

A LA DÉCOUVERTE DU ROQUEFORT



RÉGION
MIDI-PYRÉNÉES



Livret enseignant
Classes primaires CM1-CM2

Carnet de découverte

EDITO

Il n'y a pas meilleur guide pour accompagner les jeunes lecteurs dans ce « Carnet de découverte du Roquefort » que la Brebis Rouge.

Pour mieux comprendre qui est ce personnage, revenons à l'origine de la marque collective la Brebis Rouge. En 1930, conscients qu'ils sont les héritiers d'une tradition et d'un savoir-faire ancestraux, les producteurs de lait de brebis et les fabricants de Roquefort se réunissent au sein de la Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des Industriels de Roquefort. Au même moment, ils donnent naissance à la Brebis Rouge. Ce symbole, présent sur chaque emballage de Roquefort apporte aux consommateurs une garantie de qualité et d'authenticité du Roquefort unique, en France comme à l'étranger.

Depuis plus de 70 ans, la Brebis Rouge incarne les valeurs de la filière Roquefort : tradition, modernité, défense d'un produit et d'un équilibre économique et écologique durable sur le territoire. C'est donc une ambassadrice de choix pour présenter, au fil de ces pages, l'histoire, l'environnement, le terroir et la fabrication du Roquefort.

Un autre personnage intervient également : Maxi'Roq. Il symbolise le Roquefort - sujet central de ce livret. Il connaît tout sur le fromage et a pour rôle de poser des questions aux élèves sous une forme ludique et légère.

En espérant que ce « Carnet de découverte » constituera un fonds documentaire précieux pour vous permettre de transmettre un peu du patrimoine gastronomique français aux plus jeunes. S'il parvient à aiguïser votre curiosité et celle des élèves et vous donne envie d'aller plus loin dans la découverte du Roquefort et de son territoire, la Confédération Générale de Roquefort sera heureuse de vous renseigner et d'organiser pour vous la visite du territoire.

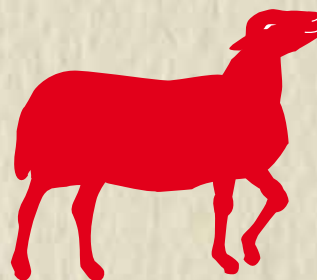
Bonne lecture !



Robert GLANDIERES
Président

Pour aller plus loin :

- sur les Statues Menhirs : Musée Fenaille à Rodez
- sur la visite de Roquefort-sur-Soulzon : l'Office du Tourisme du Pays de Roquefort à Roquefort-sur-Soulzon
- sur les Causses et les Cévennes : Parc naturel régional des Grands Causses à Millau.



Brebis Rouge est le guide qui fait découvrir les secrets du Roquefort aux enfants.



Maxi Roq est là pour poser des questions !

INFO : les mots soulignés renvoient au glossaire en page 27 du livret.

SOMMAIRE

- 1 - Le Roquefort au fil des siècles
- 2 - Un territoire, une brebis, des hommes
- 3 - La production du lait de brebis
- 4 - Passer du lait au Roquefort
- 5 - Le Roquefort, un fromage unique
- 6 - C'est fort non ?



1 - LE ROQUEFORT AU FIL DES SIÈCLES



La légende du Roquefort :

C'était une journée de printemps où la brise soufflait très douce près du plateau du Combalou. Le troupeau d'un jeune berger s'égaillait devant les buis fleuris. Soudain, les bribes d'un air connu, enchanteur, montèrent du val en dessous : la voix de la jeune fille aimée. . . Sur une encoignure rocheuse, dans une grotte, le jeune berger laissa, dans sa hâte, son repas afin de retrouver sa bien-aimée. . . Sur une encoignure rocheuse, dans une grotte, le jeune berger laissa, dans sa hâte, son repas afin de retrouver sa bien-aimée : un peu de pain mêlé à du fromage caillé. Très amoureux, il ne revint que trois semaines plus tard vers le lieu délaissé. Il entra dans la grotte et découvrit sur la pierre froide le repas oublié, métamorphosé en une masse blanchâtre, bleuie par endroits. Au souvenir délicieux de sa rencontre, il mordit dans le fromage. Un fromage célèbre, qui allait courir le monde, ce jour-là naissait des aventures amoureuses d'un jeune berger : le Roquefort !

Résumé de légende extraite de « Fée d'une terre pauvre », Georgette Milhau.

• Des dates clés de l'histoire du Roquefort

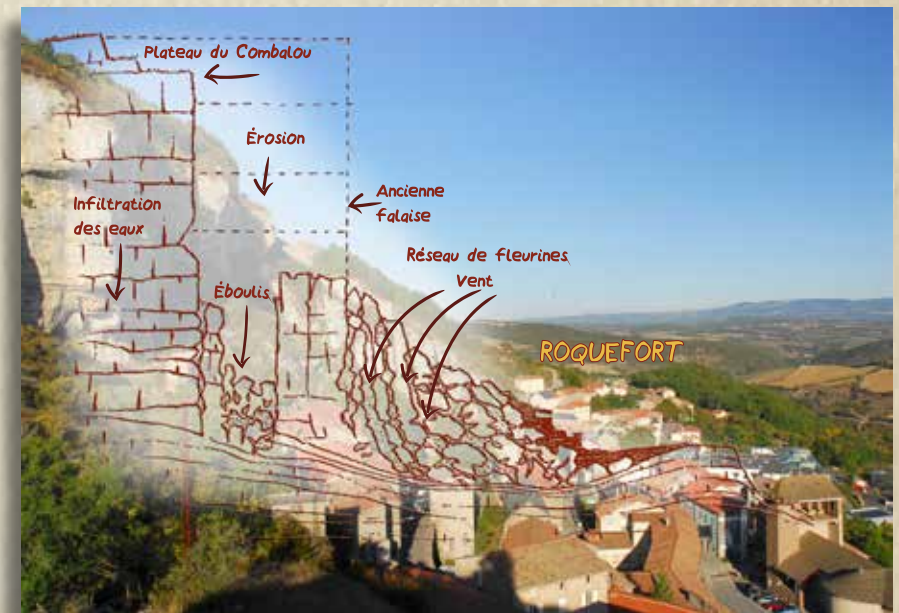
- 1070 : première trace écrite de l'existence d'un fromage dans la région de Roquefort.
- 1411 : lettres patentes de Charles VI qui fait des caves du Combalou à Roquefort-sur-Soulzon un lieu de franchise où les fromages ne peuvent être saisis pour dettes sauf à défaut d'autres biens et meubles.
- 1423 : estimation de production à 60 000 kg de Roquefort.
- 1439 : la charte de Charles VII officialise le droit pour les habitants du château de Roquefort de prélever un fromage par lot, apporté en cave, afin de subvenir aux dépenses communes.
- 1500-1700 : de François 1^{er} à Louis XIV, renouvellement de roi en roi de la charte de Charles VII.
- 1666 : arrêt du parlement de Toulouse qui protège le Roquefort des contrefaçons.
- XIX^e siècle : premiers pas vers la modernisation des techniques de fabrication du Roquefort. Première exportation vers l'Amérique ; mutations dans le domaine agricole (expérimentation sur de nouvelles espèces végétales). La production de lait de brebis est en progression tout comme le nombre de têtes du cheptel.
- 1830 : estimation de la production à 800 000 kg de Roquefort.
- 1860 : estimation de la production à 2 700 000 kg de Roquefort.
- 26 juillet 1925 : Le Roquefort reconnu première appellation d'origine fromagère en France.
- 22 mars 1930 : création de la Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des Industriels du Roquefort, ainsi que de la marque collective Brebis Rouge (garantie de la qualité et de l'origine du Roquefort en France et à l'étranger).
- 1951 : la Convention Internationale de Stresa, en Italie, protège l'Appellation d'Origine Roquefort au niveau international.
- 12 juin 1996 : le Roquefort est reconnu Appellation d'Origine Protégée (AOP) au niveau européen.
- 2011 : production de 17 500 tonnes de Roquefort.

