



## 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

**Contact** : Alexandra JACQUOT

**Tél.** : 03 25 84 03 51 / 06 84 84 50 06

**Fax** : 03 25 84 03 51

**Mél.** : [contact@fromagedelangres.com](mailto: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](mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

Siège  
1 Place Zaha Hadid  
92400 COURBEVOIE

**N°SIRET :** 39985160900038  
**Contact :** Isabelle PEUMERY  
**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09  
**Mél. :** [Isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:Isabelle.peumery@bureauveritas.com)

## BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

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

**Contact :** Isabelle PEUMERY  
**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09  
**Mél. :** [Isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:Isabelle.peumery@bureauveritas.com)

## BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

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

**Contact :** Isabelle PEUMERY  
**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09  
**Mél. :** [Isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:Isabelle.peumery@bureauveritas.com)

### **List of links present in page**

1. <mailto:contact@fromagedelangres.com>
2. <mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr>
3. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
4. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>