



**Quel est votre
côté chèvre ?**

Découvrez votre côté chèvre

Crottins, palets, briques, bûches et bûchettes, pyramides, bouchons, bondes, ou chèvres-boîtes aux faux airs de Camembert... petit ou grand, blanc, gris ou fleuri... au lait cru ou pasteurisé... doux ou fort... frais ou affiné... **chaque fromage de chèvre affiche son identité doublée d'une forte personnalité.**

Et c'est bien pour cette **incroyable variété** de formes, d'affinages, de goûts, de textures et d'usages, que les fromages de chèvre sont parmi les fromages préférés des Français !

Si chaque région a ses spécialités fromagères caprines, nées du terroir et de ses traditions, **chaque fromage de chèvre a son caractère.** De la singularité dans la diversité, un peu comme chacun d'entre nous en somme.

Plutôt audacieux ou valeurs sûres ? Néophyte ou connaisseur ? Fidèle ou volage ? Du matin ou du soir ?... **Les Fromages de chèvre vous invitent à découvrir « votre côté Chèvre » à travers un quizz inédit et à goûter toutes leurs différences.**

Au travers de **6 profils de personnalité**, nous vous proposons une suggestion affinitaire de fromages et une touche d'audace pour se laisser surprendre. Ce sont aussi **6 recettes originales** créées en accord avec les moments culinaires fétiches de chacun.

Des fromages multifacettes qui, en dégustation ou en cuisine, s'associent à d'innombrables ingrédients en toute simplicité, pour un résultat savoureux et toujours généreux.



Et vous, quel est votre côté chèvre ?

FAITES LE TEST !

Pour découvrir le Côté Chèvre qui sommeille en vous, répondez aux 6 questions suivantes.

Pour jouer :

- Entourez pour chaque question la forme correspondant à votre réponse (une seule réponse possible par question).
- Comptabilisez ensuite le nombre de fois où vous avez entouré la même forme.
- Retenez la forme pour laquelle vous avez obtenu le plus grand nombre de récurrence.
- Reportez-vous au verso pour découvrir votre profil.

QUAND JE REGARDE UNE SÉRIE...

-  impossible de m'arrêter
-  point trop n'en faut
-  une... quoi ?
-  je préfère les longs métrages

SI J'ÉTAIS UN LIVRE, JE SERAIS...

-  une liseuse
-  un livre de poche
-  une saga
-  je ne lis pas

MES VACANCES DE RÊVE...

-  bronzette et sable fin
-  cocooning au coin du feu
-  culture et découverte
-  virée improvisée

JE SUIS PLUTÔT...

-  nuit blanche
-  happy hour
-  lève-tôt
-  pause déjeuner

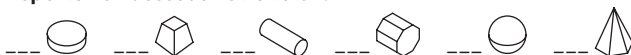
EN CAS DE CONFLIT...

-  je fais le dos rond
-  je fonds en larmes
-  je monte dans les tours
-  je reste ferme

EN AMITIÉ JE SUIS...

-  fidèle au rendez-vous
-  une oreille attentive
-  un cœur d'artichaut
-  une vraie girouette

Reportez ci-dessous votre total :



Découvrez quel est votre côté chèvre

**Vous avez déterminé votre forme fétiche ?
Découvrez votre Côté Chèvre parmi les
6 profils suivants et laissez-vous guider
dans une nouvelle expérience culinaire en
affinité avec chaque personnalité.**



épic'chie !

Epicurien.ne, oui, mais tout en raffinement ! Vous avez le goût des belles et bonnes choses. Vous aimez avoir le choix et être surpris.e. Cette recette de Bouchées de Poulligny-Saint-Pierre aux cèpes & grenade est faite pour vous !



néo'gourmet !

Il n'y a pas d'âge pour apprendre, et c'est votre devise ! Toujours en quête de nouveauté, votre curiosité n'a pas de frontière, comme avec cette recette aux accents italiano-caprins de pizza blanche aux artichauts marinés & bûchette de chèvre affinée.



tradi'trendy !

C'est dans les vieux pots qu'on fait la meilleure confiture ! Vous aimez la tradition, et toutes ses opportunités de se réinventer. Aigüisez vos talents avec cette recette très tendance d'asperges vertes au crémeux de Selles-sur-Cher & haddock.



ideo'terroir !

