

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2015/C 156/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**

«LAGUIOLE»

N° UE: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

AOP ( X ) IGP ( )

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole  
Route de Chaudes-Aigues  
12210 Laguiole  
FRANCE

Tél. +33 565444751

Fax +33 565444757

Courriel: contact@fromagedelaguiole.fr

Le groupement est composé de producteurs et de transformateurs de «Laguiole» et, est, à ce titre, légitime à proposer la demande de modification.

**2. État membre ou pays tiers**

France

**3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**—  Dénomination du produit—  Description du produit—  Aire géographique—  Preuve de l'origine—  Méthode de production—  Lien—  Étiquetage—  Autres: contrôles

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

#### 4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

#### 5. Modification(s)

##### Rubrique «Description du produit»

- Il est précisé que le «Laguiole» est un fromage à «croûte sèche», sur la base du texte national associé au précédent cahier des charges enregistré. Les teneurs minimales en matière grasse et en matière sèche sont exprimées en grammes pour 100 grammes de fromage, en remplacement des pourcentages, pour plus de clarté.
- L'indication selon laquelle le «Laguiole» a la forme d'un cylindre «de 40 centimètres environ» et «de 30 à 40 centimètres de hauteur» est remplacée par un encadrement du diamètre entre 30 et 40 centimètres, en cohérence avec le chapitre «Description» du résumé publié. De plus, un rapport hauteur sur diamètre compris entre 0,8 et 1 est défini, remplaçant la disposition indiquant que la hauteur est légèrement supérieure ou égale au diamètre. Cette modification tient compte de la dimension des fromages à la sortie de l'affinage alors que le cahier des charges précédent était rédigé sur la base de fromages mesurés à l'entrée en cave. En effet, la hauteur des fromages a tendance à légèrement diminuer au fur et à mesure que la durée d'affinage augmente (phénomène de «tassement»). Ce phénomène peut également être expliqué par une augmentation des durées moyennes d'affinage des fromages et par le développement des productions fermières dont les formats sont sujets à des variations plus importantes que les productions laitières.

La diminution de 25 à 20 kg du poids minimum du fromage est plus cohérente avec le diamètre minimum du moule de 28 cm, tout en respectant le rapport hauteur sur diamètre. Le développement des productions fermières est également un facteur d'explication puisque les formats sont plus variables en fonction de la quantité de lait mise en œuvre par les opérateurs.

- La couleur de la pâte est précisée: «de couleur ivoire à jaune paille». Cette nuance est liée à la variation saisonnière de la composition du produit. L'indication de l'épaisseur minimale de la croûte est retirée car il ne s'agit pas d'un élément distinctif du produit. D'autre part, la description de la couleur de la croûte est modifiée (introduction des couleurs «gris clair», en remplacement de «orangé clair», et «gris granité», en complément de «brun ambré») afin de prendre en compte les fromages fermiers pour lesquels les croûtages sont obtenus naturellement en cave. Ces précisions sont utiles lors de l'examen organoleptique du produit dans le cadre du contrôle.
- Une description organoleptique du produit est ajoutée. Elle est utile lors de l'examen organoleptique du produit dans le cadre du contrôle.
- Pour les portions individuelles de «Laguiole» inférieures à 70 grammes vendues après pré-emballage, il est introduit une exception à l'obligation de présenter une partie croûtée compte-tenu de la difficulté de maintenir une croûte sur des petites portions destinées à une utilisation culinaire.

##### Rubrique «Preuve de l'origine»

- Les obligations déclaratives des opérateurs sont précisées. Il est notamment prévu une identification des opérateurs en vue d'une habilitation reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont ils revendiquent le bénéfice, ainsi que des déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine et des déclarations liées à l'alimentation des animaux.
- Les enregistrements que les opérateurs doivent effectuer sont détaillés. Ces informations sont utiles au contrôle du respect du cahier des charges et de la traçabilité des produits.
- Les modalités du contrôle du produit sont précisées. Elles sont ensuite détaillées dans le plan de contrôle de l'appellation d'origine élaboré par un organisme de contrôle.

