

# Charolais



Fromage généreux, le Charolais est l'un des plus **gros fromages de chèvre** : il pèse de 250 à 310 grammes pour 7 cm de hauteur et 6 cm de diamètre minimum à mi-hauteur. Il est produit à partir de **lait cru et entier** dans une zone qui s'étend dans un **rayon de 60 km autour de Charolles**, caractérisée par la forte présence de prairies permanentes et de bocage. À l'origine, le fromage Charolais était mis à sécher dans des cages à fromage traditionnelles, les «tzézires» ou «chazières». Souvent, les ouvriers des villes alentours achetaient les fromages blancs et conservaient eux-mêmes les fromages Charolais. La grande taille permet une meilleure conservation dans ces conditions. Le Charolais au **lait de chèvre** est d'ailleurs un fromage de garde d'exception à savourer sans modération et si vous le souhaitez et avec modération, accompagné de **vin blanc**.



FROMAGE  
AU LAIT DE  
CHÈVRE



ANNÉE DE LABELLISATION  
2010



## CHIFFRES CLÉS

21

Producteurs de lait

14

Producteurs fermiers

2

Ateliers de fabrication

1

Atelier d'affinage

97

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :



## Pains

Baguette aux graines  
Pain viennois  
Baguette tradition  
Pains aux fruits



## Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.

Vin rouge de Loire  
Vin rouge Bourgogne  
Vin blanc sec Bourgogne  
Vin blanc sec Loire  
Spiritueux aromatisé aux plantes  
Spiritueux aromatiser aux plantes saveur anis  
Cidre brut de Normandie  
Vin blanc sec de Corse