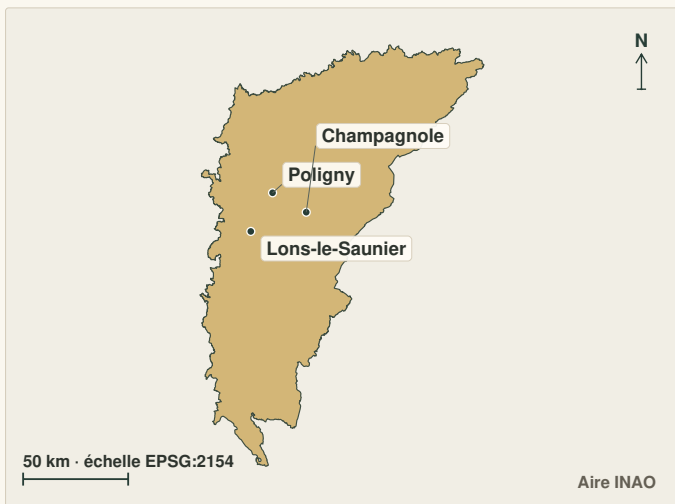


Comté



INAO · Aire informative, 07.09.2026. Points : mairies. Les textes officiels précisent les lieux de chaque étape.

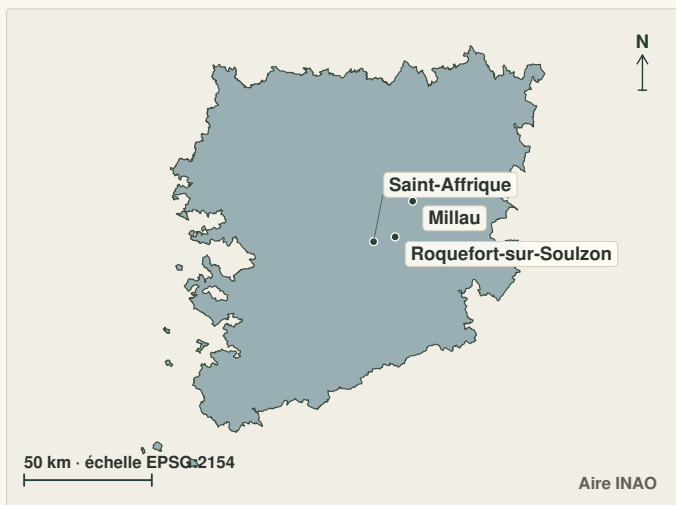
Comté



Le Comté naît d'un travail partagé. Les éleveurs apportent leur lait cru aux fromageries, où le fromager transforme chaque livraison en meule ; l'affineur poursuit ensuite la maturation en cave. L'INAO situe l'appellation dans le massif jurassien et indique un affinage minimal de quatre mois. Les meules pèsent en moyenne une quarantaine de kilos. Saison, terroir et savoir-faire contribuent à leurs profils variés : les arômes souvent cités sont des repères, non une liste obligatoire. La couleur de l'étiquette CIGC correspond à une note de meule, pas au nombre de mois d'affinage.

Notice et références : dossier Comté. Illustration originale générée.

Roquefort



INAO · Aire informative, 07.09.2026. Points : mairies. Les textes officiels précisent les lieux de chaque étape.

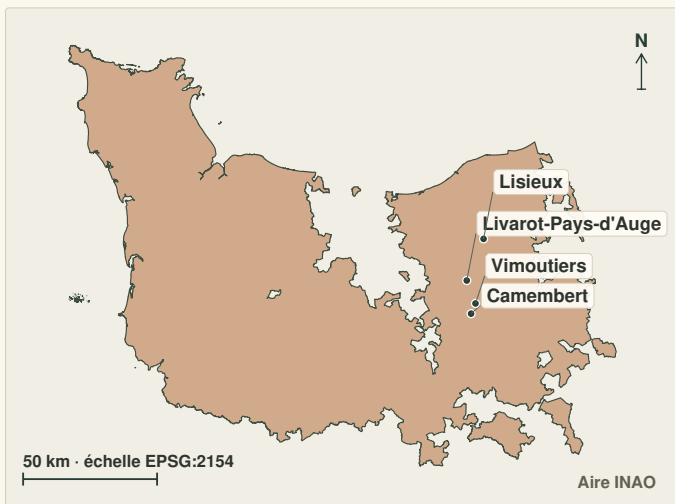
Roquefort



Le Roquefort est élaboré avec du lait cru entier de brebis Lacaune. L'aire du lait et de la fabrication s'étend selon une liste réglementaire de communes ; elle ne se confond pas avec le lieu d'affinage. Les pains passent au moins quatorze jours sans emballage dans les caves du talus du Combalou, à Roquefort-sur-Soulzon, puis poursuivent leur maturation dans les conditions définies par le cahier des charges. Le minimum total est de quatre-vingt-dix jours après fabrication. La ventilation des caves emprunte des fissures naturelles appelées fleurines. Ces étapes, leurs lieux et leurs limites distinguent l'appellation.

