

CHAVIGNOL, LE GRAND CRU DES CROTTINS



DOSSIER DE PRESSE

15 décembre 2025

LE CROTTIN DE CHAVIGNOL CÉLÈBRE EN 2026 UN DEMI-SIÈCLE D'EXCELLENCE ET DE TERROIR

Né au cœur du Sancerrois, façonné par la main des éleveuses et des affineurs, le Crottin de Chavignol fête en 2026 ses 50 ans d'Appellation d'Origine Contrôlée (décret du 13 février 1976). Un anniversaire qui célèbre autant le goût authentique d'un fromage emblématique français que la fidélité d'un territoire à son savoir-faire ancestral.

C'est dans les collines du Sancerrois, et son village de Chavignol que se situe le berceau du Crottin de Chavignol, ce petit fromage de chèvre de forme cylindrique un peu bombé, plus fréquemment appelé CHAVIGNOL de nos jours.

Le village de Chavignol est situé sur la commune de Sancerre, en Grand Sancerrois, dans le Berry, en région Centre-Val de Loire.



- ★ Région de production : Cher, Nièvre, Loiret ;
- ★ Aire de production : 550 000 hectares ;
- ★ **Appellation d'origine contrôlée, 13 février 1976 ;**
Appellation d'origine protégée, 21 juin 1996 ;
- ★ Lait : Chèvre, au lait cru ;
- ★ 656 tonnes de fromages commercialisés en 2024 soit environ 11 millions de Chavignol ;
- ★ 15% d'export en 2024 ;
- ★ La filière regroupe 21 producteurs fermiers, 50 producteurs de lait, 3 affineurs et 1 transformateur.

Préserver un équilibre entre tradition et modernité

Pour le Syndicat du Crottin de Chavignol, cet anniversaire est l'occasion de réaffirmer un engagement collectif : préserver la qualité, soutenir la filière, et transmettre aux nouvelles générations la passion du produit, donc du métier.

Chaque producteur perpétue un geste et une patience, en entretenant un lien fort avec la terre et ses animaux, pour une texture et un goût uniques.

Un fromage, une identité, une histoire

Derrière son petit format rond et sa croûte fine et naturelle fleurie d'une couverture blanche ou bleue, le Chavignol cache une véritable signature : celle d'un fromage de chèvre, issu d'un cahier des charges strict, garant de sa qualité et de son authenticité.

L'aire de production se situe essentiellement dans la région agricole du Pays-Fort Sancerrois mais également en régions voisines comme la Champagne Berrichonne, les coteaux de Loire et la Sologne. Cela reflète la richesse d'un environnement et le soin constant de ses producteurs.

Affiné au minimum 10 jours, le Crottin de Chavignol présente cinq stades d'affinage qui révèlent une large palette de nuances en bouche, allant du frais (légèrement caprin et lactique) et fondant au sec et typé. Cela en fait toute sa spécificité puisque rares sont les fromages avec une telle diversité d'affinage.

Le stade *mi-sec* offre une discrète saveur caprine, appréciée pour sa douceur et sa fraîcheur. En *bleuté*, légèrement fleuri d'un pénicillium blanc ou bleu, le fromage gagne en maturité et en finesse. À l'état *bleu*, sa saveur s'intensifie et s'enrichit d'arômes de champignons et de sous-bois. Le sec dévoile, quant à lui, des notes affirmées de noix et de noisette.

Enfin, le Chavignol dit *repassé*, conservé dans des pots en grès après un affinage classique, développe une pâte moelleuse et un caractère puissant, destiné aux amateurs de sensations fortes.

Un éventail de textures et d'arômes qui font du Chavignol un symbole de la gastronomie berrichonne.



La fabrication du Chavignol -aujourd'hui encore très codifiée, repose sur des gestes précis :

- caillage lent ;
- pré-égouttage sur toile ;
- moulage manuel en moule tronconique ;
- égouttage naturel ;
- salage en surface ou dans la masse ;
- affinage progressif en cave.

Le Chavignol est fabriqué avec du lait de chèvre entier et cru. Peu après la traite, le lait est faiblement emprésuré. Le caillage se fait lentement (durée supérieure à 24 heures) à une température proche de 20 °C. Le caillé doit ensuite être pré-égoutté sur une toile, processus traditionnel d'égouttage en AOP Chavignol. Puis le caillé pré-égoutté est déposé dans des moules tronconiques percés de petits trous appelés faisselles.

