



Laguiole

Pâte pressée non cuite

LE PRODUIT

Le Laguiole est un fromage au lait cru et entier, de vache, produit dans la région de l'Aubrac au sud du Massif central. Il fait partie de la famille des fromages à pâte pressée non cuite.

ARÔMES ET SAVEURS

En bouche, l'AOP Laguiole révèle des nuances allant du foin frais à la noisette sèche. Souple mais ferme, sa pâte est onctueuse et fondante sous la langue. Il se déguste le plus souvent en fin de

repas. Quoi de mieux qu'un vin rouge régional d'appellation pour l'accompagner ?

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages AOP Laguiole sont réalisés exclusivement dans la région de l'Aubrac, vaste ensemble de monts et plateaux au sud du Massif central, situé à cheval sur les trois départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère.

UN PRODUIT RECONNU

Le Laguiole est un fromage d'appellation depuis 1961. Aujourd'hui encore il est élaboré à partir de lait cru et entier, issu de vaches de races Simmental française et Aubrac. Elles sont nourries principalement au pâturage et au foin, riches en plantes aromatiques qui parfument le lait.

Le saviez-vous

Le fromage de laguiole AOP se reconnaît facilement grâce à l'empreinte en relief sur l'une de ces faces, représentant un taureau de race aubrac. Il s'agit du "taureau de Laguiole", dont la statue en bronze trône au centre du village depuis 1947.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Situation

Située dans le massif de l'Aubrac comprenant le plateau de l'Aubrac et ses contreforts, l'aire géographique s'étend sur 70 communes des départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense et de promotion du Fromage de Laguiole et de la Tome fraîche de l'Aubrac

Route de Saint-Flour
12210 LAGUIOLE

N°SIRET : 42205628300019

Contact : CAILHOL Maxime

Tél. : 05 65 44 47 51

Mél. : animateur@fromagedeleguiole.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit
INAO Aurillac

Village d'entreprises
14 avenue du Garric
15000 AURILLAC

N°SIRET : 13000270200038

Tél. : 04 71 63 85 42

Fax : 04 71 63 85 43

Mél. : INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)
QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://inao.gouv.fr/produit/laguiole-16326>

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP_Laguiole_G_201605.pdf
2. <mailto:animateur@fromagedelaguiole.fr>
3. <mailto:INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>