

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « LAGUIOLE »

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité national de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Sommaire

| | |
|--|-----------|
| SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE | 3 |
| GROUPEMENT DEMANDEUR | 3 |
| TYPE DE PRODUIT | 3 |
| I. NOM DU PRODUIT | 3 |
| II. DESCRIPTION DU PRODUIT | 3 |
| III. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE..... | 4 |
| IV. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE | 4 |
| 1) OBLIGATIONS DECLARATIVES | 4 |
| a) <i>Déclaration d'identification</i> | 4 |
| b) <i>Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des productions, des récoltes et des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine</i> | 4 |
| c) <i>Déclarations liées à l'alimentation des animaux</i> | 5 |
| 2) REGISTRES | 5 |
| 3) CONTROLE DU PRODUIT | 5 |
| 4) IDENTIFICATION DU PRODUIT | 6 |
| V. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT..... | 7 |
| 1) PRODUCTION DU LAIT | 7 |
| a) <i>Composition du troupeau laitier</i> | 7 |
| b) <i>Alimentation</i> | 7 |
| c) <i>Production laitière</i> | 8 |
| d) <i>Traite</i> | 8 |
| e) <i>Particularités de la fabrication fermière et de la fabrication au buron</i> | 8 |
| 2) TRANSFORMATION..... | 9 |
| 3) AFFINAGE..... | 9 |
| VI. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE..... | 10 |
| 1) SPECIFICITES DE L'AIRE | 10 |
| 2) SPECIFICITES DU PRODUIT | 11 |
| 3) LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GEOGRAPHIQUE ET LA QUALITE OU LES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT | 11 |
| VII. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE..... | 12 |
| VIII. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE..... | 12 |
| IX. EXIGENCES NATIONALES | 12 |

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité
TSA 30003
93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS
Tél. : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

1 – Nom : Syndicat de Défense et de Promotion du fromage de Laguiole (A.O.C.)

2 – Coordonnées :

Adresse : Route de Chaudes Aigues - 12210 LAGUIOLE
Tél. : 05 65 44 47 51
Fax : 05 65 44 47 57
Courriel : contact@fromagedelaguiole.fr

3 – Composition : Producteurs et transformateurs

4 – **Statut juridique : Association**

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 - Fromages

I. NOM DU PRODUIT

Laguiole

II. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Laguiole est un fromage de lait de vache à croûte sèche, à pâte pressée non cuite de forme cylindrique contenant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 58 grammes pour 100 grammes de fromage.

Le Laguiole a la forme d'un cylindre de 30 à 40 centimètres de diamètre, d'un rapport hauteur / diamètre de 0,8 à 1 et d'un poids de 20 à 50 kilogrammes.

Sa pâte est de couleur ivoire à jaune paille et sa croûte, de couleur blanchâtre à gris clair peut devenir brun ambré à gris granité au cours de l'affinage.

Son goût lactique est moyen à intense selon le degré d'affinage, équilibré avec un caractère spécifique qui s'exprime sur des nuances qui vont du foin frais à la noisette sèche, et une bonne persistance en bouche soutenue par une typicité issue d'une fabrication au lait cru.

La commercialisation de Laguiole râpé est interdite.

Le Laguiole peut être présenté en portions. Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation, à l'exception des portions individuelles inférieures à 70 grammes.

III. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique de la région de l'Aubrac qui s'étend au territoire des communes ou partie des communes suivantes :

Département de l'Aveyron

Communes d'Alpuech, Aurelle-Verlac, Campouriez, Cantoin, Cassuéjols, Castelnaud-de-Mandailles, Le Cayrol, Condom-d'Aubrac, Coubisou, Curières, Entraygues-sur-Truyère (rive droite du Lot et rive gauche de la Truyère en amont du confluent Lot-Truyère), Espalion (rive droite du Lot), Estaing, Florentin-la-Capelle, Graissac, Huparlac, Lacalm, Laguiole, Montéziac, Montpeyroux, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (rive droite du Lot), Saint-Geniez-d'Olt (rive droite du Lot), Saint-Laurent-d'Olt (rive droite du Lot), Saint-Symphorien-de-Thénières, Sainte-Eulalie-d'Olt (rive droite du Lot), Sainte-Geneviève-sur-Argence, Soulages-Bonneval, La Terrisse, Vitrac-en-Viadène.

