





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 bénéficie 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'Égypte. 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

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

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@qualsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualsud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualsud.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>