- Le caractère obligatoire de l'identification du produit est affirmé de façon à en faciliter la traçabilité. Les modalités d'identification du fromage à travers la marque d'identification et l'empreinte comportant une représentation du taureau de «Laguiole» et le mot «Laguiole» sont détaillées. Les règles de distribution et de retrait des marques d'identification et des empreintes sont précisées, pour assurer leur bonne gestion.

#### Rubrique «Méthode d'obtention»

##### Sous-rubrique V.1. «Production du lait»

- En sus des vaches de races Simmental française et Aubrac, il est ajouté la possibilité d'introduire dans les troupeaux produisant le lait utilisé pour la fabrication du Laguiole les produits du croisement de ces deux races aux filiations certifiées. En effet, le groupement poursuit actuellement un programme expérimental engagé depuis 1990 visant à réintroduire la race Aubrac dans les troupeaux laitiers. Cette démarche est basée sur une multiplication par transplantation et sexage des embryons, prolongée par le contrôle de performance sur descendance. En parallèle, le groupement souhaite pouvoir pratiquer le croisement des races Aubrac et Simmental française, pour renforcer les qualités laitières de l'Aubrac par absorption raisonnée de sang Simmental, tout en poursuivant le développement du rameau laitier en race pure Aubrac.
- Afin de faciliter le contrôle, la composition du troupeau laitier est précisée. Il s'agit «des vaches laitières en lactation, des vaches tarées et des génisses ayant plus de 8 mois de gestation». Le troupeau concerne ainsi toutes les vaches laitières adultes de l'exploitation, ainsi que les génisses proches du terme avant leur insertion dans le troupeau en production.
- La ration de base est définie pour le troupeau laitier et non plus uniquement pour les vaches laitières, ce qui facilite le contrôle et garantit que les animaux, à partir du huitième mois de leur première gestation, ne reçoivent que les fourrages autorisés par le cahier des charges. L'interdiction de l'ensilage d'herbe, de l'enrubannage et de tout autre fourrage conservé par voie humide dans la ration de base du troupeau laitier complète l'interdiction de l'ensilage de maïs, ceci dans le but de limiter la matière grasse dans le lait et de réduire les risques sanitaires au bénéfice des tomes et du fromage issus d'une fabrication au lait cru et entier. Ainsi, les seuls fourrages grossiers autorisés pour l'alimentation du troupeau laitier sont composés de la flore locale des prairies et pâtures naturelles ou permanentes, ainsi que des graminées et légumineuses fourragères cultivées des prairies temporaires.

Il est toutefois prévu la possibilité pour les exploitations qui élèvent un autre troupeau que le troupeau laitier, totalement séparé du troupeau laitier, de récolter et distribuer des fourrages conservés par voie humide à cet autre troupeau sous réserve de mettre en œuvre toutes les dispositions nécessaires pour éviter toute contamination croisée avec les fourrages destinés au troupeau laitier. Cette précision permet d'encadrer l'utilisation d'ensilage ou d'enrubannage pour le troupeau hors du troupeau laitier précédemment défini.

- La possibilité de dérogation temporaire aux dispositions concernant la ration de base en cas d'«exception climatique» est retirée car cette disposition n'est plus adéquate.
- Les modalités de pâturage sont précisées afin d'en faciliter le contrôle. Concernant la période de pâture, la notion d'«été» est remplacée par la période de «disponibilité d'herbe, sauf lorsque les conditions climatiques ne le permettent pas». Il est également précisé que la durée minimum de pâture est une durée «annuelle cumulée» et qu'il s'agit de la ration de base «du troupeau laitier». Ainsi, «en période de disponibilité d'herbe, la ration de base du troupeau laitier est principalement composée d'herbe pâturée pendant une durée minimum annuelle cumulée de 120 jours, sauf lorsque les conditions climatiques ne le permettent pas». Il est ajouté que «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», afin de garantir que l'herbe fraîche pâturée représente l'aliment principal des animaux durant cette période.
- Il est introduit une limitation des aliments complémentaires ajoutés à la ration de base à 6 kg par vache en lactation et par jour, afin de privilégier l'alimentation des animaux à partir des fourrages produits dans l'aire géographique.
- Une liste positive des matières premières et des additifs autorisés dans l'alimentation complémentaire du troupeau laitier est introduite pour mieux gérer, garantir et contrôler l'alimentation.

