



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Pouligny-Saint-Pierre

Chèvre

LE PRODUIT

L'AOP Pouligny-Saint-Pierre est un fromage de chèvre au lait cru et entier. Il est reconnaissable grâce à sa forme pyramidale et sa couverture de couleur blanc-ivoire qui peut-être également légèrement bleutée.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Pouligny-Saint-Pierre libère des odeurs caprines (chèvres). En bouche, il pourra également vous surprendre grâce à des notes qui évoquent le champignon.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Ce fromage est fabriqué dans la région Centre-Val de Loire, en plein cœur du parc naturel de la Brenne appelé « pays des mille étangs ». Ce terroir offre aux chèvres une alimentation fourragère variée. Seules 22 communes font partie de la zone de production, ce qui en fait une des plus petites zones d'appellation d'origine fromagère.

UN PRODUIT RECONNU

Le Pouligny-Saint-Pierre est une appellation d'origine depuis 1972. Il est moulé manuellement à la louche et bénéficie d'un affinage de 10 jours minimum.

Le saviez-vous

La forme pyramidale du fromage serait à l'origine inspirée par la forme du clocher de l'église du village de Pouligny-Saint-Pierre. □ C'est l'utilisation d'un moule ayant la forme d'un tronc de pyramide qui confère au fromage sa forme spécifique.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'AOC Pouligny-Saint-Pierre se situe sur 22 communes à l'Ouest du département de l'Indre, aux confins de la Touraine et du Berry.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des producteurs de Pouligny Saint Pierre AOC

Maison de l'agriculture

65 avenue Gambetta

36300 LE BLANC

N°SIRET : 40956307900014

Contact : ROY Jean-Luc (animateur)

Tél. : 02 54 37 52 13

Mél. : Jl.roy@indre.chambagri.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Tours

12 place Anatole France

37000 TOURS

N°SIRET : 13000270200251

Tél. : 02 47 20 58 38

Fax : 02 47 20 92 72

Mél. : INAO-TOURS@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C

rue Marcel Deprez

87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège

1017 Route de Pau

40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler

71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs

Bâtiment Ste Victoire - Porte 4

22 avenue Henri Pontier

13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet

47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@quallsud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/poulligny-saint-pierre-4583>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_PoullignyStPierre_G_11062009.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_PoullignyStPierre_A_11062009.pdf
3. <mailto:jl.roy@indre.chambagri.fr>
4. <mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>
10. <mailto:contact@qualisud.fr>