

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

#### Décret n° 2009-48 du 13 janvier 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Langres »

NOR : AGRP0826056D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et de la pêche et de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi,

Vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 115-1 et L. 115-16 ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu la proposition du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en date du 3 juin 2008,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Langres », annexé au présent décret, est homologué.

**Art. 2.** – Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Langres », initialement reconnue par le décret du 14 mai 1991, les fromages répondant aux conditions fixées par le cahier des charges visé à l'article 1<sup>er</sup> du présent décret et dont la production du lait, la fabrication et l'affinage sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

#### *Département de la Côte-d'Or*

Les communes de Chaugey, Cussey-les-Forges, Foncegrive et Vernois-lès-Vesvres.

#### *Département de la Haute-Marne*

Les communes de Ageville, Aigremont, Aillianville, Aizanville, Andelot-Blancheville, Andilly-en-Bassigny, Annéville-la-Prairie, Anrosey, Aprey, Arbigny-sous-Varennes, Arbot, Arc-en-Barrois, Aubepierre-sur-Aube, Auberville, Audeloncourt, Aujeurres, Aulnoy-sur-Aube, Autreville-sur-la-Renne, Baissey, Balesmes-sur-Marne, Bannes, Bassoncourt, Bay-sur-Aube, Beauchemin, Belmont, Biesles, Bize, Blaisy, Blessonville, Bologne, Boncourt, Bourbonne-les-Bains, Bourdons-sur-Rognon, Bourg, Bourg-Sainte-Marie, Bourmont, Brainville-sur-Meuse, Braux-le-Châtel, Brennes, Brethenay, Breuvannes-en-Bassigny, Briaucourt, Bricon, Bugnières, Busson, Buxières-lès-Clefmont, Buxières-lès-Villiers, Celles-en-Bassigny, Celsoy, Chalancey, Chalindrey, Chalvraines, Chamrandes-Choignes, Chambrancourt, Champigneulles-en-Bassigny, Champigny-lès-Langres, Champigny-sous-Varennes, Champsevraine, Changey, Chanoy, Chantraines, Charmes, Chassigny, Châteauvillain, Chatenay-Mâcheron, Chatenay-Vaudin, Chaudenay, Chauffourt, Chaumont, Chaumont-la-Ville, Choilley-Dardenay, Choiseul, Cirey-lès-Mareilles, Cirfontaines-en-Azois, Clefmont, Clinchamp, Cohons, Coiffy-le-Bas, Coiffy-le-Haut, Colmier-le-Bas, Colmier-le-Haut, Colombey-les-Deux-Eglises, Condes, Consigny, Coublanc, Coupray, Courcelles-en-Montagne, Cour-l'Evêque, Culmont, Curmont, Cusey, Cuves, Daillancourt, Daillecourt, Dammartin-sur-Meuse, Dampierre, Damrémont, Dancevoir, Darmannes, Dinteville, Dommarien, Doncourt-sur-Meuse, Ecot-la-Combe, Enfonvelle, Esnouveau, Euffigneix, Farincourt, Faverolles, Fayl-Billot, Flagey, Forcey, Foulain, Frécourt, Fresnes-sur-Apance, Froncles, Genevrières, Germaines, Germainvilliers, Giey-sur-Aujon, Gillancourt, Gilley, Goncourt, Graffigny-Chemin, Grandchamp, Grenant, Guindrecourt-sur-Blaise, Guyonville, Hâcourt, Harréville-les-Chanteurs, Haute-Amance, Heuilley-Cotton, Heuilley-le-Grand, Huilliécourt, Humberville, Humes-Jorquenay, Illoud, Is-en-Bassigny, Isômes, Jonchery, Juzennecourt, La Genevroye, Lachapelle-en-Blaisy, Lafauche, Laferté-sur-Amance, Laferté-sur-Aube, Lamancine, Lamothe-en-Blaisy, Laneuville, Langres, Lanques-sur-Rognon, Lanty-sur-Aube, Larivière-

