



# Charolais

Chèvre

## LE PRODUIT

L'AOP Charolais est un fromage au lait cru entier de chèvre. Parmi les plus gros fromages de chèvre (environ 300 g), il se présente sous la forme d'un tonnelet, cylindre vertical légèrement bombé. □ Les chèvres sont nourries essentiellement à l'herbe et au foin, avec beaucoup de pâtures au printemps, en été et en automne. □

## ARÔMES ET SAVEURS

Fromage caractérisé par la complexité de ses arômes, le Charolais développe des notes végétales (herbe, foin, paille fraîche, champignon...), de fruits secs (noisette) et de beurre notamment. □ La texture de sa pâte, fine, lisse et onctueuse, est surprenante pour un si gros fromage de chèvre... □ Sa croûte ivoire peut se couvrir d'un duvet bleu délicat au fil de son affinage.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La production, surtout fermière, est réalisée dans une zone de prairies permanentes et de bocage, dans un rayon de 60 km autour de la commune de Charolles. Cette zone de transition entre l'Auvergne et le Morvan a une vocation herbagère marquée. Elle se présente comme un puzzle de prairies bordées de haies vives et de murets en pierres sèches.

## UN PRODUIT RECONNU

L'élevage caprin est apparu très tôt comme une activité complémentaire de l'élevage et de l'engraissement des bovins. Cette pratique permettait à la fois l'entretien des haies et des prairies et assurait la garantie d'un revenu supplémentaire. Le Charolais a été reconnu en appellation d'origine en 2010.

### Le saviez-vous

Par sa taille, le Charolais est difficile à affiner. Consciente des qualités de ce fromage, une jeune Parisienne passionnée décida de collecter les frais chez les fermiers pour les affiner, à l'image des coquetiers/racotiers du territoire (commerçants itinérants qui troquaient les volailles). Elle créa un atelier en 1976 - "La Racotière" - et contribua au développement de la notoriété du Charolais.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La production du lait et la fabrication des fromages sont effectuées dans l'aire géographique qui s'étend sur le territoire de 219 communes de la Saône-et-Loire, 31 communes de la Loire, 21 communes du Rhône et 16 communes de l'Allier.

L'affinage des fromages Charolais est effectué dans l'aire géographique composée de la zone de production délimitée ci-dessus, étendue aux territoires de 2 communes de Saône et Loire et d'1 commune de la Loire.

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 Charolais (SDFC)

---

Chambre d'agriculture  
1 rue du bocage  
71120 CHAROLLES

**N°SIRET** : 49102009500015  
**Président(e)** : GOUDARD Sophie  
**Tél.** : 03 85 29 56 14  
**Fax** : 03 85 29 56 62  
**Mél.** : [sdfc@sl.chambagri.fr](mailto:sdfc@sl.chambagri.fr)

**Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit**  
INAO Mâcon

---

37 boulevard Henri Dunant  
71040 MACON Cédex  
CS 80140

**N°SIRET** : 13000270200350  
**Tél.** : 03 85 2196 50  
**Fax** : 03 85 21 96 51  
**Mél.** : [INAO-MACON@inao.gouv.fr](mailto:INAO-MACON@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](mailto: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](mailto: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](mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/charolais-13191>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP\\_Charolais\\_A\\_201108.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP_Charolais_A_201108.pdf)
2. <mailto:sdfc@sl.chambagri.fr>
3. <mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr>
4. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
6. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>