



FROMAGE LE TREFLE

Depuis 2005, un groupe de producteurs caprins a développé et commercialisé un fromage de chèvre dans le Perche.

Celui-ci a la forme d'un Trèfle à 4 feuilles, fabriqué exclusivement avec du lait cru entier. Celui-ci est moulé à la louche, salé et cendré en surface, ce qui lui confère une croûte fleurie de couleur grise à 12 jours, stade de sa dégustation.

Le Trèfle du Perche se retrouve sur les marchés locaux, ainsi qu'en Région Parisienne où sa demande est croissante. Sa production est passée de 3 t à 25 t aujourd'hui.

Les producteurs respectent un cahier des charges strict depuis la production de lait jusqu'à la commercialisation du produit.

Aujourd'hui ce fromage est reconnu en tant que « Certificat Conformité Produit » contrôlé par un organisme certificateur qui est Qualisud.

Les producteurs travaillent à la mise en place d'une identification géographique protégée (IGP) pour garantir sa production locale et l'inscrire au terroir du Perche.