



## 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 européen 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@savoldme.fr](mailto:cpignol@savoldme.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](mailto: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](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/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](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>