# 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
**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
**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

**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

**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

**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

**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

**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

**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
**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

**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