

---

# Une visite auprès des producteurs du Trèfle du Perche

Mardi 6 décembre 2022, l'INAO a participé à la cérémonie de signature du contrat de filière locale du fromage de chèvre fermier « Trèfle du Perche », entre l'association des fromages caprins du Perche et Loir (AFCL) et le Conseil régional, en présence du Ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, M. Marc Fesneau.

Au-delà de la cérémonie de signature, qui permettra notamment à l'AFCL de disposer de moyens financiers pour développer des outils de communication ainsi que des analyses organoleptiques, cette visite de terrain au sein d'une exploitation caprine, la ferme de la Richarderie, était l'occasion de rencontrer les producteurs de cette filière dynamique. En effet, les producteurs ont entamé les démarches auprès de l'INAO pour faire reconnaître leur produit en Indication géographique protégée (IGP). La rencontre a permis de faire le point sur les démarches engagées sur ce dossier.

Carole Ly à la cérémonie de signature du contrat de filière locale du fromage de chèvre fermier « Trèfle du Perche »

Le Trèfle du Perche est un fromage de chèvre artisanal en forme de trèfle à quatre feuilles, fabriqué à partir de lait cru, moulé à la louche, salé à la main et cendré. Il est fabriqué par onze producteurs en Sarthe, Orne, Eure-et-Loir, et Loir-et-Cher. La filière est en expansion. 3,3 tonnes de Trèfle du Perche étaient produites en 2005. En 2021, la production dépassait les 40 tonnes.

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/visite-producteurs-trefle-du-perche>

**List of links present in page**

1. <https://www.inao.gouv.fr/actualites/fromages>