2 - UN TERROIR, UNE BREBIS, DES HOMMES

« Un territoire où ne pousse ni pied de vigne, ni grain de blé... »

• Le Rayon de Roquefort

Le Roquefort est fabriqué dans une zone géographique délimitée par l'Appellation d'Origine Protégée Roquefort. Cette zone se nomme le « Rayon de Roquefort » ; c'est là que le lait de brebis qui sert à la confection du Roquefort est collecté. Cette aire de production du lait s'étend sur une partie des départements de l'Aude, de l'Aveyron, du Gard, de l'Hérault, de la Lozère et du Tarn. C'est une terre difficile où l'agro-pastoralisme occupe une place centrale depuis des siècles. Le village éponyme de Roquefort-sur-Soulzon se situe au cœur de ce rayon. Construit sur l'éboulis du rocher du Combalou, il abrite les caves d'affinage du Roquefort. Ces dernières ont la particularité d'offrir une hygrométrie et une température constantes grâce à la ventilation naturelle des fleurines. Lieu exclusif de l'affinage du Roquefort, Roquefort-sur-Soulzon est reconnu comme site remarquable du goût.



• Le plateau du Combalou





- Parc naturel régional des Grands Causses

• La géographie et la géologie

Le terroir du Roquefort est en plein parc régional naturel des Grands Causses - dans un des plus grands espaces naturels. Les Causses et les Cévennes qui en font partie, sont inscrits au Patrimoine Mondial de l'Unesco. Il s'étend des plaines du Languedoc Roussillon au sud du Massif Central.

La géographie de ce territoire est très diversifiée. Le Roquefort est souvent associé aux Grands Causses dont le célèbre Larzac. En réalité, le « Rayon de Roquefort » est une véritable mosaïque géographique. Les troupeaux de brebis cheminent dans des paysages contrastés, des avant-Causses aux Rougiers en passant par les Monts du Lévezou ou de Lacaune.

• Les Causses

Les Grands Causses sont des plateaux d'une altitude de 700 à 1 250 mètres. Ce sont des déserts de pierres aux paysages grandioses, traversés par des gorges profondes aux falaises vertigineuses. Au fond de ces gorges coulent la Dourbie, le Tarn, la Jonte... Le pastoralisme séculaire sur les Causses explique la présence d'une architecture de pierres sèches bâtie pour les besoins de l'élevage : jasse, lavagne...

Ces massifs calcaires sont troués, fracturés et laissent passer les eaux de pluie avec un phénomène d'érosion qui a dessiné avec le temps un réseau de grottes, avens, rivières souterraines.

2 - UN TERROIR, UNE BREBIS, DES HOMMES

• Les avant-Causse

Au pied des Causse, se sont creusés les avant-Causse. Plus anciens que les Causse, ce sont des croissant fertile où l'on retrouve la majorité de la population dans les ville comme Millau, Saint-Affrique, Séverac... Les avant-Causse offrent un paysage de colline avec des plateaux moins élevés et de large vallée. C'est le lieu des grand domaine agricole et de l'affinage du Roquefort à Roquefort-sur-Soulzon.

Leur sol est une alternance de calcaire et de marnes grise qui, dans les couche inférieure, retiennent les eau collectée sur les Causse. Ces eau font surface sous forme de source ou de résurgence. Elles irriguent de riche terre grasse d'argile.



Buissière sur un avant-Causse



Avant-Causse



Mont



- **Les Rougiers**

Plus au sud, la plaine centrale du Dourdou laisse place à des collines très amples d'une couleur rouge donnant son nom à la région des « Rougiers ». Les « Rougiers » représentent un des plus importants bassins permien de France. Leur paysage se compose d'une palette de couleurs chatoyantes liée à la forte présence d'oxyde de fer dans le sol. Les cultures et les prairies jaunes et vertes se marient avec le rouge de la terre, présent même dans l'habitat (constructions en pierres locales).

- **Les Monts**

En périphérie des Causses, avant-Causses et Rougiers se trouvent les Monts de Lacaune ou du Lévezou d'une altitude de 900 à 1 000 mètres. Ces Monts très pentus où se sont développées des forêts offrent des conditions climatiques et physiques difficiles. Les Monts de Lacaune sont constitués de terrains schisto-gréseux. Le Lévezou est un plateau cristallin aux terres maigres et acides. Fortement arrosé, c'est un lieu verdoyant où se sont développés de grands domaines.

2 - UN TERROIR, UNE BREBIS, DES HOMMES

• Le climat

Le climat du territoire de Roquefort est contrasté. De type océanique dégradé, il subit des influences continentales (climat humide atlantique type d'Auvergne ou Limousin) et méditerranéennes (type rebord cévenol). Cela induit de longues périodes de sécheresse, en particulier sur les Causses.

• La faune et la flore

Les Causses constituent un milieu ouvert recouvert de pelouses sèches avec une biodiversité végétale et animale extraordinaire. Ces pelouses persistent grâce à l'intervention de l'homme et de la brebis. Sans eux, la nature sauvage reprendrait vite ses droits : propagation des buis et des genévriers. Le taux d'endémismes (espèces qui ne poussent que là) fort des Causses attire de nombreux spécialistes de la faune et de la flore. En effet, les conditions climatiques difficiles ont favorisé l'adaptation et le développement d'espèces spécifiques. De nombreux visiteurs viennent chaque année admirer les orchidées, les cardabelles...

Le paysage désertique laisse parfois la place à de grandes forêts de pins sylvestres et de chênes pubescents dont la particularité est de retenir les gouttelettes d'eau. Sur les versants au nord, on peut retrouver des forêts de hêtres. Ce paysage est survolé par des rapaces majestueux comme l'aigle royal, le faucon pèlerin, le busard... et par le plus spectaculaire de tous : le vautour.



• Carte du territoire disponible à l'Office du Tourisme du Pays de Roquefort



Orchis



Ophrys



Genêts



Lézard vert



Ophrys





Les Rougiers ont un réseau hydrographique important qui favorise la présence de certaines espèces. Les versants des collines couverts de forêts de chênes pubescents et verts s'ouvrent sur des landes ou des garrigues aux espèces méditerranéennes : cistes à feuilles de sauge, à feuilles de laurier, bruyère arborescente, spartiers, thym... Les zones humides abritent la prêle, la menthe aquatique, l'aulne glutineux. Les Monts sont composés d'un mélange de végétations de l'atlantique et du bassin méditerranéen : forêts de chênes pubescents, de hêtres et de landes avec des espèces associées comme l'érable champêtre et le buis dans les zones calcaires. L'homme, quant à lui, favorise le développement des châtaigniers.

Les versants des avant-Causse sont couverts par des chênaies pubescentes qui abritent l'or noir : les truffes ! D'autres forêts de chênes verts sont présentes également, ainsi que des arbustes et des fleurs comme le genêt scorpion, la renoncule à feuilles de graminées ou le narcisse à feuilles de joncs. Cette végétation sert d'habitat au lézard vert ou ocellé ainsi qu'aux circaètes ou à diverses espèces de fauvelles. Dans les vallées, la flore est plus méditerranéenne avec l'existence d'asperges, de garances, de pistachiers, d'aphyllantes de Montpellier, de bruyère arborescente où vivent la genette, le faucon hobereau, l'épervier, le crapaud accoucheur, le petit duc ou le bruant fou. Les terrasses de pierres sèches présentes sur certains versants ont permis, par leur exposition ensoleillée, le développement d'une faune et d'une flore adaptée : le lézard des murailles, le nombril de vénus, le sédum blanc ou le cétérach.



2 - UN TERROIR, UNE BREBIS, DES HOMMES

• **L'architecture**

Depuis des siècles, l'agro-pastoralisme a dessiné dans le paysage des constructions uniques, témoins du travail des hommes avec les brebis. Parmi ces traces : les lavognes, les jasses, les caselles, les arrucs, les tourelles, les murets et terrasses, les croix, les dolmens...

Les lavognes : ce sont des citernes circulaires qui sont parfois aménagées par l'homme. Elles jalonnent le parcours des brebis qui viennent s'y abreuver. Leur pourtour en pierres préserve la propreté de l'eau car il évite le piétinement des bêtes.

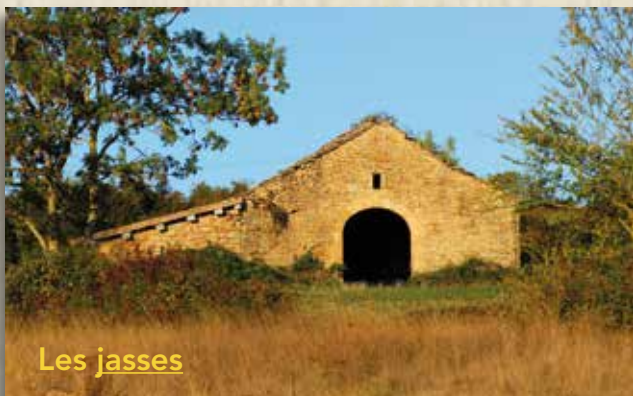
Les jasses : ce sont des bergeries d'estives construites sur les landes à bruyères qui couvrent les crêtes. Les troupeaux s'y abritent la nuit. Deux longs murs bas, appareillés à sec de schiste, de gneiss ou de granit, supportent une charpente de châtaignier couverte de lauzes de schiste. Ces lauzes ne sont pas clouées à la volige mais calées sur un lit de terre et de mousse : la « clapisse ».