Arnoncourt, Latrecey-Ormois-sur-Aube, Lavernoy, Laville-aux-Bois, Lavilleneuve, Le Châtelet-sur-Meuse, Le Pailly, Le Val-d'Ésnoms, Lecey, Leffonds, Les Loges, Leuchey, Leurville, Levécourt, Liffol-le-Petit, Longchamp, Longeau-Percey, Louvières, Luzy-sur-Marne, Maâtz, Maisonnelles, Maizières-sur-Amance, Malaincourt-sur-Meuse, Mandres-la-Côte, Manois, Marac, Maranville, Marbéville, Marcilly-en-Bassigny, Mardor, Mareilles, Marnay-sur-Marne, Melay, Mennouveaux, Merrey, Meures, Millières, Mirbel, Montcharvot, Montheries, Montot-sur-Rognon, Montsaugéon, Morionvilliers, Mouilleron, Neuilly-l'Évêque, Neuilly-sur-Suize, Nouvelle-lès-Voisey, Nijon, Ninville, Nogent, Noidant-Chatenoy, Noidant-le-Rocheux, Noyers, Occey, Orbigny-au-Mont, Orbigny-au-Val, Orcevaux, Orges, Ormancey, Ormois-lès-Sexfontaines, Orquevaux, Oudincourt, Outremécourt, Ozières, Palaiseul, Parnoy-en-Bassigny, Peigney, Perrancey-les-Vieux-Moulins, Perrogney-les-Fontaines, Perrusse, Pierremont-sur-Amance, Pisseloup, Plesnoy, Poinson, Poinson-lès-Fayl, Poinson-lès-Grancey, Poinson-lès-Nogent, Poiseul, Pont-la-Ville, Poulangy, Praslay, Prauthoy, Pressigny, Prez-sous-Lafauche, Rançonnières, Rangecourt, Rennepont, Reynel, Riaucourt, Richebourg, Rimaucourt, Rivière-les-Fosses, Rivières-le-Bois, Rizaucourt-Buchey, Rochefort-sur-la-Côte, Rochetaillée, Rolampont, Romain-sur-Meuse, Rouelles, Rougeux, Rouvres-sur-Aube, Saint-Blin, Saint-Broingt-le-Bois, Saint-Broingt-les-Fosses, Saint-Ciergues, Saint-Loup-sur-Aujon, Saint-Martin-lès-Langres, Saint-Maurice, Saints-Geosmes, Saint-Thiébauld, Saint-Vallier-sur-Marne, Sarcey, Sarrey, Saulles, Savigny, Semilly, Semoutiers-Montsaon, Serqueux, Sexfontaines, Signéville, Silvarouvres, Sommerécourt, Soncourt-sur-Marne, Soulaucourt-sur-Mouzon, Soyers, Ternat, Terre-Natale, Thivet, Thol-lès-Millières, Torcenay, Tornay, Treix, Vaillant, Val-de-Meuse, Valleroy, Vals-des-Tilles, Vaudrecourt, Vaudrémont, Vauxbons, Vaux-sous-Aubigny, Velles, Verbiesles, Verseilles-le-Bas, Verseilles-le-Haut, Vesaignes-sous-Lafauche, Vesaignes-sur-Marne, Vesvres-sous-Chalancey, Vicq, Viéville, Vignes-la-Côte, Vignory, Villars-en-Azois, Villars-Santenoge, Villegusien-le-Lac, Villiers-lès-Aprey, Villiers-le-Sec, Villiers-sur-Suize, Violot, Vitry-en-Montagne, Vitry-lès-Nogent, Vivey, Voisey, Voisines, Vonnécourt, Vouécourt, Vraincourt, Vroncourt-la-Côte.

#### *Département des Vosges*

Les communes de Attignéville, Barville, Bazoilles-sur-Meuse, Beaufremont, Brechainville, Certilleux, Circourt-sur-Mouzon, Fréville, Grand, Harchéchamp, Houéville, Jainvillotte, Landaville, Lemmecourt, Liffol-le-Grand, Mont-lès-Neufchâteau, Neufchâteau, Pargny-sous-Mureau, Pompierre, Rebeuville, Rollainville, Sartes, Tilleux, Trampot et Villouxel.

**Art. 3.** – Le décret du 14 mai 1991 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Langres » est abrogé.

**Art. 4.** – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et le ministre de l'agriculture et de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 13 janvier 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture et de la pêche,*  
MICHEL BARNIER

*La ministre de l'économie,  
de l'industrie et de l'emploi,*  
CHRISTINE LAGARDE

## A N N E X E

### CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION « LANGRES »

Service compétent de l'Etat membre :

Institut national de l'origine et de la qualité, 51, rue d'Anjou, 75008 Paris.

Téléphone : (33) (0)1-53-89-80-00.

Fax : (33) (0)1 42 25 57 97.

Courriel : info@inao.gouv.fr.

Groupement demandeur :

1. Nom : syndicat interprofessionnel du fromage de Langres.

2. Adresse : chambre d'agriculture, espace Turenne, 52200 Langres.

Téléphone : (33) (0)3-25-87-60-20.

Fax : (33) (0)3-25-87-79-38.

Courriel : contact@fromagedelangres.com.

