

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

“Laguiole”

N° CE :

IGP AOP

1. DENOMINATION

Laguiole

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

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 dont la hauteur est légèrement supérieure ou égale au diamètre, de 30 à 40 centimètres de diamètre et d'un poids de 25 à 50 kilogrammes.

Sa pâte est de couleur ivoire à jaune paille et sa croûte de couleur blanchâtre et orangé clair devient brun ambré 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.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

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

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.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

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

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.

En période de disponibilité d'herbe, lorsque les conditions climatiques le permettent, 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.

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 des animaux les végétaux, les coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation complémentaire du troupeau laitier les matières premières et les additifs précisés dans une liste positive.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

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.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

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. Le symbole communautaire afférent à l'appellation d'origine protégée est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine. 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.

L'identification du produit est également assurée par une empreinte en relief comportant une représentation du taureau de Laguiole et le mot « Laguiole », et par une marque d'identification, apposées sur le fromage.

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 ci-après.

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 : ».

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.

4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique est délimitée par les communes ou parties des communes suivantes :

Département de l'Aveyron : Communes d'Alpuech, Aurelle-Verlac, Campouriez, Cantoin, Cassuéjols, Castelnau-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, Montézic, 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, Soulagès-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.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La région de l'Aubrac 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.

La production fromagère dans cette région remonte au IV^e siècle. A partir du XII^e siècle, les abbayes d'Aubrac et de Bonneval ont fixé les règles de la fabrication du fromage afin de reporter la production laitière d'été pour l'alimentation hivernale des pèlerins, imitées par les fermiers environnants. En 1897, les exploitants des montagnes se sont regroupés en syndicat de vente, transformé en syndicat de défense en 1939, pour aboutir à la reconnaissance de l'appellation d'origine en 1961.

5.2. Spécificité 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.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

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.