RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Soumaintrain

Pâte molle et croûte lavée

LE PRODUIT

Le Soumaintrain IGP est un fromage fabriqué avec du lait de vache entier. Il a une forme de cylindre plat, d’un diamètre variant de 90 a 130 millimètres. Sa hauteur correspond à environ un tiers de son diamètre. Ce fromage à pâte molle reste frais à coeur tout en développant une complexité aromatique grâce à son affinage en croûte lavée.

ARÔMES ET SAVEURS

Il se caractérise par une croute de couleur ivoire-jaune à ocre et une pâte moelleuse, fine, de couleur blanc ivoire. Un goût lactique lui confère une pointe d’acidité. Côté arômes, des nuances animales et végétales telles que le champignon, l’humus, le foin ou la paille, se développent au cours de l’affinage, combinés à une touche d'amertume.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L’aire géographique du Soumaintrain se situe dans la partie nord-est de la France, aux confins de la Bourgogne et de la Champagne, sur une partie des départements de l’Aube, de l’Yonne et de la Côte-d'Or.

UN PRODUIT RECONNU

Le Soumaintrain a été reconnu en indication géographique protégée en 2016. La production du lait, la transformation en fromage et son affinage ont lieu dans une zone unique herbagère, connue pour son fromage de réputation ancestrale.

Le saviez-vous

Au XIIème siècle les fermiers payaient leur fermage aux moines cisterciens en fromage affiné. Ce fromage était vraisemblablement l'ancêtre du Soumaintrain qui a pris le nom d'un petit village de l'Yonne.

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)

Association de Défense et de Promotion du Fromage Soumaintrain (Association Soumaintrain)

AEA
8 chemin de la Noue
21600 LONGVIC

N°SIRET : 794 334 102 000
Contact : AEA - Agnès Couturier
Tél. : 06 08 17 75 58
Mél. : **contact@fromage-soumaintrain.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/soumaintrain-12991*

List of links present in page

1. mailto: contact@fromage-soumaintrain.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