



Sainte-Maure de Touraine

Chèvre

LE PRODUIT

L'AOP Sainte-Maure de Touraine est un fromage au lait de chèvre entier et cru originaire du Centre- Val de Loire. Il est notamment reconnaissable grâce à sa forme tronconique, sa croûte de couleur cendrée et la paille de céréales gravée qui le traverse en son milieu. Il est affiné au minimum 10 jours, pendant lesquels sa croûte se forme et se couvre d'une flore variée de champignons.

ARÔMES ET SAVEURS

Sa croûte cendrée bleutée, fine et régulière renferme une pâte onctueuse et fondante d'un blanc pur. Son goût de chèvre très caractéristique présente également des nuances fruitées et noisettées selon les saisons et l'affinage.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les éleveurs de l'AOP sont installés en Touraine, région traversée par la Loire et ses affluents. Son climat d'influence océanique (hivers et étés doux), permet la culture de nombreuses plantes fourragères et de céréales destinées à l'alimentation des chèvres.

UN PRODUIT RECONNU

Le Sainte-Maure de Touraine a été reconnu en tant qu'appellation d'origine en 1990. L'alimentation des chèvres provient en grande majorité de leur territoire. La transformation de lait entier et cru par les éleveurs permet de retrouver dans le fromage les saveurs des plantes et des fleurs des prairies de la Touraine.

Le saviez-vous

La paille de céréale qui traverse le Sainte-Maure de Touraine de part en part servait à l'origine à consolider la pâte trop fragile de ces fromages. Aujourd'hui encore, les producteurs placent cette paille au coeur du fromage lors de son démoulage. Véritable gage d'authenticité, chaque paille est signée du nom du

producteur, de son numéro d'agrément et du nom de l'appellation.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de l'appellation s'étend sur le département de l'Indre-et-Loire et les cantons limitrophes du Loir-et-Cher, de l'Indre et de la Vienne.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Comité Interprofessionnel du Sainte-Maure-de-Touraine

57 rue de la République

37800 Sepmes

N°SIRET : 45106114700018

Président(e) : LIMOUZIN Benoit **Contact :** Cécile GOURINEL (animatrice)

Tél. : 06 33 60 33 98

Mél. : contact@stemauredetouraine.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/sainte-maure-de-touraine-16988>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_SteMauredeTouraine_A_11062009.pdf
2. <mailto:contact@stemauredetouraine.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>