Chaunay, La Chaussée, Chauvigny (pour la partie correspondant à son territoire à la date du 29 juin 1990), Cherves, Chiré-en-Montreuil, Chouppes, Cissé, Civray, Cloué, Colombiers, Couhé, Coulombiers, Coussay, Craon, Croutelle, Cuhon, Curçay-sur-Dive, Curzay-sur-Vonne, Dercé, Dienné, Dissay, Doussay, LaFerrière-Airoux, Fleuré, Fontaine-le-Comte, Frozes, Gençay, Genouillé, Gizay, Glénouze, La Grimaudière, Guesnes, Iteuil, Jardres, Jaunay-Marigny, Jazeneuil, Joussé, Latillé, Lavausseau, Lavoux, Lencloître, Lhommaizé, Ligugé, Linazay, Liniers, Lizant, Loudun, Lusignan, Magné, Maillé, Maisonneuve, Marçay, Marigny-Chemereau, Marnay, Martaizé, Massognes, Maulay, Mauprévoir, Mazeuil, Messemé, Mignaloux-Beauvoir, Migné-Auxances, Mirebeau, Moncontour, Montamisé, Monthoiron, Montreuil-Bonnin, Monts-sur-Guesnes, Moussac, Mouterre-Silly, Naintré, Neuville-de-Poitou, Nieuil-l'Espoir, Nouaillé-Maupertuis, Orches, Ouzilly, Payré, Payroux, Poitiers, Pouillé, Prinçay, Queaux, Quinçay, Ranton, La Roche-Rigault, Roches-Prémarie-Andillé, Romagne, Rouillé, Saint-Benoît, Saint-Clair, , Saint-Gaudent, Saint-Genest-d'Ambière, Saint-Georges-lès-Baillargeaux, Saint-Jean-de-Sauves, Saint-Julien-l'Ars, Saint-Laon, Saint-Laurent-de-Jourdes, Saint-Macoux, Saint-Martin-l'Ars, Saint Martin la Pallu, Saint-Maurice-la-Clouère, Saint-Pierre-d'Exideuil, Saint-Romain, Saint-Sauvant, Saint-Saviol, Saint-Secondin, Saires, Sammarçolles, Sanxay, Savigné, Savigny-Lévescault, Savigny-sous-Faye, Scorbé-Clairvaux, Senillé-Saint-Sauveur, Sérigny, Sèvres-Anxaumont, Smarves, Sommières-du-Clain, Sossais, Surin, Tercé, Ternay, Thurageau, Thuré, Usson-du-Poitou, Valvidienne (pour la partie appartenant au territoire de Chauvigny à la date du 29 juin 1990), Varennes, Vaux, Vernon, Verrières, Verrue, LeVigeant, LaVilledieu-du-Clain, Villiers, Vivonne, Vouillé, Voulême, Voulon, Vouneuil-sous-Biard, Vouneuil-sur-Vienne, Vouzailles, Yversay.

Département des Deux-Sèvres

Aigonnay, Airvault, , Alloinay, Ardilleux, , Asnières-en-Poitou, Assais-les-Jumeaux, Aubigné, Aubigny, Augé, Availles-Thouarsais, Avon, Azay-le-Brûlé, La Bataille, Beaulieu-sous-Parthenay, Beaussais-Vitré, La Boissière-en-Gâtine, Bougon, Bouin, Boussais, Brie, Brieuil-sur-Chizé, , Brioux-sur-Boutonne, Brûlain, Caunay, Celles-sur-Belle, Chail, Chantecorps, La Chapelle-Pouilloux, Chef-Boutonne, Chenay, Chérigné, Chey, Le Chillou, Clavé, Clussais-la-Pommeraie, La Crèche, La Couarde, Coutières, Couture-d'Argenson, Crézières, Doux, Ensigné, Exireuil, Exoudun, La Ferrière-en-Parthenay, Fomperron, Fontenille-Saint-Martin-d'Entraigues, Les Forges, Fressines, Geay, Glénay, Gourgé, Les Groseillers, Hanc, Irais, Juillé, Lezay, Lhoumois, Limalonges, Lorigné, Loubigné, Loubillé, Louin, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Luzay, Mairé-Levescault, Maisonnay, Maisontiers, Marnes, Mazières-en-Gâtine, Mazières-sur-Béronne, Melle, Melleran, Ménigoute, Messé, Missé, Montalembert, La Mothe-Saint-Héray, Mougon-Thorigné, Nanteuil, Oiron, Oroux, Paizay-le-Chapt, Paizay-le-Tort, Pamproux, Pas-de-Jeu, Périgné, Pers, La Peyratte, Pierrefitte, Pioussay, Pliboux, Pouffonds, Prahecq, Prailles, Pressigny, Reffannes, Rom, Romans, Sainte-Blandine, Saint-Coutant, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Eanne, Sainte-Gemme, Saint-Génard, Saint-Généroux, Saint-Georges-de-Noisné, Saint-Germier, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Saint-Jouin-de-Marnes, Saint-Léger-de-la-Martinière, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Lin, Saint-Loup-Lamairé, Saint-Maixent-l'École, Saint-Marc-la-Lande, Saint-Martin-de-Bernegoue, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, , Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Martin-lès-Melle, Saint-Médard, Sainte-Néomaye, Saint-Pardoux, Saint-Romans-lès-Melle, Sainte-Soline, Saint-Varent, Saint-Vincent-la-Châtre,

Saivres, Salles, Saurais, Sauzé-Vaussais, Secondigné-sur-Belle, Séligné, Sepvret, Sompt, Soudan, Soutiers, Souvigné, Taizé-Maulais, Tessonnière, Thénezay, Thouars, Tillou, Tourtenay, Vançais, Vanzay, Vasles, Vausseroux, Vautebis, Vernoux-sur-Boutonne, Verruyes, Villefollet, Villemain, Villiers-sur-Chizé, Vouhé, Vouillé.