Les lavognes

Le patrimoine bâti en pierres sèches est considérable et omniprésent sur le territoire du Roquefort.

Ces constructions sans aucun liant doivent leur solidité et leur pérennité aux techniques des anciens. Véritables puzzles de pierres sélectionnées et appareillées avec méthode, les caselles, murets, jasses et autres édifices sont des éléments importants de l'identité du paysage du Rayon de Roquefort.



Les jasses



Les caselles : les bergers ou les paysans s'abritent quant à eux, dans les caselles traditionnelles, construites en pierres sèches. Ils les occupent pour une nuit ou quelques jours lorsque le pâturage ou les champs cultivés sont éloignés du village.

Les arrucs : le climat sur les Causses peut être rude. Le berger pour se protéger des intempéries et du vent glacial se recroqueville dans le creux d'un arruc, espèce de coupe-vent situé sur les sommets qui lui permet de surveiller son troupeau.

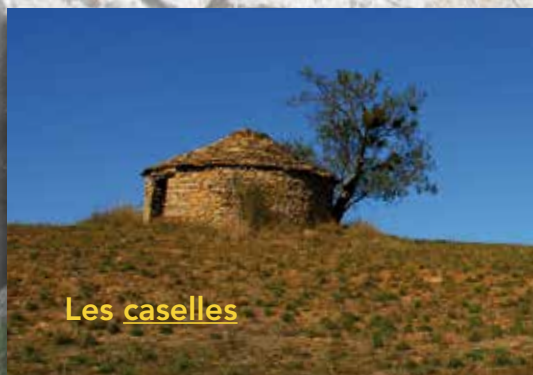
Les tourelles : autre construction destinée à la surveillance des troupeaux, les tourelles. Ces cônes de pierres de 3 à 4 mètres de hauteur permettent au berger de protéger son troupeau des attaques du loup.

Les croix : au carrefour des voies principales ou au sommet des cols, de nombreuses croix ont été érigées et servent de repères, de guides. On les retrouve également près des fontaines ou au centre du village comme signes de sanctification du lieu de vie ou de commémoration d'un événement précis. Elles portent une sculpture au centre, symbole du pain partagé.

Les dolmens : d'autres édifices encore plus anciens perdurent dans le paysage. En effet, les populations agro-pastorales du Néolithique, entre 3 500 et 2 200 ans avant notre ère, ont laissé des dolmens. Il en existe plus de 800 en Aveyron. Ils servaient de sépulture collective.

Les statues-menhirs : ces statues érigées entre le milieu du IV^{ème} et la fin du III^{ème} millénaire avant notre ère rappellent la forme des Menhirs, d'où leur nom. Elles représentent des personnages hommes ou femmes : jambes droites, taille marquée par une ceinture, bras repliés sur le buste. Les traits du visage sont simplifiés : seuls les yeux et le nez sont représentés. Des tatouages en forme de traits parallèles sont dessinés sur les joues. Ces statues sont présentes dans le sud de la France. Le Tarn, l'Hérault et l'Aveyron en comptabilisent environ 100 sur leur territoire.

Les murets et terrasses : les pentes exposées des coteaux sont agencées en terrasses, dites faïsses, pour la culture de la vigne. Des murets soutiennent la terre et permettent de lutter contre l'érosion des sols.



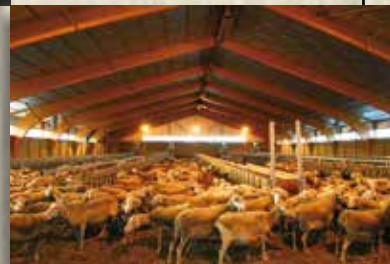
2 - UN TERROIR, UNE BREBIS, DES HOMMES

Une race de brebis locale et performante



• Une seule race autorisée pour la fabrication du Roquefort : la Lacaune

La race de brebis Lacaune s'est imposée depuis 1902 comme la seule permettant l'élaboration du Roquefort. Sous l'impulsion des éleveurs et de l'ensemble de la filière Roquefort, la race a évolué au fil des ans. Un travail constant de sélection a permis d'améliorer la qualité et la quantité de lait ainsi que la production des agneaux. Bien que présente sur la quasi-totalité des régions de France, elle se concentre à 96 % dans les régions Midi-Pyrénées et Languedoc Roussillon, principalement dans le « Rayon de Roquefort », région dite en zone de montagne ou en zone sèche. Le cheptel de brebis Lacaune comprend à ce jour 750 000 brebis qui produisent 170 ML de lait (2011).



• Les caractéristiques

La race Lacaune se caractérise par sa très grande résistance et sa capacité d'adaptation à des conditions climatiques et géographiques difficiles. Elle porte des petits sabots qui lui assurent un pied montagnard. Une femelle Lacaune pèse en moyenne 70 à 75 kg et mesure 70 à 80 centimètres au garrot.

Le bélier :
N'a pas de corne



Peau :

Coloration blanche de la peau
Quelques traces de pigmentation tolérées

La brebis

Laine :

Laine de couleur blanche courte et gonflante.
Toison couvrant suffisamment l'animal, hormis les parties inférieures du corps.
Toison laissant la tête à découvert ainsi que la nuque

Tronc :

Tronc ample et long
Ligne de dessus droite du garrot à la base de la queue
Grande largeur du dessus, surtout accentuée au niveau du garrot, des lombes et de la croupe
Poitrine profonde descendant bas entre les membres antérieurs

Tête :

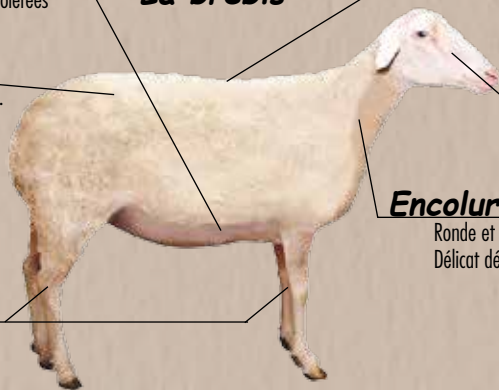
Tête fine, un peu longue avec un profil droit ou à peine busqué
Front un peu bombé, large et court
Chanfrein en voûte nettement triangulaire
Face recouverte de poils blancs à teinte argentée, lustrés et très fins
Œil grand, à fleur de tête et de couleur jaune clair, regard vif
Oreilles longues, placées latéralement un peu bas
Absence de cornes

Encolure :

Ronde et sans fanon
Délicat décollé

Membres :

Longueur moyenne
Membres proportionnés et bien d'aplombs



• Témoignage d'éleveur

Joël ACHER, producteur de lait de brebis Lacaune à Lunas dans l'Hérault a repris l'exploitation de son père achetée en 1928 par son grand-père. Aujourd'hui il travaille avec son fils, Romain.

«Notre travail est rythmé par le cycle naturel de production de lait des brebis. En fonction des périodes de l'année, nos tâches à la ferme évoluent. Notre métier d'éleveur nécessite une grande polyvalence, beaucoup de compétences et aussi, de l'exigence dans les contrôles et la gestion de la production du lait car nous devons respecter le cahier des charges de l'AOP Roquefort. Mon fils, qui a décidé d'en faire son métier, a suivi des études en bac professionnel agro équipement avant d'arriver à la ferme.

Nous commençons à livrer le lait aux fabricants de Roquefort une fois les agnelles sevrées et les agneaux vendus, soit un mois après la mise bas des brebis. La période de traite dure 6 à 8 mois, suivant les exploitations, de novembre/décembre à juillet/août. Tous les jours, du lundi au dimanche, sans aucune exception, nous trayons les brebis deux fois. Chez nous, à 6H00 le matin et à 17H30 le soir. Après la traite, nous apportons tous les soins aux animaux (alimentation, paillage de la bergerie...) puis nous lavons tous les outils de la traite deux fois par jour. L'hygiène est une préoccupation et une exigence constantes. Ensuite, nous devons assurer l'alimentation de nos brebis qui doit provenir au ¾ du Rayon de Roquefort. Les brebis, dès la belle saison, sortent



obligatoirement pour brouter la bonne herbe des prairies. Le reste de la nourriture est constitué de fourrage à 40% et de compléments à 20% : orge, blé, avoine, sels minéraux, maïs, tourteau. Donc au printemps et à l'automne, il y a les semis. Viennent ensuite les récoltes : dès mai la fenaison (luzerne et orge...) et les moissons (céréales) jusqu'en juillet/août.

