

Un produit, un territoire : le Laguiole AOP

Nous nous retrouvons aujourd'hui sur le plateau de l'Aubrac pour découvrir le Laguiole AOP. Sur ce plateau, nous trouvons des traces de production de fromages dès le 1^{er} siècle après Jésus-Christ. Mais c'est après la Révolution française que la production se développe.

En 1900, 700 tonnes de Laguiole sont produites dans les burons. Mais cette production disparaît peu à peu et c'est en 1960 que de jeunes agriculteurs relancent la production et parviennent à obtenir une appellation d'origine contrôlée.

Nous allons à la rencontre d'Yves Soulhol, directeur général de la coopérative Jeune Montagne et David Laumond, responsable d'exploitation au lycée agricole de Saint-Chély-d'Apcher.

Yves Soulhol, directeur de la coopérative Jeune Montagne

« Le Laguiole est un fromage sous appellation d'origine protégée depuis 1961. C'est un fromage au lait cru entier qui répond à un cahier des charges, tout d'abord de production du lait et ensuite un cahier des charges de production du fromage. Nous demandons à ce que deux races soient respectées pour la production de ce lait, la Simmental et l'Aubrac qui est réintroduite tout doucement parce que la race Aubrac, qui était au départ une race mixte, a évolué en race beaucoup plus bouchère. Par contre, nous développons de nouveau le rameau Aubrac tel qu'il existait bien au début des années 60. La coopérative a relancé cette production de fromage et la meilleure des façons pour ça, c'était à l'époque de rejoindre le cahier des charges d'une AOC.

La coopérative au sein de l'Union, c'est 170 emplois CDI à plein temps. Ce schéma économique, pour nous, il est simple, il y a deux enjeux majeurs. D'abord avoir suffisamment de lait, mais ensuite tout transformer. On collecte 17 millions de litres de lait, ce lait est transformé en tomme. Cette tomme va faire du fromage Laguiole, environ 700 tonnes par an, et ensuite des fromages pour compléter la gamme, une petite tomme qui s'appelle le buronnier. Nous produisons de l'aligot de l'Aubrac, l'authentique aligot de l'Aubrac fabriqué à Laguiole avec une tomme qui va obtenir, on l'espère, l'IGP tomme fraîche de l'Aubrac.

Nous travaillons aussi en partenariat avec les lycées spécialisés. Nous avons le double avantage, c'est que le lycée produit du lait dans le cadre de l'AOP, et ils savent à quoi s'en tenir. Et ensuite, nous travaillons avec eux un partenariat dans le cadre d'échanges soient de stagiaires, soit de formations, soit de visites. »

David Laumond, responsable d'exploitation au lycée de Saint-Chély d'Apcher

« Aujourd'hui, on est en partenariat très étroit avec la coopérative Jeune Montagne puisque le lait qu'on traite sur place part à la coopérative Jeune Montagne pour faire

du fromage. Aujourd'hui, les élèves voient au travers de stages quotidiens la partie amont de la filière, ils participent à la traite.

L'atelier est modélisé sur 50 vaches et 250 000 à 300 000 litres de lait par an permet à un couple de vivre correctement donc d'avoir un atelier durable sur le plan économique, sur le plan humain.

Les élèves peuvent voir que malgré la contrainte, bien entendu de 365 jours par an de se lever pour traire, matin et soir, on a une AOP qui nous permet d'avoir une vraie valorisation du produit.

Cette année à hauteur de 640 euros la tonne. Ce qui en fait l'un des premières productions les mieux payée en France. Aujourd'hui, les jeunes voient cette production laitière. Ce sont des candidats pour certains, à la reprise d'une exploitation en cessation sur la zone. C'est aujourd'hui essayer de créer un lien étroit avec la coopérative. On fait partie de la même famille. Les producteurs de lait, les producteurs de fromage, ceux qui collectent, on est dans la même famille. Et aujourd'hui, c'est ce sens dans notre métier qui aide les jeunes à rester sur le territoire. »