Département de la Charente

Les Adjots, Benest, Bernac, Bioussac, Le Bouchage, Brettes, Champagne-Mouton, La Chèvrerie, Condac, Courcôme, Empuré, La Faye, La Forêt-de-Tessé, Londigny, Longré, La Magdeleine, Montjean, Nanteuil-en-Vallée, Paizay-Naudouin-Embourie, Raix, Ruffec, Saint-Gourson, Saint-Martin-du-Clocher, Souvigné, Taizé-Aizie, Theil-Rabier, Vieux-Ruffec, Villefagnan, Villiers-le-Roux.

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

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Chabichou du Poitou » 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 nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Chaque opérateur fabricant et/ou affineur transmet à l'ODG, semestriellement, les volumes de « Chabichou du Poitou » produits et les volumes non aptes à la commercialisation au plus tard 1 mois après la fin du semestre. L'ODG conserve ces déclarations 2 ans en plus de l'année en cours.

4.3. Tenue de registres

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

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 « Chabichou du Poitou » 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 « Chabichou du Poitou » sont enregistrés par le transformateur à chaque collecte.

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 éleveurs doivent, par ailleurs, enregistrer les quantités de céréales, d'oléagineux et de protéagineux produits sur l'exploitation et consommés par les chèvres laitières et réaliser un bilan fourrager.

Les fabricants et / ou affineurs tiennent à disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- La durée des différentes étapes,
- L'acidité à l'emprésurage et au moulage,
- Les températures,
- La date d'expédition et destination des fromages blancs ou affinés.

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 Conditions de production du lait dans les exploitations

5.1.1. Définition du troupeau

Ce cahier des charges s'applique aux animaux ayant mis bas au moins une fois.

5.1.2. Races

Les chèvres du troupeau sont de races Alpine, Saanen, Poitevine et leurs croisements.

5.1.3. Alimentation du troupeau

- Autonomie alimentaire

Au minimum 75 % de la ration annuelle des chèvres du troupeau proviennent de l'aire géographique, soit 825 kilogrammes matière sèche par chèvre et par an.
Les fourrages sont intégralement produits dans l'aire géographique.

- Ration

La ration est composée au minimum de 55 % de fourrages, soit 605 kilogrammes de matière sèche par chèvre et par an.

Sont considérés comme fourrages :
les fourrages de graminées, de légumineuses purs ou en association, les légumes racines et crucifères, les pailles et plantes entières de céréales, de légumineuses, d'oléagineux et de protéagineux en complément d'autres fourrages grossiers, les espèces spontanées présentes sur l'aire du « Chabichou du Poitou ».
Ils sont consommés frais, enrubannés, sous forme de foin, agglomérés ou déshydratés.

L'ensilage est interdit.

L'enrubannage est autorisé dans la limite de 200 kilogrammes de matière sèche par chèvre et par an.
Le fourrage enrubanné a un taux de matière sèche de 50 % minimum.

Les agglomérés et déshydratés sont limités à 200 kilogrammes de matière sèche par chèvre et par an.

La ration par chèvre et par an contient au minimum 200 kilogrammes de matière sèche sous forme de luzerne ou légumineuse, issues de l'aire géographique.

Seules peuvent entrer dans la composition de la ration complémentaire, qu'il s'agisse d'un mélange fermier ou d'aliments complets du commerce, les matières premières suivantes :

- grains de céréales, entiers ou extrudés, et produits dérivés ;
- graines et fruits oléagineux et produits dérivés ;
- graines de légumineuses et produits dérivés ;
- autres graines et fruits et produits dérivés : tourteaux de pression de noix, brisures de châtaignes
- tubercules, racines et produits dérivés
- huiles et matières grasses d'origine végétale
- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés

- minéraux et produits dérivés
- additifs technologiques : liants, épaississants, gélifiants,
- oligo-éléments et vitamines.

L'utilisation du lactosérum de l'exploitation est autorisée.

La ration complémentaire est limitée à 495 kilogrammes matière sèche par chèvre et par an.
Elle contient au minimum 150 kilogrammes ou 30 % de céréales et/ou oléagineux et/ou protéagineux en provenance de l'aire géographique.

5.2. Lait mis en œuvre

Le lait ne peut pas être stocké plus de 48 heures en tank réfrigéré à la ferme.
Le lait utilisé est un lait de chèvre cru et entier.
La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.
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 inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

5.3. Transformation

La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais et des fromages affinés est interdite.

5.3.1. Maturation du lait

La maturation débute au maximum 10 heures après la réception du lait. Elle dure au minimum 2 heures et s'effectue à une température minimale de 8 °C.

L'ensemencement est réalisé à partir de lactosérum de la fromagerie, sous forme fraîche ou congelée, ou de ferments lactiques du commerce ou des levains spécifiques du groupement, soit par ensemencement direct ou par culture sur du lait de chèvre qui peut être enrichi en poudre de lait de chèvre.

Les flores d'affinage ou de surface peuvent être constituées :
- des flores naturelles présentes dans le lait cru ;
- des flores développées dans les sérums ;
- des flores endémiques des fromageries ;
- des flores du commerce de la famille des moisissures et de la famille des levures ;
- des flores spécifiques du groupement.

5.3.2. Emprésurage et coagulation

La durée entre la collecte chez le premier producteur de la tournée et l'emprésurage du lait collecté ne doit pas excéder 24 heures.
L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure à une dose maximale équivalente à 8 millilitres pour 100 litres de lait pour une présure de 520 milligrammes de chymosine par litre.
Une acidité minimum de 16 °Dornic ou un pH maximum de 6,45 sont requis pour l'emprésurage.
Il est réalisé à une température de 25 °C maximum.
La coagulation dure au moins 16 heures.
Toute forme de report du caillé obtenu est interdite.
L'achat de caillé frais en vrac, non moulé, pour la fabrication du « Chabichou du Poitou », est interdit.

5.3.3. Moulage

Une acidité minimum du sérum de 50 °Dornic ou un pH maximum du coagulum de 4,60 sont requis pour le moulage.
Le pré-égouttage du caillé est interdit.