Département du Cantal

Communes d'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

Communes d'Aumont-Aubrac, Banassac (rive droite du Lot), Les Bessons, Brion, Canilhac (rive droite du Lot), Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Grandvals, Les Hermaux, Malbouzon, Marchastel, Nasbinals, Noalhac, Prinsuéjols, Recoules-d'Aubrac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

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.

Une carte de l'aire géographique est jointe en annexe.

IV. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

1) Obligations déclaratives

a) Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la collecte du lait, la transformation et l'affinage du Laguiole est tenu de déposer une déclaration d'identification. Cette déclaration est réceptionnée et enregistrée par le groupement. Elle est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

b) Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des productions, des récoltes et des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Au plus tard le 28 février de chaque année, chaque atelier ou entreprise fabriquant du Laguiole doit fournir au groupement les volumes produits commercialisables, les volumes non aptes à la commercialisation et les stocks au 31 décembre pour l'année civile écoulée. Le groupement enregistre et conserve ces données pendant une durée minimum de 5 ans.

Il adresse chaque année à l'Institut national de l'origine et de la qualité un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques.

c) Déclarations liées à l'alimentation des animaux

Jusqu'au 30/09/2011, si l'ensilage de maïs demeure utilisé sur l'exploitation pour l'alimentation d'un troupeau hors troupeau laitier, le producteur de lait effectue une déclaration annuelle des surfaces de maïs ensilées, des quantités disponibles et des animaux consommateurs de maïs ensilage auprès du groupement avant le 1^{er} novembre de chaque année. Le groupement enregistre et conserve cette déclaration pendant une durée minimum de 3 ans.

A compter du 01/10/2011, si des fourrages conservés par voie humide demeurent utilisés sur l'exploitation pour l'alimentation d'un troupeau autre que le troupeau laitier, le producteur de lait effectue une déclaration annuelle des surfaces ensilées ou enrubannées, des quantités disponibles et des animaux consommateurs de fourrages conservés par voie humide auprès du groupement avant le 1^{er} décembre de chaque année. Le groupement enregistre et conserve cette déclaration pendant une durée minimum de 3 ans.

2) Registres

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes 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.

Pour permettre le contrôle de la qualité, de l'origine et des règles de production des fromages et du lait, les producteurs de lait, les producteurs fermiers, les collecteurs de lait, les fabricants et les affineurs tiennent une comptabilité-matière comportant les entrées et sorties de lait et fromages ou tout document comptable équivalent.

Les producteurs de lait établissent,

- avant le 1^{er} décembre de chaque année, pour l'année en cours : un bilan fourrager annuel daté, précisant la quantité, la nature et l'origine des fourrages en stock, ainsi que les animaux consommateurs de ces fourrages, selon leur nature et leur origine ;
- avant le 31 janvier de chaque année, pour l'année écoulée : un bilan annuel daté des quantités de matières premières récoltées sur l'exploitation ou achetées et destinées à l'alimentation complémentaire du troupeau laitier.

Les producteurs de lait sont notamment soumis à la tenue :

- d'un calendrier de pâturage indiquant les jours de sortie des animaux, pour permettre le contrôle de la durée de la période durant laquelle la ration de base du troupeau laitier est principalement composée d'herbe pâturée ;
- d'un registre mensuel des quantités et de la nature des fourrages et des aliments complémentaires distribués au troupeau laitier ;
- d'un registre mensuel mentionnant les vaches laitières présentes sur l'exploitation, ceci pour permettre le contrôle *de la production moyenne par vache laitière et par an*.

Les producteurs de lait fournissent aux services de contrôle les factures relatives aux achats d'aliments et semences et tout élément (étiquettes et emballages) indiquant la composition de ces aliments ou semences. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied.

