



**SYNDICAT DE DEFENSE ET DE PROMOTION
DU FROMAGE EN APPELLATION D'ORIGINE
SELLES-SUR-CHER**

Le Selles sur Cher a été reconnu en Appellation d'Origine Contrôlée en 1975, aboutissement des efforts entrepris par toute une filière sur plus d'une cinquantaine d'années.

Située à l'ouest du massif forestier de la Sologne et à la jonction de la Touraine, du Berry et de la Sologne, l'aire de production de Selles-sur-Cher s'étend sur un vaste plateau coupé dans le sens est-ouest par la vallée du Cher.

Le Selles sur Cher est un fromage élaboré à partir de lait de chèvre entier et cru, faiblement emprésuré, sur la base d'un caillé lactique. Il se distingue par :

- sa forme tronconique caractéristique,
- sa pâte fine, franche, blanche,
- son caractère lactique qui diminue progressivement lors de l'affinage
- son salage le plus souvent réalisé avec un mélange de sel et de poudre de charbon végétal.
- sa couverture homogène et régulière, qui évolue du gris-blanc en début d'affinage vers le gris-bleuté en s'affinant.

Les chèvres sont nourries essentiellement avec des fourrages et des céréales issus de l'aire géographique où la production et la consommation des OGM par les animaux sont interdites.

Depuis sa création, sa notoriété est en constante évolution, et le Selles sur Cher est commercialisé sur l'ensemble du territoire national ainsi que dans les pays limitrophes. Sa production atteint aujourd'hui les 980 tonnes ce qui en fait la troisième appellation caprine sur le plan nationale.

Le Selles sur Cher est un fromage reconnu au niveau Européen, on ne parle donc plus d'A.O.C mais d'A.O.P diminutif d'appellation d'origine protégée.



Correspondance : 2 Bis, rue de la Pêcherie 41130 SELLES-SUR-CHER Tél.Fax : 02.54.97.63.50
Permanences : Lundi et Mercredi de 14 h à 17 h - Vendredi 9 h à 12 h
e-mail : AOCSellessurcher@wanadoo.fr