RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Langres

Pâte molle et croûte lavée

LE PRODUIT

Le Langres AOP est un fromage au lait de vache dont la couleur après affinage varie du jaune clair au brun. Sa principale caractéristique se situe dans la présence d'une cavité dans sa partie supérieure appelée fontaine ou cuvette. Il se décline dans trois tailles différentes.

ARÔMES ET SAVEURS

Sa croûte, lisse à légèrement ridée, présente une couleur après affinage variant du jaune doré au brun-rouge. Sa pâte, de couleur blanche, tourne au crémeux en s'affinant. Il se présente sous forme cylindrique à légèrement conique, avec une cavité dans sa partie supérieure.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique s'étend autour des pâturages du Bassigny et du plateau de Langres, petites

régions agricoles situées entre la Bourgogne et la Champagne, essentiellement dans le département de la Haute-Marne.

UN PRODUIT RECONNU

Toutes les opérations de la production du lait à l'affinage du fromage ont lieu dans la même aire géographique délimitée. Les particularités du produit sont dues aux conditions naturelles et au savoir-faire des fromagers. Le Langres a été reconnu en appellation d'origine en 1991.

Le saviez-vous

L'origine médiévale de ce fromage est attestée par de nombreux écrits dont des extraits de comptes de la ville de Langres et des transactions de succession de droits seigneuriaux.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L’aire géographique s’établit autour des pâturages du Bassigny et du plateau de Langres.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat interprofessionnel du fromage de Langres

Place de la Mairie
52190 PRAUTHOY

N°SIRET : 38839286200024
Contact : Alexandra JACQUOT
Tél. : 03 25 84 03 51 / 06 84 84 50 06
Fax : 03 25 84 03 51
Mél. : **contact@fromagedelangres.com**

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Dijon

Parc du Golf - Bâtiment Bogey
16 rue du Golf
21800 QUETIGNY

N°SIRET : 13000270200327
Tél. : 03 80 78 71 90
Fax : 03 80 73 35 10
Mél. : INAO-DIJON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Contact : Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/langres-4202*

List of links present in page

1. mailto:contact@fromagedelangres.com
2. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
3. mailto:certipaq@certipaq.com
4. mailto:certipaq@certipaq.com
5. mailto:certipaq@certipaq.com
6. mailto:certipaq@certipaq.com
7. mailto:certipaq@certipaq.com
8. mailto:certipaq@certipaq.com
9. mailto:certipaq@certipaq.com
10. mailto:certipaq@certipaq.com
11. mailto:slepesteur@certipaq.com