Faites place à l'expert.e ! Les produits d'origine, ça vous connaît. Et pour vous le chèvre, c'est un plateau à lui tout seul ! Pas d'approximation, vous avez le don de trouver les bons accords comme cette alliance de Chabichou du Poitou et de jambon fumé en une délicieuse papillote.



créa'ctif !

De l'audace, oui ! Vous prenez des risques, et ça vous réussit ! Vous osez sortir des sentiers battus, pour pimenter le quotidien avec votre petit grain de folie. Qui d'autre aurait l'idée de concocter un inventif smoothie au palet de chèvre frais, ananas & coco ?



gastro'nomade !

Toujours en mouvement, vous n'avez pas de temps à perdre ! Mais vous êtes aussi exigeant.e et sans compromis pour le goût. Votre recette originale fétiche : le One Pot Pasta aux tomates cerise, épinards et tomme de chèvre, où tous les ingrédients mijotent rapidement ensemble pour une explosion de saveurs.

Retrouvez votre profil plus complet dans les pages suivantes.

VOTRE CÔTÉ CHÈVRE... épic'chic !

VOUS ÊTES

Épicurien.ne, oui, mais tout en raffinement !
Vous avez le goût des belles et bonnes choses.

Vous aimez avoir le choix et être surpris.e.
Sociable, vous ne manquez pas une occasion
de vous faire plaisir et de partager, pour le
plus grand bonheur de vos convives, surtout
quand ils sont servis sur un plateau !

Pour leur parfait équilibre entre générosité
et finesse, vous aimez la convivialité
des apéro-chics dignes des plus belles
tables de fêtes.

VOTRE MOMENT CONSO



APÉRITIF

VOS FROMAGES FÉTICHES



Pouligny-Saint-Pierre AOP

Ce berrichon de
12,5 cm est le plus
haut des fromages de
chèvre. Sa pâte ferme
mais souple développe
une gamme très étendue
de goûts, du plus léger
au plus prononcé.



Cabécou du Périgord

Petit palet plat à la
croûte uniforme jaune
pâle, sa pâte est fine
et onctueuse. Plutôt
doux, il est apprécié
au quotidien par les
amateurs en plateau
comme en cuisine.



Mâconnais AOP

La saveur légèrement
salée de sa pâte molle
à croûte fleurie offre à
chaque connaisseur un
large et subtil éventail
de sensations selon
l'état de maturation.

UN PEU D'AUDACE !

Bûche de chèvre affinée à la coupe

Spécialité originaire de Poitou-Charentes, la bûche
de chèvre est fabriquée dans toute la France. Proposée
au rayon coupe, sa pâte ivoire est fine et fondante.
Son goût est franc, typique du fromage de chèvre.
Et sa croûte fleurie blanche est du plus bel effet.



VOTRE IDÉE RECETTE

épic'chic !

BOUCHÉES DE CHÈVRE AUX CÈPES & GRENADE

AU POULIGNY-SAINT-PIERRE AOP



© Annabel Orphelin/ANICAP

TYPE DE PLAT
Apéritif

BUDGET
€€€

DIFFICULTÉ
Facile


PERSONNES
8


PRÉPARATION
20 min.


CUISSON
10 min.

INGRÉDIENTS

- ½ Pouligny-Saint-Pierre AOP
- 4 feuilles de bricks
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 200 g de cèpes
- ½ grenade
- ½ bouquet d'herbes fraîches : estragon et cerfeuil
- 25 g de pignons de pin
- fleur de sel, poivre

ASTUCE

Aspergez d'un filet d'huile de noisettes avant de servir.

Préchauffez le four à 210 °C (th.7).

Retirez les feuilles de bricks du papier sulfurisé. Coupez chacune d'elles en 4 et badigeonnez-les toutes d'un peu d'huile d'olive. Superposez-les 2 par 2 en posant les pointes l'une face à l'autre pour éviter qu'elles ne se chevauchent.

Garnissez-en 8 moules à muffins.

Enfournez pour 10 minutes. Lorsqu'elles sont dorées, sortez du four, démoulez et laissez refroidir complètement. Pendant ce temps, brossez les cèpes et coupez-les en petits morceaux. Ciselez les herbes (en conservant quelques brins pour la décoration).

Faites chauffer le reste d'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez les cèpes et les herbes et faites dorer pendant 3-4 minutes tout en mélangeant à la cuillère en bois. Salez, poivrez.

