Epoisses

Pâte molle et croûte lavée

LE PRODUIT

L'Epoisses est un fromage fabriqué au lait de vache entier à pâte molle et à croûte lavée avec du marc de Bourgogne. Cet affinage avec une eau-de-vie locale apporte au fromage ses caractéristiques, notamment la couleur obtenue sans colorant.

ARÔMES ET SAVEURS

Les fromages se présentent sous la forme d'un cylindre à faces planes et parallèles, en deux formats. Le nez est puissant. En bouche, la pâte est onctueuse et fondante.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone historique de production est l'Auxois, région naturelle située essentiellement dans la partie ouest du département de la Côte d'Or. L'aire géographique s'établit autour des terres fourragères de l'Auxois, du Châtillonnais et du plateau de Langres.

UN PRODUIT RECONNU

Toutes les opérations de la production du lait à l'affinage du fromage ont lieu dans la même aire géographique délimitée. Les particularités du produit sont dues aux conditions naturelles et au savoir-faire des fromagers. L'Epoisses a été reconnue en appellation d'origine en 1991.

Le saviez-vous

L'Epoisses aurait été créée par une communauté de religieux au début du XVIème siècle. Ce sont ensuite les fermières des villages de l'Auxois qui reprendront la fabrication de ce fromage.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire de production de l'Epoisses, délimitée à partir de son berceau d'origine l'Auxois s'étend sur une grande partie ouest de la Côte-d'Or ainsi que 3 cantons de l'Yonne et 2 de la Haute-Marne.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense de l'Epoisses

Place de la Mairie
52190 PRAUTHOY

N°SIRET : 39216693000017
Contact : Alexandra JACQUOT

Tél. : 0325840351/0684845006
Mél. : fromage-epoisses@wanadoo.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/epoisses-7148*

List of links present in page

1. mailto: fromage-epoisses@wanadoo.fr
2. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
3. mailto:certipaq@certipaq.com
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:slepesteur@certipaq.com