



# Fourme de Montbrison

Pâte persillée

## LE PRODUIT

Dans les rayons, impossible de ne pas la voir tant la belle croûte orangée de l'AOP Fourme de Montbrison attire l'œil. Sous des aspects chatoyants, ce fromage bleu à base de lait de vache vous offrira une certaine douceur. Sa pâte, de couleur crème est tout juste marbrée de bleu. Elle peut être produite au lait cru, au lait pasteurisé ou en bio, et transformée en laiterie ou par des producteurs fermiers.

## ARÔMES ET SAVEURS

Avec sa texture homogène, légèrement ferme et fondante en bouche, l'AOP Fourme de Montbrison possède une saveur fine et parfumée et un goût de laitage fruité. On peut l'apprécier tant sur un plateau (cru) que cuite.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Son territoire est formé des hautes chaumes au sommet des monts du Forez (1200 à 1640 m), aux confins de la Loire et du Puy-de-Dôme, et de la partie est des monts du Forez. On trouve dans cette zone de moyenne montagne des paysages de plateaux dénudés avec des croupes rondes et douces, ceinturés par des versants où alternent prairies et forêts de résineux (pins, sapins...). La zone AOP comprend seulement 33 communes.

## UN PRODUIT RECONNU

La Fourme de Montbrison a été initialement reconnue avec la Fourme d'Ambert en appellation d'origine en 1972, puis séparée en appellation distincte en 2002. Son goût plutôt doux est lié à un faible développement du champignon *Penicillium roqueforti* dans la pâte. La couleur orangée de la croûte, si particulière, est influencée par un égouttage en chéneaux en bois d'épicéa et par les techniques de salage dans la masse en cours de moulage.

### Le saviez-vous

Durant l'égouttage les fromages sont disposés dans des chéneaux, sortes de gouttières traditionnellement réalisées dans un demi-tronc de bois de résineux. Alliance inédite d'un matériau local et de savoir-faire ancestraux, cette pratique favorise aussi le croûtage orangé.

# Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique s'étend sur 28 communes du département de la Loire sur le versant oriental des monts du Forez et 5 communes du Puy de Dôme.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de la Fourme de Montbrison AOC

---

Espace Alexis de Tocqueville

7 montée des Visitandines

42600 MONTBRISON

**N°SIRET :** 40141367900036

**Contact :** PESSELLON Audrey

**Tél. :** 04 77 58 91 30

**Mél. :** [syndicat@fourme-montbrison.fr](mailto:syndicat@fourme-montbrison.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Aurillac

---

Village d'entreprises

14 avenue du Garric

15000 AURILLAC

**N°SIRET :** 13000270200038

**Tél. :** 04 71 63 85 42

**Fax :** 04 71 63 85 43

**Mél. :** [INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr](mailto:INAO-AURILLAC@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 délivrande  
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/fourme-de-montbrison-22287>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_FourmeMontbrison\\_G\\_200808.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_FourmeMontbrison_G_200808.pdf)

2. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_FourmeMontbrison\\_A\\_200808.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_FourmeMontbrison_A_200808.pdf)
3. <mailto:syndicat@fourme-montbrison.fr>
4. <mailto:INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr>
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:certipaq@certipaq.com>
13. <mailto:slepesteur@certipaq.com>