

Les fromages AOC

Aide mémoire

Abondance / PPC / Vache / Rhône-Alpes / Haute-Savoie

Banon / FC / Chèvre / Provence, Alpes Côte d'Azur / Alpes de Haute Provence

Beaufort / PPC / Vache / Rhône – Alpes / Savoie, Haute-Savoie

Bleu d'Auvergne / PP / Vache / Auvergne / Haute-Loire, Puy-de-Dôme, Cantal, Corrèze

Bleu de Gex haut Jura / PP / Vache / Franche-Comté / Jura, Ain

Bleu des Causses / PP / Vache / Auvergne, Languedoc / Aveyron, Lot, Lozère, Gard, Hérault

Bleu du Vercors Sassenage / PP / Vache / Rhône-Alpes / Drôme, Isère

Brie de Meaux / PMCF / Vache / Ile de France / Seine-et-Marne, Aube...

Brie de Melun / PMCF / Vache / Ile de France / Seine-et-Marne, Aube, Yonne

Brocciu / Tome fraîche / Chèvre ou brebis / Corse / Corse-du-Sud, Haute-Corse



Camembert de Normandie / PMCF / Vache / Normandie / Calvados, Eure...

Cantal / PPNC / Vache / Auvergne / Cantal, Haute-Loire...

Chabichou du Poitou / FC / Chèvre / Poitou Charente / Vienne, Deux-Sèvres...

Chaource / PMCF / Vache / Champagne / Aube, Yonne

Chavignol / FC / Chèvre / Centre / Cher

Chevrotin / (FC) PPNC / Chèvre / Rhône-Alpes / Savoie, Haute-Savoie...

Comté / PPC / Vache / Franche-Comté / Jura, Doubs

Epoisses / PMCL / Vache / Bourgogne / Côte-d'Or, Yonne...

Fourme d'Ambert / PP / Auvergne / Vache / Puy-de-Dôme, Cantal...

Fourme de Montbrison / PP / Auvergne / Vache / Puy-de-Dôme, Loire

Gruyère / PPC / Vache / Rhône-Alpes, Franche-Comté, Vosges...

Géromé (munster-géromé) / PMCL / Vache / Lorraine / Vosges...



Laguiolle / PPNC / Vache / Auvergne / Aveyron, Cantal...

Langres / PMCL / Vache / Bourgogne / Côte d'Or, Haute-Marne...

Livarot / PMCL / Vache / Normandie / Calvados, Orne

Mâconnais / FC / Chèvre / Bourgogne / Saône-et-Loire

Maroilles / PMCL / Vache / Nord-Pas-de-Calais / Nord, Aisne

Mont d'Or / PMCL / Vache / Franche-Comté / Doubs

Morbier / PPNC / Vache / Franche-Comté / Jura, Doubs

Munster / PMCL / Vache / Alsace / Bas-Rhin, Haut-Rhin...

Neufchâtel / PMCF / Vache / Haute-Normandie, Picardie / Seine-Maritime

Ossau-Iraty / Pays Basque, Béarn / Brebis / Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées



Pélardon / FC / Chèvre / Languedoc-Roussillon / Lozère, Gard, Hérault...

Picodon / FC / Chèvre / Rhône-Alpes / Ardèche, Drôme...

Pont-l'Évêque / PMCL / Vache / Normandie

Pouligny Saint-Pierre / FC / Chèvre / Touraine / Indre

Reblochon / PPNC / Vache / Rhône-Alpes / Savoie, Haute-Savoie

Rigotte de Condrieu / FC / Chèvre / Rhône-Alpes / Massif du Pilat (Rhône et Loire)

Rocamadour / FC / Chèvre / Sud Ouest, Auvergne / Lot, Aveyron...

Roquefort / PP / Brebis / Auvergne, Languedoc / Aveyron, Aude...

Saint-Nectaire / PPNC / Vache / Auvergne / Puy-de-Dôme, Cantal

Sainte-Maure de Touraine / FC / Chèvre / Touraine / Indre, Indre-et-Loire...

Salers / PPNC / Vache / Auvergne / Cantal, Haute-Loire...

Selles-sur-Cher / FC / Chèvre / Centre (Vallée de la Loire) / Indre-et-Loire, Loir-et-Cher

Tome des Bauges / PPNC / Vache / Rhône-Alpes / Savoie, Haute-Savoie

Valençay / FC / Chèvre / Berry / Cher, Indre...



Légende :

PMCF - Pâte molle croûte fleurie / **PMCL** - Pâte molle croûte lavée / **PPNC** - Pâte pressée non cuite / **PPC** - Pâte pressée cuite / **PP** - Pâte persillée (bleu) / **FC** - Fromage de chèvre (ces fromages peuvent être classés suivant leur croûte également : croûte naturelle fleurie (rocamadour), croûte naturelle cendrée (selle sur Cher), croûte naturelle brossée (chevrotin).