

## La Tome fraîche de l'Aubrac officiellement reconnue Indication Géographique Protégée par la Commission Européenne

Le Syndicat de défense et de promotion du Laguiole AOP et de la Tome fraîche de l'Aubrac IGP se réjouit de la reconnaissance de la Tome fraîche de l'Aubrac en tant qu'Indication Géographique Protégée par la Commission Européenne. Signe officiel de qualité et d'origine européen, l'IGP protège et valorise l'ancrage sur notre territoire de la Tome fraîche de l'Aubrac et le savoir-faire unique des fromagers et producteurs de lait de l'Aubrac pour sa fabrication.



*Tome fraîche de l'Aubrac ©Photo M éravilles - ODG Tome fraîche de l'Aubrac - [Photos Tome fraîche de l'Aubrac IGP](#)*

**La Tome fraîche de l'Aubrac IGP est un fromage à pâte pressée non cuite, non salé et non affiné,** fabriqué exclusivement au lait cru et entier de vaches Simmental et Aubrac. La Tome fraîche de l'Aubrac se caractérise par une pâte souple et ferme de couleur blanche, très fondante en bouche avec une légère acidité. La Tome fraîche de l'Aubrac IGP est l'ingrédient de prédilection pour la préparation de recettes filantes et fondantes : Aligot, truffade, pizzas, gratins, tians, tartes, sandwiches et burgers à la Tome fraîche de l'Aubrac IGP.

**La Tome fraîche de l'Aubrac IGP est produite selon un cahier des charges exigeant.** Le lait servant à la fabrication de la Tome fraîche de l'Aubrac IGP est issu de fermes de l'Aubrac, territoire à la croisée des départements de l'Aveyron, de la Lozère et du Cantal. Seules deux races de vaches fromagères

**Syndicat de défense et de promotion du Laguiole AOP et de la Tome fraîche de l'Aubrac IGP**  
**Mardi 24 octobre 2023**

sont autorisées pour produire le lait : la vache Simmental et la vache Aubrac. La production de lait est limitée par vache et par an pour préserver la qualité fromagère du lait. Les vaches se nourrissent dans les pâturages et avec le foin de l'Aubrac : elles sont en pâturages dès que les conditions météorologiques le permettent. Les fourrages humides tels que l'ensilage et l'enrubannage sont interdits afin de garantir la qualité du lait. Le sol, le climat et l'altitude combinés confèrent aux pâturages de l'Aubrac des qualités remarquables, notamment une flore aromatique et abondante qui permet d'obtenir un lait cru et entier d'exception pour la fabrication de Tome fraîche de l'Aubrac IGP.

**L'IGP valorise l'engagement et le travail de toute la filière Tome fraîche de l'Aubrac :**

- 130 producteurs de lait habilités en IGP Tome fraîche de l'Aubrac
- 77 fermes de l'Aubrac
- 7 fabricants fromagers :
  - o 1 coopérative fromagère : Jeune Montagne à Laguiole
  - o 5 fabricants fermiers
  - o 1 fabricant de buron
- 840 tonnes de Tome fraîche de l'Aubrac fabriquées en 2022
- Plus de 250 emplois directs sur le territoire de l'Aubrac

L'IGP permettra de mieux faire connaître auprès du grand public cette filière et ce fromage fabriqué depuis le Moyen-Âge en Aubrac.



Tome fraiche de l'Aubrac ©Photo Félix de Malleray - ODG Tome fraîche de l'Aubrac - [Photos Tome fraîche de l'Aubrac IGP](#)

**Syndicat de défense et de promotion du Laguiole AOP et de la Tome fraîche de l'Aubrac IGP**  
**Mardi 24 octobre 2023**

**Où retrouver la Tome fraîche de l'Aubrac IGP ?**

Les consommateurs peuvent retrouver la Tome fraîche de l'Aubrac IGP chez les crémiers-fromagers, ainsi que préparée par les chefs restaurateurs et cuisiniers dans leurs établissements. Elle est aussi disponible dans les magasins partout en France, ainsi qu'auprès des producteurs IGP de l'Aubrac. La Coopérative Jeune Montagne à Laguiole est ouverte à la visite toute l'année et permet aux visiteurs d'observer chaque matin la fabrication de la Tome fraîche de l'Aubrac IGP par les fromagers.

[Plus de renseignements](#)

**Syndicat de défense et de promotion du Laguiole AOP et de la Tome fraîche de l'Aubrac IGP**

12210 Laguiole - France

[contact@fromagedelaguiole.fr](mailto:contact@fromagedelaguiole.fr)

05 65 44 47 51