

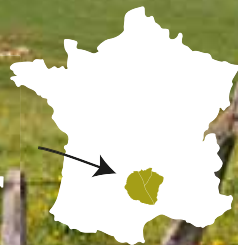
# Le Laguiole AOP, Le Fromage de l'Aubrac



Découvrez, selon son âge,  
sa **texture fondante** et  
sa **diversité aromatique** !



# L'Aubrac, un pays, un terroir



- La zone AOP

Le plateau de l'Aubrac est délimité naturellement par des rivières.



# Les vaches sur l'Aubrac



- Le troupeau

2 races de vaches fromagères.

Races montagnardes, **adaptées au climat et à l'altitude** du pays.

Production moyenne de lait **limitée à 6000 litres** par vache et par an.



La race Aubrac  
*objectif : 10% de l'effectif dans les troupeaux*



La race Simmental française

# Le foin et le pâturage



- L'alimentation

**100% des fourrages** proviennent de la zone naturelle d'appellation.

Le troupeau laitier a une alimentation fourragère basée uniquement sur le **foin** et le **pâturage**.

Tout **ensilage et enrubannage** sont **interdits**.

Durant la période estivale, les vaches sont obligatoirement **au pâturage** pendant **120 jours** minimum (4 mois).

*... du champ à la crèche*







# • La complémentation

**Concentrés limités** à 6kg/vache/jour et leur composition est règlementée.

## Ingrédients autorisés :

- toutes **céréales** : blé, orge, maïs, triticale, seigle, avoine
- **tourteau** de colza, tournesol, arachide, soja ; **sans OGM**
- et non traités**
- **luzerne** déshydratée
- composés **minéraux**
- **vitamines**

*Toute autre composant est interdit, ainsi que tout additif visant à modifier la composition du lait.*



# La fabrication du Laguiole AOP

## • La collecte du lait

La collecte du lait et la fabrication du fromage sont faites **tous les jours de l'année**.

Le lait utilisé pour la fabrication du Laguiole est :

- **cru** et **entier**
- **non normalisé**, traitement thermique interdit
- **non standardisé** en matière grasse



*dans le respect des méthodes traditionnelles...*





## • Le travail en cuves

Cuves de fabrication spécifiques et adaptées au **travail manuel des fromagers**.

Emprésurage, **caillage**.

Brassage puis **repos du caillé**.

Soutirage du petit lait et plaquage.



*dans le respect des méthodes traditionnelles...*





- Le pressage de la Tome Fraîche

**Pressage manuel en toiles.**

**12 heures minimum** de temps **de maturation** de la Tome.



*dans le respect des méthodes traditionnelles...*





## • La mise en moule

**Broyage, salage dans la masse** puis temps laissé à la prise du sel.

**Montage des fourmes** en moules, **pressage** vertical et égouttage pendant 48 heures.



*dans le respect des méthodes traditionnelles...*





- L'affinage en cave

**Frottage et retournement manuel** des fourmes tout au long du vieillissement.

**Affinage minimum de 4 mois.**



*dans le respect des méthodes traditionnelles...*

# Les recettes au Laguiole AOP

## La Truffade de l'Aubrac

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300g de Tome fraîche de l'Aubrac au lait cru
- 1 kg de pommes de terre
- 100g de fromage de Laguiole AOP

- Faites rissoler dans un peu d'huile les pommes de terre coupées en fines rondelles.
  - Quand elles sont cuites et dorées, ajoutez la Tome Fraîche de l'Aubrac au lait cru coupée en lamelles et le Fromage de Laguiole AOP finement tranché.
  - Laissez fondre doucement puis remuez pour obtenir un mélange filant.
  - Assaisonnez selon votre goût (sel, poivre, ail, persil,...).
- La Truffade de l'Aubrac est prête.



## Soufflé au Laguiole AOP

Ingrédients pour 4 personnes :

- 100g de fromage de Laguiole AOP
- 4 oeufs
- 40g de beurre
- 40g de farine
- 250g de lait
- sel, poivre, muscade

- Réalisez une béchamel. Hachez le fromage de Laguiole AOP et mélangez-le à la béchamel. Assaisonnez selon vos goûts.
- Séparez les jaunes et les blancs des oeufs. Ajoutez les jaunes à la béchamel.
- Montez les blancs en neige et les incorporer délicatement à la béchamel.
- Beurrez les moules. Remplissez-les du mélange. Mettez-les à cuire au four à 170°C pendant 25 à 30 min. Sortez-les, c'est prêt !



J-Jacques ADER



*Tout aussi bon en fromage à fondre  
dans vos autres recettes fromagères !*

Recette conçue par : Leila Toussaint et Cédric Barrouillet  
Lycée des métiers d'Hôtellerie et de Tourisme d'Occitanie de Toulouse

# LAGUIOLE

Fromage AOP



SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION DU FROMAGE DE LAGUIOLE AOP  
12210 Laguiole - 05 65 44 47 51 - [fromage-laguiole.fr](http://fromage-laguiole.fr)