Les producteurs fermiers et les fabricants tiennent à jour une fiche de fabrication ou tout document équivalent mentionnant les paramètres technologiques de la fabrication nécessaires au contrôle.

Les affineurs tiennent à jour un registre de cave mentionnant notamment les soins apportés aux fromages, la température et l'hygrométrie des caves.

3) Contrôle du produit

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. Cet examen est réalisé par sondage sur les fromages ayant atteint la durée minimum d'affinage et au plus près de leur mise en marché, selon les procédures prévues par le plan de contrôle ou d'inspection.

4) Identification du produit

L'identification du fromage est obligatoire. Elle est assurée lors du montage de la pièce :

- Par une marque d'identification apposée sur le fromage, à usage unique, et définie ci-après ;
- Par une empreinte ovale en relief mise en place sur une des surfaces planes du fromage qui comporte une représentation du taureau de Laguiole et le mot « Laguiole ».

La marque d'identification est constituée de deux modules associés :

- une plaque en matière plastique de couleur blanche, de forme rectangulaire, de 30 mm de large, de 50 mm de long et de 5 dixièmes de millimètre d'épaisseur comportant deux fentes parallèles à chaque extrémité de la petite largeur ;
- une plaque de caséine de forme ovoïde de 100 mm de long, de 40 mm de large et de 8 dixièmes de millimètre d'épaisseur.

La plaque de caséine est glissée sous la plaque de matière plastique par l'intermédiaire des deux fentes.

La marque d'identification devra porter comme inscriptions :

- dans la partie gauche de la plaque en matière plastique, parallèlement à la largeur, en caractères ineffaçables de 4 mm de hauteur et de couleur gris-noir :
 - les deux lettres : "LA" permettant d'identifier le fromage ;
 - le numéro d'identification de l'atelier de fabrication.
- dans la partie droite de la plaque en matière plastique, parallèlement à la largeur, en caractères apparents et ineffaçables de 4 mm de haut :
 - l'indication numérique de l'année de fabrication et du quantième du jour d'emprésurage. La date d'emprésurage du lait est représentée par un chiffre de 1 à 366.
 - le numéro de cuve de caillage pour les ateliers transformant plusieurs cuves par jour.

Les marques d'identification et l'empreinte sont distribuées exclusivement par le groupement à tout fabricant habilité, en fonction des quantités de lait mises en fabrication et conformes à l'appellation d'origine.

Le groupement tient à jour un registre d'attribution des marques d'identification consultable par les structures de contrôle.

Les marques d'identification et les empreintes sont retirées au fabricant par le groupement en cas de suspension ou de retrait de son habilitation notifiées par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Les fromages déclassés feront l'objet :

- de la suppression par grattage du mot « Laguiole » et du taureau en relief ;
- de l'arrachage de la marque d'identification.

V. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

1) Production du lait

a) Composition du troupeau laitier

Le lait utilisé pour la fabrication du Laguiole doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de race Simmental française (code race 35) ou Aubrac (code race 14) ou des produits du croisement de ces deux races aux filiations certifiées. Pour ces derniers, au-delà de la première génération, seul le produit d'un croisement avec un mâle de race Aubrac (code race 14) est autorisé à faire partie du troupeau laitier.

Le troupeau laitier est composé des vaches laitières en lactation, des vaches tarées et des génisses ayant plus de 8 mois de gestation.

b) Alimentation

i) Ration de base

La ration de base de l'alimentation du troupeau laitier est assurée par des fourrages provenant de l'aire géographique.

Pour l'alimentation du troupeau laitier dont le lait est destiné à la fabrication du Laguiole, les seuls fourrages grossiers autorisés sont composés de la flore locale des prairies et pâtures naturelles ou permanentes, ainsi que des graminées et légumineuses fourragères cultivées des prairies temporaires.

La présence d'ensilage de maïs dans la ration de base du troupeau laitier est interdite.