- Il est précisé que l'alimentation complémentaire peut être en partie d'origine fermière, ce cas étant défini comme un mélange de composants produits sur l'exploitation et de composants achetés à l'extérieur. Ces précisions sont apportées afin de faciliter le contrôle.
- Une disposition interdisant les OGM dans l'alimentation des animaux et les cultures de l'exploitation est ajoutée, ceci afin de maintenir le caractère traditionnel de l'alimentation.
- Afin de faciliter le contrôle, il est précisé que la disposition selon laquelle la production moyenne de lait par vache sur l'exploitation ne peut dépasser 6 000 litres s'applique aux vaches laitières présentes sur l'exploitation et se rapporte à la quantité de lait commercialisée ou transformée sur l'exploitation.
- L'interdiction de la monotraite en production laitière a été ajoutée pour des raisons de qualité de lait. Des études (Institut de l'élevage) montrent que la monotraite entraîne une augmentation significative du taux cellulaire dans le lait. De plus, par effet de concentration, le taux de matière protéique augmente de 1,2 à 2 g/l et le taux de matière grasse augmente de 3 à 4 g/l, ce qui détériore fortement le rapport de taux très pénalisant pour une fabrication au lait entier tel que le «Laguiole».
- Les dispositions relatives à la fabrication fermière et la fabrication au buron, présentes dans le texte national associé au précédent cahier des charges enregistré, sont introduites afin de spécifier les particularités de ces deux types de fabrication et en permettre le contrôle. Dans le cas d'une fabrication fermière, le fromage est fabriqué avec le lait de deux traites consécutives maximum et la traite non refroidie du matin représente plus de 50 % du volume total. Dans le cas d'une fabrication au buron, le fromage est fabriqué dans un bâtiment à usage de fromagerie construit sur une zone de prairies d'altitude supérieure à 1 000 mètres, à partir du lait d'un seul troupeau pâtureur sur ces prairies d'altitude et trait en période de transhumance (25 mai au 13 octobre).

#### Sous-rubrique V.2. «Transformation»

- Sur la base du texte national associé au précédent cahier des charges enregistré, il est précisé que le «Laguiole» est fabriqué avec du lait «non normalisé en protéines et matières grasses» et que «tout traitement physique est interdit».
- Les spécificités de la cuve de fabrication sont décrites: fond plat, rapport surface sur hauteur supérieur à 10 (hormis pour la production fermière). Cela facilite le travail du caillé en cuve et permet un bon égouttage dans la cuve grâce au plaquage avant transfert dans le presse tome.
- Sur la base du texte national associé au précédent cahier des charges enregistré, les différentes opérations nécessaires à la fabrication du fromage après emprésurage sont listées: 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. Elles sont ensuite précisées dans les paragraphes suivants.
- La référence à l'action de «rompre» le caillé est remplacée par une référence à la découpe du caillé après emprésurage, qui désigne plus précisément l'action effectuée.
- La référence à la mise sous presse de la tome pour subir une première maturation est remplacée par une description plus détaillée des opérations effectuées: pressage au presse-tome pendant une durée minimum d'une heure, avec 5 retournements minimum, puis maturation dans une salle dont la température est comprise entre 18 et 26 °C pendant les 8 premières heures, puis entre 14 et 26 °C. L'encadrement de ces étapes est important pour maîtriser l'égouttage et l'acidification du fromage, afin de garantir son aptitude au vieillissement.
- Les opérations de broyage et salage de la tome qui suivent la maturation sont ensuite précisées: la tome, dont à température à cœur doit être supérieure ou égale à 18 °C, est broyée en cossettes (petits morceaux) de la taille d'une noisette, puis salée dans la masse à raison de 18 à 24 g de sel pour 1 kg de tome. La précision de ces étapes encadre le processus de fabrication pour garantir le salage homogène du fromage et se prémunir d'un refroidissement trop important en fin de maturation.
- Il est indiqué que le moulage intervient «après un temps de repos minimum d'une heure», afin de permettre une bonne diffusion du sel dans la tome. La forme des moules, cylindrique, est ensuite précisée, de même que leur diamètre: 28 à 38 cm, en cohérence avec la description du produit. La méthode de moulage est décrite: la répartition de la tome broyée est effectuée par couches successives entrecoupées de pressages manuels ou mécaniques de courte durée. Cette technique traditionnelle assure la répartition homogène de la tome dans le moule et sa cohésion, afin d'éviter les ouvertures dans la pâte sur le produit fini.

