RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Selles-sur-Cher

Chèvre

LE PRODUIT

L'AOP Selles-sur-Cher est un fromage au lait de chèvre entier et cru de la région Centre- Val de Loire. Il a la forme d'un disque à bords biseauté légèrement tronconique. Le Selles sur Cher est cendré avec du charbon végétal. Il mesure 9 cm de diamètre et 3 cm d’épaisseur. C'est un fromage à pâte molle, affiné au minimum 10 jours, pendant lesquels sa croûte se forme et se couvre d'une flore variée de champignons.

ARÔMES ET SAVEURS

L'AOP Selles-sur-Cher posssède une pâte onctueuse et fondante. En bouche, après ses 10 jours d’affinage, un équilibre salé, acide et amer se forme. Il s'accompagne de notes de chèvre et de champignons.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Selles-sur-Cher est fabriqué sur un territoire situé à proximité de la forêt de Sologne entre la Touraine et le Berry, correspondant à un vaste plateau traversé par la vallée du Cher. L'élevage de chèvres et la production de foin permettent de valoriser ces terres sableuses (et argilo-sableuses) à faible potentiel.

UN PRODUIT RECONNU

Le Selles-sur-Cher est une appellation d'origine depuis 1975. L'AOP, c'est la promesse d'une qualité liée à un territoire. L'alimentation des chèvres provient en grande majorité de sa zone de production. La transformation de lait entier et cru par les éleveurs donne au fromage toutes les saveurs de la flore des prairies de Sologne.

Le saviez-vous

Le Selles-sur-Cher était au départ une production domestique. On l'entreposait alors dans le cellier, pièce attenante à la ferme, en surface et souvent située au Nord, pour être affiné. L’utilisation de cendre, puis de poudre de charbon de bois mélangée à du sel, sécurisait alors la qualité pendant l’affinage.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Située au sud du Loir-et-Cher, au nord de l'Indre et à l'Ouest du Cher, l'aire de l'appellation s'étend sur 14 cantons le long de la vallée du Cher.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat AOC Selles-sur-Cher

---

2 rue de la Pêcherie
41130 SELLES SUR CHER

N°SIRET : 34170961600013
Président(e) : CHIPAULT Jérémy **Contact :** Benoît FOISNON
Tél. : 02 54 97 63 50 / 06 76 48 18 67
Mél. : **aocsellessurcher@wanadoo.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/selles-sur-cher-13168*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_SellessurCher_A_10062009.pdf
2. mailto:aocsellessurcher@wanadoo.fr
3. mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr
4. mailto:contact@qualisud.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