Le moulage est réalisé à la louche ou à la pelle, dans des moules individuels ou blocs moules avec répartiteurs.
L'aide mécanique au moulage est interdite.
Le moule utilisé est un moule perforé tronconique dont les dimensions intérieures sont les suivantes : 6,5 centimètres de hauteur minimale, 16 centimètres de hauteur maximale (réhausses du moule comprises), 6,2 centimètres de diamètre à la base et 6,6 centimètres de diamètre à 6,5 centimètres de hauteur.
La virole du moule comporte 5 rangées de 9 trous de diamètre 2 mm, coniques et en quinconce.
Le moule comprend en son fond l'incrustation CdP.
Le fond est légèrement arrondi, avec un rayon de 5 mm, comporte 3 trous de 2 mm sur le diamètre 13 mm, 6 trous de 2 mm sur le diamètre 23 mm et 12 trous de 2 mm sur le diamètre 40 mm.

5.3.4. Egouttage

Il dure au minimum 18 heures.
Les fromages sont retournés au minimum 3 fois entre le moulage et le démoulage.

5.3.5. Salage

Les fromages sont salés en surface avec du sel sec ou par immersion dans un bain de saumure.
La saumure est saturée et utilisée à une température maximale de 25 ° C.

5.3.6. Ressuyage

Les fromages sont ressuyés 24 heures au minimum.
A l'issue du ressuyage, le « graissage » [1] doit avoir débuté.

5.3.7. Affinage

L'affinage dure dix jours minimum *à* compter du jour d'emprésurage.
Le refroidissement est progressif.
La température du hâloir doit être au minimum de 8°C dix jours après emprésurage.
A la sortie du hâloir, le fromage présente une croûte formée, fleurie de moisissures superficielles facilement visibles à l'œil nu.
En cas de transport des fromages du site de fabrication au site d'affinage, les fromages peuvent être refroidis pour le transport pendant 24 heures au maximum. Cette durée s'ajoute à la durée minimale d'affinage.

5.3.8. Conservation

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

6 / ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificités de l'aire

L'aire géographique du « Chabichou du Poitou » correspond au Haut-Poitou, plateau calcaire qui s'étend jusqu'aux confins du Massif central à l'est et à la Charente céréalière et viticole au sud. Les communes de l'aire géographique sont principalement situées à l'est du département des Deux-Sèvres et à l'ouest du département de la Vienne, ainsi que, dans une moindre mesure, au nord du département de la Charente.
Le Haut-Poitou s'est formé à l'occasion d'épisodes de sédimentation calcaire. Les principaux sols observés sont issus de l'altération de cette roche mère calcaire. Les terres de groie sont la formation pédologique la plus représentée. Il s'agit de sols bruns argilo-calcaires plus ou moins profonds. Dans la moitié sud de l'aire

[1] Graissage : Apparition des premières flores d'affinage sur la surface du fromage, se traduisant par un début de formation d'une peau, d'un aspect légèrement jaunâtre et grasse au toucher.

géographique, on observe la présence de terres rouges dites « à châtaigniers ». Il s'agit de sols bruns limono-argileux profonds issus de la décalcification du substrat calcaire.
Le climat tempéré est soumis aux influences océaniques, avec toutefois des précipitations moins accusées que dans d'autres régions de la façade atlantique, un bon ensoleillement et un déficit hydrique estival qui peut varier fortement d'une année à l'autre.
L'aire du « Chabichou du Poitou » présente donc une mosaïque de sols, au potentiel agronomique différent, permettant des cultures variées dans l'espace et dans le temps (rotation des cultures). Le milieu naturel est propice à la production de fourrages de qualité ainsi que de céréales.

Le Poitou est historiquement une région marquée par la présence de l'élevage caprin. Le Poitou est donc très tôt culturellement marqué par la fabrication de fromages de chèvre de différentes sortes. Le lait de la traite est alors tout d'abord destiné à la fabrication de fromages frais consommés quotidiennement à l'échelle familiale. Cette autoconsommation est surtout répandue chez les plus petits paysans qui ne peuvent pas élever de bovins, faute de terres suffisantes. L'élevage des chèvres et la fabrication des fromages sont l'apanage des femmes. Le moule du « Chabichou du Poitou » est un moule de petite taille, d'origine potière, permettant de fabriquer du fromage avec peu de lait.
La crise du phylloxera, dès 1876, marque un tournant pour l'agriculture locale qui abandonne la vigne au profit de l'élevage et de la production laitière, aussi bien bovine, pour la production de beurre, que caprine. Le troupeau caprin des Deux-Sèvres et de la Vienne connait alors un fort développement et les volumes devenant supérieurs aux besoins de la consommation familiale, le surplus de fromages issu de la production fermière est affiné et commercialisé sur les marchés locaux.
Dès le début du XXème siècle, la production de « Chabichou du Poitou » connaît un essor avec le développement des coopératives laitières. Initialement spécialisé dans la collecte du lait de vache, le mouvement coopératif s'étend à la collecte du lait de chèvre destiné à la fabrication de fromage.
Aujourd'hui, le lait de chèvre est produit par des exploitations qui s'insèrent au milieu des grandes cultures, ce qui constitue une mosaïque au niveau de l'utilisation des surfaces. Une solidarité peut s'établir entre éleveurs et céréaliers pour la valorisation du foncier et les échanges d'aliments, céréales et fourrages, notamment la luzerne.

Le moule utilisé pour la fabrication du « Chabichou du Poitou » conserve une forme de bonde et porte l'identité du fromage par incrustation du signe « CdP ». Les fabricants mettent en œuvre des savoir-faire particuliers liés à la forme tronconique du moule afin de gérer l'élimination du petit lait. La maîtrise de l'acidification et le triptyque égouttage / salage / ressuyage sont indispensables pour une synérèse régulière et préparent la formation de la croûte, point indispensable à la fabrication du fromage compte-tenu des difficultés d'égouttage liées au moule.

