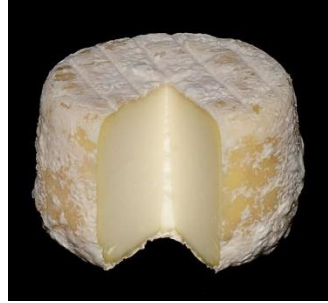


**CYCLE THEMATIQUE**  
**réservé au public de l'Université du temps libre**

## Fromage de chèvre de la Région Centre



**Présentation du cycle thématique :** Au mois de mars, un atelier sur le thème des fromages de chèvre de la Région Centre sera proposé au public. Les apprenants sont invités à venir découvrir et mieux comprendre le fromage de chèvre, son histoire et son environnement, notamment, lors de l'après-midi pédagogique qui alliera la théorie à la pratique. Dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de la Villa Rabelais à Tours, débutants et amateurs éclairés pourront nouer connaissance au fil de ces 3 séances de formation, et partager leurs ressentis lors de la dégustation.

### **Séance du jeudi 9 mars 2023**

**16h00-17h00 : Qu'est-ce qu'un bon fromage ? Imaginaire de la qualité**

**Kilien STENGEL**, enseignant à l'Université de Tours.

**17h00-19h00 : Tour d'horizon de la production caprine en Région Centre.**

Les fromagers, en Région Centre-Val de Loire, perpétuent les traditions dans le temps. Le Selles-sur-cher, le Pouligny-Saint-Pierre, le Sainte-Maure de Touraine, le Crottin de Chavignol et le Valençay, tous sont AOP et font la fierté de la région. Tout comme la Fleur de Braslou, le Galet Bleuté, la Couronne de Touraine, le Cabri de Touraine et bien d'autres encore.

**Benoît LIMOUZIN**, président du Comité de l'AOP Sainte-Maure de Touraine,

**Cécile GOURINEL**, animatrice de l'AOP Sainte-Maure de Touraine,

### **Séance du jeudi 16 mars 2023, 17h00-19h00 : Un point historique sur le fromage de chèvre en Région Centre.**

Quoi de mieux que de voyager dans le temps pour mieux comprendre cette filière. Un point historique permettra à tous d'enrichir leurs connaissances sur le sujet. Évoquer l'histoire du fromage de chèvre en région Centre Val de Loire revient à observer son commerce et en sa mise en valeur culturelle.

**Nicolas RADUGET**, docteur en histoire, chercheur indépendant.

### **Séance du jeudi 23 mars 2023, 14h00-16h30 : À la découverte d'un élevage caprin et d'une production de fromage.**

L'après-midi pédagogique, permettra à chacun et chacune de rapprocher les apports pratiques à tous les apports théoriques qui auront été déjà vus.

Elle permettra surtout de découvrir cette filière grâce à des producteurs passionnés par leur métier.

**GAEC Mabiquette - Sandra et Rémi MABILLEAU, La Maison Lureau, 37510 Villandry.**