Coupez le Pouligny-Saint-Pierre en dés. Égrenez la grenade. Mélangez le tout avec les cèpes encore chauds et les pignons.

Répartissez dans les corolles. Déposez quelques brins d'herbes réservés sur chaque corolle.

Servez de suite.

VOTRE CÔTÉ CHÈVRE... néo'gourmet !

VOUS ÊTES

Il n'y a pas d'âge pour apprendre, et c'est votre devise ! Toujours en quête de nouveauté, votre curiosité n'a pas de frontière.

Vous vous donnez du mal pour bien faire et ça se voit. Vos efforts et votre persévérance paient. Pas à pas, vous misez sur des recettes simples mais toujours gourmandes, à tous les moments de la journée. Et c'est tellement plus facile de réussir avec de bons produits comme les fromages de chèvre.

VOTRE MOMENT CONSO



EN TOUTES OCCASIONS

VOS FROMAGES FÉTICHES



Bûchette affinée

Avec son goût plutôt doux et frais, de plus en plus typé lorsqu'il est affiné, c'est le fromage de chèvre le plus consommé. C'est le compagnon de tous les instants culinaires.



Picodon AOP

Sous sa croûte naturelle fleurie se cache une pâte ferme, fine et homogène, pouvant être cassante après un affinage prolongé. Son goût plutôt doux sera aussi de plus en plus typé.



Valençay AOP

Cette petite pyramide tronquée, aux nuances gris clair-gris bleuté, a un goût long et onctueux, avec une odeur de sous-bois ou de noisette, agrémenté de notes florales.

UN PEU D'AUDACE !

Banon AOP

On se laisse surprendre par ce fromage au goût typé incomparable et plutôt doux, mis en valeur par la migration des tanins de la feuille de châtaignier brune dans laquelle il est enveloppé et lié par un brin de raphia naturel.



VOTRE IDÉE RECETTE

néo'gourmet !

PIZZA BLANCHE AUX ARTICHAUTS MARINÉS & BÛCHETTE DE CHÈVRE AFFINÉE



© Annabel Orphelin/ANICAP

TYPE DE PLAT
Plat

BUDGET
€€€

DIFFICULTÉ
Facile


PERSONNES
4


PRÉPARATION
10 min.


CUISSON
20 min.

INGRÉDIENTS

- 1 bûchette de chèvre affinée
- 1 oignon rouge
- 6 cœurs d'artichauts marinés en conserve
- 1 rouleau de pâte à pizza fine
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- 4 tranches de bressaola
- 1 c. à soupe de miel
- quelques brins de marjolaine
- 1 poignée de roquette
- 1 trait de vinaigre balsamique
- sel, poivre

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
Épluchez et émincez l'oignon. Égouttez les cœurs d'artichauts et coupez-les en 2.
Déroulez la pâte à pizza sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
Étalez la crème fraîche dessus en laissant un rebord de 1 cm environ tout autour. Répartissez joliment les oignons émincés et les artichauts.
Déchiquez les tranches de bressaola et parsemez-les dessus également. Tranchez la bûchette de chèvre affinée et répartissez les tranches sur la pizza.
Arrosez de miel, émiettez la marjolaine, salez et poivrez.
Enfournez pour 18-20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
Juste avant de servir, déposez la poignée de roquette au centre de la pizza. Aspergez de vinaigre balsamique. Dégustez sans attendre.

ASTUCE

Aspergez d'huile piquante avant de servir.

VOTRE CÔTÉ CHÈVRE... **tradi'trendy !**

VOUS ÊTES

C'est dans les vieux pots qu'on fait la meilleure confiture ! Vous aimez la tradition, et toutes ses opportunités de se réinventer. Avec la petite touche tendance que l'on vous connaît, vous revisitez avec brio les grands classiques. Un parfait équilibre entre authenticité et modernité.

VOTRE MOMENT CONSO



VOS FROMAGES FÉTICHES



Selles-sur-Cher AOP

Sa pâte molle à la saveur fraîche est mise en valeur lorsqu'elle est consommée avec sa croûte naturelle, délicatement cendrée à la poudre de charbon de bois.



Charolais AOP

Tonnelet bombé à la croûte à duvet blanc puis bleuté, sa pâte blanche, souple, tendre et onctueuse est fraîchement parfumée, de plus en plus affirmée avec l'âge.



Chevrotin AOP

Fabrique traditionnellement depuis 3 siècles, il présente des couleurs rosée ou orangée et des saveurs particulières dues au savoir-faire de chaque fermier. C'est cette diversité qui le rend unique.

UN PEU D'AUDACE !

Chèvre-boîte

Créé en 1907, il est appelé ainsi pour sa présentation dans une boîte fromagère traditionnelle : c'est un grand classique de la région Poitou-Charentes. Fromage de plateau par excellence, il se prête à toutes les réinventions culinaires grâce à sa pâte souple, lisse, fine et fondante.



VOTRE IDÉE RECETTE

tradi'trendy !

ASPERGES VERTES AU CREMEUX DE CHÈVRE & HADDOCK

AU SELLES-SUR-CHER AOP



© Annabel Orpheim/ANICAP

TYPE DE PLAT
Entrée

BUDGET
€€€

DIFFICULTÉ
Facile


PERSONNES
4


PRÉPARATION
10 min.


CUISSON
20 min.

INGRÉDIENTS

- 100 g de Selles-sur-Cher AOP
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 20 asperges
- 80 g de haddock
- quelques petites fleurs comestibles
- baies roses
- quelques brins de cerfeuil
- fleur de sel, poivre

Émiettez le Selles-sur-Cher dans le bol d'un mixeur-plongeur, versez la crème dessus. Mixez pour obtenir une sauce crémeuse épaisse.

Faites bouillir une grande casserole d'eau salée. Plongez-y les asperges et laissez blanchir pendant 10 minutes environ. Elles doivent rester al dente. Égouttez-les. Réservez pour laisser tiédir.

Coupez le haddock en petits dés.

Au centre de chaque assiette de service, déposez le quart du crémeux, en l'étalant en cercle. Disposez joliment dessus 5 asperges par assiette. Répartissez les dés de haddock.

Arrangez les brins de cerfeuil et les fleurs. Parsemez de baies roses, de fleur de sel et de poivre.

Dégustez.

ASTUCE

Agrémentez également de jeune roquette.

VOTRE CÔTÉ CHÈVRE... idéo'terroir !

VOUS ÊTES

Faites place à l'expert.e ! Les produits d'origine, ça vous connaît. Et pour vous le chèvre, c'est un plateau à lui tout seul ! Pas d'approximation, vous avez le don de trouver les bons accords. Fidèle à vos habitudes et à vos rituels, loyal.e dans vos choix, vous aimez les saveurs intemporelles qui vous apportent la sécurité des valeurs sûres.

VOTRE MOMENT CONSO



TOUS LES REPAS

VOS FROMAGES FÉTICHES



Chabichou du Poitou AOP

D'une forme cylindrique caractéristique et légèrement bombée, sa croûte naturelle et fine prend de belles allures fleuries. Son parfum subtil varie de l'odeur de la crème fraîche à celle des sous-bois d'automne.



Chavignol AOP

Les amateurs attendent que sa croûte bleuisse pour apprécier son goût plus prononcé. Mi-sec, bleuté, bleu ou repassé, il offre une gamme infinie de saveurs.



Sainte-Maure de Touraine AOP

Reconnaissable depuis l'époque carolingienne à sa fameuse paille de seigle, le fragile Sainte-Maure de Touraine est aussi très particulier avec sa forme tronconique.

UN PEU D'AUDACE !

Chèvre frais à tartiner

Son goût léger et doux procure une sensation de fraîcheur unique. Apprécié de tous les consommateurs, et surtout des enfants, il l'est aussi des amateurs pour sa finesse sur une bonne tartine de pain frais, sur des toasts à l'apéritif ou pour réaliser de savoureux petits plats refuge.



VOTRE IDÉE RECETTE

ideo'terroir !

PAPILLOTE DE CHÈVRE AU JAMBON FUMÉ

AU CHABICHOU DU POITOU AOP



© Annabel Orphelin/ANICAP

TYPE DE PLAT
Fromage

BUDGET
€€€

DIFFICULTÉ
Facile


PERSONNES
4


PRÉPARATION
5 min.


CUISSON
10 min.

INGRÉDIENTS

- 2 Chabichou du Poitou AOP
- 4 fines tranches de jambon fumé
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 branches de thym frais
- quelques tranches de pain de campagne
- poivre 5 baies

Préchauffez le four à 210 °C (th.7).

Coupez chaque tranche de jambon fumé en 2 lanières. Enveloppez les Chabichou du Poitou de ces lanières en les croisant les unes sur les autres.