6.2. Spécificités du produit

Le « Chabichou du Poitou » a une forme de petit tronc de cône, dite « bonde ».Sa croûte présente des moisissures superficielles et parfois un léger coulage. Sa pâte blanche est ferme, de texture homogène et fine. Il a un goût de chèvre modéré mais persistant, avec une pointe d'amertume et de sel, parfois des notes de fruits secs.

6.3. Lien causal

Le climat du Haut Poitou, plus sec que celui des autres secteurs du Seuil du Poitou, vaste plateau calcaire situé entre le massif armoricain et massif central, ainsi que les sols argilo-calcaires issus de l'altération de la roche mère, ont contribué au développement de systèmes de polyculture-élevage caprin. Les exploitations caprines sont présentes au milieu des grandes cultures sur des terres séchantes, que la chèvre valorise bien. Les chèvres sont nourries avec une alimentation riche en fibres et variée qui permet de structurer le lait (rapport protéines - matières grasses) et d'apporter un écosystème microbien au lait.
L'alimentation des chèvres avec une part importante de fourrages et céréales est notamment à l'origine d'un apport original en levures. La diversité des aliments donnés aux chèvres, la qualité des fourrages et des compléments, l'encadrement des rations participent à l'expression des caractéristiques organoleptiques du « Chabichou du Poitou ». La présence précoce des flores d'affinage dans le lait, dès la maturation, explique l'existence parfois d'un léger coulage sous croûte et la texture fine de la pâte du « Chabichou du Poitou ».
L'acidification très importante du caillé sert de support aux levures désacidifiantes. Celles-ci préparent l'arrivée des geotrichum qui participent à l'aspect particulier du fromage (moisissures superficielles de la croûte) et à son goût de chèvre modéré persistant, à sa pointe d'amertume et de sel complétée parfois de notes de fruits secs notamment de noisette.

Le moule utilisé pour la fabrication du « Chabichou du Poitou » confère au fromage sa forme tronconique caractéristique (forme de petite bonde de barrique). Ce moule donne au « Chabichou du Poitou » son identité et induit une technologie particulière qui détermine son aspect et son goût. Les dix jours minimum d'affinage et le savoir faire de l'affineur sur la maîtrise des températures permettent le développement des flores de surface et l'obtention des caractéristiques organoleptiques du « Chabichou du Poitou ».

7 / REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois 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 : 01 44 87 17 17
Fax : 01 44 97 30 37
La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

8 / ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9 / EXIGENCES NATIONALES

Les principaux points à contrôler ainsi que leurs méthodes d'évaluation sont détaillés dans le tableau ci après.

Etapes	Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Lieu de production, de transformation du lait et d'affinage des fromages	Localisation géographique des exploitations laitières, ateliers de fabrication et d'affinage	Aire géographique	Visuelle et/ou documentaire
Alimentation du troupeau	Autonomie alimentaire	75 % de la ration annuelle des chèvres laitières en provenance de l'aire géographique	Documentaire
Transformation	Report du lait et du caillé	Toutes formes de report du lait ou du caillé sont interdites	Visuelle et/ou documentaire
	Caillé lactique	La coagulation dure au moins 16 heures	Visuel et / ou documentaire
	Le caillé est moulé dans un moule perforé tronconique spécifique	Utilisation exclusive du moule estampillé CdP	Visuelle
	Durée d'affinage	Dix jours minimum à compter du jour d'emprésurage	Visuelle et/ou documentaire
Origine des produits	Preuve de l'origine : suivi des entrées – sorties matière	Tenue de registre	Visuelle et/ou documentaire
Caractéristiques du produit	Caractéristiques analytiques	Nature du lait : lait de chèvre entier et cru Extrait sec supérieur ou égal à 40 g par fromage. Minimum de 18 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit fini	Analytique et documentaire
	Caractéristiques organoleptiques	Examen portant sur : aspect extérieur, aspect intérieur, goût des fromages	Organoleptique

Liste des bénéficiaires des périodes transitoires au sens de l'article 15.4. du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement et du Conseil du 21 novembre 2012, prenant effet à compter de la date de dépôt de la demande auprès de la Commission européenne, concernant le cahier des charges de l'AOP « Chabichou du Poitou » et dont l'octroi a été approuvé par la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières lors de sa séance en date du 25 juin 2018

Disposition du cahier des charges :

« Le pré-égouttage du caillé est interdit. »

NOM OPERATEUR	N° SIRET	DUREE
AGRIAL	35354335800181	2 ans
SAS POITOU CHEVRE	35396412500028	2 ans

Dispositions du cahier des charges :

Rubrique « Description du produit » : « Le « Chabichou du Poitou » est fabriqué exclusivement avec du lait [de chèvre] cru [et entier] » et Rubrique « Méthode d'obtention » : « Le lait utilisé est un lait de chèvre cru. »

NOM OPERATEUR	N° SIRET	DUREE
AGRIAL	35354335800181	5 ans
SAS POITOU CHEVRE	35396412500028	5 ans

Disposition du cahier des charges :

« Au minimum 75 % de la ration annuelle des chèvres du troupeau proviennent de l'aire géographique, soit 825 kilogrammes matière sèche par chèvre et par an. »

NOM OPERATEUR	N° SIRET	DUREE
EARL GALLARD	48890810400026	5 ans
GAEC LES VERGERS	35149013100015	5 ans
EPLEFPA JACQUES BUJAULT	19790768600012	5 ans
EARL DE CHARCHENAY	48460407900018	5 ans
GARC LA VOLLEE	81150574200015	5 ans
GAEC DE GALARDON	32931108800028	5 ans
GAEC LA FONTAINE	39249374800017	5 ans
EARL LA TETE NOIRE	48346423600015	5 ans
GAEC LES MOTTES	32828661200010	5 ans
EARL LA MOUTONNERIE	31979563900024	5 ans

