Les "Chèvres et Brebis"

Bûche, Sainte-maure de Touraine, Selles-sur-cher, Crottin, Chèvre frais...
D'une grande variété, ils sont pratiques, et les chèvres de petite taille. Certains sont cendrés, d'autres enveloppés dans des feuilles ou aromatisés. Autant artisanale qu'industrielle, cette famille symbolise mieux qu'une autre les typicités de terroirs. Du coup, on les achète chez le fromager, sur les marchés régionaux ou carrément dans les fermes où ils sont produits ; mais ils sont aussi dans tous supermarchés. On les déguste façon grignotage, à l'apéritif, lors de repas légers et on s'en sert dans la cuisine créative car on les associe facilement de diverses manières.