



Chaource

Pâte molle et croûte fleurie

LE PRODUIT

L'AOP Chaource est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie, fabriqué au lait entier de vache. Il est produit à cheval sur les départements de l'Aube et l'Yonne. En forme de haut cylindre, ses arômes évoquent la crème, le champignon frais, et parfois, la noisette. Il existe sous deux formats de 250g ou de 450 à 500g.

ARÔMES ET SAVEURS

A 14 jours d'affinage, le Chaource présente ses notes de champignon frais, de sous-bois, de noisettes et de crème. Sa pâte est fine et ferme mais tout en onctuosité. Plus âgé, une partie crémeuse se forme progressivement sous la croûte, les arômes évoluent et s'expriment alors avec caractère.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La production du lait, la transformation et l'affinage du Chaource sont strictement réalisés dans l'aire géographique délimitée, en Champagne Humide, région naturelle à dominante argileuse aux confins de l'Aube et de l'Yonne.

UN PRODUIT RECONNU

Le Chaource est reconnu en Appellation d'Origine depuis 1970. Au Moyen Âge, les moines diffusent les premières techniques de transformation fromagère. Les grandes étapes de fabrication s'accordent avec les corvées journalières des fermières, qui laissent peu de temps disponible. Le Chaource acquiert sa notoriété au XIXe siècle, et avec une forte demande urbaine sous l'impulsion de la bonneterie de Troyes.

Le saviez-vous

Le centre de la zone de production correspond à la commune éponyme de Chaource dont le blason représente deux chats et un ours, tel un rébus.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'Aire de production est à cheval sur les départements de l'Aube (arrondissement de Troyes) et de l'Yonne (arrondissements d'Avallon et de Sens)

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de Défense du Fromage de Chaource

Grande rue

10260 VAUDES

N°SIRET : 78030708800010

Président(e) : LINCET Didier **Contact :** Marine SCHMITT

Tél. : 03 25 49 90 48 et 06 09 80 14 71

Fax : 03 25 49 90 48

Mél. : contact@fromage-chaource.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Epernay

21 rue des Moulins à vent

51200 EPERNAY

N°SIRET : 13000270200145

Tél. : 03 26 55 95 00

Fax : 03 26 54 48 98

Mél. : INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège

1 Place Zaha Hadid

92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038

Président(e) : DUPRIEU Samuel **Contact :** Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot

91 chemin Gaston Reynaud

26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/chaource-22317>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Chaource_G_20100710.pdf
2. <mailto:contact@fromage-chaource.fr>
3. <mailto:INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr>
4. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
6. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>