

# Le Laguiole



## IL EST COMME ÇA !

**Forme :** cylindrique.  
**Hauteur :** 40 cm (égale au diamètre).  
**Poids :** 46 kg.  
**Croûte :** au moins 3 mm d'épaisseur, couleur brun-orangé à brun ambré selon l'affinage.  
**Pâte :** jaune paille et lisse, consistance souple et ferme à la fois.  
**Affinage :** 4 mois à plus d'1 an.

Seules les vaches de race Aubrac ou Simmental française (ci-contre) peuvent donner leur lait pour la production du Laguiole. Elles pâturent au moins 4 mois par an, nuit et jour, se nourrissant essentiellement d'herbe de la zone de production. C'est cette flore particulière aux prairies d'altitude qui contribue à la richesse de leur lait et du fromage de Laguiole.



Présenté sans emballage, le Laguiole porte toujours la marque d'un taureau, symbole du village de Laguiole et de l'Aubrac. Son aire de production officielle est limitée à 73 communes, à cheval sur les départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère. Il est fabriqué uniquement à partir de lait de vache cru et entier. On le retrouve à la base du plat traditionnel de l'Aubrac, l'aligot, sous forme de tome fraîche obtenue avant la mise en moule.

## 780

c'est le nombre de tonnes de Laguiole fabriquées chaque année par les 80 producteurs de la Coopérative Jeune Montagne et 2 producteurs fermiers.



Si tu te balades sur le plateau de l'Aubrac, à plus de 1200 mètres d'altitude, tu verras les burons. Leurs épais murs de pierre et leur toit de lavze, une sorte d'ardoise, abritaient les buronniers pendant le temps de l'estive.

## QUIZ

Les moines ont créé le Laguiole, énorme fromage de longue conservation, pour les pèlerins en route vers Saint-Jacques de Compostelle parce que :

- a > Il leur permettait de se nourrir pendant toute une année.
- b > Il fallait qu'ils expient leurs péchés en portant du poids.
- c > Il pouvaient s'asseoir dessus pour se reposer au cours des étapes.

Réponse : a.

Pour en savoir plus : [www.fromage-laguiole.fr](http://www.fromage-laguiole.fr)

## Un fromage fabriqué traditionnellement

- Le Laguiole a longtemps été fabriqué dans les burons, ces cabanes de pierre isolées sur l'Aubrac. Depuis l'Antiquité, elles servaient d'habitation, d'atelier et de cave aux « buronniers ». Installés avec leurs bêtes pour plusieurs mois sur l'estive (pâturages d'altitude occupés pendant l'été), ces fromagers confectionnaient le fromage durant le temps de la transhumance. Transmis par les moines du XII<sup>e</sup> siècle, leur savoir-faire a été remis au goût du jour en 1960 par la coopérative Jeune Montagne. Et, si le Laguiole est produit aujourd'hui dans une laiterie moderne, c'est encore selon les étapes de la fabrication traditionnelle.