3. Composition : producteurs et transformateurs.

4. Statut juridique : syndicat interprofessionnel.

Type de produit : classe 1.3 fromages.

## 1. Nom du produit

« Langres ».

## 2. Description du produit

C'est un fromage à pâte molle et croûte lavée. Sa croûte, lisse à légèrement ridée et morgée, 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 tronconique, avec une cavité dans sa partie supérieure (profondeur supérieure à 5 millimètres), en trois tailles :

- grand format, fabriqué à partir d'un moule d'un diamètre variant de 16 à 20 centimètres, pour un poids compris entre 800 et 1 300 grammes ;
- format moyen, fabriqué à partir d'un moule d'un diamètre variant de 9 à 10 centimètres, pour un poids compris entre 280 et 350 grammes ;
- petit format, fabriqué à partir d'un moule d'un diamètre variant de 7 à 8 centimètres, pour un poids compris entre 150 et 250 grammes.

Il contient au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche est au minimum de 42 grammes pour 100 grammes de fromage.

## 3. Délimitation de l'aire géographique

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

La production laitière, la transformation fromagère et l'affinage des fromages doivent être effectués sur le territoire suivant :

### *Département de la Côte-d'Or*

Communes de Chaugey, Cussey-les-Forges, Foncegrive et Vernois-lès-Vesvres.

### *Département de la Haute-Marne*

Communes de Ageville, Aigremont, Aillianville, Aizanville, Andelot-Blancheville, Andilly-en-Bassigny, Annéville-la-Prairie, Anrosey, Aprey, Arbigny-sous-Varenes, Arbot, Arc-en-Barrois, Aubepierre-sur-Aube, Auberive, Audeloncourt, Aujeures, Aulnoy-sur-Aube, Autreville-sur-la-Renne, Baissey, Balesmes-sur-Marne, Bannes, Bassoncourt, Bay-sur-Aube, Beauchemin, Belmont, Biesles, Bize, Blaisy, Blessonville, Bologne, Boncourt, Bourbonne-les-Bains, Bourdons-sur-Rognon, Bourg, Bourg-Sainte-Marie, Bourmont, Brainville-sur-Meuse, Braux-le-Châtel, Brennes, Brethenay, Breuvannes-en-Bassigny, Briaucourt, Bricon, Bugnières, Busson, Buxières-lès-Clefmont, Buxières-lès-Villiers, Celles-en-Bassigny, Celsoy, Chalancey, Chalindrey, Chalvraines, Chamarandes-Choignes, Chambroncourt, Champigneulles-en-Bassigny, Champigny-lès-Langres, Champigny-sous-Varenes, Champsevraine, Changey, Chanoy, Chantraines, Charmes, Chassigny, Châteauvillain, Chatenay-Mâcheron, Chatenay-Vaudin, Chaudenay, Chauffourt, Chaumont, Chaumont-la-Ville, Choilley-Dardenay, Choiseul, Cirey-lès-Mareilles, Cirfontaines-en-Azois, Clefmont, Clinchamp, Cohons, Coiffy-le-Bas, Coiffy-le-Haut, Colmier-le-Bas, Colmier-le-Haut, Colombey-les-Deux-Eglises, Condes, Consigny, Coublanc, Coupray, Courcelles-en-Montagne, Cour-l'Évêque, Culmont, Curmont, Cusey, Cuves, Daillancourt, Daillecourt, Dammartin-sur-Meuse, Dampierre, Damrémont, Dancevoir, Darmannes, Dinteville, Dommarien, Doncourt-sur-Meuse, Ecot-la-Combe, Enfonvelle, Esnouveaux, Euffigneix, Farincourt, Faverolles, Fayl-Billot, Flagey, Forcey, Foulain, Frécourt, Fresnes-sur-Apance, Froncles, Genevrières, Germaines, Germainvilliers, Giey-sur-Aujon, Gillancourt, Gilley, Goncourt, Graffigny-Chemin, Grandchamp, Grenant, Guindrecourt-sur-Blaise, Guyonville, Hâcourt, Harréville-les-Chanteurs, Haute-Amance, Heuilley-Cotton, Heuilley-le-Grand, Huilliécourt, Humberville, Humes-Jorquenay, Illoud, Is-en-Bassigny, Isômes, Jonchery, Juzennecourt, La Genevroie, Lachapelle-en-Blaisy, Lafauche, Laferté-sur-Amance, Laferté-sur-Aube, Lamancine, Lamothe-en-Blaisy, Laneuveville, Langres, Lanques-sur-Rognon, Lanty-sur-Aube, Larivière-Arnoncourt, Latrency-Ormoy-sur-Aube, Lavernoy, Laville-aux-Bois, Lavilleneuve, Le Châtelet-sur-Meuse, Le Pailly, Le Val-d'Esnois, Lecey, Leffonds, Les Loges, Leuchey, Leurville, Levécourt, Liffol-le-Petit, Longchamp, Longeau-Percey, Louvières, Luzy-sur-Marne, Maâtz, Maisoncelles, Maizières-sur-Amance, Malaincourt-sur-Meuse, Mandres-la-Côte, Manois, Marac, Maranville, Marbéville, Marcilly-en-Bassigny, Mardor, Mareilles, Marnay-sur-Marne, Melay, Mennouveaux, Merrey, Meures, Millières, Mirbel, Montcharvot, Montheries, Montot-sur-Rognon, Montsaugéon, Morionvilliers, Mouilleron, Neuilly-l'Évêque, Neuilly-sur-Suize, Neuville-lès-Voisey, Nijon, Ninville, Nogent, Noidant-Chatenoy, Noidant-le-Rocheux, Noyers, Occey, Orbigny-au-Mont, Orbigny-au-Val, Orcevaux, Orges, Ormancey, Ormoy-lès-Sexfontaines, Orquevaux, Oudincourt, Outremécourt, Ozières, Palaiseul, Parnoy-en-Bassigny, Peigney, Perrancey-les-Vieux-Moulins, Perrogney-les-Fontaines, Perrusse, Pierremont-sur-Amance, Pisseloup, Plesnoy, Poinson, Poinson-lès-Fayl, Poinson-lès-Grancey, Poinson-lès-Nogent, Poiseul, Pont-la-Ville, Poulangy, Praslay, Prauthoy, Pressigny, Prez-sous-Lafauche, Rançonnières, Rangecourt, Rennepont, Reynel, Riaucourt, Richebourg, Rimaucourt, Rivière-les-Fosses, Rivières-le-Bois, Rizaucourt-Buchey, Rochefort-sur-la-Côte, Rochetaillée, Rolampont, Romain-sur-