Jusqu'au 30/09/2011, le foin représente au minimum 30 % de la matière sèche de la ration de base du troupeau laitier pendant la période hivernale.

Jusqu'à cette date, les fourrages ayant été conservés par la technique de l'ensilage ou de l'enrubannage peuvent être servis aux animaux du troupeau laitier seulement s'ils sont issus d'herbe préfanée. Les seuls agents autorisés pour la conservation des ensilages d'herbe préfanée sont les ferments lactiques et le chlorure de sodium.

A partir du 01/10/2011, la présence d'ensilage d'herbe, d'enrubannage ou de tout autre fourrage conservé par voie humide est interdite dans la ration de base du troupeau laitier.

Toutefois, les exploitations qui élèvent un autre troupeau que le troupeau laitier, totalement séparé du troupeau laitier, peuvent récolter et distribuer ces types d'aliments à cet autre troupeau sous réserve de mettre en œuvre toutes les dispositions nécessaires pour éviter toute contamination du lait.

En période de disponibilité d'herbe, sauf lorsque les conditions climatiques ne le permettent pas, la ration de base du troupeau laitier est principalement composée d'herbe pâturée pendant une durée minimum annuelle cumulée de 120 jours. Pendant cette période, les apports de fourrages en complément de la ration d'herbe pâturée ne peuvent dépasser 3 kg de matière sèche par jour et par vache laitière, en moyenne sur le troupeau et sur la période de pâturage,

En cas de période de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles affectant les ressources fourragères, des dérogations temporaires aux dispositions concernant la ration de base du troupeau laitier et le niveau d'apport des aliments complémentaires peuvent être accordées par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau.

ii) Aliments complémentaires et additifs

L'addition d'aliments complémentaires à la ration de base est limitée à 6 kg par vache en lactation et par jour en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières en lactation et sur l'année.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation complémentaire du troupeau laitier les matières premières et les additifs suivants :

- le blé, l'orge, l'avoine, le seigle, le triticale, le maïs,
- le remoulage, le son et la farine de ces mêmes céréales,
- le lin, les pois, les fèves et les féveroles,
- les tourteaux issus des graines de soja, lin, colza, tournesol, arachide,
- les farines issues des mêmes graines ainsi que des pois, fèves, féveroles,
- la luzerne déshydratée,
- la mélasse utilisée à titre de liant,
- les minéraux et produits dérivés,
- les vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies,
- les composés d'oligo-éléments.

L'alimentation complémentaire peut être en partie d'origine fermière. Dans ce cas, il s'agit d'un mélange de composants produits sur l'exploitation *et de* composants achetés à l'extérieur.

iii) Aliments non transgéniques

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en Laguiole. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

c) Production laitière

Au niveau de chaque exploitation, la production moyenne par vache laitière présente sur l'exploitation, exprimée en quantité de lait commercialisée ou transformée sur l'exploitation, ne peut dépasser 6000 litres de lait par an.

d) Traite

La monotraite journalière n'est pas autorisée.

e) Particularités de la fabrication fermière et de la fabrication au buron

Pour bénéficier de la mention « fermier » ou de toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage, le fromage doit être fabriqué avec le lait de deux traites consécutives maximum et la traite non refroidie du matin doit représenter plus de 50 % du volume total.

La mention « buron » est réservée aux fromages produits à partir du lait d'un seul troupeau trait en période de transhumance (25 mai au 13 octobre) et pâturant pendant cette période sur des prairies d'altitude supérieure à 1000 mètres. Pour pouvoir bénéficier de ce terme, les fromages doivent être fabriqués dans des bâtiments à usage de fromagerie, construits sur cette zone de prairies d'altitude, à raison d'un seul troupeau par atelier. Les bâtiments mobiles ou légers tels que les abris en planches ne sont pas autorisés.

2) Transformation

Le fromage de Laguiole est fabriqué exclusivement avec du lait de vache cru et entier, non normalisé en protéines et matières grasses. Tout traitement physique est interdit.

L'emprésurage doit intervenir 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.

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

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.

