



AOP LAGUIOLE

Fromage à pâte pressée non cuite fabriqué
à partir de lait cru et entier issu de vaches Simmental et Aubrac

Filières Fromagères

Organisme de Défense et de Gestion du Laguiole

Route de Saint Flour

12210 Laguiole

Tel: 05 65 44 47 51 Fax: 05 65 44 47 57

Mail : contact@fromagedelaguiole.fr

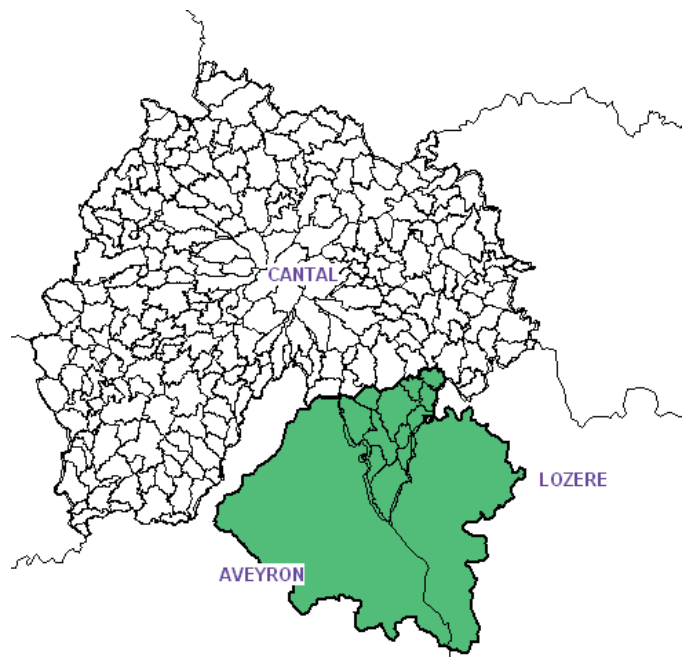
Contact: Christian MIQUEL

Appellation d'origine contrôlée acquise
en 1961.

Dernier cahier des charges enregistré
par décret du 29 mars 2004.

Révision en cours du cahier des charges

Contrôles par l'organisme certificateur
QUALISUD.



Zone de production du lait, fabrication et affinage
du fromage répondant au cahier des charges

