RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Le Chabichou du Poitou fête ses 30 ans en AOP

Voilà 30 ans que le savoureux Chabichou du Poitou bénéficie de l'appellation d'origine protégée. Pour fêter cet anniversaire comme il se doit, un événement festif est organisé le 15 juillet à Niort. Découvrez ce fromage de chèvre emblématique du Haut-Poitou.

Un fromage au lait cru de chèvre du pays poitevin

Produit emblématique du Haut-Poitou, dans le nord de la région Nouvelle-Aquitaine, l'AOP « Chabichou du Poitou » est un fromage de chèvre de forme tronconique, avec une texture lisse et une pâte ni trop moelleuse, ni trop sèche. Sans être trop puissant, il dégage un arôme caprin (chèvre) agréable en bouche et un léger goût de noisette. Avant tout fromage de fin de repas, il peut également être consommé à l'apéritif.

Une production ancestrale contribuant à l'activité économique locale

Si le produit est enregistré en AOP depuis juin 1996, les premières traces de ce fromage remontent au VIIIe siècle, peu après l'arrivée des Sarrasins dans le sud de la France. Ces derniers introduisirent des chèvres sur le territoire (chebli en langue arabe). De là est né le mot chabi, qui se transforma par la suite… en chabichou ! Sa popularité s'accroit au XIXe siècle, le terme « chabichou » devenant un signe de reconnaissance du pays poitevin. La production de ce fromage permet le maintien d'une activité économique locale importante.
Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

Un événement festif le 15 juillet

L'Organisme de défense et de gestion Chabichou du Poitou et Mothais sur feuille organise une célébration du 30e anniversaire de l'AOP « Chabichou du Poitou » le **mercredi 15 juillet 2026 à 11h30 à la salle du Manège de la Maison du Département des Deux-Sèvres à Niort**. L'événement permettra également de célébrer la **récente obtention de l'AOP du Mothais sur feuille**.

1. Découvrir le site internet de Chabichou du Poitou : **https://www.chabichou-du-poitou.eu/**
2. Publication du Ministère de l'Agriculture sur le produit : **https://agriculture.gouv.fr/le-chabichou-du-poitou-aop-un-pur-produit-du-poitou**

À propos de l'Appellation d'origine protégée (AOP)

L’AOP désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C’est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l’Union européenne. Les règles d’élaboration d’une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l’objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l’INAO.
En savoir plus sur l'AOP

Nos séries « Joyeux Anniver-signes »

Les “Anniver-signe” mettent à l’honneur les anniversaires notables de reconnaissance des appellations et des produits sous SIQO. C’est l’occasion de revenir sur l’histoire des filières, de valoriser les territoires, et de mettre en lumière les femmes et les hommes qui font vivre ces produits au quotidien. À travers ces contenus, l’INAO célèbre la transmission, le patrimoine et la vitalité des Signes officiels d’identification de la qualité et de l’origine.
Voir toutes nos publications Anniver-signe

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/anniver-signe-30ans-aop-chabichou-du-poitou*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/chabichou-du-poitou-16081
2. https://www.inao.gouv.fr/aop-mothais-sur-feuille
3. https://www.chabichou-du-poitou.eu/
4. https://agriculture.gouv.fr/le-chabichou-du-poitou-aop-un-pur-produit-du-poitou
5. https://www.inao.gouv.fr/aop-appellation-origine-protegee
6. https://www.inao.gouv.fr/actualites/anniversigne
7. https://www.inao.gouv.fr/actualites