En mai/juin c'est la période de fécondation. Les brebis sont en gestation pendant 5 mois. L'agnelage a lieu chez nous au mois de décembre. Durant 5 à 7 jours, nous sommes 24h/24 sur le pont. La bergerie est allumée toute la nuit. Nous sommes trois à nous relayer pour que les petits naissent dans les meilleures conditions. Nous mettons la brebis avec ses petits dans une case pour qu'elle les reconnaisse et qu'elle s'en occupe. Nous veillons à ce que les agneaux tètent bien car c'est vital chez l'animal. Quand ce n'est pas le cas, il faut donner le biberon. C'est une vraie maternité ! Quelques jours après la naissance, chaque animal est identifié par un système de boucles posées sur chaque oreille. La traçabilité est essentielle : nous pouvons suivre l'animal de sa naissance au produit consommé. Cela simplifie la conduite de l'élevage en termes sanitaires, de contrôles des performances et de sélection. Tout est noté dans le registre de bergerie. Notre filière est très organisée ; elle représente un modèle. Tout cela au service de la qualité du produit. C'est ce qui donne sa dimension très professionnelle à notre métier et le rend passionnant.»

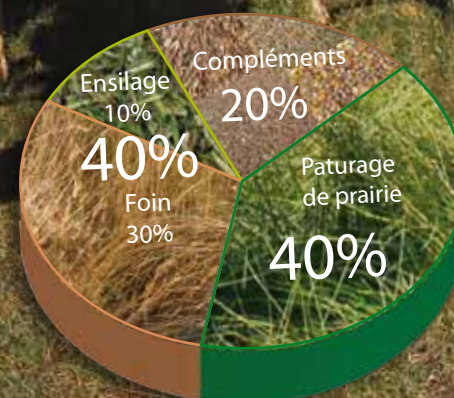


• **L'alimentation**

La politique de maîtrise de la production de lait a conduit les éleveurs de la filière à porter leur effort sur la qualité des conditions de production définies dans le cahier des charges de l'AOP Roquefort ainsi que sur l'autonomie alimentaire des exploitations. Les éleveurs privilégient une alimentation à base de fourrages de bonne qualité et limitent les apports en aliments concentrés. Une brebis qui produit en moyenne 250 litres de lait pendant la période de traite a besoin d'environ 950 kg de Matière Sèche par an : 40 % de fourrage stocké et distribué en bergerie pendant la période hivernale, 40 % de fourrages pâturés (pâturages de prairies et éventuellement de surfaces du parcours) et 20 % d'aliments concentrés (céréales produites sur l'exploitation, tourteaux, minéraux).



• **Répartition de l'alimentation des brebis**



2 - UN TERROIR, UNE BREBIS, DES HOMMES

La filière Roquefort

Avec 7 000 emplois, La filière Roquefort pèse dans l'économie locale.



• **Les producteurs de lait**

Il y a dans le Rayon de Roquefort 1 984 exploitations laitières soit 4 500 actifs. Ces exploitations sont de taille humaine. Les brebis y sont élevées de manière traditionnelle et le lait produit dans le respect du cahier des charges de l'AOP Roquefort :

- une seule race de brebis est autorisée,
- l'alimentation doit être à base d'herbe, de fourrage et de céréales provenant au moins au trois-quarts du Rayon de Roquefort,
- l'achat en alimentation est limité à 200 kg/brebis/an,
- le stockage du lait à la ferme ne doit pas excéder 24 heures,
- la surface de la bergerie doit faire une taille minimale : 1,5 m²/ brebis avec agneau.

• **Les fabricants de Roquefort**

7 fabricants de Roquefort collectent le lait de brebis Lacaune dans l'aire de production du lait. Ils emploient au total 1 800 salariés : Ets CARLES, Ets COMBES, Ets GABRIEL COULET, Les FROMAGERIES OCCITANES, FROMAGERIE PAPILLON, SOCIETE DES CAVES, ETS VERNIERES. Tous sont situés à Roquefort-sur-Soulzon où ils affinent le Roquefort dans les caves naturelles qui s'étendent sous le village. La fabrication et l'affinage répondent aux conditions imposées par l'AOP Roquefort :

- contrôles de la qualité du lait et des fromages nombreux et réguliers,
- fabrication à partir de lait cru et entier,
- emprésurage au plus tard 48 heures après la traite la plus ancienne,
- affinage et maturation pendant au moins 3 mois,
- maturation, stockage, découpage, conditionnement et emballage uniquement sur la commune de Roquefort-sur-Soulzon,
- matière grasse > 52 % et matière sèche > 55 %.





• **La Confédération Générale de Roquefort**

Les acteurs de la filière, producteurs de lait et industriels de Roquefort sont réunis au sein de la Confédération Générale de Roquefort. Ce syndicat privé créé en 1930 et reconnu interprofession depuis 1988 puis Organisme de Défense et de Gestion de l'AOP Roquefort en 2007, a pour missions de :

- coordonner les relations entre producteurs de lait de brebis et fabricants de Roquefort (adaptation de la production de lait de brebis aux capacités de transformation des laiteries),
- défendre et promouvoir l'Appellation d'Origine Protégée,
- organiser la collecte du lait, contrôler la qualité du lait et du Roquefort ainsi que le respect du cahier des charges de l'AOP Roquefort,
- donner conseils et appuis techniques aux éleveurs.



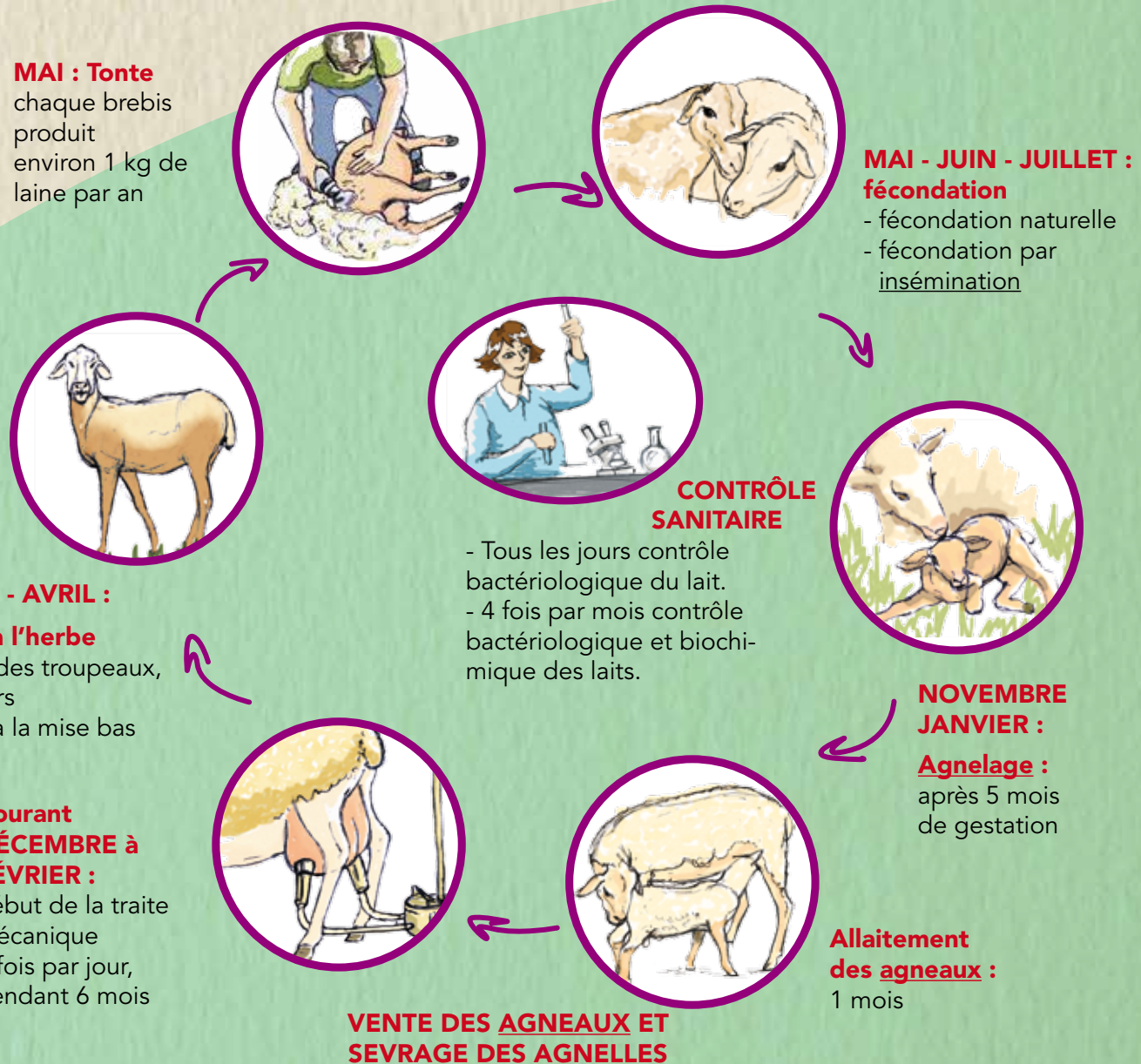
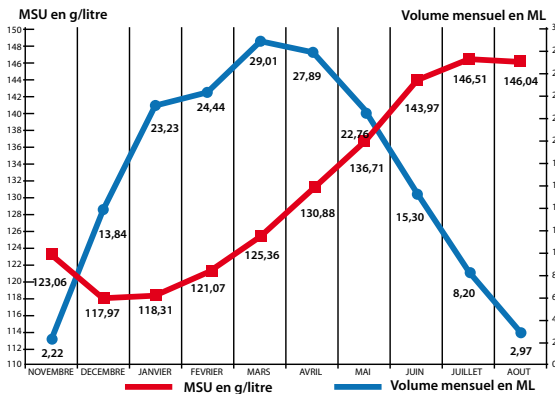
3 - LA PRODUCTION DU LAIT DE BREBIS