- La référence à un pressage «long et progressif» est remplacée par une description plus précise du pressage, afin de faciliter le contrôle: les presses agissent verticalement sur les fromages pendant une période de 40 heures minimum. Il est indiqué que les fromages subissent au minimum 4 retournements au cours du pressage, ce qui permet d'uniformiser l'égouttage dans tout le volume du fromage.

#### Sous-rubrique V.3. «Affinage»

- Afin de faciliter le contrôle, la référence aux caves «humides» est remplacée par une indication précise du taux d'humidité relative, qui doit être supérieur à 90 %.
- Sur la base du texte national associé au précédent cahier des charges enregistré, il est précisé que la durée d'affinage est exprimée à compter de la date d'emprésurage, afin de faciliter le contrôle. L'information selon laquelle l'affinage «atteint fréquemment six à neuf mois» est retirée car elle n'est qu'indicative.
- Il est précisé que le frottage et le retournement réguliers des fromages permettent de former et entretenir le croûtage.

#### Rubrique «Étiquetage»

- Afin de mettre en cohérence le chapitre «Éléments spécifiques de l'étiquetage» du cahier des charges avec celui du résumé publié, la dimension des caractères composant le nom de l'appellation d'origine est précisée: elle doit être au moins égale aux deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.
- L'obligation d'apposer la mention «appellation d'origine contrôlée» sur l'étiquetage est supprimée et remplacée par une obligation d'apposer le symbole AOP de l'Union européenne, à des fins de lisibilité et de synergie dans la communication des produits enregistrés en AOP.
- L'obligation d'apposer le logo INAO est supprimée à la suite de l'évolution de la réglementation nationale.
- Afin de mettre en cohérence le chapitre «Éléments spécifiques de l'étiquetage» du cahier des charges avec celui du résumé publié, il est rappelé que l'emploi de la mention «buron» est autorisé dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce dans le respect des conditions précisées au chapitre «Description de la méthode d'obtention du produit».
- Afin de mettre en cohérence le chapitre «Éléments spécifiques de l'étiquetage» du cahier des charges avec celui du résumé publié, la possibilité de remplacer l'étiquetage par une impression directe sur la croûte du fromage est rappelée. Outre cette possibilité, il est précisé que l'étiquetage peut aussi être remplacé «par application d'une mousseline pré-imprimée à même la croûte», ce support étant plus résistant et adapté qu'une étiquette aux manipulations du produit intervenant lors de son expédition vers les lieux de vente.

#### Autres

- À la rubrique «Références concernant les structures de contrôles» le nom et les coordonnées des structures officielles ont été actualisés, notamment afin de tenir compte du changement intervenu dans les modalités de contrôle.
- Conformément à la réforme nationale du système de contrôle des appellations d'origine précitée, un tableau présentant les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation est ajouté.

DOCUMENT UNIQUE

«LAGUIOLE»

N° UE: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

AOP ( X ) IGP ( )

#### 1. Dénomination

«Laguiole»

## 2. État membre ou pays tiers

France

## 3. Description du produit agricole ou de la denrée 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 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.

L'affinage dure au minimum quatre mois à compter de la date d'emprésurage.

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.

### 3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

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, d'ensilage d'herbe, d'enrubannage ou de tout autre fourrage conservé par voie humide est interdite.

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.

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. La provenance de l'aire géographique pour les aliments complémentaires n'est pas imposée dans la mesure où cette aire ne dispose pas de ressources agricoles suffisantes.

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.

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. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

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

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

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.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

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 AOP de l'Union européenne.

L'emploi de la mention «buron» est autorisé dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce dans les conditions suivantes: 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 1 000 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.