Découpez 2 carrés de papier sulfurisé et placez un Chabichou du Poitou au centre. Arrosez d'huile d'olive. Parsemez de thym émietté et poivrez de 5 baies.

Repliez le papier sur le fromage pour former une papillote. Fermer avec de la ficelle alimentaire.

Enfournez pour 15 minutes, jusqu'à ce que les Chabichou du Poitou soient moelleux.

Servez de suite avec des tranches de pain de campagne.

ASTUCE

Accompagnez d'une salade de mâche et roquette, arrosée d'huile d'olive et parsemée de fleur de sel et de pignons.

VOTRE CÔTÉ CHÈVRE... **créa'ctif !**

VOUS ÊTES

De l'audace, oui ! Vous prenez des risques, et ça vous réussit ! Vous osez sortir des sentiers battus, pour pimenter le quotidien avec votre petit grain de folie. Toujours avide de nouvelles expériences, vous n'hésitez pas une seconde à tester des associations inventives et surprenantes dès le petit-déjeuner.

VOTRE MOMENT CONSO



VOS FROMAGES FÉTICHES



Palet de chèvre frais

C'est souvent le fromage initiatique pour les enfants. Il se consomme nature, étalé sur une tartine mais regorge aussi d'un incroyable potentiel culinaire en se mariant très bien avec une multitude d'ingrédients.



Brousse du Rove AOP

Fromage brillant sans croûte, il est disposé dans des cornets d'égouttage et se déguste sans aucun affinage au dessert en version sucrée. Il s'associe aussi à merveille dans des recettes salées.



Rigotte de Condrieu AOP

D'une trentaine de grammes tout au plus sur la balance, c'est le plus petit des fromages AOP français. Après 10 jours d'affinage, sa pâte tendre et fondante développe des arômes délicats de noisette.

UN PEU D'AUDACE !

Mothais sur feuille

Toutes les maturités conviennent à cet élégant fromage de « pays » aux accents contemporains, orné d'une feuille de châtaignier. Sa pâte molle lactique fine et onctueuse prend des notes plus tanniques lorsqu'il est affiné. De quoi stimuler la créativité !



VOTRE IDÉE RECETTE créa'tif !

SMOOTHIE AU CHÈVRE FRAIS, ANANAS & COCO



© Annabel Orphelin/ANICAP

TYPE DE PLAT
Collation

BUDGET
€€€

DIFFICULTÉ
Facile



PERSONNES
1



PRÉPARATION
5 min.

INGRÉDIENTS

- 1/2 palet de chèvre frais
- 10 cl de lait de coco
- 200 g d'ananas Victoria
- 1 quartier de citron vert
- 1 c. à soupe de noix de coco râpée

Émiettez la moitié du palet de chèvre frais dans le bol d'un blender.

Coupez l'ananas en dés et ajoutez-en 150 g avec le fromage. Versez le lait de coco.

Prélevez quelques zestes dans le citron vert à l'aide d'un couteau économe ou d'un zesteur. Pressez le jus au-dessus du bol.

Mixez par à-coups. Versez dans un verre transparent. Décorez des zestes de citron vert, des dés d'ananas et du reste du fromage réservés. Parsemez de noix de coco râpée.

Dégustez de suite.

ASTUCE

Pour plus de fraîcheur, ajoutez 1 ou 2 glaçons dans le bol avant de mixer.

VOTRE CÔTÉ CHÈVRE... **gastro'nomade !**

VOUS ÊTES

Toujours en mouvement, vous n'avez pas de temps à perdre ! Mais vous êtes aussi exigeant.e et sans compromis pour le goût.

Vous appréciez autant les tartinades généreuses que les plats mitonnés rapidement, jusque tard le soir, tant que l'explosion de saveurs est au rendez-vous.

VOTRE MOMENT CONSO



EN-CAS

VOS FROMAGES FÉTICHES



Tomme de chèvre

Produit traditionnel et ancestral, il développe un arôme délicatement fruité avec une saveur suave de noisette.

Elle se déguste de 1 001 façons : fondue, en gratin, dans de généreuses recettes montagnardes ou simplement avec du bon pain frais.



Rocamadour AOP

Sous sa fine peau veloutée se cache le plus fondant des fromages de chèvre.

À déguster seul bien crémeux, ou en tartines et salades, il fond tout en douceur contre le palais, libérant des saveurs de beurre et de noisette.