Le cycle naturel de production de lait

La production du lait est rythmée par le cycle de reproduction de la brebis Lacaune. La production de lait dure 6 à 8 mois, sur une période allant de novembre à août. Elle débute après le sevrage des agneaux et agnelles 20 jours minimum après agnelage. Une partie des agnelles est gardée pour le renouvellement, tandis que le restant et les agneaux seront engraisés et vendus en boucherie. Les brebis sont alors traitées deux fois par jour à environ 12 heures d'intervalle. Le troupeau reste en bergerie jusqu'en février voire mars ou avril selon l'altitude de l'exploitation et les conditions climatiques. Sur une période de traite, une brebis produit environ 200 à 250 litres de lait/an en moyenne, alors même que certaines ont la capacité de produire 450 litres de lait/an. Dans le Rayon de Roquefort, les troupeaux sont donc menés extensivement.

Production du lait 2011

MSU :
Matière Sèche Utile, Matière grasse et Matière protéine.



Des contrôles réguliers

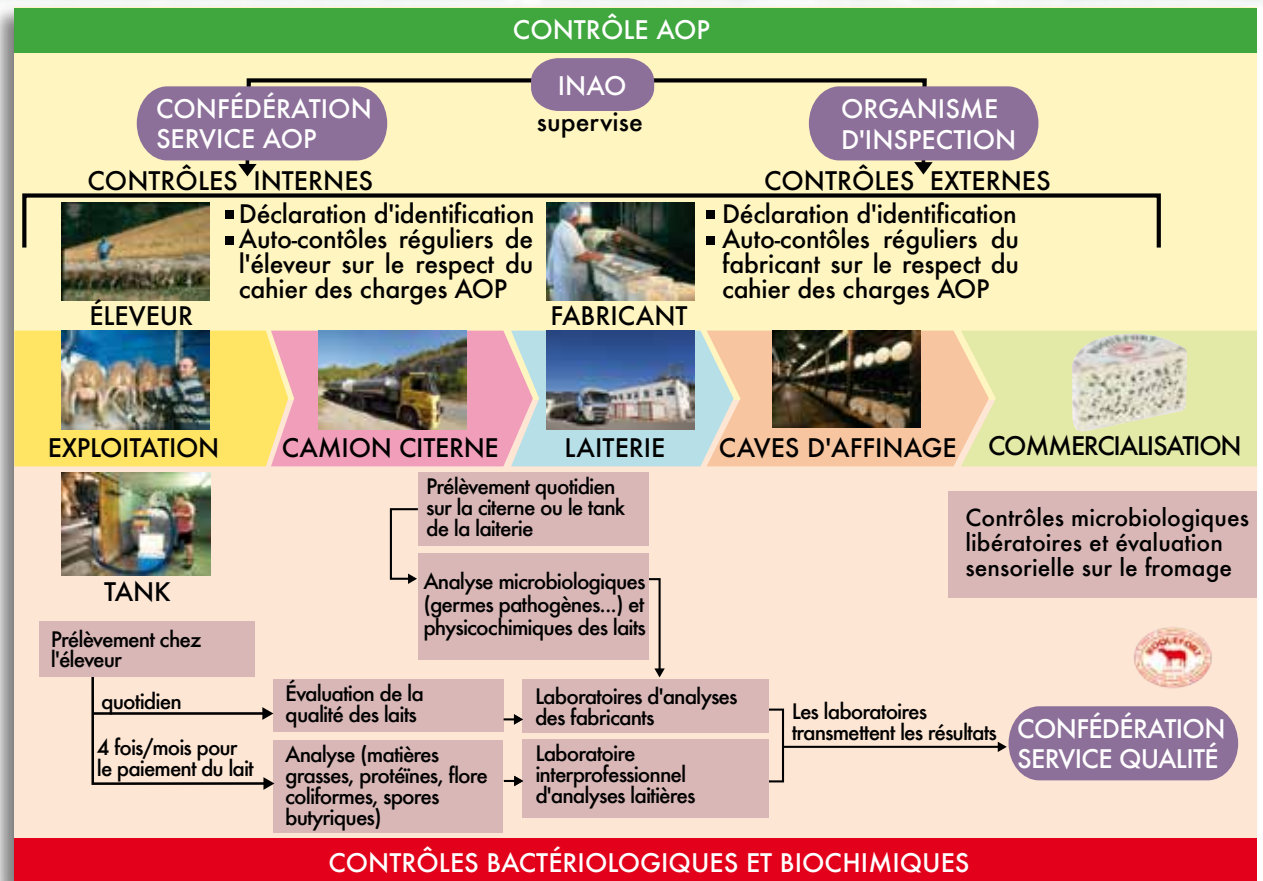
Le Roquefort est fabriqué avec du lait de brebis cru et entier (sans écrémage, ni pasteurisation). Des contrôles nombreux et réguliers ont lieu pour garantir la sécurité sanitaire du Roquefort. Ces contrôles sont de deux types :

- **Contrôles bactériologiques et biochimiques réalisés** soit par les laboratoires des fabricants soit par un laboratoire interprofessionnel d'analyses du lait :

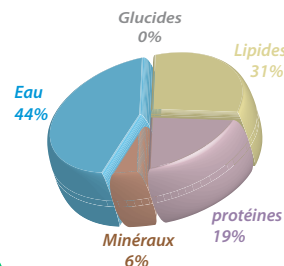
- le lait de chaque éleveur est contrôlé quotidiennement ;
- des prélèvements sont ensuite effectués sur les citernes de collecte qui arrivent à la laiterie chaque jour afin de détecter la moindre trace de germes pathogènes ;
- des analyses (matières grasses, protéines, flore) sont effectuées 3 à 4 fois par mois pour le paiement du lait.

- **Contrôles chez les éleveurs et les fabricants des conditions de production du lait et du fromage liées au cahier des charges de l'AOP** (sous la supervision de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.) :

- chaque opérateur de la filière remplit une déclaration d'identification où il s'engage à effectuer les contrôles nécessaires et à respecter les conditions de production définies par le cahier des charges de l'AOP ;
- fabricants et éleveurs sont tenus d'effectuer des auto-contrôles réguliers du respect du cahier des charges de l'AOP ;
- la Confédération Générale de Roquefort réalise des contrôles internes qu'elle transmet à un Organisme tiers d'Inspection en cas de non-conformité grave et récidive ;
- l'Organisme tiers d'Inspection réalise également des contrôles en direct sur le Roquefort (Commission Organoleptique) et les conditions de production.



