RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Emmental de Savoie (IG/53/94)

Pâte pressée cuite

LE PRODUIT

L'IGP Emmental de Savoie est un fromage au lait cru de vache qui se présente sous forme de très grosses meules de plus de 60 kg. C'est un fromage de garde qui se différencie d'autres emmentals par son goût doux mais très fruité.

ARÔMES ET SAVEURS

L’Emmental de Savoie se caractérise par une pâte ferme et souple avec des ouvertures, franches, régulières et bien réparties dans la meule, de la taille allant d’une cerise à une noix, appelées les "yeux". Son goût est franc et fruité.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Il n'est fabriqué que dans les zones de l'avant-pays des départements de Savoie et de Haute-Savoie. La zone de production du lait dépasse légèrement les limites de ces deux départements, dans l'Ain et dans l'Isère. C'est une zone de production herbagère de tout temps orientée vers la production laitière et fromagère.

UN PRODUIT RECONNU

Le nom "Emmental" est né en Suisse il y a plusieurs siècles. Sa production s'est très vite étendue sur les territoires limitrophes français et l'Emmental de Savoie s'est individualisé par ses spécificités gustatives dues à la flore particulière consommée par les vaches de races locales. L'IGP a été reconnue au niveau européen en 1996.

Le saviez-vous

Lorsque le chauffage est arrivé dans les caves pour faire face à la rudesse des hivers, les fromagers ont constaté qu'un affinage en cave chaude avait une influence sur le goût et la texture du fromage, mais surtout produisait de grosses ouvertures dans la pâte. L'emmental était né.

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)

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@savoicime.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://inao.gouv.fr/produit/emmental-de-savoie-4498*

List of links present in page

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