

CAHIER DES CHARGES
consolidé
de
L'APPELLATION D'ORIGINE
PROTEGEE

« Laguiole »
Version 2006

SOMMAIRE

1)	NOM DU PRODUIT :	2
2)	DESCRIPTION DU PRODUIT:	2
3)	DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :	2
4)	ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :	3
5)	DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :	4
6)	ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :	4
7)	REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE	5
8)	ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	6
9)	EXIGENCES NATIONALES	6

1. SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)

51 rue d'Anjou

75008 PARIS

TEL : (33) (0)1 53 89 80 00

FAX : (33) (0)1 42 25 57 97

Courriel : info@inao.gouv.fr

2. GROUPEMENT DEMANDEUR

2.1 - Nom : Syndicat de Défense et de Promotion du fromage de Laguiole

2.2 - Adresse: Coopérative fromagère Jeune Montagne - Route de Saint Flour - 12210 LAGUIOLE

[tél] 05 65 44 35 54

[fax] 05 65 44 47 57

[courriel] coop.jm@wanadoo.fr

2.3 - Composition: Producteurs et transformateurs

3. TYPE DE PRODUIT : Classe 1-3 - Fromages

1) NOM DU PRODUIT :

Laguiole

2) DESCRIPTION DU PRODUIT:

Le Laguiole est un fromage de lait de vache à pâte pressée non cuite de forme cylindrique contenant au minimum 45 pour cent de matière grasse *après complète dessiccation* et de teneur en matière sèche minimum 58 pour cent.

Après affinage, le Laguiole a la forme d'un cylindre de 40 centimètres environ, de 30 à 40 centimètres de hauteur et d'un poids de 25 à 50 kilogrammes.

La pâte est de couleur jaune et la croûte d'au moins 3 millimètres d'épaisseur, de couleur blanchâtre et orangé clair devient ensuite brun ambré *au cours de l'affinage*.

La commercialisation de Laguiole râpé est interdite.

Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

L'aire de production est limitée à une quarantaine de communes du plateau de l'Aubrac :

Département de l'Aveyron

Arrondissement de Rodez :

Canton d'Entraygues-sur-Truyère : les communes d'Entraygues-sur-Truyère (rive droite du Lot et

rive gauche de la Truyère en amont du confluent Lot-Truyère) ;

Canton d'Espalion : les communes de Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Espalion (rive droite du Lot), Saint-Côme-d'Olt (rive droite du Lot) ;

Canton d'Estaing : les communes de Coubisou, Estaing, Le Nayrac ;

Canton de Laguiole ; Canton de Saint-Amans-des-Cots ; Canton de Saint-Chély-d'Aubrac ;

Canton de Saint-Geniez-d'Olt : les communes d'Aurelle-Verlac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Sainte-Euladie-d'Olt (rive droite du Lot), Saint-Geniez-d'Olt (rive droite du Lot) ;

Canton de Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Arrondissement de Millau :

Canton de Campagnac : Saint-Laurent-d'Olt (rive droite du Lot).

Département du Cantal

Canton de Chaudes-Aigues : les communes de Anterrieux, Chaudes-Aigues, Deux-Verges, Espinasse, Fridefont, Jabrun, Lieutadès, Maurines, Saint-Martial, Saint-Rémy-de-Chaudes-Aigues, Saint-Urcize, La Trinitat.

Département de la Lozère

Arrondissement de Mende :

Canton d'Aumont-Aubrac : les communes d'Aumont-Aubrac, La Chaze-de-Peyre, Fau-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre ;

Canton de Fournels : les communes de Brion, Chauchailles, Fournels, La Fage-Montivernoux, Noalhac, Saint-Laurent-de-Veyrès, Termes ;

Canton de Marvejols : la commune de Saint-Laurent-de-Muret ;

Canton de Nasbinals ;

Canton de Saint-Chély-d'Apcher : les communes de La Fage-Saint-Julien, Les Bessons ;

Canton de Saint-Germain-du-Teil : les communes de Les Hermaux, Les Salces, Trélans, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Pierre-de-Nogaret ;

Canton de La Canourgue : Canilhac (rive droite du Lot), Banassac (rive droite du Lot).

La région naturelle de l'Aubrac est comprise entre les rivières de la Truyère et du Lot qui l'entourent sur le nord, l'ouest et le midi. Les Monts d'Aubrac ferment ce pays au nord et au nord est .

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

Chaque opérateur remplit une "déclaration d'aptitude" enregistrée par les services de l'I.N.A.O. et permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs. Ceux-ci doivent tenir à la disposition de l'I.N.A.O. des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

1-La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique.

2-Seules les races bovines Simmental française et Aubrac sont autorisées.

3-La ration de base des vaches est assurée, sauf exception climatique, par les productions de fourrage de l'aire géographique : principalement herbe pâturée pendant au moins 120 jours en été, foin dans une proportion d'au moins 30 % en hiver, et ensilage ou enrubannage issus d'herbe préfanée ; La présence d'ensilage de maïs dans la ration des vaches laitières est interdite.

