RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Fourme de Montbrison

Pâte persillée

LE PRODUIT

Dans les rayons, impossible de ne pas la voir tant la belle croûte orangée de l'AOP Fourme de Montbrison attire l'œil. Sous des aspects chatoyants, ce fromage bleu à base de lait de vache vous offrira une certaine douceur. Sa pâte, de couleur crème est tout juste marbrée de bleu. Elle peut être produite au lait cru, au lait pasteurisé ou en bio, et transformée en laiterie ou par des producteurs fermiers.

ARÔMES ET SAVEURS

Avec sa texture homogène, légèrement ferme et fondante en bouche, l'AOP Fourme de Montbrison possède une saveur fine et parfumée et un goût de laitage fruité. On peut l'apprécier tant sur un plateau (crue) que cuite.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Son territoire est formé des hautes chaumes au sommet des monts du Forez (1200 à 1640 m), aux confins de la Loire et du Puy-de-Dôme, et de la partie est des monts du Forez. On trouve dans cette zone de moyenne montagne des paysages de plateaux dénudés avec des croupes rondes et douces, ceinturés par des versants où alternent prairies et forets de résineux (pins, sapins...). La zone AOP comprend seulement 33 communes.

UN PRODUIT RECONNU

La Fourme de Montbrison a été initialement reconnue avec la Fourme d'Ambert en appellation d'origine en 1972, puis séparée en appellation distincte en 2002. Son goût plutôt doux est lié à un faible développement du champignon Penicillium roqueforti dans la pâte. La couleur orangée de la croûte, si particulière, est influencée par un égouttage en chéneaux en bois d'épicéa et par les techniques de salage dans la masse en cours de moulage.

Le saviez-vous

Durant l'égouttage les fromages sont disposés dans des chéneaux, sortes de gouttières traditionnellement réalisées dans un demi-tronc de bois de résineux. Alliance inédite d'un matériau local et de savoir-faire ancestraux, cette pratique favorise aussi le croûtage orangé.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique s'étend sur 28 communes du département de la Loire sur le versant oriental des monts du Forez et 5 communes du Puy de Dôme.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de la Fourme de Montbrison AOC

Espace Alexis de Tocqueville
7 montée des Visitandines
42600 MONTBRISON

N°SIRET : 40141367900036
Contact : PASSEL Aurélie
Tél. : 04 77 58 91 30
Mél. : syndicat@fourme-montbrison.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)

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/fourme-de-montbrison-22287*

List of links present in page

1. mailto:syndicat@fourme-montbrison.fr
2. mailto:INAO-AURILLAC@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