RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Mâconnais

Chèvre

LE PRODUIT

Né au cœur des vignes, au sud de la Bourgogne, l'AOP Mâconnais est un fromage fabriqué artisanalement à partir de lait de chèvre. Il est moulé dans une petite faisselle qui lui donne sa forme tronconique originale.

ARÔMES ET SAVEURS

L'AOP Mâconnais dévoile un large éventail d'arômes selon son âge d'affinage. Jeune, il dégage en bouche des notes lactiques et beurrées. Plus affiné, il développe des arômes de noisette et de foin.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Mâconnais est produit en région Bourgogne-Franche-Comté, plus précisément au sud du département de la Saône-et-Loire et dans 1 commune du Rhône. Ce petit territoire offre aux chèvres des pâtures et des prairies à flanc de coteaux parsemées de bosquets et de haies dont elles raffolent.

UN PRODUIT RECONNU

Le Mâconnais tire notamment son originalité des savoir-faire développés très tôt grâce au travail de la vigne (complémentaire à l'époque de l'élevage des chèvres). Traditionnellement, il était séché au gré des vents dans une chazère, petite cage à fromages suspendue. Autre particularité : il n'est pas retourné. Il est salé sur une seule face.

Le saviez-vous

Malgré de nombreuses tentatives d’éradication de la chèvre dans le Mâconnais au XIXème siècle, les producteurs ont su préserver cet animal. Profitant des circuits commerciaux des vins du Mâconnais, la notoriété de ce fromage s’est largement diffusée hors du vignoble. En 1885, « The Mâconnais » était mentionné dans un ouvrage anglais sur les produits laitiers.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Le berceau d'origine du Mâconnais est la petite région mâconnaise située en Bourgogne du sud. La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages AOC Mâconnais sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend sur le territoire de 101 communes du département de Saône-et-Loire et 1 commune du département du Rhône.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de Défense du Fromage Mâconnais

Lycée Agricole de Mâcon-Davayé
Domaine des Poncétys
71960 DAVAYE

N°SIRET : 49102015200014
Président(e) : CHEVENET Thierry
Tél. : 03 85 33 56 20
Fax : 03 85 65 87 73
Mél. : contact@aopmaconnais.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Mâcon

37 boulevard Henri Dunant
71040 MACON Cédex
CS 80140

N°SIRET : 13000270200350
Tél. : 03 85 2196 50
Fax : 03 85 21 96 51
Mél. : INAO-MACON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Président(e) : AUDRAIN Jean-Michel **Contact :** Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/maconnais-7110*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Maconnais_G_200905.pdf
2. mailto:contact@aopmaconnais.fr
3. mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
6. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com