Composition du lait de brebis



3 - LA PRODUCTION DU LAIT DE BREBIS

Les autres utilisations du lait de brebis

47 % du lait de brebis Lacaune du Rayon de Roquefort sont transformés en Roquefort. Mais, le lait de brebis sert aussi à la fabrication de fromages pour salades, de pâtes pressées, de Pérail. Une partie du lait qui n'est pas transformé est vendue en vrac en France ou à l'étranger.

En 2011, 170 millions de litres de lait ont été collectés.
Ce lait a été utilisé de la façon suivante :

80 millions de litres pour le Roquefort

45 millions de litres pour les fromages pour salades

26 millions de litres pour la vente en vrac en France et à l'étranger

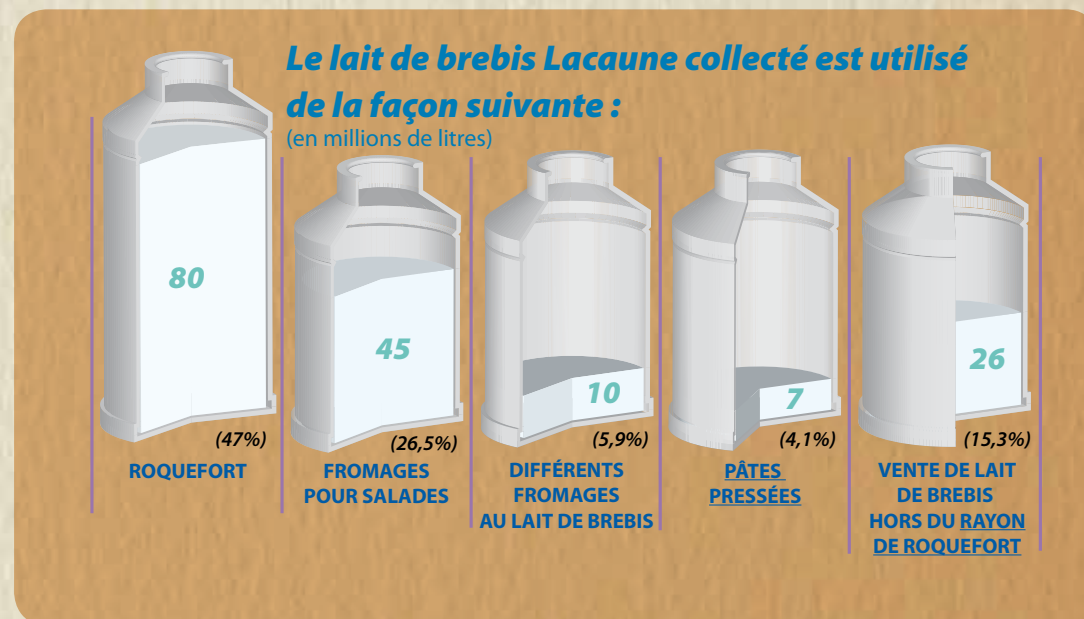
10 millions de litres pour différentes spécialités dont le Pérail

7 millions de litres pour les pâtes pressées

Autres : 2 millions de litres.

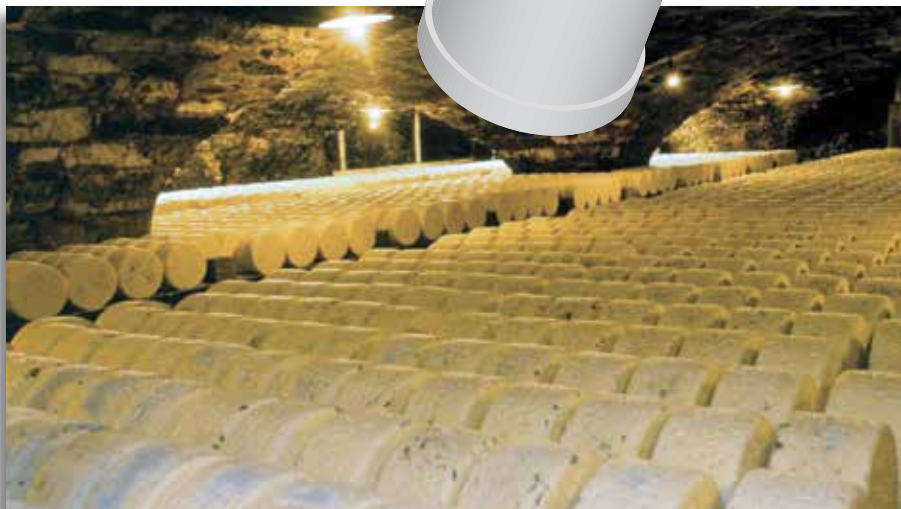
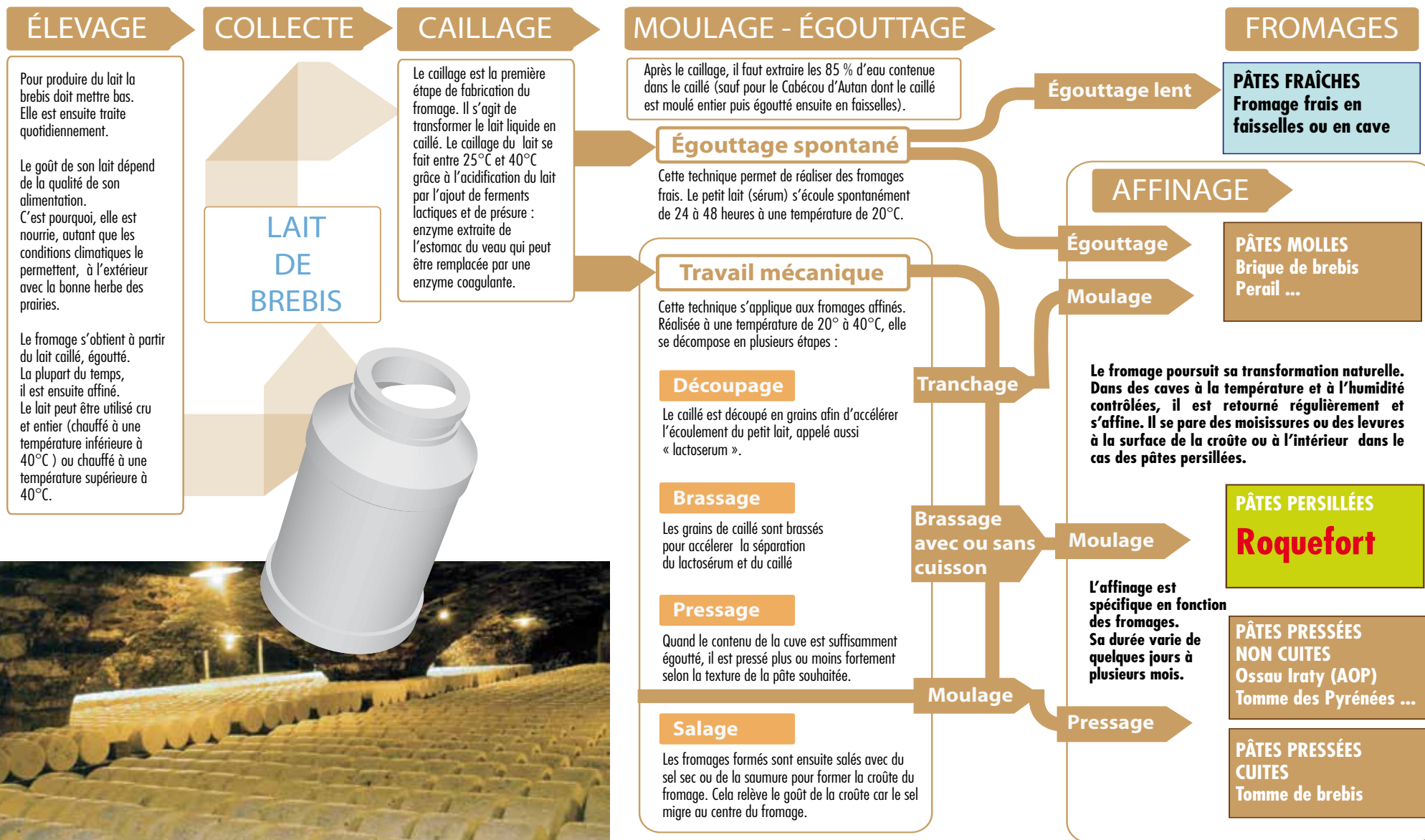
L'élevage des brebis donne également lieu à une filière du cuir : mégisserie, maroquinerie...

La ville de Millau est réputée pour son artisanat en produits de luxe en cuir dont les gants.