La cuve de fabrication est à fond plat et présente un rapport surface sur hauteur supérieur à 10. Cette dernière disposition n'est pas applicable à la production fermière.

Les opérations suivantes, précisées ci-après, sont ensuite effectuées : décaillage et plaquage en cuve de fabrication, premier pressage au presse-tome, maturation, broyage, salage dans la masse, maturation de la tome au sel, montage de la pièce, deuxième pressage.

Après emprésurage, le caillé est découpé, brassé puis plaqué dans la cuve de fabrication de façon à obtenir un bloc de caillé soudé appelé « tome ».

Cette dernière est placée dans une toile et pressée dans des « presse-tomes » pendant une durée minimum d'une heure pendant laquelle la tome subit au minimum cinq retournements. Ces opérations consistent, après l'ouverture des « presse-tomes », en découpages du bloc de tome et empilage des morceaux obtenus avant nouvelle pression.

Après ce pressage, la tome obtenue est mise à maturer pendant une durée minimum de 12 heures dans une salle dont la température est comprise entre 14 et 26°C. Pendant les 8 premières heures, la température de la salle dans laquelle se trouve la tome ne peut être inférieure à 18°C.

A la fin de la maturation, la tome est broyée en cossettes¹ de la dimension d'une noisette, puis salée dans la masse à raison de 18 à 24 g de sel pour 1 kg de tome. Au moment du broyage, la température au cœur de la tome n'est pas inférieure à 18°C.

Après un temps de repos minimum d'une heure, la tome broyée est répartie dans des moules cylindriques d'un diamètre de 28 à 38 cm, garnis d'une toile. La répartition est effectuée par couches successives entrecoupées de pressages manuels ou mécaniques de courte durée.

Les fromages sont ensuite placés sous des presses agissant verticalement sur les fromages pendant une période de 40 heures minimum, pendant laquelle ils subissent au minimum quatre retournements.

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.

3) Affinage

L'affinage, étape lente et minutieuse, s'effectue dans des caves à une température comprise entre 6 à et 12°C, et à un taux d'humidité relative supérieur à 90 %.

Il dure au minimum quatre mois à compter de la date d'emprésurage. Pendant la durée de l'affinage, les fromages sont frottés et retournés régulièrement, de manière à former puis entretenir le croûtage.

¹ Cossettes : Petits morceaux de tome broyée

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

VI. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

1) Spécificités de l'aire

a) Facteurs naturels

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 par la nature du sol, son climat, son altitude et sa délimitation naturelle par le relief.

Les sols sont de nature basaltique ou granitique, le climat contrasté et rude résulte de la confrontation entre les influences continentales et montagnardes de l'Auvergne et celles du Midi qui apportent 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.

b) Facteurs humains

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'œuvre 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'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.

2) Spécificités du produit

Le Laguiole est élaboré à partir de lait cru et entier, issu de vaches de races Simmental française et Aubrac adaptées aux conditions d'environnement de l'aire géographique (moyenne montagne) et alimentées principalement de pâturage et de foin, sans fourrage conservé par voie humide.

Il s'agit d'un fromage de grand format, à pâte pressée non cuite, à l'extrait sec élevé, qui résulte d'un affinage long en cave froide et humide dont la réussite dépend notamment d'une technologie de fabrication particulière (dont un double égouttage au presse-tome et à la mise en moule visant à renforcer l'extrait sec) et de soins réguliers.

3) Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Comme dans toutes les régions de montagne, sur l'Aubrac, les éleveurs ne purent se sédentariser et survivre que par troupeau interposé.

Le lait tenait une place prépondérante dans l'alimentation humaine, notamment pour les plus jeunes. Mais ce produit était très saisonnier ; un prélèvement parallèle à l'allaitement du veau n'était possible qu'au moment où grâce à la fertilité naturelle du sol basaltique, la flore de l'Aubrac dans son extrême diversité était abondante.