GAEC LE GRAND BREUIL	81404626400010	5 ans
EARL DES BRAUDIERES	39978013900016	5 ans
GAEC GRAINS GARS LAIT	48898829600015	5 ans
GAEC DES HORTENSIAS	47754990100015	5 ans
EARL DU BOIS DU THEIL	82350858500010	5 ans
SCEA DE LA VONNE	48008174400017	5 ans
EARL FRUCHARD	39900514900014	5 ans
EARL LES BARRAFRIES	50146270900012	5 ans
GAEC GUERIN	41876679600019	5 ans
EARL DE LA FERME	43039726500017	5 ans
LURTON PATRICE	45211360800015	5 ans
SARL DES REPARES	34379982100016	5 ans
EARL DES SIX VALLEES	44286842800016	5 ans
EARL DE LA METAIRIE	75118462300013	5 ans
VAN HECKE PAUL	42007552500022	5 ans
MOUSSERION PATRICE	38399554500019	5 ans
EARL ROUSSEAU	44250071600026	5 ans
THOMAS STEPHANE	49286000200012	5 ans
SCEA DES FEUILLAGES	41184070500015	5 ans
GAEC LES CAPRINES	38305563900025	5 ans
BABIN MICHEL BERNARD	41287048700011	5 ans
EARL LA BIQUE AU PRE	49119628300015	5 ans
GAEC LES MARCHAIS	37841047600014	5 ans
EARL MEYNIEUX	42241664400017	5 ans
GAEC DE VERGOT	33932074900015	5 ans
EARL LE CHENE GOIRAND	49518800500013	5 ans
GAEC DES GARENNES	42241610700023	5 ans
EARL DUPUIS	49822221500010	5 ans

EARL JEAN LUC ET NATHALIE BRUNET	44441111000018	5 ans
THIMMONIER BERTHOMME ANNIE	49290829800010	5 ans
EARL RAFFOUX	48217542900018	5 ans
GAEC DU BOIS DE LA GARENNE	40256503000010	5 ans
SCEA LA CHEVRERIE D'ISSAIS	39983171800016	5 ans
GAEC DU CHENE LE ROI	40235773500016	5 ans
COOLS THIERRY	49876112100025	5 ans
GAEC LA SAUVAGERIE d'EXOUDUN	34411339400011	5 ans
BARICAULT BERNARD	34336148100017	5 ans
GAEC DU MARRONNIER	32082670400019	5 ans
SERVANT AYRAULT ANNIE	38156986200018	5 ans
GAEC DU CHENE VERT	34228275300017	5 ans
GALMOT JEAN JACQUES	33300009900015	5 ans
EARL DES CHAMPS D'ANCHET	42344704400011	5 ans
GAEC LE VIAU	43797460300023	5 ans
DU COURTIEUX JEAN CLAUDE	38876899600018	5 ans
GAGNERE YVON	34854276200011	5 ans
BLET PORCHERON PASCALE PAULETTE	41287531200016	5 ans
ROUSSEAU BERNARD	40520020500012	5 ans
EARL DES DEUX SAPINS	47892183600019	5 ans
SCEA AIGRON	48959640300019	5 ans
BERLAND PAIN YOLAINE MONIQUE	43428725600011	5 ans
CHAIGNEAU SYLVIE	42288344700019	5 ans
EARL LA TRESSE	44284335500011	5 ans
GAEC DU LAIS	52457002500022	5 ans

DHENIN LAURE	79764632000011	5 ans
EARL CHATEAU GAILLARD	50997007500016	5 ans
CAILLAUD JEAN CLAUDE	38090451600016	5 ans
DECAMP PATRICK	43289283400016	5 ans
HAY CHRISTIAN	45249011300019	5 ans
EARL ROSSARD	34529355900018	5 ans
EARL GENDRE	37769560600014	5 ans
CHARPENTIER PATRICK	34255218900017	5 ans
BEAUDOUIN JEAN MARIE	41482318700011	5 ans
GAEC DES TREIZE OUCHES	42237864600018	5 ans
EARL DU CHEMIN DES BOUCHETS	42198014500013	5 ans
GAEC DE L'ERPINIERE	32393378800016	5 ans
SENELIER JEAN PHILIPPE	35275338800011	5 ans
EARL LE FIEF DE LA MOTHE	38107229700017	5 ans
CARTON THIERRY	34997858500017	5 ans
EARL ROUGIER	75073898100018	5 ans
EARL ALBERT PIZON	79204967800016	5 ans
GAEC LES GRANDES DOLINES	50382490600013	5 ans
EARL LE CABRI BLANC	51985274300011	5 ans
WETZSTEIN SANNIER Thérèse	48024454000013	5 ans
EARL DES BAUDILLONS	50838927700015	5 ans
BOUCHET JEAN RENE	34272206300019	5 ans
GIRARD PATRICK	40344873100014	5 ans
GAEC LES VIGNES PORTAIL	43379213200014	5 ans
GAEC DE LA COMBE	32920814400025	5 ans
GUIGNARD JEAN CLAUDE	38900593500017	5 ans
FOUCHE JEAN PIERRE	41240290100018	5 ans
TOUCHARD ALEXANDRE	79271311700010	5 ans

BARICAULT DANY	41409848300012	5 ans
EARL CABRILUZ	53986881000018	5 ans
EARL LES THUYAS	43335428900012	5 ans
EARL CABRIAVENIR	50466048100012	5 ans
GAEC LA METAIRIE	44814031900014	5 ans
ROUSSEAU PATRICE	41182385900011	5 ans
VILLANNEAU FRANCOIS	40405834900014	5 ans
CHARTIER BRACONNIER HELENE	41482715400017	5 ans
MARTEL FADAT TIANA	52086483600017	5 ans

Disposition du cahier des charges :

« La ration est composée au minimum de 55 % de fourrages, soit 605 kilogrammes de matière sèche par chèvre et par an. »