Le caillé reste en moule pendant 12 à 24 heures où il est fréquemment retourné, ce qui lui donne sa forme arrondie. Après le démoulage et le salage, les fromages sont ensuite séchés et affinés. Le fromage frais obtenu se caractérise déjà par une pâte fine et aérée. Cette texture propre au Chavignol se prête à l'implantation et au développement d'une flore naturelle liée au terroir, à son climat et sa biodiversité.

Le savoir-faire du fromager va permettre au Chavignol de révéler tout son potentiel au cours d'un affinage de dix jours minimum. Le degré d'affinage du Chavignol conditionne son aspect extérieur, la texture de la pâte et l'intensité de ses arômes.

Le Chavignol se déguste en de nombreuses occasions, à la fin du repas bien sûr, tout aussi bien en apéritif et dans de nombreuses recettes.

Un petit peu d'histoire...

Le Crottin (de Chavignol) est historiquement l'un des 4 plus anciens fromages caprins avec le Pélardon, le Picodon, et le Chabichou du Poitou. Le Selles-sur-Cher, bien que première AOC, s'inscrit dans une tradition plus récente des fromages de la vallée du Cher.



Le crottin de *Chavignolles* est déjà mentionné au XVI^e siècle. À l'époque et jusqu'à la fin du XIX^e, tous les villages avaient leur fromage de chèvre. La chèvre était la vache du pauvre.

Du début du XX^e siècle jusqu'aux années 1970-1980, l'élevage caprin contribue fortement à l'image pittoresque du Sancerrois. Il constitue également une activité économique majeure, participant à la diversification des revenus familiaux. En 1952, il n'existe pas une seule exploitation viticole du vignoble sancerrois qui ne possède quelques chèvres. Le cheptel caprin connaît alors une évolution à la fois quantitative et qualitative continue.

Le Comice agricole de Sancerre, Sancergues et Léré joue un rôle moteur à travers le « Salut de la chèvre », permettant l'acquisition de boucs aux qualités génétiques reconnues et la création de récompenses pour les plus belles chèvres. Ces initiatives favorisent l'émulation et la professionnalisation des éleveurs.

C'est dans ce contexte que s'engage la structuration de l'Appellation Crottin de Chavignol, portée par des hommes clés tels qu'André Dubois, Jean Gourdin et Hubert Triballat, avec l'appui de quelques producteurs visionnaires et d'affineurs tels que Bertrand, Chamailard, Crochet et Denizot. Ils constituent les piliers de la mise en route de l'appellation, en œuvrant à la reconnaissance, à la protection et à la valorisation de ce fromage.

À la fin du XX^e siècle, le développement du vignoble de Sancerre entraîne progressivement la disparition des chèvres dans les villages du Sancerrois, et notamment à Chavignol.

Le Crottin de Chavignol tirerait son nom du terme berrichon « crot » qui signifie « trou ». Étaient ainsi appelés les lieux au bord des rivières où les femmes lavaient leur linge. La terre argileuse qui bordait ces « crots » était utilisée par les paysan.ne.s qui en firent d'abord des lampes à huile puis des moules à fromages pour l'égouttage du caillé. « Crot » aurait donné naissance à « crottin », le contenant donnant son nom au contenu.



Le Chavignol, l’empreinte des femmes

Sans les femmes du Sancerrois, il n’y aurait pas eu de Crottin de Chavignol. Elles en ont été les inventrices, les gardiennes, les commerçantes et les ambassadrices. Elles en restent aujourd’hui des actrices majeures.

Pendant des siècles, l’élevage caprin et la fabrication du fromage dans le Berry et le Sancerrois ont été des activités essentiellement féminines. En effet, les hommes travaillaient principalement dans les champs, la vigne ou les ateliers.

Les femmes assuraient la gestion de la maisonnée, dont l’élevage des chèvres. Le lait de chèvre était transformé à la ferme : ce sont les femmes qui maîtrisaient l’art du caillage, de l’égouttage et du moulage. Le Crottin de Chavignol est né dans cette économie domestique portée par les femmes. Aujourd’hui encore, 36% des exploitations sont dirigées par des femmes.

Le geste fromager : un savoir transmis de mère en fille

Ces gestes ont forgé la typicité du Chavignol. Ils ont été transmis oralement de génération en génération, longtemps par ces premières “maîtres-fromagères” de Chavignol et des villages alentours (Amigny, Humbligny, Sury-en-Vaux, etc.) qui ont assuré la continuité du geste depuis des siècles dans les fermes familiales.

