RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Raclette de Savoie

Pâte pressée non cuite

LE PRODUIT

L'IGP Raclette de Savoie est un fromage au lait cru de vache. Tout le monde connaît son mode de consommation fondu, mais ce fromage exprime également une belle personnalité lorsqu'il est mangé froid.

ARÔMES ET SAVEURS

La Raclette de Savoie se caractérise par son fondant et sa fermeté à froid. Chauffée, elle s'étale facilement et exsude peu d'huile. Elle se distingue également par un caractère filant nettement

plus marqué que les autres raclettes. En bouche, la Raclette de Savoie est particulièrement fondante et peu collante.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

C'est un fromage de montagne fabriqué dans les Alpes du Nord, en Savoie et Haute-Savoie et sur quelques communes des départements limitrophes de l'Ain et de l'Isère. Il est issu du lait produit par des vaches de races locales qui consomment des fourrages provenant de l'aire géographique de l'IGP.

UN PRODUIT RECONNU

La qualité de l'herbe et la richesse de la flore de la zone de production du lait à Raclette de Savoie lui confèrent ses qualités sensorielles. Elle a ainsi été reconnue en indication géographique protégée en 2015.

Le saviez-vous

La Raclette de Savoie trouve ses origines au Moyen-âge, lorsque les bergers consommaient, principalement en été, un "fromage rôti" : une demi-meule de fromage placée devant un feu de bois était alors fondue. La dénomination "Raclette" n'est née qu'au XXème siècle, de l'action de racler le fromage lorsqu'on le faisait fondre pour le déposer sur des pommes de terre.

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
IGP_RaclettedeSavoir_G_201304.pdf")">Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat SAVOICIME

Maison de l’Agriculture
10 Allée Jules Verne
74150 RUMILLY

N°SIRET : 50782937200014
Contact : Céline PIGNOL
Tél. : 04 50 88 11 68
Fax : 04 50 88 18 33
Mél. : cpignol@savoicime.fr

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/raclette-de-savoie-16215*

List of links present in page

1. mailto:cpignol@savoicime.fr
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