Bûchette affinée

Aussi délicieux coupé en tranches fondues sur une pizza, que pour réveiller une salade verte ou en en-cas sur une tranche de pain frais, c'est le fromage de chèvre le plus consommé.

UN PEU D'AUDACE !

Pélardon AOP

D'origine très ancienne, ce fromage de dégustation par excellence est apprécié pour la montée de ses saveurs lorsqu'il est plus affiné, sans perdre de sa finesse. Ses arômes typiques lui permettent d'entrer dans la préparation de recettes simples et gourmandes, gratiné seul ou accompagné, cuisiné, ou frais nature en sucré-salé.



VOTRE IDÉE RECETTE

gastro'nomade !

ONE POT PASTA AUX TOMATES CERISE, ÉPINARDS & TOMME DE CHÈVRE



© Annabel Orpelin/ANICAP

TYPE DE PLAT
Plat

BUDGET
€€€

DIFFICULTÉ
Facile


PERSONNES
2


PRÉPARATION
5 min.


CUISSON
10-12 min.

INGRÉDIENTS

- 40 g de tomme de chèvre
- 1/4 d'oignon rouge
- 1 petite gousse d'ail
- 4 tomates cerise
- 50 cl de bouillon de légumes + 25 cl d'eau
- 175 g de penne
- 100 g d'épinards
- 1/4 de bouquet de basilic frais
- sel, poivre

Épluchez et émincez finement l'oignon et l'ail. Rincez les tomates. Retirez leur pédoncule si nécessaire. Faites bouillir le bouillon de légumes et l'eau dans une grande casserole. Plongez-y les penne, les épinards, l'oignon, les tomates et le basilic ciselé. Laissez cuire à feu moyen pendant 10-12 minutes, jusqu'à ce que le bouillon soit évaporé et les pâtes cuites, al dente. Râpez la tomme de chèvre. Égouttez le contenu de la casserole et servez bien chaud à l'assiette. Parsemez de copeaux de tomme de chèvre et dégustez.

ASTUCE

En fonction de la saison, utilisez des feuilles d'épinards fraîches ou surgelées.



La grande famille des fromages de chèvre

La France compte plus d'une centaine de variétés différentes de fromages de chèvre ! S'il est impossible de tous les citer, tant chaque région a de spécialités, 3 grandes catégories rassemblent les fromages de chèvre les plus emblématiques de la richesse de la production fromagère caprine typiquement hexagonale. Leur fabrication suit toujours les 5 mêmes étapes-clé qu'ils soient fabriqués en version « fermière » par les producteurs eux-mêmes, ou en version « laitière » dans les laiteries-fromageries.

LES MODERNES

Fromages de chèvre les plus courants dans le quotidien des Français, on les apprécie aussi bien sur un plateau qu'en cuisine.



Bûche de chèvre
affinée à la coupe



Bûchette de
chèvre affinée



Palet de
chèvre frais



Chèvre frais
à tartiner



Cabécou
du Périgord

LES AOP

15 ! C'est le nombre de fromages de chèvre bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP), gage de typicité et de terroir. Dernier entré en lice cette année : la Brousse du Rove AOP, produit en Provence-Alpes-Côte d'Azur.



Banon
AOP



Chabichou
du Poitou AOP



Chevrotin
AOP



Chavignol
AOP



Mâconnais
AOP



Charolais
AOP



Pélardon
AOP



Poulligny-
Saint-Pierre AOP



Rigotte de
Condrieu AOP



Rocamadour
AOP



Sainte-Maure
de Touraine AOP



Selles-sur-Cher
AOP



Picodon
AOP



Valençay AOP



Brousse
du Rove AOP

LES RÉGIONAUX

Ces fromages de « pays » sont des produits traditionnels et ancestraux, grands classiques des plateaux, qui ont su séduire, grâce à leur caractère, bien au-delà de leur propre région.



Chèvre-boîte



Mothais sur feuille



Tomme de chèvre



À PROPOS DE L'ANICAP

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine (ANICAP) est une association de type Loi 1901 qui représente, depuis 1983, l'ensemble des producteurs et des transformateurs français de lait de chèvre.

www.fromagesdechevre.com

 [fromagesdechevre](https://www.facebook.com/fromagesdechevre)

 [fromagesdechevre](https://www.instagram.com/fromagesdechevre)

 [FromDeChevre](https://twitter.com/FromDeChevre)