

# LE PETIT CHEVRE D'ILE DE FRANCE

## Avez-vous déjà goûté un fromage de chèvre de notre région ?

Celui-ci va vous étonner en bouche... et vous le trouverez dans les fermes qui ont adhéré à ce projet collectif, pour valoriser la production caprine francilienne.



### L'originalité ?

L'originalité de ce fromage est qu'il est bien identifié "région" grâce à sa forme qui reprend les contours géographiques de l'Île de France, et de par l'origine de la production fermière.

### Une filière bien organisée, et une maîtrise totale de sa production d'un bout à l'autre

Les engagements des éleveurs "transformateurs" pour obtenir un fromage de qualité artisanale :

- Respect de l'animal et des saisons,
- Suivi technique d'une même recette de fabrication,
- Respect d'une bonne hygiène et de la sécurité sanitaire,
- Vente de proximité de ses produits : dans sa ferme, sur les marchés et magasins locaux.

### Une idée de la production laitière caprine en Ile de France

1 300 000 litres de lait transformés exclusivement à la ferme en fromages, avec un cheptel de 1 800 chèvres réparties dans 22 élevages. Deux races dans les troupeaux :

- Les Alpines de couleur chamoisée,
- Les Saanens de couleur blanche.

La filière caprine en Île de France se développe progressivement avec un soutien de professionnels de la filière : la Maison de l'Élevage et le Syndicat Caprin d'Île de France.

### Un fromage "fermier" original et spécifique à la région francilienne

C'est un fromage de terroir Ile de France, à type pâte lactique, à croûte fleurie, au lait cru et entier de chèvre.

- Forme caractéristique du fromage : le contour géographique de la région Ile de France,
- Etiquette personnalisée, avec le nom de chaque éleveur, le visuel de la chèvre selon le type d'élevage et la situation de sa ferme sur la carte de l'Ile de France,
- Couleur générale en fonction du temps d'affinage : d'extérieur blanc crème, sa croûte fleurie est fine, avec parfois des moisissures blanches ou bleues.

**Son odeur** est lactique, légèrement musquée typique de la chèvre. **Au toucher**, sa croûte est veloutée, la pâte blanche est souple en bouche, délicate et fondante. Après un affinage de plusieurs jours, cette pâte devient crémeuse, voire onctueuse. **Quant à son goût**, il peut varier selon la saison..., du coup de main de la fromagère ou du coup de patte de l'éleveur.

Il se conserve en cave ou à défaut dans le bas du réfrigérateur entre 2°C et 6°C. Sortir une heure avant, pour une bonne température de dégustation à cœur.

### Où trouver le Petit Chèvre en Ile de France ?

**Ferme de CHAUVRY** - Hugues RIBOLLET - 2 Grande Rue - 95560 CHAUVRY  
☎ : 01 34 69 26 07

**Ferme des 3 Ponts** - Thylecke et Marc LESTY - RD 906 - La Petite Hogue - 78610 AUFFARGIS  
☎ : 01 30 59 85 80 - [www.3ponts.com](http://www.3ponts.com)

**Ferme de la Noue** - Claudie et Philippe LEQUERE - 78720 LA CELLE LES BORDES  
☎ : 01 34 85 16 17 - [www.fermedelanoue.net](http://www.fermedelanoue.net)



Source : Comité de Promotion Ile-de-France