



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Tome des Bauges

Pâte pressée non cuite

LE PRODUIT

L'AOP Tome des Bauges est un fromage au lait cru de vache. Sa croûte de couleur grise est dite "tourmentée", c'est-à-dire qu'elle présente des reliefs et des irrégularités. Elle se présente sous forme d'un diamètre de 18 à 20 cm et d'une hauteur de 3 à 5 cm.

ARÔMES ET SAVEURS

Sa pâte est légèrement ferme à souple, de couleur jaune ou ivoire et peut présenter de petites ouvertures. Sa texture est fondante en bouche tout en possédant de la tenue. L'odeur est franche, ses saveurs sont équilibrées et ses arômes sont développés, persistants et variés.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le lait est produit sur des prairies naturelles d'altitude par des vaches de race Tarentaise, Abondance, ou Montbéliardes. L'aire de production est limitée au massif montagneux des Bauges, dans les Alpes du Nord, entre Annecy et Chambéry, à cheval entre les deux départements de Savoie et de Haute-Savoie.

UN PRODUIT RECONNU

Toutes les opérations, de la production de lait à la transformation en fromage puis à son affinage ont lieu dans une zone unique : les Bauges. Citée dès le XVIIème siècle, la Tome des Bauges a été reconnue en appellation d'origine en 2002.

Le saviez-vous

La Tome des Bauges se différencie d'autres tommes par ses qualités gustatives spécifiques mais aussi par son orthographe avec un seul "m". Son nom proviendrait du patois "toma" qui signifie "fromage fabriqué en alpage".

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La production de lait, la fabrication, l'affinage, le conditionnement et le préemballage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (SITOB)

8 rue Henri Bouvier

73630 LE CHATELARD

N°SIRET : 40852050000021

Contact : Caroline PETITE

Tél. : 04 79 52 11 20

Fax : 04 79 52 11 20

Mél. : caroline@tome-des-bauges.com

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/tome-des-bauges-7886>

List of links present in page

1. <mailto:caroline@tome-des-bauges.com>
2. <mailto:INAO-MACON@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>