

# Chabichou du Poitou



Star incontestée de la région, le Chabichou du Poitou a la forme caractéristique d'un petit tronc de cône dit bonde. Son aire de production recouvre une zone limitée correspondant au Haut-Poitou calcaire. Doux et crémeux lorsqu'il est jeune, le Chabichou du Poitou développe ses arômes et sa pâte devient cassante si l'affinage est prolongé.



FROMAGE  
AU LAIT DE  
CHÈVRE



ANNÉE DE LABELLISATION  
1990



## CHIFFRES CLÉS

**224**

Producteurs de lait

**8**

Producteurs fermiers

**4**

Ateliers de fabrication

**1**

Atelier d'affinage

**282**

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELATION :

[www.chabichou-du-poitou.eu](http://www.chabichou-du-poitou.eu)