4 - PASSER DU LAIT AU ROQUEFORT

La fabrication des fromages au lait de brebis



4 - PASSER DU LAIT AU ROQUEFORT



Les secrets de fabrication du Roquefort

Une fois collecté, le lait de brebis Lacaune va être transformé dans les laiteries qui se situent dans le Rayon de Roquefort.



• 1 – Emprésurage et caillage

Le lait est chauffé entre 24 et 38 °C pour l' emprésurage. Le lait reçoit d'une part la présure qui provoque la coagulation et la transformation du lait en caillé et d'autre part, les ferments lactiques qui vont permettre la formation des cavités propres à la pâte du Roquefort.

Présure: coagulant extrait de l'estomac du veau. Le fromager l'ajoute au lait; ce qui provoque le passage du lait de l'état liquide à l'état solide (gel). Cette coagulation est appelée caillage.

Penicillium roqueforti: Le Penicillium roqueforti synthétise une toxine inoffensive pour l'homme : la Pénicilline.

La Pénicilline est un antibiotique bêta-lactamine exploité comme médicament. Pour autant le Penicillium roqueforti présent dans le Roquefort n'a aucune vertu thérapeutique.

• 2 – Le tranchage

Le caillé est ensuite tranché en petits cubes puis brassé pour séparer les grains de caillé du petit-lait (lactosérum).

Ajout de Penicillium roqueforti





• 3 – Le moulage

Le caillé est mis dans des moules pour former les pains de fromage qui vont s'égoutter pendant deux jours.

• 4 – Le salage et le marquage

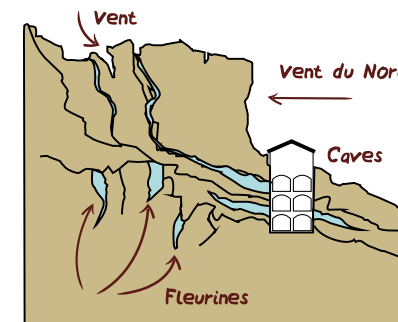
Les pains de fromage sont salés avec du sel marin en deux étapes (salage et re salage). Ensuite, ils sont piqués sur toute leur hauteur pour permettre le dégagement du gaz carbonique dû à la fermentation et pour assurer au *Penicillium roqueforti* les conditions nécessaires à son développement à l'intérieur des cavités de la pâte.

Les fromages sont marqués en creux dans la pâte afin de connaître la provenance du produit. Ce marquage assure la traçabilité du lait de brebis jusqu'au consommateur.

Le marquage :
ce dernier indique le cuvier de fabrication, la date de fabrication et la laiterie. Les lettres et les chiffres renvoient à ces informations.

• 5 – L'affinage et la maturation

Les pains de fromages blancs et frais sont alors entreposés dans les caves naturelles de Roquefort-sur-Soulzon où ils vont connaître une période d'affinage de 14 jours minimum. Là, grâce aux fleurines qui ventilent naturellement les caves et garantissent une température et une humidité constantes, le *Penicillium roqueforti* va croître. Le fromage va se teinter progressivement de veines bleu-vert et acquérir son onctuosité et son caractère. Les pains sont ensuite enveloppés dans un emballage protecteur, feuille d'étain, et stockés à basse température afin de ralentir le développement du *Penicillium*. Ils connaissent alors une phase de maturation. Passé un délai de trois mois minimum d'affinage et de maturation, ils sont conditionnés à Roquefort-sur-Soulzon uniquement. Ils peuvent alors être commercialisés.



• Les fleurines

5 - LE ROQUEFORT, UN FROMAGE UNIQUE

Le roi des Fromages, le fromage des rois

Son origine se perd dans la nuit des temps. Né dans un site extraordinaire où se mêlent les hasards de la géologie, la formidable adaptation d'une race de brebis et la passion des hommes, le Roquefort s'impose depuis des siècles comme un monarque de la gastronomie. Au cours de son histoire, le Roquefort a réussi la conquête des palais des rois et des empereurs mais également d'un très grand nombre d'auteurs qui lui ont consacré des dizaines d'ouvrages. « Notre Roquefort national » est consommé dans plus d'une centaine de pays au monde. Incarnation de la tradition, le Roquefort suscite en même temps innovation et inventivité gustatives et culinaires.



Un goût unique

Après 3 mois minimum d'affinage et de maturation, le Roquefort peut être commercialisé et consommé. Le Roquefort entier prend la forme d'un pain de 19 à 20 cm de diamètre et d'une hauteur oscillant entre 8,5 et 11,5 cm. Il pèse entre 2,5 kg et 3 kg.

A la coupe, le Roquefort se présente souvent en demi-pain dans lequel le crémier va trancher la part souhaitée. Des parts de Roquefort sont également disponibles prédécoupées et emballées, dans les rayons des magasins, en libre-service.

Le Roquefort se choisit d'abord avec les yeux. Il doit être légèrement humide. Sa pâte doit être homogène, de couleur ivoire, convenablement dilatée. Le bleu doit être bien réparti.

Avec le nez, on peut apprécier son odeur intense et persistante qui laisse percevoir une légère senteur de moisissure. En bouche, le Roquefort offre une saveur agréable et franche avec une sensation de fraîcheur. Le Roquefort se caractérise par un goût fin et prononcé, sans amertume, acidité, ni excès de sel. Son goût est intense et sa pâte onctueuse.

Les caractéristiques du lait de brebis évoluant avec les saisons et les secrets de fabrication changeant selon les fabricants (présure, choix de la souche du *Penicillium roqueforti* et concentration, piquage des pains de fromage avec des aiguilles de taille et de nombre variables, affinage en caves etc.) le Roquefort peut présenter des nuances de saveurs et d'onctuosité.

La consommation et la distribution

Le Roquefort est consommé dans plus d'une centaine de pays dans le monde. Les cinq premiers pays à l'export sont l'Espagne, l'Allemagne, la Belgique, les USA et le Royaume Uni.

En France, le Roquefort est diffusé en grandes et moyennes surfaces (83 % vendus en libre-service et à la coupe) mais aussi dans les commerces traditionnels (crémiers, marchés de plein air, restaurants).

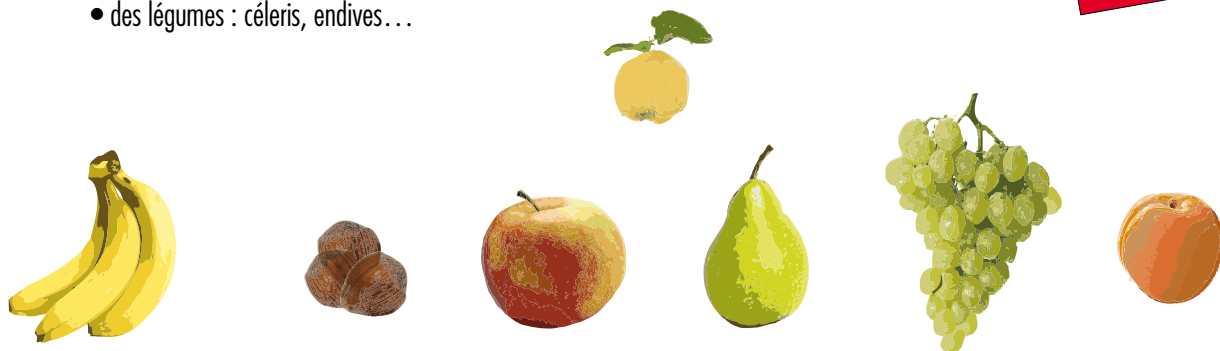
Le Roquefort sur un plateau de fromages

Le Roquefort se conserve à 6-9 °C. Il est préférable de mettre le fromage à l'abri des variations trop brusques de température. Le mieux pour déguster le Roquefort est de le laisser à température ambiante pendant au moins une heure à l'avance du réfrigérateur. Le conserver dans le papier aluminium d'origine permet d'éviter qu'il se dessèche.

A déguster associé avec d'autres produits !

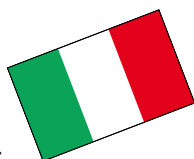
Le Roquefort se marie parfaitement avec :

- des fruits : les noix, les noisettes, les abricots, les poires, les pommes, les figues, les bananes, ...
- des confitures, gelées de coings et autres,
- des légumes : céleris, endives ...