Sans ces savoir-faire portés par les femmes, le Chavignol n’aurait pas eu la constance ni la légitimité nécessaires pour décrocher l’appellation d’origine contrôlée en 1976.

Une reconnaissance européenne : AOP en 1996

Vingt ans après son AOC, le Chavignol devient le 21 juin 1996 une Appellation d’Origine Protégée, inscrivant définitivement son nom et son goût dans le patrimoine fromager européen. Cette reconnaissance garantit non seulement la provenance et la méthode de fabrication, mais aussi la protection du savoir-faire des producteurs et affineurs, véritables gardiens de la tradition.

2026 : célébration des 50 ANS de l'AOC en plusieurs évènements

Tout au long de cette année anniversaire, le Syndicat du Crottin de Chavignol propose plusieurs évènements-rencontres, expositions et dégustations pour (re)découvrir les multiples facettes du Chavignol. Une célébration ouverte à tous : habitants, visiteurs, amateurs et curieux pour un hommage vibrant à 50 ans de goût, d'engagement et de terroir.

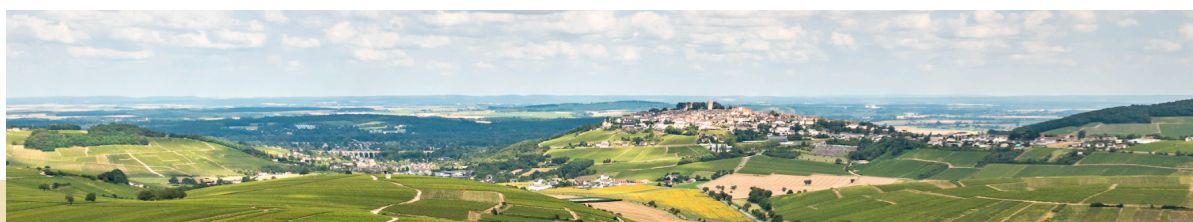
- **Conférence de presse lundi 19 janvier à 11h30 à Paris (voir invitation ci-dessous),** avec dégustation commentée et découverte en avant-première de l'exposition "LE CHAVIGNOL : UN DEMI-SIÈCLE D'EXCELLENCE".
- **Exposition "LE CHAVIGNOL : UN DEMI-SIÈCLE D'EXCELLENCE"** par des photographes de la région **, à la Petite Maison de la Culture à Sancerre, du vendredi 13 février au jeudi 5 mars (du mercredi au dimanche de 10h à 18h).
Un vernissage-anniversaire le vendredi 13 février à 18h30 -sur invitation, date de publication du décret de l'appellation, avec un Atelier dégustation accords Chavignol AOC et Sancerre AOC*.
- **Conférence "Histoire du Chavignol" par Monsieur Laurent Crochet,** dimanche 15 février à 16 heures, à la Petite Maison de la Culture à Sancerre, suivi d'un Atelier dégustation accord Chavignol AOC et Sancerre AOC*.

Présence sur les salons

- Wine Paris : du 9 au 11 février - Paris Expo, Porte de Versailles ;
- Salon de l'agriculture : du 21 février au 1^{er} mars 2026 - Paris Expo, Porte de Versailles ;
- Salon Sortir en Berry : les 21 et 22 mars, au Pavillon d'Auron à Bourges.

Le Crottin de Chavignol AOC s'associe avec les 90 ans de l'AOC Sancerre blanc

- **27 avril** : 90 domaines à Bercy (rencontre avec pros du monde du vin, de la gastronomie et de la presse spécialisée), en collaboration avec le Syndicat du Crottin de Chavignol ;
- **23-24 mai** : **100^e Foire des vins de Sancerre**, avec le Syndicat du Crottin de Chavignol, Atelier dégustation accord Chavignol AOC et Sancerre AOC*.



SANCERRE CHAVIGNOL FÊTE SES 2 APPELLATIONS



AOC Crottin de Chavignol 1976, 50 ANS X AOC Sancerre blanc 1936, 90 ANS

Deux légendes, deux anniversaires, deux histoires intimement liées, et un même terroir d'excellence. Le CHAVIGNOL et le SANCERRE blanc ou rouge offrent l'accord parfait entre fromage et vin, entre richesse du sol et savoir-faire, une alliance qui incarne l'âme du territoire.

Sancerre est l'un des rares villages en France à compter 2 appellations.

