



## Cantal ou Fourme de Cantal

Pâte pressée non cuite

## LE PRODUIT

L'AOP Cantal ou Fourme de Cantal est un fromage au lait de vache, produit essentiellement dans le département du même nom. Jeune, entre-deux ou vieux selon sa durée d'affinage, il y en pour tous les goûts ! Eleveurs, fromagers et affineurs mettent en œuvre un savoir faire ancestral pour élaborer ce fromage savoureux au tempérament volcanique.

## ARÔMES ET SAVEURS

Le Cantal présente une pâte ivoire à jaune foncé, souple mais ferme, avec une texture maillée caractéristique. Son gout lactique , légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir fruité et intense. Ainsi, le cantal se déguste sous toutes ses formes, cuit ou cru, ravissant aussi bien le palais des enfants que celui des amateurs de sensations fortes !

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Cantal AOP est issu d'un territoire de moyenne montagne fraîche et humide, marqué par une certaine rudesse. Il peut être élaboré dans tout le département du Cantal et dans une partie de l'Aveyron, de la Corrèze, de la Haute-Loire et du Puy-de-Dome.

## UN PRODUIT RECONNU

Le Cantal ou Fourme de Cantal est reconnu comme appellation d'origine dès 1956. Le lait subit une transformation de plus de 30 heures avant de devenir fromage ; lequel sera affiné 30 jours minimum pour le plus jeune et 8 mois minimum pour le cantal dit vieux.

### Le saviez-vous

A la recherche de conditions idéales, certains maîtres affineurs utilisent d'anciens tunnels ferroviaires en guise de caves d'affinage, ces derniers possédant une hygrométrie et une température idéales et constantes.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

## Situation

L'aire géographique du fromage Cantal ou Fourme de Cantal couvre la majeure partie du département du même nom, ainsi que quelques communes des départements limitrophes du Puy-de-Dôme, de la Corrèze, de l'Aveyron et de la Haute-Loire

## Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

## [Aire géographique](#)

## Contacts

### Organisme de défense et de gestion (ODG)

Comité Interprofessionnel des Fromages produits dans le département du Cantal et de ceux produits dans l'aire géographique de l'appellation d'origine Cantal (CIF)

---

52 avenue des Pupilles de la Nation  
15001 AURILLAC CEDEX  
BP 124

**N°SIRET :** 33157723900014

**Contact :** MAURS Julien

**Tél. :** 04 71 48 39 94

**Mél. :** [info@aop-cantal.com](mailto:info@aop-cantal.com)

### 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:slepesteur@certipaq.com)

---

**Source URL:** <https://inao.gouv.fr/produit/cantal-ou-fourme-de-cantal-15010>

### List of links present in page

1. [https://inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Cantal\\_A\\_201708.pdf](https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Cantal_A_201708.pdf)
2. <mailto:info@aop-cantal.com>
3. <mailto:INAO-AURILLAC@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>