

Tomme de Savoie (IG/52/94)

Pâte pressée non cuite

LE PRODUIT

L'IGP Tomme de Savoie est un fromage au lait de vache. Son poids varie selon son format : en moyenne 1,7 kg pour le format classique, et entre 400 et 900 g pour la petite Tomme de Savoie. C'est le seul fromage sous signe de qualité à se décliner selon des taux de matière grasse variables.

ARÔMES ET SAVEURS

La croûte est lisse à légèrement tourmentée,de couleur gris à gris blanc. On peut y voir se développer des moisissures secondaires. Sa pâte est demi-ferme, de couleur blanche à jaune. Elle présente de petites ouvertures. Son goût est franc et légèrement salé.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Elle est fabriquée dans les Alpes du Nord, dans les départements de Savoie et de Haute-Savoie. La zone de production dépasse légèrement les limites de ces deux départements dans l'Ain et dans l'Isère. C'est un territoire à vocation herbagère de tous temps orientée vers la production laitière et fromagère.

UN PRODUIT RECONNU

La Tomme de Savoie s'est distinguée grâce à ses spécificités gustatives dues à la flore particulière consommée par les vaches de races locales. La production du lait, la fabrication et l'affinage du fromage se déroulent dans la même zone délimitée. L'IGP a été reconnue au niveau européeen en 1996.

Le saviez-vous

La Tomme de Savoie tient son nom du patois savoyard "toma" signifiant "fromage fabriqué en alpages". Chaque ferme fabriquait sa propre tomme avec un format et un taux de matière grasse particuliers. Cela explique la variété que nous a léguée la tradition.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Pour le lait, les départements de Savoie et Haute-Savoie plus 3 communes du département de l'Ain (ANGLEFORT, CORBONOD, CHANAY). Pour la fabrication et l'affinage et la Tomme, les départements de Savoie et Haute-Savoie.

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. : cpignol@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/tomme-de-savoie-16327*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_TommedeSavoie_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