RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Emmental français Est-Central (IG/54/94)

Pâte pressée cuite

LE PRODUIT

L'Emmental français est-central IGP est un fromage au lait cru de vache , affiné 12 semaines minimum. Les vaches sont nourries à base d'herbe et de foin, sans produits fermentés. Il faut 12 litres de lait pour obtenir un kilo d’emmental Grand Cru. Une meule pèse environ 80 kg, ce qui représente 960 litres de lait.

ARÔMES ET SAVEURS

L'emmental français est-central se caractérise par sa belle croûte dorée obtenue par un affinage traditionnel, à nu. De nombreux trous, ou ouvertures, de la taille d'une noix, parsèment harmonieusement sa pâte, couleur ivoire. L'Emmental français est-central se distingue par une pâte souple, fondante en bouche, et par des saveurs fruitées, d'une intensité marquée.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Il est produit dans l'est-central de la France, dans une aire géographique qui s'étend sur trois massifs montagneux : les Vosges, le Jura et les Alpes du Nord. Cette région présente un climat et des reliefs propices aux prairies qui en façonnent le paysage. Ces prairies permettent la production de lait de grande qualité, favorables à la fabrication de fromages de garde.

UN PRODUIT RECONNU

La dénomination emmental est d'origine suisse. La production du fromage s'est étendue aux territoires limitrophes au 19ème siècle, puis dans le monde entier. Dans l'Est-central de la France, l'emmental a acquis une spécificité gustative et une réputation, dues à la biodiversité des prairies et au savoir-faire local, permettant l'obtention d'une IGP européenne dès 1996.

Le saviez-vous

Lorsque le chauffage est arrivé dans les caves pour lutter contre la rudesse hivernale, les fromagers ont constaté une influence sur le goût et la texture du fromage, et l'apparition de grosses ouvertures dans la pâte. A des températures voisines de 20°C, une fermentation propionique a lieu, produisant des bulles de gaz carbonique dans la pâte : les fameuses ouvertures. L'emmental était né.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Les départements suivants : Vosges et arrondissements limitrophes de la Haute-Marne – Doubs – Jura et arrondissements limitrophes de la Côte d'Or, de l'Ain et de la Saône et Loire – Haute Saône – Territoire de Belfort – Isère – Savoie – Haute Savoie – Rhône.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Fabricants et Affineurs d'Emmental Traditionnel (SFAET)

26 rue Proudhon

25000 BESANCON

N°SIRET : 31231187100015
Contact : Olivier VALLAT (Animateur)
Tél. : 03 81 83 46 13
Mél. : emmentalgrandcru.labelrouge@gmail.com / cec-entreprises@orange.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)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler

71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/emmental-francais-est-central-16445*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_EmmentalFrancaisEC_G_201102.pdf
2. mailto:emmentalgrandcru.labelrouge@gmail.com / cec-entreprises@orange.fr
3. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr
9. mailto:contact@qualisud.fr