RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Valençay

Chèvre

LE PRODUIT

L'AOP Valençay est un fromage de chèvre au lait cru. Outre sa forme pyramidale tronquée, ce fromage présente une croûte cendrée de ton gris clair à gris bleuté. Il est tout particulièrement apprécié au printemps pour sa légèreté et sa fraîcheur.

ARÔMES ET SAVEURS

En bouche, il est à la fois ferme et fondant. Il offre un large éventail de saveurs rappelant les fruits secs (notamment la noisette).

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Ce fromage est uniquement produit dans la région Centre-Val de Loire. Son territoire de production s’étend sur une grande partie de cette région et notamment sur le Parc naturel régional de la Brenne. Les chèvres trouvent sur ces vastes étendues de prairies une alimentation riche et de qualité.

UN PRODUIT RECONNU

Le Valençay bénéfice de l'AOP depuis 1998. 24 à 36 heures sont nécessaires pour le fabriquer. D’abord moulé à la louche, il est recouvert avec un mélange de sel et de poudre de charbon végétal. L'utilisation de cette technique permet d'obtenir un fromage cendré qui se conserve plus longtemps.

Le saviez-vous

Un jour qu’il recevait Napoléon Ier dans son Château de Valençay, le prince de Talleyrand aurait ordonné aux fromagers, qui préparaient le banquet, de couper la pointe de tous les fromages, pour éviter de rappeler à l’empereur sa malheureuse campagne d’Egypte. Depuis, le Valençay arbore une forme de pyramidale tronquée.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique est composée du département de l'Indre et quelques communes limitrophes du Cher, du Loir et Cher et de l'Indre et Loire.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Comité interprofessionnel du Valençay AOC

---

2 bis rue de la Pêcherie
41130 SELLES-SUR-CHER

N°SIRET : 39792913400021
Président(e) : GENEVIER Isabelle **Contact :** Benoit FOISNON (animateur)
Tél. : 02 54 97 63 50 / 07 64 00 80 44
Mél. : **fromageaopvalencay@gmail.com**

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/valencay-13170*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Valencay_A_10062009.pdf
2. mailto:fromageaopvalencay@gmail.com
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