Extrait du cahier des charges

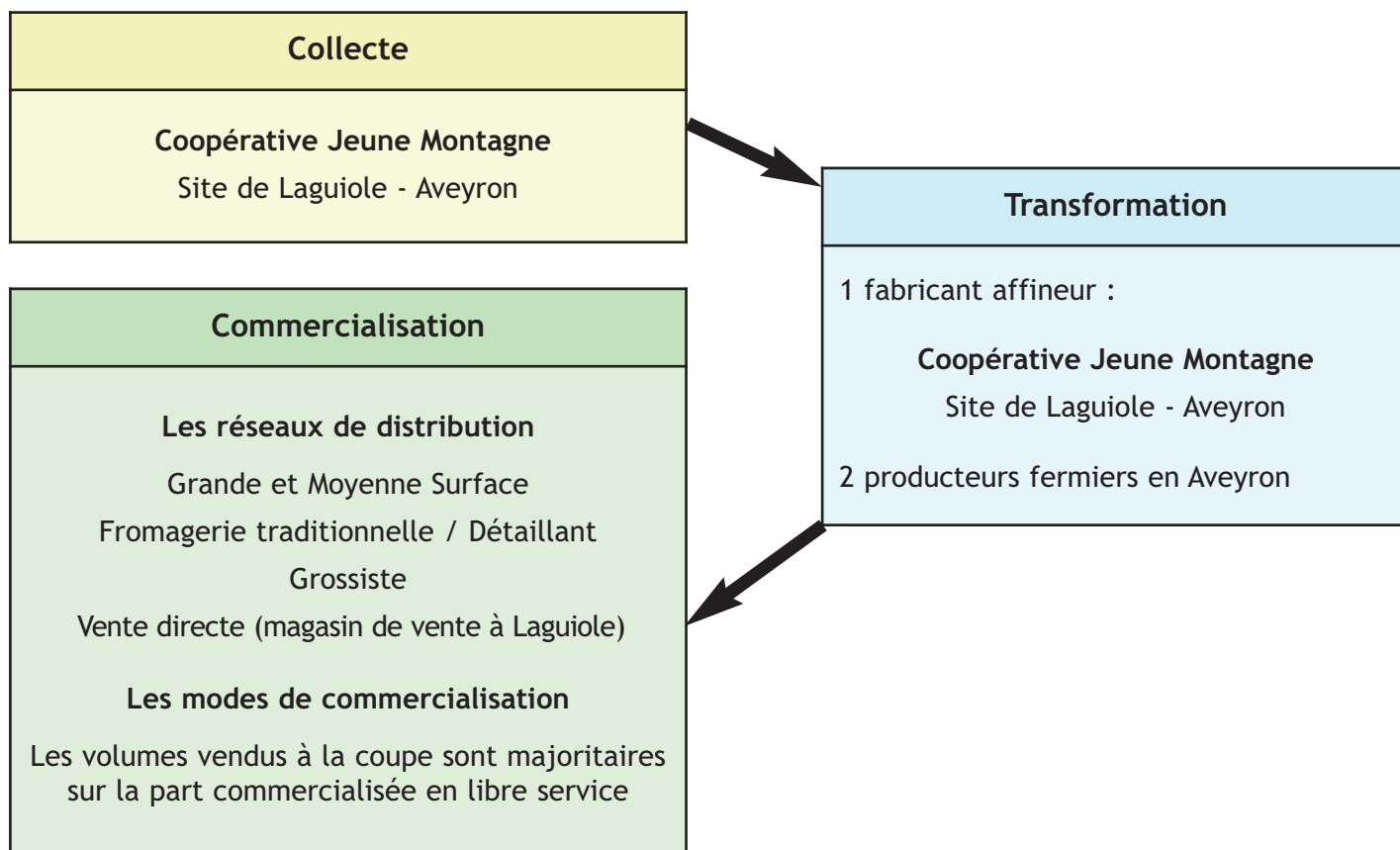
Zone géographique	Production du lait, fabrication et affinage du fromage dans la zone représentée sur la carte
Races	Simmental française et Aubrac
Conditions d'élevage	Production moyenne / vache / an inférieure à 6 000 litres de lait
Alimentation du troupeau laitier	Le troupeau laitier correspond aux vaches laitières adultes (en lactation ou taries) et aux génisses en gestation, de plus de 8 mois. Ration composée exclusivement de fourrages issus de la zone géographique 120 jours de pâture minimum avec limitation des apports complémentaires de fourrages conservés à 3 kg de matière sèche / jour / vache laitière 100% de la matière sèche de la ration hivernale constituée de foin Ensilages de maïs, d'herbe et enrubannage interdit au troupeau laitier Quantité de concentré < 6 kg / vache / jour (soit environ 1800 kg / lactation) Aliments complémentaires définis dans le règlement d'application Interdiction d'aliments complémentaires issus de variétés OGM
Transformation	Emprésurage dans un délai maximal de 48 h après la traite la plus ancienne
Affinage	4 mois minimum à compter de la date d'emprésurage

Poids de la filière en 2010

	Données totales	Données Cantal
Nombre de producteurs	75	16
Nombre de producteurs fermiers	2	0
Quantité de lait collectée	14,1 millions de litres	2,7 millions de litres
Quantité de fromage produite	701 tonnes dont 6,5 tonnes en fermier	
Prix moyen constaté sortie exploitation	493,52 € / 1 000 litres	
Chiffre d'affaires sortie exploitation	6,96 millions €	1,33 millions €

La coopérative Jeune Montagne oriente une partie de sa collecte à la fabrication de l'aligot de l'Aubrac.

Acteurs économiques de la filière



Mis en forme par la Chambre d'Agriculture du Cantal
en relation avec la structure gestionnaire de la démarche.