Meuse, Rouelles, Rougeux, Rouvres-sur-Aube, Saint-Blin, Saint-Broingt-le-Bois, Saint-Broingt-les-Fosses, Saint-Ciergues, Saint-Loup-sur-Aujon, Saint-Martin-lès-Langres, Saint-Maurice, Saints-Geosmes, Saint-Thiébauld, Saint-Vallier-sur-Marne, Sarcey, Sarrey, Saulles, Savigny, Semilly, Semoutiers-Montsaon, Serqueux, Sexfontaines, Signéville, Silvarouvres, Sommerécourt, Soncourt-sur-Marne, Soulaucourt-sur-Mouzon, Soyers, Ternat, Terre-Natale, Thivet, Thol-lès-Millières, Torcenay, Tornay, Treix, Vaillant, Val-de-Meuse, Valleroy, Vals-des-Tilles, Vaudrecourt, Vaudrémont, Vauxbons, Vaux-sous-Aubigny, Velles, Verbiesles, Verseilles-le-Bas, Verseilles-le-Haut, Vesaignes-sous-Lafauche, Vesaignes-sur-Marne, Vesvres-sous-Chalancey, Vicq, Viéville, Vignes-la-Côte, Vignory, Villars-en-Azois, Villars-Santenoge, Villegusien-le-Lac, Villiers-lès-Aprey, Villiers-le-Sec, Villiers-sur-Suize, Violot, Vitry-en-Montagne, Vitry-lès-Nogent, Vivey, Voisey, Voisines, Voncourt, Vouécourt, Vraincourt, Vroncourt-la-Côte.

#### *Département des Vosges*

Communes de Attignéville, Barville, Bazoilles-sur-Meuse, Beaufremont, Brechainville, Certilleux, Circourt-sur-Mouzon, Fréville, Grand, Harchéchamp, Houéville, Jainvillotte, Landaville, Lemmecourt, Liffol-le-Grand, Mont-lès-Neufchâteau, Neufchâteau, Pargny-sous-Mureau, Pompierre, Rebeuville, Rollainville, Sartès, Tilleux, Trampot et Villouxel.

### **4. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique**

#### *4.1. Identifications des opérateurs*

Chaque opérateur remplit une déclaration d'identification, enregistrée par le groupement, par laquelle il s'engage à respecter les conditions de production définies dans le cahier des charges. L'enregistrement de ces déclarations permet au groupement de tenir à jour la liste des opérateurs répertoriés.

#### *4.2. Tenue de registres et documents relatifs à la traçabilité*

Pour permettre le contrôle de la qualité, de l'origine et des règles de production des fromages et du lait, tous les opérateurs intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Langres » tiennent une comptabilité matière, comportant les entrées et sorties de lait et de fromages ou tout document comptable équivalent.

Cette comptabilité matière est tenue à disposition des agents de contrôle. Elle est conservée sur une durée conforme à la réglementation en vigueur relative à la comptabilité.

#### Documents spécifiques aux producteurs de lait

Afin de vérifier l'origine des aliments et les conditions d'alimentation, les éleveurs doivent tenir à disposition des agents de contrôle tout document nécessaire au contrôle, et notamment :

- les factures mentionnant les quantités et l'origine des fourrages et des autres aliments achetés ;
- un enregistrement des fourrages et coproduits distribués aux vaches laitières ou le plan d'alimentation des vaches laitières ;
- la liste des surfaces utilisées par le troupeau.

#### Documents spécifiques aux fromageries

Le lait destiné à la fabrication du « Langres » est collecté, stocké et transformé indépendamment des autres laits :

- soit au moyen de circuits de collecte et d'ateliers de transformation totalement autonomes ;
- soit au sein d'une installation unique par la séparation des laits et des produits transformés, de la collecte du lait à l'affinage des fromages.

Pour les fabricants fermiers, le registre informatique ou manuel fait apparaître :

- les quantités de lait emprésurées quotidiennement ;
- le nombre de fromages fabriqués par type de produits ;
- la quantité de fromages vendus en appellation d'origine contrôlée « Langres » avec leurs destinations.

Pour les fabricants non fermiers, le registre informatique ou manuel fait apparaître journalièrement :

En entrées : les quantités achetées de lait (nom du producteur et quantité par producteur) et les quantités de lait mis en œuvre quotidiennement, le nombre de fromages fabriqués par type de produits.

En sorties : la quantité de fromages vendus en appellation d'origine contrôlée « Langres » avec leurs destinations (nom des destinataires et références comptables correspondantes).

#### *4.3. Contrôle produits*

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

#### 4.4. *Connaissance et suivi de la production*

Chaque année, au plus tard le 15 février, chaque fabricant d'AOC Langres doit fournir au groupement les données relatives aux volumes commercialisés de l'année civile écoulée ; chaque fromagerie doit fournir au groupement les données relatives aux volumes de lait collectés par producteur.

### 5. Description de la méthode d'obtention du produit

#### 5.1. *Conduite du troupeau*

A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2018, le troupeau laitier des producteurs de lait destiné à la fabrication du « Langres » comprend au moins 50 % de vaches en production de race Montbéliarde, Simmental ou Brune.

Cette composition du troupeau laitier s'établit selon l'échéancier suivant :

- au moins 20 % de vaches en production de race Montbéliarde, Simmental ou Brune à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2012 ;
- au moins 35 % de vaches en production de race Montbéliarde, Simmental ou Brune à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2015.

Les codes races génétiques retenus sont les suivants :

- Brune : BA 21 ;
- Simmental : TE 35 ;
- Montbéliarde : MO 46.

A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2018, les vaches laitières achetées proviennent d'un élevage de l'aire d'appellation respectant les règles de production de l'AOC « Langres ». Les conditions de production sont respectées par les génisses achetées en dehors de l'aire d'appellation pendant une période d'adaptation d'au moins deux mois avant la mise bas.

Après sevrage, et avant la première lactation, l'alimentation des génisses doit respecter les règles fixées pour les vaches laitières, en matière d'autonomie alimentaire, de proportion d'herbe dans la ration d'hiver et pour ce qui concerne la liste des fourrages autorisés.

#### 5.2. *Alimentation du troupeau laitier*

La part moyenne annuelle des aliments distribués au troupeau laitier et issus de l'aire d'appellation représente au moins 80 % de la matière sèche de la ration totale du troupeau.

La fertilisation minérale des prairies permanentes, temporaires ou artificielles est limitée à 60 unités d'azote par hectare et par an. Une prairie (en fauche, pâturage ou ensilage) ne peut être exploitée dans les 30 jours qui suivent une fertilisation organique, sauf en cas d'utilisation de compost.

Le troupeau laitier a accès au pâturage pendant une période annuelle minimale de 6 mois, et dispose pendant cette période d'une surface minimale en herbe de 20 ares par vache. La part de l'herbe dans la ration d'hiver représente au moins 30 % des fourrages grossiers distribués, dont la moitié au moins sous forme de foin ou d'herbe déshydratée. A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2013, l'exploitation laitière dispose d'une capacité de stockage représentant au moins 130 % des quantités de fourrages nécessaires à l'alimentation du troupeau laitier en hiver.

Sont autorisés en tant que fourrages grossiers :

- l'herbe des prairies naturelles, temporaires ou artificielles, pâturée, distribuée en vert, conservée sous forme d'ensilage, d'enrubannage, de foin ou déshydratée ;
- le maïs en plante entière, distribué en vert, conservé sous forme d'ensilage, ou bien déshydraté ;
- les betteraves fourragères ;
- les céréales, distribuées en vert, enrubannées ou conservées sous forme d'ensilage ;
- les pailles de céréales.

En cas d'affouragement en vert, le fourrage, récolté proprement, doit être ramené à l'état frais à la ferme et ne doit pas subir de réchauffement avant d'être donné aux vaches laitières. Le délai maximum de consommation ne doit pas dépasser deux traites après la fauche.

Les betteraves fourragères doivent être soigneusement nettoyées avant leur distribution. Elles doivent être distribuées entières, propres et saines. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour.

Les fourrages enrubannés sont produits à partir de fourrages préfannés et présentent un minimum de 60 % de matière sèche.

L'herbe ensilée est initialement préfannée, et présente un minimum de 30 % de matière sèche.

Un aliment sec est un aliment contenant plus de 85 % de matière sèche.

Le foin est obligatoirement stocké au sec, sous hangar.

A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2013, la paille est obligatoirement stockée au sec, sous hangar.

Les ensilages sont autorisés sous réserve d'être obligatoirement stockés sur dalle béton ; une plate-forme de déchargement en béton est également exigée, sauf s'il existe un système alternatif de chargement propre.

Les concentrés et autres aliments secs sont stockés dans un endroit propre et à l'abri de l'humidité.

L'apport en aliments concentrés est plafonné en moyenne annuelle à 7 kg par vache laitière en lactation et par jour.

Les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires, sont constitués à partir :

- de céréales ou de sous-produits de céréales ;
- de protéagineux et oléagineux ;
- de pulpes végétales ;
- de mélasse ;
- de luzerne déshydratée ;
- de produits d'origine laitière (lactosérum) ;
- d'un aliment minéral éventuellement supplémenté en vitamines.

L'alimentation concentrée peut être « fermière » ou du « commerce ».

Le concassage des céréales est réalisé de manière strictement mécanique.

Les aliments liquides sont acceptés sous réserve que leur composition soit clairement spécifiée et respecte la liste des aliments autorisés.

L'utilisation de la soude est interdite pour le traitement des céréales destinées à l'alimentation du troupeau laitier.

Les apports de méthionine protégée et d'ammoniaque sont interdits.

### 5.3. Transformation fromagère

Le Langres est un fromage à pâte molle fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, non concentré et non reconstitué.

L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure. La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite. Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits et au cours de la fabrication sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel. La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

La mise en œuvre du lait à l'atelier de fabrication doit intervenir le jour de son ramassage, s'il a lieu toutes les quarante-huit heures, ou avec un report de vingt-quatre heures au maximum s'il est effectué tous les jours.

Avant emprésurage, le lait subit obligatoirement une période de maturation avec l'emploi exclusif de levain mésophile.

L'emprésurage s'effectue à une température comprise entre 24 °C et 30 °C et à un pH compris entre 6 et 6,3. La quantité de présure utilisée devra permettre un temps de prise compris entre 10 et 25 minutes. La coagulation s'effectue dans des bassines dont le volume n'est pas supérieur à 130 litres, pendant une durée comprise entre 2 h 30 et 5 h 30. Le tranchage du caillé est autorisé de manière à obtenir des cubes dont les dimensions sont au moins égales à 2 cm sur 2 cm. Le brassage du caillé est interdit.

Le préégouttage hors bassine est interdit. L'égouttage en moule s'effectue pendant une durée minimale de 15 heures à une température de 19 °C au minimum. La cuvette caractéristique du Langres doit se faire naturellement au cours de l'égouttage, sans aucune intervention mécanique ou matérielle. Afin d'en favoriser la formation, les fromages ne sont retournés que deux fois au maximum. Au démoulage, les fromages ont un pH inférieur ou égal à 4,6. Le salage est effectué exclusivement au sel sec.

### 5.4. Affinage des fromages

Le ressuyage s'effectue à une température supérieure ou égale à 12 °C.

L'affinage est conduit à une température comprise entre 6 °C à 14 °C et à une hygrométrie au moins égale à 80 %.

Les fromages sont ensuite séchés sur grille pendant le temps nécessaire pour amener la teneur en matière sèche au-delà de 42 grammes pour 100 grammes de fromage.

L'affinage dure quinze jours au minimum pour le petit format, dix-huit jours pour le format moyen et vingt et un jours pour le grand format. Pendant l'affinage, les fromages reçoivent des soins humides avec une solution additionnée ou non de rocou (colorant végétal favorisant la coloration rouge).

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

## 6. Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique

### 6.1. Spécificités de l'aire

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

L'ensemble repose sur un substratum du Jurassique donnant des sols argilo-calcaires plus ou moins argileux. L'altitude moyenne se situe entre 400 et 500 mètres.

L'origine médiévale d'une production de fromages moulés destinés à être égouttés, séchés puis probablement affinés dans la campagne langroise est attestée par divers écrits (transaction relative aux droits seigneuriaux, extrait des comptes de la ville de Langres).

On retrouve une référence au fromage dénommé Langres dans un livre de A. F. Pauriau du <sup>XIX</sup><sup>e</sup> siècle (*La Laiterie, art de traiter le beurre, de fabriquer les beurres et les principaux fromages français et étrangers*, 1874).

A cette époque, la production est uniquement fermière et le commerce des fromages fabriqués dans cette région passe essentiellement par la ville de Langres où quatorze maisons achètent des fromages blancs et y réalisent l'affinage. Différentes tailles de fromage ont semble-t-il existé selon les époques et surtout en fonction des objectifs de commercialisation. On peut cependant globalement distinguer des fromages de petite taille, destinés à être consommés relativement jeunes, et des formats de plus grande taille, mieux adaptés à une longue conservation et à une diffusion des produits sur des destinations plus lointaines.

Peu à peu, des marchands en gros s'installent dans les environs. Ils s'approvisionnent directement dans les villages et font un commerce dont le volume s'accroît progressivement. Les expéditions ont pour destinations Paris, Châlons, Bar-le-Duc, Nancy, les départements de la Corrèze et de l'Allier et quelquefois Genève. La réputation du fromage de Langres atteint alors son apogée.

Puis, la guerre de 1914-1918 marque le début du déclin des fabrications fermières de Langres qui va se poursuivre jusqu'à la fin des années quarante. Elle est dans le même temps et progressivement remplacée par une production laitière provenant de fromageries qui s'étaient implantées dans la région dès le début du <sup>XX</sup><sup>e</sup> siècle mais s'étaient alors tournées vers d'autres productions fromagères, notamment de type pâte pressée cuite.

Il faut attendre 1950 pour que quelques artisans recommencent à fabriquer le Langres et relancent ainsi la production de ce fromage. En 1981, se crée le syndicat interprofessionnel du fromage de Langres qui, dès 1986, se fixe pour objectif d'obtenir une appellation d'origine contrôlée, consacrant la renommée du fromage de Langres.

## 6.2. Spécificités du produit

Le Langres est un fromage à pâte molle et croûte lavée, 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 présente dans trois tailles différentes dont les poids sont compris entre 150 et 250 grammes pour le petit format, entre 280 et 350 grammes pour le format moyen et entre 800 et 1 300 grammes pour le grand format.

Sa fabrication est notamment caractérisée par deux étapes essentielles : une maturation lente du lait qui donne un caillé de type lactique et des soins pendant l'affinage par le biais de lavages à l'eau salée.

## 6.3. Lien causal

La définition de l'aire géographique est établie d'après la zone traditionnelle de fabrication du fromage de Langres et d'élevage bovin des races implantées depuis longtemps dans la région (Simmental notamment). Une production de lait majoritairement issu de ces races est imposée aux exploitations laitières. Cette zone est étendue sur les secteurs limitrophes dont les principaux facteurs du milieu naturel sont suffisamment analogues au lieu d'origine du fromage.

Ces sols ont permis l'installation de production de type polyculture-élevage et plus spécifiquement d'élevage dans le Bassigny où la production herbagère est plus favorable. La part importante, dans l'alimentation des vaches laitières, de l'herbe issue des prairies de l'aire de production permet de garantir une production laitière qui exprime les caractéristiques du milieu naturel.

Les pratiques relatives à la conduite du cheptel laitier sont adaptées aux contraintes du milieu naturel de l'aire géographique. Ainsi, la présence de stocks importants de fourrages toute l'année sur l'exploitation est une pratique ancienne, largement répandue dans la région. Elle assure une alimentation à base d'herbe que le pâturage ne permet que partiellement en raison, d'une part, des sécheresses estivales du plateau de Langres et, d'autre part, des terrains relativement hydromorphes du Bassigny.

Les conditions de fabrication particulières comme une maturation longue du lait et les soins pendant l'affinage des fromages sont le reflet des savoir-faire locaux utilisés de façon historique.

De la même manière, la limitation du nombre de retournements au cours de l'égouttage est une pratique dont l'usage remonte au moins au <sup>XIX</sup><sup>e</sup> siècle. Elle permet la formation de la cuvette sur la face supérieure des fromages. Cette caractéristique essentielle est garantie par les méthodes de fabrication qui s'imposent aujourd'hui aux producteurs de Langres.

Les méthodes d'élaboration actuellement utilisées qui sont issues des usages historiques permettent au Langres d'avoir ses caractéristiques propres qui affirment son identité : pâte molle, croûte lavée, odeur forte et typée, présentation sous des formats bien distincts.

## 7. Références concernant la structure de contrôle

Nom : CERTIPAQ.

Adresse : 44, rue La Quintinie, 75015 Paris.

Téléphone : 01-45-30-92-92.

Fax : 01-45-30-93-00.

CERTIPAQ est l'organisme certificateur.

Nom : direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59, boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13.

Téléphone : 01-44-87-17-17.

Fax : 01-44-97-30-37.

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'emploi.

## 8. Eléments spécifiques de l'étiquetage

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Langres » doit comporter le nom de l'appellation d'origine accompagné de la mention « Appellation d'origine », le tout inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

## 9. Exigences nationales

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	VALEURS DE RÉFÉRENCE	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Localisation des bâtiments des exploitations laitières.	Dans l'aire géographique de l'AOC.	Documentaire et/ou visuel
Races de vaches laitières en production autorisées dans les troupeaux.	Codes races acceptés : - BA21 ; - TE 35 ; - MO 46. Au moins 20 % au 1 <sup>er</sup> janvier 2012. Au moins 35 % au 1 <sup>er</sup> janvier 2015. Au moins 50 % au 1 <sup>er</sup> janvier 2018.	Documentaire
Provenance des fourrages distribués aux vaches laitières.	80 % minimum de la matière sèche provient de l'aire géographique.	Documentaire
Utilisation stricte des aliments autorisés.	Aucun aliment interdit donné aux vaches laitières.	Documentaire
Part de l'herbe dans la ration hivernale du troupeau laitier.	≥ 30 % des fourrages grossiers.	Documentaire
Part de foin ou d'herbe sous forme déshydratée dans la ration hivernale du troupeau laitier.	≥ 15 % des fourrages grossiers.	Documentaire
Liste des concentrés autorisés.	Aucun autre concentré n'est donné aux vaches laitières.	Documentaire
Superficie des pâturages par vache laitière et par exploitation.	≥ 20 ares pendant au moins 6 mois de l'année.	Documentaire et/ou visuel
Localisation des bâtiments des ateliers de fabrication et d'affinage.	Dans l'aire géographique de l'AOC.	Visuel
Séparation des laits d'AOC des autres laits dans les ateliers de fabrication.	Lait issu d'élevages impliqués dans l'AOC.	Documentaire et/ou visuel
Température d'emprésurage du lait.	24 °C < température < 30 °C.	Documentaire et/ou mesure
Durée de coagulation du lait.	2 h 30 < durée < 5 h 30.	Documentaire
Egouttage du caillé.	La cuvette se forme naturellement au cours de l'égouttage.	Visuel
pH des fromages au démoulage.	pH < 4,6.	Documentaire
Soins minimum apportés aux fromages pendant l'affinage.	2 soins humides minimum avec une solution additionnée ou non de rocou pour l'obtention de la coloration de croûte.	Documentaire



PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	VALEURS DE RÉFÉRENCE	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Durée minimum de l'affinage.	15 jours pour le petit format. 18 jours pour le format moyen. 21 jours pour le grand format.	Documentaire et/ou visuel
Dimensions des fromages.	Taille des moules. 7 cm ≤ Petit format ≤ 8 cm. 9 cm ≤ Moyen format ≤ 10 cm. 16 cm ≤ Grand format ≤ 20 cm.	Mesure
Poids des fromages.	150 g ≤ Petit format ≤ 250 g. 280 g ≤ Moyen format ≤ 350 g. 800 g ≤ Grand format ≤ 1300 g.	Mesure
Teneur en matière sèche des fromages.	ES ≥ 42 %.	Analytique
Taux de matière grasse sur la matière sèche des fromages.	G/S ≥ 50 %.	Analytique
Profondeur de la cuvette des fromages.	≥ 5 mm.	Mesure
Caractéristiques organoleptiques.	Avis conforme de la commission chargée des examens organoleptiques.	Organoleptique