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
Président(e) : CABARET Marine **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

N°SIRET : 31500291500124
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173
Président(e) :
Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :
Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132
Président(e) :
Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165
Président(e) :
Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/pouligny-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_PoulignyStPierre_G_11062009.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_PoulignyStPierre_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