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.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique est délimitée par les cantons, communes ou parties des communes suivants:

*Département de l'Aveyron:*

Cantons de Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Communes d'Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, 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, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-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), Sainte-Eulalie-d'Olt (rive droite du Lot).

*Département du Cantal:*

Canton de Chaudes-Aigues.

*Département de la Lozère:*

Canton de Nasbinals

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, Les Hermaux, Noalhac, 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 géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

#### Facteurs naturels

L'aire géographique présente des caractères spécifiques liés à la nature de son 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, sources d'hivers longs, froids, venteux et souvent enneigés, et celles du Midi, qui apportent chaleur et pluviométrie abondante et tumultueuse. Au cœur de l'aire, les montagnes de l'Aubrac constituent un ensemble homogène à une altitude moyenne de 1 000 m. À l'ouest et au sud, l'aire géographique est naturellement délimitée par les rivières de la Truyère et du Lot. Le sol, le climat et l'altitude combinés confèrent aux pâturages des qualités remarquables, notamment une flore riche, aromatique et abondante. On y trouve beaucoup plus qu'ailleurs des plantes caractéristiques riches en molécules aromatiques (terpènes) telles que des apiacées comme la cistre (*Meum athamanticum*), des géraniacées (*Geranium sylvaticum*), des composées (*Achillea*, *Centaurea*) et des labiées (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

#### Facteurs humains

La production fromagère dans cette région est très ancienne. À partir du XII<sup>e</sup> siècle, les moines des abbayes d'Aubrac et de Bonneval ont fixé les règles de la fabrication du «Laguiole» afin de reporter la production laitière d'été pour l'alimentation hivernale des pèlerins, imités 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.

Aujourd'hui encore 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 produit dans l'aire géographique, sans fourrage conservé par voie humide et avec une complémentation limitée. La sélection génétique au sein de ces races a permis de renforcer la teneur en matière protéique du lait au détriment de la matière grasse, afin d'obtenir un lait à potentiel fromager. L'alimentation y contribue également, avec l'interdiction du maïs parmi les fourrages qui vise à contenir la matière grasse dans le lait.

Le «Laguiole» résulte d'un affinage long en cave froide (6 à 12 °C) 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 (frottages et retournements), garantis par les savoir-faire qui ont perduré dans l'aire géographique.

### 5.2. Spécificité du produit

Le «Laguiole» est un fromage au lait cru et entier, de grand format (20 à 50 kg). Sa pâte pressée non cuite présente un taux élevé de matière sèche de 58 % minimum. Il est affiné durant quatre mois minimum.

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.

### 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)

La production laitière dans l'aire géographique du «Laguiole» était initialement très saisonnière. En effet, un prélèvement parallèle à l'allaitement du veau n'était possible qu'au moment où grâce à la fertilité naturelle du sol de l'aire géographique, la flore était abondante et permettait de couvrir les besoins des animaux. Afin de conserver et permettre le report de ce lait, les éleveurs de l'aire géographique ont élaboré un fromage de garde de grand format, le «Laguiole».

Ce fromage étant fabriqué au lait entier, son aptitude à la conservation est liée à des conditions de production du lait et de fabrication qui privilégient un lait au potentiel fromager, riche en matière protéique mais à matière grasse limitée, propice à un égouttage intense autant au presse-tome que dans les pressoirs à la suite de la mise en moule, permettant d'obtenir une pâte pressée non cuite au taux de matière sèche élevé.

Les vaches laitières de races Simmental française et Aubrac sont particulièrement bien adaptées aux conditions de milieu de l'aire géographique. Grâce à leur rusticité, elles permettent d'exprimer pleinement le potentiel fourrager de l'aire géographique tout en supportant les contraintes d'un hiver long et rude. Les fourrages dont elles se nourrissent sont riches en plantes aromatiques, qui parfument le lait et par conséquent le «Laguiole» qui en est issu.



La fabrication au lait cru et l'affinage long à basse température conduisent à une typicité du «Laguiole» liée à la flore lactique du lait cru et entier.

**Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement <sup>(2)</sup>)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement)

---

<sup>(2)</sup> Voir note 1 de bas de page.