** en partenariat avec l'UVS - Maison des Sancerre. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

INVITATION CONFÉRENCE DE PRESSE À PARIS

CHAVIGNOL, LE GRAND CRU DES CROTTINS



LE CROTTIN DE CHAVIGNOL CÉLÈBRE UN DEMI-SIÈCLE D'EXCELLENCE ET DE TERROIR

Le Syndicat du Crottin de Chavignol,
sa présidente Line Gressin, et son vice-président Henri Triballat
convient la presse, les amis du Chavignol et du Grand Sancerrois à

**UNE DÉGUSTATION COMMENTÉE &
À L'EXPOSITION « LE CHAVIGNOL : UN DEMI-SIÈCLE D'EXCELLENCE » ***

lundi 19 janvier 2026, à 11h30 **

à la See Galerie | Galerie d'art contemporain, au 84, rue du Temple, à Paris.

**** Nous vous accueillons jusqu'à 18 heures pour échanger et déguster.**

RSVP avant le 12 janvier 2026 à ml.rapeaud@tourisme-sancerre.com

SYNDICAT DU CROTTIN DE CHAVIGNOL

Directrice : Amandine DESPIERRE: a.despierre@crottindechavignol.com
<https://crottindechavignol.fr/aop-aoc>

PRESSE : DESTINATION GRAND SANCERROIS

Mathias Lucien RAPEAUD, directeur général +33 7 88 49 15 55 ;
Maud POUSSIÈRE, responsable Pôle Promotion & Communication +33 6 79 33 06 15.

© Photographes Philippe Armanet, Yannick Pirot et Isabelle Trévidic.

*

EXPOSITION

« LE CHAVIGNOL : UN DEMI-SIÈCLE D'EXCELLENCE »

LISTE DES PHOTOGRAPHES PARTICIPANTS

LAURENT CROCHET

Originaire de Bué, affineur professionnel de Chavignol fermier, en retraite. Photographe amateur ayant découvert la photographie au club photo de Sancerre en 5^e (50 ans environ). Pratiquant l'argentique puis le numérique à ce jour. Mes photos réunissent mes deux passions, le Chavignol et la saisie du moment. Le respect des couleurs, de la lumière et la maîtrise des profondeurs de champ. Je suis un contemplatif désintéressé.

KÉVIN LAURET

Photographe indépendant, originaire de la Nièvre et installé dans le Cantal, où il développe une photographie de territoire sensible et contemplative. Photographe professionnel depuis plusieurs années, il déploie une approche à la fois documentaire et artistique, au service des territoires et de leurs savoir-faire. Pour le Crottin de Chavignol, il a choisi de porter son regard sur les gestes essentiels de la fabrication, et notamment sur le travail manuel du salage.

PIERRE MÉRAT

Né à Alger, en 1958. Installé dans la région depuis 1996 et depuis 2008 dans le Sancerrois. Photographe professionnel depuis 1988. Débuts dans le marché de l'art à Paris et Région Parisienne. Mène à la fois une activité commerciale et d'auteur, alliant reportage, paysage, portrait et photographie de l'objet que ce soit en extérieur ou en studio. Souhaite présenter le Crottin de Chavignol en s'appuyant sur son expérience du noir et blanc et en s'attachant à ce qui symbolise la ruralité.

JIMMY PERRIAULT

Photographe originaire de Bourges, pratique la photographie à la chambre et se spécialise dans le portrait et les procédés anciens, notamment le collodion humide. Pour ce projet, il travaille sur le Crottin de Chavignol afin d'en révéler la matière et la texture. Ce travail crée un lien entre pratique photographique artisanale, geste et objet emblématique du territoire.

CINDY RAGOBERT

Photographe et vidéaste originaire de Nançay, je travaille depuis plusieurs années sur la valorisation des savoir-faire, des territoires et des personnes qui les font vivre. Mon approche mêle regard documentaire et sensibilité artistique, avec une attention particulière portée à la lumière, aux gestes et à l'authenticité. À travers le Crottin de Chavignol, j'ai souhaité raconter une histoire de matière et de tradition, en mettant en valeur son identité, son ancrage local et la poésie du quotidien.

MANON VIDAL

Originaire de Montauban dans le Sud-Ouest et installée depuis plus de quatre ans dans la région, pratique la photographie depuis de nombreuses années comme une passion. Son travail met en lumière les gestes, les matières et les savoir-faire avec un regard sensible et doux. Pour le 50^e anniversaire du Crottin de Chavignol, elle a choisi de raconter les étapes de sa fabrication, de la matière première au produit fini, avec authenticité.