Notice et références : dossier Roquefort. Illustration originale générée.

Camembert de Normandie



INAO · Aire informative, 07.09.2026. Points : mairies. Les textes officiels précisent les lieux de chaque étape.

Camembert de Normandie



Autour du village de Camembert, le nom s'est étendu bien au-delà de son berceau. « Camembert de Normandie » désigne pourtant une AOP précise : du lait cru de vache, un troupeau où la race normande tient une place définie, le pâturage et une fabrication dans l'aire réglementaire. Le caillé est moulé en plusieurs passages à la louche, puis la pâte molle s'égoutte et mûrit sous sa croûte fleurie. Trois semaines d'affinage au minimum précèdent la commercialisation. Le mot courant « camembert » est devenu générique ; le nom complet et le signe AOP identifient le fromage protégé.

Notice et références : dossier Camembert de Normandie. Illustration originale générée.

Sainte-Maure de Touraine



INAO · Aire informative, 07.09.2026. Points : mairies. Les textes officiels précisent les lieux de chaque étape.

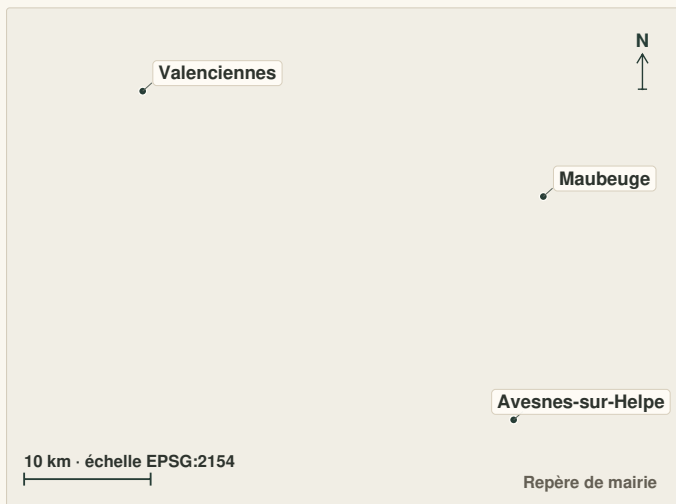
Sainte-Maure de Touraine



La paille gravée qui traverse le Sainte-Maure de Touraine n'est pas un ornement posé sur la croûte. Elle soutient une bûche tronconique dont le caillé lactique, fragile, s'égoutte lentement sans pression. Le lait est entier et cru, celui de chèvres élevées dans l'aire qui comprend la Touraine et des communes voisines. Après salage et cendrage, la croûte fleurit dans le lieu d'affinage. Dix jours d'affinage au minimum séparent l'emprésurage de la sortie du lieu d'affinage. Jeune, la pâte est fondante; plus mûre, elle devient plus sèche et friable. La paille gravée porte le nom de l'appellation et le code de l'atelier.

Notice et références : dossier Sainte-Maure de Touraine. Illustration originale générée.

Boulette d'Avesnes



Repères de mairies dans l'Avesnois. Aucune aire officielle représentée. Sources : dossier cartographique.

Boulette d'Avesnes



La Boulette d'Avesnes se raconte au pluriel. La ville d'Avesnes-sur-Helpe rapporte une ancienne préparation de fromage blanc égoutté, séché et assaisonné. Aujourd'hui, une ferme de l'Avesnois décrit aussi des variantes façonnées à la main avec du Maroilles à différents stades : une blanche assaisonnée de poivre et d'estragon, une rouge enrobée de paprika. Ces recettes sont propres aux produits cités et ne valent pas définition générale. Au contrôle du 29 septembre 2026, aucune entrée IG correspondante n'a été identifiée dans les registres interrogés. L'AOP Maroilles ne définit pas l'aire de la Boulette.

Notice et références : dossier Boulette d'Avesnes. Illustration originale générée.