De plus le produit avait une durée de vie limitée dans le temps, c'est donc pour conserver et permettre le report que les éleveurs de l'Aubrac élaborèrent le Laguiole. Au fil du temps, les pratiques et les savoir-faire rigoureusement transmis de génération en génération, devaient s'affirmer et renforcer la longévité du produit qui peu à peu obtenait la notoriété d'un fromage de garde aux caractéristiques reconnues.

Il faut préciser que pour renforcer ses aptitudes au report les affineurs de la région de Laguiole avaient initié une deuxième transhumance annuelle ; après les troupeaux au printemps c'était les fromages qui à l'automne étaient remontés à Aubrac, le point le plus élevé de tout le plateau. Là ils subissaient les bienfaits des températures basses, ce qui prolongeait leur longévité et leur vocation de fromage « de soudure » par rapport aux autres pâtes pressées non cuites fabriquées l'année suivante dans le massif central.

Pour anecdote, il faut rappeler que la municipalité de Laguiole devait chaque année au mois d'avril, prendre des dispositions pour enlever la neige afin de rétablir les accès qui permettaient de « récupérer » les Laguioles qui avaient passé l'hiver à 1300 mètres d'altitude.

Cette aptitude à la conservation était liée à des conditions de fabrication qui privilégiaient un lait à matière grasse limitée mais propice à un égouttage intense autant au presse-tome que dans les pressoirs suite à la mise en moule.

De nos jours, ces critères restent en vigueur : c'est pour contenir la matière grasse du lait que l'alimentation des vaches au maïs a été interdite.

Il en est de même pour les choix génétiques relatifs aux vaches laitières qui ont pour effet de toujours renforcer la matière protéique au détriment de la matière grasse qui fait obstacle au bon égouttage donc au vieillissement ; ce sont ensuite les interactions d'une flore lactique spécifique au lait cru et entier qui conduisent le fromage vers son apogée.

C'est ainsi qu'on peut constater que le temps d'affinage défini dans le cahier des charges est toujours de quatre mois, mais que la dynamique de vente se consolide de plus en plus entre 9 et 18 mois ; cette tendance marque l'heureuse destination d'un produit vivrier à l'origine et de première nécessité qui aujourd'hui est apprécié et reconnu pour ses caractéristiques organoleptiques et gustatives.

VII. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : TSA 30003 93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13
Tél : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

VIII. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages et celles prévues ci-après, l'étiquetage des fromages comporte le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage. L'étiquetage peut être remplacé par une impression directe sur la croûte du fromage ou par application d'une mousseline pré-imprimée à même la croûte.

Le logo AOP de l'Union européenne est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine.

L'emploi de la mention « fermier » ou de toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage et l'emploi de la mention « buron » sont autorisés dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce dans les conditions précisées au chapitre V relatif à la description de la méthode d'obtention du produit.

En outre, l'emploi de la mention « fermier » ou de toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage est réservé aux fromages fabriqués selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. L'affinage en dehors de l'exploitation agricole est autorisé. Dans ce cas, doivent être ajoutés la mention « fabriqué à la ferme », accompagnée du nom de l'affineur précédé de la mention « affiné par : ».

IX. EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leur méthode d'évaluation.

1. Conduite générale du troupeau laitier

| Points à contrôler | | Valeur de référence | Méthode d'évaluation |
|--------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|
| | Localisation de la production de lait | Liste des communes de l'aire géographique | Documentaire et/ou Visuel |
| | Caractérisation du troupeau laitier | Vaches de races Simmental française (code race 35) ou Aubrac (code race 14) ou des produits du croisement de ces deux races aux filiations certifiées. Pour ces derniers, au-delà de la première génération, seul le produit d'un croisement avec un mâle de race Aubrac (code race 14) est autorisé à faire partie du troupeau laitier. | Documentaire et/ou Visuel |

