



# Gruyère

Pâte pressée cuite

## LE PRODUIT

Le Gruyère IGP produit en France est un fromage à pâte pressée cuite. A la différence de son voisin suisse, il présente obligatoirement des trous, c'est-à-dire des ouvertures dans la pâte allant de la taille d'un pois à celle d'une cerise. Fromage au lait cru de vache, il se présente sous forme de grosse meule plate de 53 à 63 cm de diamètre, et de 13 à 16 cm de hauteur.

## ARÔMES ET SAVEURS

C'est un fromage à pâte ferme, de couleur ivoire à jaune pâle, et à la croûte jaune doré à brun, solide et grenée. Il présente des arômes et saveurs caractéristiques (fruits secs, beurre...). Son goût doux et fruité, et sa texture fondante plaisent à de nombreux palais. On peut le consommer en cubes (brochettes, salade...), râpé (feuilleté, soufflé, gratin...) ou sur un plateau de fromages.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique s'étend des plateaux de Haute-Saône au nord jusqu'à la Savoie au sud. Elle forme un arc adossé à la frontière avec la Suisse. Cette zone associe des territoires de montagnes et de plateaux calcaires, qui conviennent bien à la production d'herbe et à l'élevage bovin.

## UN PRODUIT RECONNU

Le Gruyère a été reconnu en indication géographique protégée en 2010, grâce à sa réputation et à ses qualités particulières que lui confèrent les conditions du milieu naturel et humain. La production laitière de vaches de races locales, nourries à l'herbe sans ensilage, l'élaboration du fromage et son affinage de 4 mois minimum ont lieu dans une zone déterminée.

### Le saviez-vous

L'origine du mot "Gruyère" pourrait être liée aux "gruyers", agents collecteurs d'impôts qui sévissaient des deux côtés de la frontière franco-suisse en prélevant les impositions sur le "fruit" de la montagne composé de fromages et de bois de coupe.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires  
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique s'étend des plateaux de Haute-Saône, au nord, à la Savoie, au sud.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat interprofessionnel du Gruyère

---

Maison des agriculteurs

17 quai Yves Barbier

70004 VESOUL CEDEX

BP 20189

**N°SIRET :** 45364538400026

**Contact :** Laurine LAROCHE (Animatrice)

**Tél. :** 03 84 77 14 40 / (06) 80 06 55 32

**Fax :** 03 84 76 52 65

**Mél. :** [laurine.laroche@haute-saone.chambagri.fr](mailto:laurine.laroche@haute-saone.chambagri.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Dijon

---

Parc du Golf - Bâtiment Bogey

16 rue du Golf

21800 QUETIGNY

**N°SIRET :** 13000270200327

**Tél. :** 03 80 78 71 90

**Fax :** 03 80 73 35 10

**Mél. :** [INAO-DIJON@inao.gouv.fr](mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

---

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

**N°SIRET :** 41226101800094

**Contact :** Gaël du CHELAS

**Tél. :** 01 45 30 92 92

**Fax :** 01 45 30 93 00

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

2, rue de Rome  
67300 SCHILTIGHEIM

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 03 88 19 16 79

**Fax :** 03 88 19 55 29

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

Maison de l'agriculture  
52, avenue des Iles  
74994 ANNECY CEDEX 2

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 04 50 88 18 78

**Fax :** 04 50 88 18 78

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

56, rue Salengro  
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 02 51 05 14 92

**Fax :** 02 51 36 84 63

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

75 Bd Lamartine  
72000 LE MANS

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 02 43 14 21 11

**Fax :** 02 43 14 27 32

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

10 rue des écoles  
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 04 90 22 78 12  
**Fax :** 04 90 22 78 27  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

ZI le Brézet-Est  
10 rue des Frères Lumière  
63100 CLERMONT-FERRAND

**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** (33) (0)4 73 17 33 80  
**Fax :** (33) (0)4 73 29 03 96  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ BIO

---

Siège  
56, rue Salengro  
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**N°SIRET :** 79018949200024  
**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 02 51 05 14 92  
**Fax :** 02 51 36 84 63  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

CERTIPAQ  
rue de la délivrante  
14000 CAEN

**Tél. :** 02 31 94 25 36  
**Fax :** 02 31 53 26 58  
**Mél. :** [slepesteur@certipaq.com](mailto:slepesteur@certipaq.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/gruyere-4500>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP\\_Gruyere\\_A\\_2024\\_0913.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Gruyere_A_2024_0913.pdf)
2. <mailto:laurine.laroche@haute-saone.chambagri.fr>
3. <mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>

6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>