RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Abondance

Pâte pressée cuite

LE PRODUIT

L'AOP Abondance est un fromage au lait cru de vache reconnaissable grâce à son talon concave (en creux). Il est l'un des seuls fromages à pâte pressée demi cuite. Il peut se déguster fondu lorsqu'il est incorporé dans la recette du « Berthoud », un plat typiquement savoyard.

ARÔMES ET SAVEURS

Ce fromage de caractère révèle en bouche un goût subtil de noisette avec une légère pointe d'amertume. Il libère également des saveurs fruitées d'abricots et d'ananas.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique de production correspond aux montagnes de la Haute-Savoie. Son berceau

est située au nord de la Haute-Savoie dans le « Pays d'Abondance ». Située au cœur de ce territoire, la commune d'Abondance a donné son nom à une vallée, à un « pays », mais aussi à une race de vache et à un fromage.

UN PRODUIT RECONNU

L'Abondance obtient son appellation en 1990. Sa qualité repose sur des techniques artisanales uniques. Le fromage est d'abord façonné dans un chaudron en cuivre. La technique du « soutirage à la toile » est ensuite utilisée pour sortir le caillé de la cuve de fabrication. Pour finir, le moulage, effectué dans un cercle en bois, lui donne sa fameuse forme concave.

> ### Le saviez-vous
> "Une" Abondance désigne la vache. Le fromage lui est masculin : on dit alors "un" Abondance.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La zone recouvre les vallées et massifs montagneux de Haute-Savoie : du Val d'Abondance (son berceau d'origine) aux Aravis en passant par le pays du Mont-Blanc.
Elle concerne 176 communes de l'Est du département. test

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat interprofessionnel du fromage Abondance (SIFA)

Maison de l'Agriculture
16 chemin d'Hirmentaz
74200 THONON-LES-BAINS

N°SIRET : 42222724900014
Contact : Joël VINDRET

Tél. : 04 50 81 78 08
Fax : 04 50 81 78 09
Mél. : jvindret@fromageabondance.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/abondance-17637*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Abondance_G_200810.pdf
2. mailto:jvindret@fromageabondance.fr
3. mailto:INAO-MACON@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