RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Gruyère

Pâte pressée cuite

LE PRODUIT

Le Gruyère IGP produit en France est un fromage à pâte pressée cuite. A la différence de son voisin suisse, il présente obligatoirement des trous, c'est-à-dire des ouvertures dans la pâte allant de la taille d'un pois à celle d'une cerise. Fromage au lait cru de vache, il se présente sous forme de grosse meule plate de 53 à 63 cm de diamètre, et de 13 à 16 cm de hauteur.

ARÔMES ET SAVEURS

C’est un fromage à pâte ferme, de couleur ivoire à jaune pâle, et à la croûte jaune doré à brun, solide et grenée. Il présente des arômes et saveurs caractéristiques (fruits secs, beurre...). Son goût doux et fruité, et sa texture fondante plaisent à de nombreux palais. On peut le consommer en cubes (brochettes, salade...), râpé (feuilleté, soufflé, gratin...) ou sur un plateau de fromages.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique s'étend des plateaux de Haute-Saône au nord jusqu'à la Savoie au sud. Elle forme un arc adossé à la frontière avec la Suisse. Cette zone associe des territoires de montagnes et de plateaux calcaires, qui conviennent bien à la production d'herbe et à l'élevage bovin.

UN PRODUIT RECONNU

Le Gruyère a été reconnu en indication géographique protégée en 2010, grâce à sa réputation et à ses qualités particulières que lui confèrent les conditions du milieu naturel et humain. La production laitière de vaches de races locales, nourries à l'herbe sans ensilage, l'élaboration du fromage et son affinage de 4 mois minimum ont lieu dans une zone déterminée.

Le saviez-vous

L'origine du mot "Gruyère" pourrait être liée aux "gruyers", agents collecteurs d'impôts qui sévissaient des deux côtés de la frontière franco-suisse en prélevant les impositions sur le "fruit" de la montagne composé de fromages et de bois de coupe.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique
Situation
L'aire géographique s'étend des plateaux de Haute-Saône, au nord, à la Savoie, au sud.

Carte
Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts
Organisme de défense et de gestion (ODG)
Syndicat interprofessionnel du Gruyère

Maison des agriculteurs
17 quai Yves Barbier
70004 VESOUL CEDEX
BP 20189

N°SIRET : 45364538400026
Contact : Laurine LAROCHE (Animatrice)
Tél. : 03 84 77 14 40 / (06) 80 06 55 32
Fax : 03 84 76 52 65
Mél. : **laurine.laroche@haute-saone.chambagri.fr**

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit
INAO Dijon

Parc du Golf - Bâtiment Bogey
16 rue du Golf
21800 QUETIGNY

N°SIRET : 13000270200327
Tél. : 03 80 78 71 90
Fax : 03 80 73 35 10
Mél. : **INAO-DIJON@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/gruyere-4500*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Gruyere_A_20240913.pdf
2. mailto:laurine.laroche@haute-saone.chambagri.fr
3. mailto:INAO-DIJON@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