NOM OPERATEUR	**N° SIRET**	**DUREE**
EARL GALLARD	48890810400026	5 ans
GAEC LES VERGERS	35149013100015	5 ans
EARL DE CHARCHENAY	48460407900018	5 ans
EARL LA TETE NOIRE	48346423600015	5 ans
GAEC LES MOTTES	32828661200010	5 ans
DANIEL GUYON	39839515200018	5 ans
GAEC CAPRIBOV	38350446100013	5 ans
EARL LA MOUTONNERIE	31979563900024	5 ans
GAEC LE GRAND BREUIL	81404626400010	5 ans
EARL MEYNIEUX	42241664400017	5 ans
GAEC DU CHENE LE ROI	40235773500016	5 ans
SCEA DES TERRES ROUGES	41758275600025	5 ans
RIBARDIERE BERTRAND	41394911600011	5 ans
SCEA AIGRON	48959640300019	5 ans

HAY CHRISTIAN	45249011300019	5 ans
EARL LE FIEF DE LA MOTHE	38107229700017	5 ans
FOUCHE JEAN PIERRE	41240290100018	5 ans
MARTEL FADAT TIANA	52086483600017	5 ans

Disposition du cahier des charges :

« La ration complémentaire contient au minimum 150 kilogrammes ou 30 % de céréales et/ou oléagineux et/ou protéagineux en provenance de l'aire géographique. »

NOM OPERATEUR	**N° SIRET**	**DUREE**
EARL GALLARD	48890810400026	5 ans
GAEC LES VERGERS	35149013100015	5 ans
EPLEFPA JACQUES BUJAULT	19790768600012	5 ans
EARL DE CHARCHENAY	48460407900018	5 ans
GARC LA VOLLEE	81150574200015	5 ans
GAEC DE GALARDON	32931108800028	5 ans
GAEC LA FONTAINE	39249374800017	5 ans
EARL LA TETE NOIRE	48346423600015	5 ans
GAEC LES MOTTES	32828661200010	5 ans
EARL LA MOUTONNERIE	31979563900024	5 ans
GAEC LE GRAND BREUIL	81404626400010	5 ans
EARL DES BRAUDIERES	39978013900016	5 ans
GAEC GRAINS GARS LAIT	48898829600015	5 ans
GAEC DES HORTENSIAS	47754990100015	5 ans
EARL DU BOIS DU THEIL	82350858500010	5 ans
SCEA DE LA VONNE	48008174400017	5 ans
EARL FRUCHARD	39900514900014	5 ans
EARL LES BARRAFRIES	50146270900012	5 ans

GAEC GUERIN	41876679600019	5 ans
EARL DE LA FERME	43039726500017	5 ans
LURTON PATRICE	45211360800015	5 ans
SARL DES REPARES	34379982100016	5 ans
EARL DES SIX VALLEES	44286842800016	5 ans
EARL DE LA METAIRIE	75118462300013	5 ans
VAN HECKE PAUL	42007552500022	5 ans
MOUSSERION PATRICE	38399554500019	5 ans
EARL ROUSSEAU	44250071600026	5 ans
THOMAS STEPHANE	49286000200012	5 ans
SCEA DES FEUILLAGES	41184070500015	5 ans
GAEC LES CAPRINES	38305563900025	5 ans
BABIN MICHEL BERNARD	41287048700011	5 ans
EARL LA BIQUE AU PRE	49119628300015	5 ans
GAEC LES MARCHAIS	37841047600014	5 ans
GAEC DE VERGOT	33932074900015	5 ans
EARL LE CHENE GOIRAND	49518800500013	5 ans
GAEC DES GARENNES	42241610700023	5 ans
EARL DUPUIS	49822221500010	5 ans
EARL JEAN LUC ET NATHALIE BRUNET	44441111000018	5 ans
THIMMONIER BERTHOMME ANNIE	49290829800010	5 ans
GAEC DU BOIS DE LA GARENNE	40256503000010	5 ans
SCEA LA CHEVRERIE D'ISSAIS	39983171800016	5 ans
GAEC DU CHENE LE ROI	40235773500016	5 ans
GAEC LA SAUVAGERIE d'EXOUDUN	34411339400011	5 ans
BARICAULT BERNARD	34336148100017	5 ans

SERVANT AYRAULT ANNIE	38156986200018	5 ans
GALMOT JEAN JACQUES	33300009900015	5 ans
EARL DES CHAMPS D'ANCHET	42344704400011	5 ans
GAEC LE VIAU	43797460300023	5 ans
GAGNERE YVON	34854276200011	5 ans
BLET PORCHERON PASCALE PAULETTE	41287531200016	5 ans
ROUSSEAU BERNARD	40520020500012	5 ans
EARL DES DEUX SAPINS	47892183600019	5 ans
BERLAND PAIN YOLAINE MONIQUE	43428725600011	5 ans
CHAIGNEAU SYLVIE	42288344700019	5 ans
EARL LA TRESSE	44284335500011	5 ans
GAEC DU LAIS	52457002500022	5 ans
DHENIN LAURE	79764632000011	5 ans
EARL CHATEAU GAILLARD	50997007500016	5 ans
CAILLAUD JEAN CLAUDE	38090451600016	5 ans
DECAMP PATRICK	43289283400016	5 ans
EARL ROSSARD	34529355900018	5 ans
EARL GENDRE	37769560600014	5 ans
CHARPENTIER PATRICK	34255218900017	5 ans
BEAUDOUIN JEAN MARIE	41482318700011	5 ans
GAEC DE L'ERPINIERE	32393378800016	5 ans
SENELIER JEAN PHILIPPE	35275338800011	5 ans
CARTON THIERRY	34997858500017	5 ans
EARL ROUGIER	75073898100018	5 ans
EARL ALBERT PIZON	79204967800016	5 ans
GAEC LES GRANDES DOLINES	50382490600013	5 ans
EARL LE CABRI BLANC	51985274300011	5 ans