4-La production moyenne de lait par vache sur l'exploitation ne peut dépasser 6000 litres par an.

5-Le fromage de Laguiole est fabriqué exclusivement avec du lait de vache cru et entier, emprésuré dans un délai maximal de 48h après la traite la plus ancienne, à une température comprise entre 30 et 35°C. L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.

6-La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

7-Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures de bactéries, de levures, de moisissures, dont l'innocuité est démontrée, et le sel.

8-Le caillé est rompu, *brassé puis plaqué dans la cuve de fabrication de façon à obtenir un bloc de caillé soudé appelé la « tome »*. Cette dernière est placée dans une toile et mise sous presse où elle subit une première maturation, *et cinq retournements minimum*. Après quoi intervient un second broyage. La pâte est salée dans la masse et mise dans un moule garni de toile. Après un pressage long et progressif le fromage commence son affinage.

9-La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

10-L'affinage, étape lente et minutieuse s'effectue dans l'aire d'Appellation dans des caves froides, 6 à 12°C, et humides, il dure au minimum quatre mois et atteint fréquemment six à neuf mois. *Pendant la durée d'affinage, les fromages sont frottés et retournés régulièrement.*

11-La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

Pline signalait déjà la production fromagère de la région, ainsi que des textes du IV^e siècle.

A partir du XII^e siècle, l'abbaye d'Aubrac (10.000 hectares) et l'abbaye de Bonneval servirent de modèles aux exploitations environnantes. Ces domeries hébergeaient et soignaient les pèlerins qui cheminaient vers Saint-Jacques de Compostelle. Il semble que ce soit les moines qui aient fixé les règles de la fabrication du fromage afin de reporter la production laitière de l'été pour l'alimentation hivernale des pèlerins.

Au XIII^e siècle, les muletiers qui acheminaient le vin, les fruits et le sel du Midi redescendaient avec des fromages.

Durant la Révolution, les biens des monastères furent revendus en installant de nouvelles familles dans de grandes fermes. C'est à cette période que les petites habitations faites de branches et de mottes de terre, plantées au milieu des montagnes, dans lesquelles vivaient les fermiers et les fromagers furent remplacées par des burons construits en pierre.

En 1897, les exploitants des montagnes se sont regroupés à Laguiole dans un syndicat de vente du fromage qui s'est transformé depuis 1939 en syndicat de défense détenteur d'un label de

garantie.

Entre 1940 et 1960 la production de Laguiole chute, la main d'oeuvre nécessaire à la fabrication se raréfie, attirée par les perspectives d'emploi et de vie dans les villes.

En 1960, de jeunes agriculteurs créent une petite coopérative pour développer la fabrication de fromages, elle permet de rentabiliser des petites structures agricoles.

Enfin en 1961, un décret reconnaît l'Appellation d'Origine Contrôlée Laguiole à la demande du syndicat de défense et de promotion du fromage de Laguiole.

L'aire d'Appellation est limitée à l'Aubrac, vaste plateau situé à cheval sur les trois départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère.

Cette région présente des caractères distincts tant par la nature du sol, son climat, son altitude et sa délimitation naturelle par le relief.

Les sols sont de nature basaltiques ou granitiques, le climat contrasté et rude résulte de la confrontation entre les influences continentales et montagnardes de l'Auvergne et celles du Midi qui apporte chaleur et pluviométrie tumultueuse caractéristiques du climat méditerranéen.

Le sol, le climat et l'altitude combinés, confèrent aux pâturages des qualités remarquables notamment une flore riche aromatique et abondante.

L'historique du fromage Laguiole atteste de la longue antériorité de cette production.

Le Laguiole est à l'image de son pays, il évoque une de ces pierres qui composent les piliers des églises romanes du Massif Central, issu comme elles de la passion des hommes en route pour Saint-Jacques de Compostelle.

La reconnaissance de l'Appellation d'Origine Contrôlée Laguiole en 1961 a permis le maintien de l'activité traditionnelle d'élevage bovin laitier et a pleinement participé à freiner la désertification.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Une note de présentation des procédures d'agrément pour les produits laitiers figure dans la présentation générale.

Nom : Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : 51 rue d'Anjou 75008 PARIS

Tél : 01.53.89.80.00

Fax : 01.53.89.80.60

L'Institut National des Appellations d'Origine est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Le non respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Tél : 01.44.87.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Lors de la fabrication, une plaque en aluminium est apposée sur la croûte du fromage, elle est accompagnée d'une marque en relief indiquant le mot "Laguiole" et la date de fabrication.

L'apposition du logo comportant le sigle "INAO", la mention "Appellation d'Origine Contrôlée" et le nom de l'Appellation, figure obligatoirement dans l'étiquetage.

9) EXIGENCES NATIONALES

Décret relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée Laguiole.