2. Alimentation du troupeau laitier

| Points à contrôler | | Valeur de référence | Méthode d'évaluation |
|--------------------|---|---|---------------------------|
| | Origine de la ration de base du troupeau laitier | Liste des communes de l'aire géographique | Documentaire et/ou Visuel |
| | Composition de la ration de base du troupeau laitier | Fourrages grossiers exclusivement issus de la flore locale des prairies naturelles ou permanentes et des graminées et légumineuses fourragères cultivées des prairies temporaires. Ensilage de maïs interdit A partir du 01/10/2011, la présence d'ensilage d'herbe, d'enrubannage ou de tout autre fourrage conservé par voie humide est interdite dans la ration de base du troupeau laitier. | Documentaire et/ou Visuel |
| | Composition de la ration de base du troupeau laitier en période estivale | Principalement herbe pâturée durant 120 jrs minimum | Documentaire |
| | | Apports de fourrages inférieurs à 3 kg de MS / jr / VL, en moyenne sur le troupeau | Documentaire |
| | Composition de la ration de base du troupeau laitier en période hivernale | Jusqu'au 30/09/2011, au minimum 30 % de la MS sous forme de foin. A partir du 01/10/2011, 100 % de la MS sous forme de foin. | Documentaire et/ou Visuel |
| | Jusqu'au 30/09/2011, qualité des fourrages conservés par la technique de l'ensilage d'herbe ou de l'enrubannage distribués au troupeau laitier. | Issus d'herbe préfanée | Documentaire et/ou Visuel |

3. Lait mis en œuvre pour la transformation

| Points à contrôler | | Valeur de référence | Méthode d'évaluation |
|--------------------|--|--|--|
| | Localisation de la transformation et de l'affinage | Liste des communes de l'aire géographique | Documentaire et/ou Visuel |
| | Délai d'emprésurage | Maximal de 48 heures après la traite la plus ancienne | Documentaire |
| | Caractéristiques du lait mis en œuvre | Lait cru et entier non normalisé en protéines et matières grasses. Traitement physique interdit. | Documentaire et/ou Visuel et/ou Analytique |

4. Transformation

| Points à contrôler | | Valeur de référence | Méthode d'évaluation |
|--------------------|----------------------------|---|---------------------------|
| | Travail au presse-tome | Cinq retournements minimum | Documentaire et/ou Visuel |
| | Durée de maturation | Minimum 12 heures | Documentaire et/ou Visuel |
| | Méthode de salage | Dans la masse | Visuel |
| | Durée de pressage en moule | 40 heures minimum | Documentaire et/ou Visuel |
| | Durée d'affinage | 4 mois minimum à compter de la date d'emprésurage | Documentaire |

5. Caractéristiques du produit

| Points à contrôler | | Valeur de référence | Méthode d'évaluation |
|--------------------|---|--|---------------------------|
| | Forme | Cylindrique | Visuel |
| | Dimensions | Diamètre : 30 à 40 cm Rapport hauteur / diamètre compris entre 0,8 et 1 | Mesure |
| | Poids | 20 à 50 kg | Documentaire et/ou Mesure |
| | Caractéristiques organoleptiques de la pâte | Ferme, de couleur ivoire à jaune paille | Organoleptique |
| | Caractéristiques organoleptiques de la croûte | Sèche, de couleur blanchâtre à gris clair pouvant devenir brun ambré à gris granité au cours de l'affinage | Organoleptique |
| | Teneur en matière grasse | Minimum 45 gr pour 100 gr de fromage après complète dessiccation | Analyse |

| | | | |
|--|--------------|--------------------------------------|---------|
| | | | |
| | Teneur en MS | Minimum 58 gr pour 100 gr de fromage | Analyse |

6. Identification des produits

| | Points à contrôler | Valeur de référence | Méthode d'évaluation |
|--|--|---------------------|----------------------|
| | Marquage d'identification des fromages | Présence | Visuel |
| | Empreinte en relief | Présence | Visuel |