WETZSTEIN SANNIER Thérèse	48024454000013	5 ans
EARL DES BAUDILLONS	50838927700015	5 ans
BOUCHET JEAN RENE	34272206300019	5 ans
GIRARD PATRICK	40344873100014	5 ans
GAEC LES VIGNES PORTAIL	43379213200014	5 ans
GAEC DE LA COMBE	32920814400025	5 ans
GUIGNARD JEAN CLAUDE	38900593500017	5 ans
TOUCHARD ALEXANDRE	79271311700010	5 ans
BARICAULT DANY	41409848300012	5 ans
EARL CABRILUZ	53986881000018	5 ans
EARL CABRIAVENIR	50466048100012	5 ans
GAEC LA METAIRIE	44814031900014	5 ans
VILLANNEAU FRANCOIS	40405834900014	5 ans
CHARTIER BRACONNIER HELENE	41482715400017	5 ans
MARTEL FADAT TIANA	52086483600017	5 ans

Disposition du cahier des charges :

« La ration par chèvre et par an contient au minimum 200 kilogrammes de matière sèche sous forme de luzerne ou légumineuse, issues de l'aire géographique. »

NOM OPERATEUR	**N° SIRET**	**DUREE**
EARL GALLARD	48890810400026	5 ans
GAEC LES VERGERS	35149013100015	5 ans
EPLEFPA JACQUES BUJAULT	19790768600012	5 ans
EARL DE CHARCHENAY	48460407900018	5 ans
GARC LA VOLLEE	81150574200015	5 ans
GAEC DE GALARDON	32931108800028	5 ans

GAEC LA FONTAINE	39249374800017	5 ans
EARL LA TETE NOIRE	48346423600015	5 ans
GAEC LES MOTTES	32828661200010	5 ans
EARL LA MOUTONNERIE	31979563900024	5 ans
GAEC LE GRAND BREUIL	81404626400010	5 ans
EARL DES BRAUDIERES	39978013900016	5 ans
GAEC GRAINS GARS LAIT	48898829600015	5 ans
GAEC DES HORTENSIAS	47754990100015	5 ans
EARL DU BOIS DU THEIL	82350858500010	5 ans
SCEA DE LA VONNE	48008174400017	5 ans
EARL FRUCHARD	39900514900014	5 ans
EARL LES BARRAFRIES	50146270900012	5 ans
GAEC GUERIN	41876679600019	5 ans
EARL DE LA FERME	43039726500017	5 ans
LURTON PATRICE	45211360800015	5 ans
SARL DES REPARES	34379982100016	5 ans
EARL DES SIX VALLEES	44286842800016	5 ans
EARL DE LA METAIRIE	75118462300013	5 ans
VAN HECKE PAUL	42007552500022	5 ans
MOUSSERION PATRICE	38399554500019	5 ans
EARL ROUSSEAU	44250071600026	5 ans
THOMAS STEPHANE	49286000200012	5 ans
SCEA DES FEUILLAGES	41184070500015	5 ans
GAEC LES CAPRINES	38305563900025	5 ans
BABIN MICHEL BERNARD	41287048700011	5 ans
EARL LA BIQUE AU PRE	49119628300015	5 ans
GAEC LES MARCHAIS	37841047600014	5 ans
GAEC DE VERGOT	33932074900015	5 ans

EARL LE CHENE GOIRAND	49518800500013	5 ans
GAEC DES GARENNES	42241610700023	5 ans
EARL DUPUIS	49822221500010	5 ans
EARL JEAN LUC ET NATHALIE BRUNET	44441111000018	5 ans
THIMMONIER BERTHOMME ANNIE	49290829800010	5 ans
GAEC DU BOIS DE LA GARENNE	40256503000010	5 ans
SCEA LA CHEVRERIE D'ISSAIS	39983171800016	5 ans
GAEC DU CHENE LE ROI	40235773500016	5 ans
GAEC LA SAUVAGERIE d'EXOUDUN	34411339400011	5 ans
BARICAULT BERNARD	34336148100017	5 ans
SERVANT AYRAULT ANNIE	38156986200018	5 ans
GALMOT JEAN JACQUES	33300009900015	5 ans
EARL DES CHAMPS D'ANCHET	42344704400011	5 ans
GAEC LE VIAU	43797460300023	5 ans
GAGNERE YVON	34854276200011	5 ans
BLET PORCHERON PASCALE PAULETTE	41287531200016	5 ans
ROUSSEAU BERNARD	40520020500012	5 ans
EARL DES DEUX SAPINS	47892183600019	5 ans
BERLAND PAIN YOLAINE MONIQUE	43428725600011	5 ans
CHAIGNEAU SYLVIE	42288344700019	5 ans
EARL LA TRESSE	44284335500011	5 ans
GAEC DU LAIS	52457002500022	5 ans
DHENIN LAURE	79764632000011	5 ans
EARL CHATEAU GAILLARD	50997007500016	5 ans
CAILLAUD JEAN CLAUDE	38090451600016	5 ans

DECAMP PATRICK	43289283400016	5 ans
EARL ROSSARD	34529355900018	5 ans
EARL GENDRE	37769560600014	5 ans
CHARPENTIER PATRICK	34255218900017	5 ans
BEAUDOUIN JEAN MARIE	41482318700011	5 ans
GAEC DE L'ERPINIERE	32393378800016	5 ans
SENELIER JEAN PHILIPPE	35275338800011	5 ans
CARTON THIERRY	34997858500017	5 ans
EARL ROUGIER	75073898100018	5 ans
EARL ALBERT PIZON	79204967800016	5 ans
GAEC LES GRANDES DOLINES	50382490600013	5 ans
EARL LE CABRI BLANC	51985274300011	5 ans
WETZSTEIN SANNIER Thérèse	48024454000013	5 ans
EARL DES BAUDILLONS	50838927700015	5 ans
BOUCHET JEAN RENE	34272206300019	5 ans
GIRARD PATRICK	40344873100014	5 ans
GAEC LES VIGNES PORTAIL	43379213200014	5 ans
GAEC DE LA COMBE	32920814400025	5 ans
GUIGNARD JEAN CLAUDE	38900593500017	5 ans
TOUCHARD ALEXANDRE	79271311700010	5 ans
BARICAULT DANY	41409848300012	5 ans
EARL CABRILUZ	53986881000018	5 ans
EARL CABRIAVENIR	50466048100012	5 ans
GAEC LA METAIRIE	44814031900014	5 ans
VILLANNEAU FRANCOIS	40405834900014	5 ans
CHARTIER BRACONNIER HELENE	41482715400017	5 ans
MARTEL FADAT TIANA	52086483600017	5 ans

