RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Tome fraîche de l'Aubrac

Pâte pressée non cuite

LE PRODUIT

Ce fromage emblématique du Massif Central illustre à merveille le lien étroit entre terroir, savoir-faire et goût. Fruit du travail passionné des producteurs de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère, la « Tome fraîche de l'Aubrac » perpétue une tradition fromagère profondément ancrée dans les territoires d'altitude.

Élaborée à partir de lait cru et entier de vaches Aubrac et Simmental françaises, la « Tome fraîche de l'Aubrac » offre un équilibre parfait entre matières protéiques et grasses — gage d'une texture souple et ferme au toucher. Elle est d'une couleur allant de crème à jaune pâle et possède quelques ouvertures. Non salée ni affinée, elle se distingue par son caractère tendre et fondant, son filant unique après cuisson et, à chaud, son aspect lisse et élastique qui ravit les amateurs d'aligot ou de truffade.

Elle est commercialisée sous forme de portion ou broyée.

ARÔMES ET SAVEURS

À la dégustation, elle dégage des notes lactées et beurrées, douces et persistantes, évoquant à la fois la fraîcheur du lait et la richesse aromatique des prairies d'altitude.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'Aubrac, vaste plateau d'altitude à cheval sur l'Aveyron, le Cantal et la Lozère, offre des conditions naturelles exceptionnelles : altitude moyenne de 1 000 mètres, climat rigoureux, sols riches, vaste étendues herbeuses.

Les troupeaux y pâturent au moins 170 jours par an, et le foin utilisé en hiver provient exclusivement de cette aire géographique. La quantité d'aliments complémentaires est limitée et les OGM sont interdits. Le sol, le climat et l'altitude combinés confèrent aux pâturages du secteur des qualités remarquables avec une flore riche, aromatique et abondante qui parfume le lait.

UN PRODUIT RECONNU

La « Tome fraîche de l'Aubrac » bénéficie d'une Indication Géographique protégée depuis Octobre 2023. Les premières productions remonteraient au XIIème siècle et seraient attribuées aux moines qui nourrissaient les pèlerins en route vers Saint-Jacques de-Compostelle. Plus tard, les buronniers, ces fromagers des estives de l'Aubrac, ont perpétué sa fabrication pendant la transhumance. Malgré un déclin des burons lié à l'exode rural et la modernisation agricole de la fin des années 1950, une nouvelle génération d'agriculteurs a permis de relancer dès les années 1960 la production de ce fromage ancestral.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense et de promotion du Fromage de Laguiole et de la Tome fraîche de l'Aubrac

---

Route de Saint-Flour
12210 LAGUIOLE

N°SIRET : 42205628300019
Président(e) : MAZARS Ludovic **Contact :** CAILHOL Maxime
Tél. : 05 65 44 47 51
Mél. : animateur@fromagedelaguiole.fr

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Aurillac

Village d'entreprises
14 avenue du Garric
15000 AURILLAC

N°SIRET : 13000270200038
Tél. : 04 71 63 85 42
Fax : 04 71 63 85 43
Mél. : INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

N°SIRET : 31500291500124
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173
Président(e) :
Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :
Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132
Président(e) :
Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165
Président(e) :
Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/tome-fraiche-de-laubrac-17966*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Tome_fraiche_de_l_Aubrac_A_202310.pdf
2. mailto:animateur@fromagedelaguiole.fr
3. mailto:INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr
9. mailto:contact@qualisud.fr