

# Produits nouvellement reconnus

## RECONNAISSANCE DU SOUMAINTRAIN EN 2016

La dénomination « **Soumaintrain** » a été enregistrée en IGP par règlement paru au Journal officiel de l'Union européenne le 14 juin 2016.



Le « **Soumaintrain** » est un fromage à pâte molle et à croûte lavée, à prédominance lactique, fabriqué avec du lait entier de vache. Sa croûte, de couleur ivoire-jaune à ocre, est légèrement humide. Il se présente sous forme d'un cylindre plat. Sa pâte de couleur blanc-ivoire est moelleuse, lisse et légèrement granuleuse. Sa technique d'affinage consiste à laver régulièrement la croûte à l'eau salée.

L'aire géographique de production du « **Soumaintrain** » est une zone de plaine herbagère située aux confins des départements de l'Aube, de l'Yonne et de la Côte-d'Or. Le berceau historique de sa production se trouve dans l'Yonne, dans les vallées de l'Armanche et de l'Armançon.

### Données chiffrées (2015) :

- 22 opérateurs concernés
- 130 tonnes produites

## 12 DOSSIERS EN COURS DE RECONNAISSANCE

### Dix dossiers sont en cours d'instruction au niveau national :

- 8 viticoles :
  - AOP Lugny : vin blanc d'appellation communale située sur quatre communes du secteur mâconnais,
  - AOP Vézelay : vin blanc d'appellation communale située sur quatre communes du département de l'Yonne,
  - dénomination géographique complémentaire « Côte-d'Or » associée à l'AOP Bourgogne (vins blancs et rouges),
  - premiers crus associés à l'AOP communale Marsannay (vins blancs et rouges),
  - premiers crus associés aux quatre AOP communales du Mâconnais Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles et Saint-Véran (vins blancs).
- IGP Cancoillotte : spécialité fromagère fondue de Franche-Comté.
- AOC Bois du Jura : sciage de grande section des bois issus de résineux, sapin et épicéa, du massif du Jura.

### Deux dossiers sont en cours d'instruction au niveau européen :

- IG Absinthe de Pontarlier : spiritueux élaboré à base de plantes de grande absinthe, cultivées et séchées dans la zone de production couvrant 20 communes,
- IGP Charolais de Bourgogne : viande bovine issue de bovins charolais nés, élevés et engraisés dans le bocage bourguignon au sein d'une zone comptant plus de 1 500 communes.

## RECONNAISSANCE DU BRILLAT-SAVARIN EN 2017

La dénomination « **Brillat-Savarin** » a été enregistrée en IGP par règlement paru au Journal officiel de l'Union européenne le 19 janvier 2017.



Le « **Brillat-Savarin** » est un fromage à pâte molle issu d'un caillé lactique et fabriqué exclusivement à partir de lait de vache entier et de crème de lait de vache. Il est qualifié d'affiné lorsque sa croûte blanche à ivoire est recouverte d'une flore blanche. Il se définit aussi par sa pâte fine à la texture fondante, ses arômes de champignon et ses saveurs de noisette.

L'aire géographique de production du « **Brillat-Savarin** » s'étire de la Seine-et-Marne au nord de la Saône-et-Loire.

### Données chiffrées (2016) :

- 8 opérateurs concernés
- 1 400 tonnes produites (estimation)

## Agreste : la statistique agricole

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bourgogne-Franche-Comté  
Service Régional de l'Information

### Statistique et Économique

4 bis rue Hoche - BP 87865 - 21078 Dijon cedex  
Tél : 03 80 39 30 12 - Fax : 03 80 39 30 99  
Mél : srise.draaf-bourgogne-franche-comte@agriculture.gouv.fr

Avec le soutien  
financier de

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

Directeur : Vincent Favrichon  
Directeur de la publication : Florent Viprey  
Rédaction :  
Pierre Froissart, Nellie Rodriguez (DRAAF)  
Sophie Dubreuil (Chambre régionale d'agriculture)  
Christèle Mercier, Dominique Brizard, Julie Régolo (INAO)  
Composition : DRAAF/SRISE  
Crédits photos : CRT BFC, INAO, MAAF



Dépôt légal : à parution  
ISSN : 2493-6499  
© Agreste 2017

[www.draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr](http://www.draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr)  
[www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)