

Raclette de Savoie

Pâte pressée non cuite

LE PRODUIT

L'IGP Raclette de Savoie est un fromage au lait cru de vache. Tout le monde connaît son mode de consommation fondu, mais ce fromage exprime également une belle personnalité lorsqu'il est mangé froid.

ARÔMES ET SAVEURS

La Raclette de Savoie se caractérise par son fondant et sa fermeté à froid. Chauffée, elle s'étale facilement et exsude peu d'huile. Elle se distingue également par un caractère filant nettement plus marqué que les autres raclettes. En bouche, la Raclette de Savoie est particulièrement fondante et peu collante.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

C'est un fromage de montagne fabriqué dans les Alpes du Nord, en Savoie et Haute-Savoie et sur quelques communes des départements limitrophes de l'Ain et de l'Isère. Il est issu du lait produit par des vaches de races locales qui consomment des fourrages provenant de l'aire géographique de l'IGP.

UN PRODUIT RECONNU

La qualité de l'herbe et la richesse de la flore de la zone de production du lait à Raclette de Savoie lui confèrent ses qualités sensorielles. Elle a ainsi été reconnue en indication géographique protégée en 2015.

Le saviez-vous

La Raclette de Savoie trouve ses origines au Moyen-âge, lorsque les bergers consommaient, principalement en été, un "fromage rôti" : une demi-meule de fromage placée devant un feu de bois était alors fondue. La dénomination "Raclette" n'est née qu'au XXème siècle, de l'action de racler le fromage lorsqu'on le faisait fondre pour le déposer sur des pommes de terre.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique[]

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat SAVOICIME

Maison de l’Agriculture
10 Allée Jules Verne
74150 RUMILLY

N°SIRET : 50782937200014
Président(e) : DANTIN Thomas **Contact :** Céline PIGNOL

Tél. : 04 50 88 11 68
Fax : 04 50 88 18 33
Mél. : cplgnol@savoiclme.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)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Président(e) : DU COUEDEC Pierre **Contact :** Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

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

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

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

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

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

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

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

N°SIRET : 79018949200024
Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Président(e) :
Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/raclette-de-savoie-24565*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_RaclettedeSavoie_G_201304.pdf
2. mailto:cpignol@savoicime.fr
3. mailto:INAO-MACON@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