

Commanderie du Fromage de Sainte-Maure de Touraine

Adresse 77 Rue du Général de Gaulle - 37800 Sainte-Maure de Touraine

Sites <https://www.commanderiedufromagedesaintemauredetouraine.fr>

Courriel commanderie.fromage.saintemaure@wanadoo.fr

Date de création 13/10/1972 **Nombre de Membres** 49 **F** 12 **H** 37 **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître	Madeleine DE LOOF		06 56 88 27 50	@	
Ambassadeur	Gilles MURZEAU			@	gmurzeau@orange.fr
Secrétaire				@	
Trésorier				@	

Historique

Créée en 1972 à l'initiative du Sénateur-Maire de Sainte-Maure de Touraine, Marc Desaché, avec le soutien de l'Union Commerciale. Le but était de développer la production du fromage de chèvre local et dynamiser le marché hebdomadaire du vendredi. L'obtention de l'A.O.C. Sainte-Maure de Touraine en 1990, a conduit la Commanderie à promouvoir l'ensemble du territoire de l'Appellation, ses producteurs, affineurs et entreprises et bien sûr son célèbre Fromage de Sainte-Maure de Touraine. Fromage que l'on peu connaître par sa forme longue et ronde, mais surtout avec la paille qui le traverse par le milieu de part en part. En forme de bûche tronconique, le Sainte-maure-de-touraine est un fromage de chèvre élaboré avec du lait cru entier. Sa pâte molle est obtenue par coagulation principalement lactique avec une faible addition de présure. L'égouttage est spontané. Le fromage est salé et cendré en surface, à moisissures superficielles. Il présente une flore de surface allant du gris clair au gris bleuté. Sa coupe est franche et lisse, sa saveur équilibrée est acidulée et noisettée quand il est jeune, devenant plus caprique et corsé avec le temps. Sa texture onctueuse et fondante devient plus sèche et le Sainte-Maure-de-Touraine est une bûche tronconique de 16 à 18 cm de long, le grand diamètre est de 5,5 cm, le petit diamètre de 4,5 cm. Son poids est d'environ 250 g. L'affinage dure au moins 10 jours à compter de la date d'emprésurage, à une température de 10 à 15°C et une hygrométrie de 90%.
Matière grasse : > 45 % de la matière sèche. Extrait sec : > 100 g par fromage.

Produits et Traditions



La Commanderie aux côtés du Comité Interprofessionnel, assure la promotion du Fromage de Chèvre de Saint-Maure de Touraine A.O.P. sur son territoire en France, mais aussi en Europe et dans le monde. Plus de 7000 Chevaliers ayant prêté serment de faire connaître ce Noble Produit, sont présents sur les 5 continents. Le Sainte-Maure de Touraine est le premier en volume des 13 A.O.P. Chèvres de France avec plus de 1867 tonnes mis sur le marché en 2019.

La paille : L'établissement et service d'aide par le travail de Bridoré, cultive, récolte les six millions de pailles de seigle. La récolte se fait par des moissonneuses-lieuses des années 40-50 qui permettent une meilleure préservation de la paille. Enfin les brins de pailles sont coupés à 16 cm et gravés du nom du producteur.

Vos Chapitres	Week-end de juin, foire aux fromages 3 ^{ème} samedi d'octobre - Grand Chapitre	Lieu	Sainte-Maure de Touraine Sainte Maure de Touraine ou en tous lieux de
Vos Manifestations	Chapitres exceptionnels (18 par an) Salon de l'Agriculture	Lieu	Sur demande, entreprises, institutions et Privés Paris
Fonction Nom et Prénom	Ambassadeur Gilles MURZEAU	Date	06/05/2020

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations