

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
Président(e) : BOITTEUX Franck **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)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Président(e) : AUDRAIN Jean-Michel **Contact :** Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

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

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Langres_G_200901.pdf
2. mailto:contact@fromagedelangres.com

3. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
6. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com