RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Soumaintrain

Pâte molle et croûte lavée

LE PRODUIT

Le Soumaintrain IGP est un fromage fabriqué avec du lait de vache entier. Il a une forme de cylindre plat, d’un diamètre variant de 90 a 130 millimètres. Sa hauteur correspond à environ un tiers de son diamètre. Ce fromage à pâte molle reste frais à coeur tout en développant une complexité aromatique grâce à son affinage en croûte lavée.

ARÔMES ET SAVEURS

Il se caractérise par une croute de couleur ivoire-jaune à ocre et une pâte moelleuse, fine, de couleur blanc ivoire. Un goût lactique lui confère une pointe d’acidité. Côté arômes, des nuances animales et végétales telles que le champignon, l’humus, le foin ou la paille, se développent au cours de l’affinage, combinés à une touche d'amertume.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L’aire géographique du Soumaintrain se situe dans la partie nord-est de la France, aux confins de la Bourgogne et de la Champagne, sur une partie des départements de l’Aube, de l’Yonne et de la Côte-d'Or.

UN PRODUIT RECONNU

Le Soumaintrain a été reconnu en indication géographique protégée en 2016. La production du lait, la transformation en fromage et son affinage ont lieu dans une zone unique herbagère, connue pour son fromage de réputation ancestrale.

Le saviez-vous

Au XIIème siècle les fermiers payaient leur fermage aux moines cisterciens en fromage affiné. Ce fromage était vraisemblablement l'ancêtre du Soumaintrain qui a pris le nom d'un petit village de l'Yonne.

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)
Association de Défense et de Promotion du Fromage Soumaintrain (Association Soumaintrain)

AEA
8 chemin de la Noue
21600 LONGVIC

N°SIRET : 794 334 102 000
Président(e) : LEROUX Pascal **Contact :** AEA - Agnès Couturier
Tél. : 06 08 17 75 58
Mél. : **contact@fromage-soumaintrain.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**

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/soumaintrain-12991*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Soumaintrain_G_201405.pdf
2. mailto: contact@fromage-soumaintrain.fr
3. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
6. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com