7. Production fermière

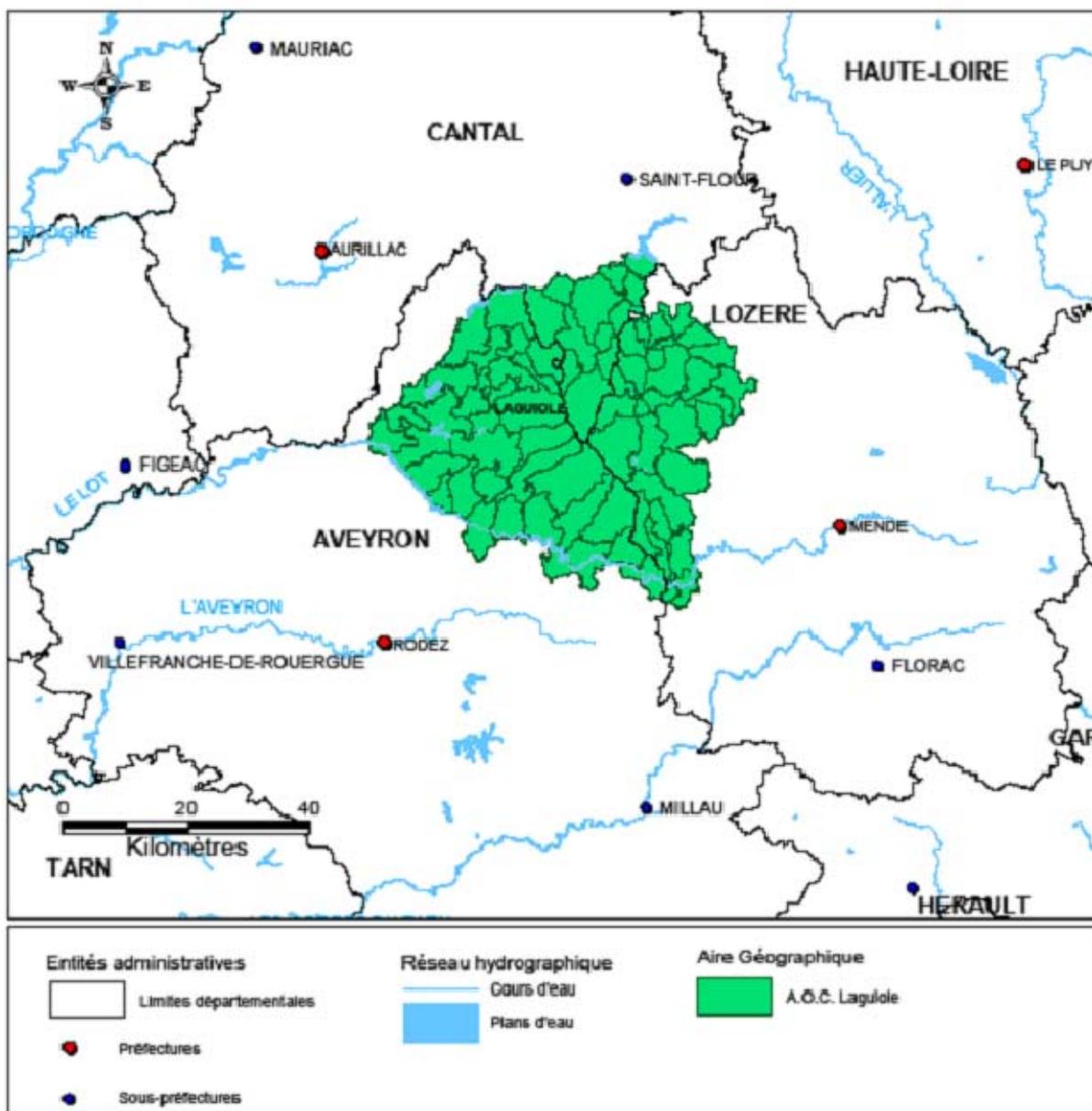
| | Points à contrôler | Valeur de référence | Méthode d'évaluation |
|--|------------------------------|---|----------------------|
| | Délai de mise en fabrication | Lait de deux traites consécutives maximum et la traite non refroidie du matin doit représenter plus de 50 % du volume total | Documentaire |

Annexe



Aire géographique de l'A.O.C. Laguiole

Localisation



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 08/2008