Disposition du cahier des charges :

« Les fourrages sont intégralement produits dans l'aire géographique. »

NOM OPERATEUR	**N° SIRET**	**DUREE**
EARL GALLARD	48890810400026	5 ans
GAEC LES VERGERS	35149013100015	5 ans
EPLEFPA JACQUES BUJAULT	19790768600012	5 ans
EARL DE CHARCHENAY	48460407900018	5 ans
GARC LA VOLLEE	81150574200015	5 ans
GAEC DE GALARDON	32931108800028	5 ans
GAEC LA FONTAINE	39249374800017	5 ans
EARL LA TETE NOIRE	48346423600015	5 ans
GAEC LES MOTTES	32828661200010	5 ans
EARL LA MOUTONNERIE	31979563900024	5 ans
GAEC LE GRAND BREUIL	81404626400010	5 ans
EARL DES BRAUDIERES	39978013900016	5 ans
GAEC GRAINS GARS LAIT	48898829600015	5 ans
GAEC DES HORTENSIAS	47754990100015	5 ans
EARL DU BOIS DU THEIL	82350858500010	5 ans
SCEA DE LA VONNE	48008174400017	5 ans
EARL FRUCHARD	39900514900014	5 ans
EARL LES BARRAFRIES	50146270900012	5 ans
GAEC GUERIN	41876679600019	5 ans
EARL DE LA FERME	43039726500017	5 ans
LURTON PATRICE	45211360800015	5 ans
SARL DES REPARES	34379982100016	5 ans
EARL DES SIX VALLEES	44286842800016	5 ans
EARL DE LA METAIRIE	75118462300013	5 ans

VAN HECKE PAUL	42007552500022	5 ans
MOUSSERION PATRICE	38399554500019	5 ans
EARL ROUSSEAU	44250071600026	5 ans
THOMAS STEPHANE	49286000200012	5 ans
SCEA DES FEUILLAGES	41184070500015	5 ans
GAEC LES CAPRINES	38305563900025	5 ans
BABIN MICHEL BERNARD	41287048700011	5 ans
EARL LA BIQUE AU PRE	49119628300015	5 ans
GAEC LES MARCHAIS	37841047600014	5 ans
GAEC DE VERGOT	33932074900015	5 ans
EARL LE CHENE GOIRAND	49518800500013	5 ans
GAEC DES GARENNES	42241610700023	5 ans
EARL DUPUIS	49822221500010	5 ans
EARL JEAN LUC ET NATHALIE BRUNET	44441111000018	5 ans
THIMMONIER BERTHOMME ANNIE	49290829800010	5 ans
GAEC DU BOIS DE LA GARENNE	40256503000010	5 ans
SCEA LA CHEVRERIE D'ISSAIS	39983171800016	5 ans
GAEC DU CHENE LE ROI	40235773500016	5 ans
GAEC LA SAUVAGERIE d'EXOUDUN	34411339400011	5 ans
BARICAULT BERNARD	34336148100017	5 ans
SERVANT AYRAULT ANNIE	38156986200018	5 ans
GALMOT JEAN JACQUES	33300009900015	5 ans
EARL DES CHAMPS D'ANCHET	42344704400011	5 ans
GAEC LE VIAU	43797460300023	5 ans
GAGNERE YVON	34854276200011	5 ans
BLET PORCHERON PASCALE PAULETTE	41287531200016	5 ans

ROUSSEAU BERNARD	40520020500012	5 ans
EARL DES DEUX SAPINS	47892183600019	5 ans
BERLAND PAIN YOLAINE MONIQUE	43428725600011	5 ans
CHAIGNEAU SYLVIE	42288344700019	5 ans
EARL LA TRESSE	44284335500011	5 ans
GAEC DU LAIS	52457002500022	5 ans
DHENIN LAURE	79764632000011	5 ans
EARL CHATEAU GAILLARD	50997007500016	5 ans
CAILLAUD JEAN CLAUDE	38090451600016	5 ans
DECAMP PATRICK	43289283400016	5 ans
EARL ROSSARD	34529355900018	5 ans
EARL GENDRE	37769560600014	5 ans
CHARPENTIER PATRICK	34255218900017	5 ans
BEAUDOUIN JEAN MARIE	41482318700011	5 ans
GAEC DE L'ERPINIERE	32393378800016	5 ans
SENELIER JEAN PHILIPPE	35275338800011	5 ans
CARTON THIERRY	34997858500017	5 ans
EARL ROUGIER	75073898100018	5 ans
EARL ALBERT PIZON	79204967800016	5 ans
GAEC LES GRANDES DOLINES	50382490600013	5 ans
EARL LE CABRI BLANC	51985274300011	5 ans
WETZSTEIN SANNIER Thérèse	48024454000013	5 ans
EARL DES BAUDILLONS	50838927700015	5 ans
BOUCHET JEAN RENE	34272206300019	5 ans
GIRARD PATRICK	40344873100014	5 ans
GAEC LES VIGNES PORTAIL	43379213200014	5 ans
GAEC DE LA COMBE	32920814400025	5 ans
GUIGNARD JEAN CLAUDE	38900593500017	5 ans

TOUCHARD ALEXANDRE	79271311700010	5 ans
BARICAULT DANY	41409848300012	5 ans
EARL CABRILUZ	53986881000018	5 ans
EARL CABRIAVENIR	50466048100012	5 ans
GAEC LA METAIRIE	44814031900014	5 ans
VILLANNEAU FRANCOIS	40405834900014	5 ans
CHARTIER BRACONNIER HELENE	41482715400017	5 ans
MARTEL FADAT TIANA	52086483600017	5 ans