Un ingrédient pour des recettes innovantes

En entrée ou en plat, à l'apéritif... à chaque instant du repas, le Roquefort s'invite comme un ingrédient facile à cuisiner et au goût intense. Il permet de réaliser des sauces pour des viandes, des poissons... ou devient le produit star d'une recette : macaron au Roquefort, fondant au Roquefort, crème brûlée au Roquefort... De plus, il est économique car il suffit de peu de Roquefort pour donner beaucoup de saveurs à une recette.



5 - LE ROQUEFORT, UN FROMAGE UNIQUE

Les signes de qualité et d'authenticité : AOP et Brebis Rouge

La protection de l'unicité et de l'authenticité du Roquefort ne date pas d'hier : en 1666, un arrêt du parlement de Toulouse punit les marchands de faux Roquefort. Aujourd'hui, on reconnaît la qualité et l'origine du Roquefort grâce à deux signes distinctifs présents sur chaque emballage de Roquefort : le logo « Brebis Rouge » et le symbole « AOP ».

Le Roquefort est la première Appellation d'Origine fromagère française en 1925. En 1930, parallèlement à la création de la Confédération Générale de Roquefort, les éleveurs et les fabricants donnent jour à la marque collective « Brebis Rouge » qui est le premier label agricole. Depuis 1996, le Roquefort est reconnu comme une AOP (Appellation d'Origine Protégée) au niveau européen. L'AOP apporte des garanties d'origine et de typicité. Un produit AOP a été fabriqué selon un savoir-faire transmis de génération en génération et transcrit dans un cahier des charges précis. Cette appellation permet de préserver un patrimoine culturel et gastronomique dans les pays européens. L'AOP Roquefort définit les conditions de fabrication du fromage depuis les conditions d'élevage et de production de lait de brebis Lacaune (seule race autorisée) jusqu'au conditionnement du Roquefort, en passant par la transformation du lait et l'affinage en caves à Roquefort-sur-Soulzon.

Aujourd'hui, le Roquefort fait partie des trois fromages de brebis AOP français avec l'Ossau Iraty du Pays Basque et du Béarn et le Brocciu de Corse (au total, il y a 46 AOP en France : 43 fromages, deux beurres et une crème). Il est la deuxième AOP avec 17 500 tonnes de Roquefort fabriqué par an (2011) derrière le Comté.



Les signes officiels de qualité

Les Signes Officiels de Qualité (SIQO) garantissent l'origine et/ou la qualité d'un produit. Ce sont les seuls signes garantis par l'État. Ils valident :

- une démarche collective et volontaire à l'initiative des producteurs ou d'un groupement de producteurs,
- des conditions de production strictes validées par l'État,
- des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État,
- une implication des pouvoirs publics à tous les stades du processus.

Leurs symboles sont facilement reconnaissables et sont une garantie pour le consommateur.



Pour la qualité environnementale
(logos AB + Agriculture Biologique Européenne)

L'agriculture biologique garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.



Pour une qualité liée à l'origine
(Appellation d'Origine Contrôlée, Appellation d'Origine Protégée et IGP)

L'Appellation d'Origine Contrôlée garantit que toutes les étapes de fabrication du produit sont effectuées selon un savoir-faire reconnu dans une zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

L'Appellation Origine Protégée est l'équivalent de l'AOC à l'échelle de l'Europe. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union Européenne.



L'Indication Géographique Protégée concerne les produits dont la typicité est liée au lieu géographique où il est produit ou transformé selon des conditions déterminées. L'IGP protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne (riz de Camargue, pruneaux d'Agen, jambon de Bayonne, cidre de Bretagne...)



Pour une qualité supérieure
(Label rouge)

Le label rouge est un signe de qualité français qui concerne les produits qui, grâce à des modes de production ou de fabrication, sont de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.

6 - C'EST FORT NON ?

Bon au goût et bon pour la santé

Le goût, la qualité, la facilité d'utilisation...

Avec le Roquefort, on est sûr de ne pas se tromper !

Le fromage de brebis a des atouts nutritionnels indéniables, il participe à notre équilibre alimentaire :

• Composition

Roquefort	
Nombres d'échantillons	17
Énergie (Kcal/100 g)	355
Eau (g/100 g)	43,8
Matière sèche (g/100 g)	56,2
Protéines (g/100 g)	19,2
AA essentiels (g/100 g)	9,97
Glucides (g/100 g)	-0
Lipides (g/100 g)	30,9
AG saturés (g/100 g)	22,4
AG monoinsaturés (g/100 g)	6,1
Ag polyinsaturés (g/100 g)	1,3
Cholestérol (mg/100 g)	74,7
Sodium (mg/100 g)	1 417
Magnésium (mg/100 g)	30,6
Phosphore (mg/100 g)	nd
Potassium (mg/100 g)	71,4
Calcium (mg/100 g)	616,9
Fer (mg/100 g)	0,13
Zinc (mg/100 g)	2,11
Cuivre (mg/100 g)	0,038
Vit. A Rétinol (µg/100 g)	212,3
Vit. E Tocophérol (mg/100 g)	0,12
Vit. B1 Thiamine (mg/100 g)	0,044
Vit. B2 Riboflavine (mg/100 g)	0,67
Vit. B3 PP ou Niacine (mg/100 g)	0,74
Vit. B5 Acide panthoténique (mg/100 g)	0,62
Vit. B6 Pyridoxine (mg/100 g)	0,081
Vit. B8 Biotine (µg/100 g)	1,26
Vit. B9 Folates (µg/100 g)	29,1
Vit. B12 Cobalamine (µg/100 g)	0,57

nd : données manquantes - données externes à l'étude
Source OIBL



Recettes

Moules au Roquefort

2 personnes
Préparation : 10 minutes.
Cuisson : 10 minutes.

INGRÉDIENTS :
150 g de Roquefort
1 kg de moules
1 cuillère à soupe
de maïzena
1 jaune d'œuf
2 verres de vin blanc
1 petite échalote
1 gousse d'ail



- Mettez les moules dans une grande casserole avec le vin blanc, l'échalote et la gousse d'ail moulue. Laissez ouvrir les moules sur feu moyen-doux.
- Filtrez le jus, mettez-le dans une petite casserole.
- Décortiquez les moules (laissez une coquille sur deux) et réservez-les au chaud.
- Dans un petit ramequin, mettez le jaune d'œuf, la cuillère à soupe de maïzena et écrasez le Roquefort dans ce mélange avec un peu de jus des moules.
- Ajoutez au reste du jus dans la casserole et laissez cuire 3 minutes. Versez ce mélange sur les moules encore chaudes et servez.

Crumble glacé au Roquefort

4 personnes
Préparation : 20 minutes.
Pas de cuisson

INGRÉDIENTS :
120 g de Roquefort
½ litre
de sorbet poire
15 cl de crème
fleurette
50 g de sucre
en poudre
8 biscuits
spéculos



- Broyez les spéculos pour obtenir une chapelure.
- Fouettez la crème très froide. Quand elle est ferme, incorporez le sucre.
- À l'aide d'une fourchette, faites des brisures de Roquefort et incorporez-les dans la crème fouettée.
- Disposez dans des coupes 2 boules de sorbet poire, recouvrez d'une belle cuillère de crème au Roquefort et parsemez de chapelure de spéculos.

Recettes

Petites Tartelettes craquantes

« des Fleurines en velours de marrons »
par Jean-Charles KARMANN

INGRÉDIENTS :
pour 6 à 8 personnes
POUR LA PÂTE :
300 g de farine
150 g de beurre
1 œuf
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
POUR LA GARNITURE :
100 g de Roquefort
100 g de crème de marron
½ botte de cerfeuil



- Confectionnez vos petits fonds de tartelettes, pour ce faire, sur votre plan de travail versez la farine et ajoutez le sel.
- Découpez le beurre en tout petits morceaux et malaxez-le à la farine tout en travaillant du bout des doigts.
- Parallèlement, dans un saladier, battez les œufs en omelette et ajoutez au mélange préparé. Pétrissez le moins possible jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
- Emballez votre boule de pâte dans un film alimentaire et réservez au frais pour une heure minimum.
- Préchauffez votre four à 180°.
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez votre pâte à 4 mm d'épaisseur environ. Découpez des petits cercles de la taille de vos moules et piquez la pâte à l'aide d'une fourchette. Chemisez des petits moules puis couvrez d'une feuille de papier d'aluminium. Versez dessus des haricots secs (pour ne pas faire gonfler la pâte) et enfournez pour 5 à 8 minutes.
- Pendant ce temps, découpez votre Roquefort, à température ambiante, en petits cubes. Une fois les tartelettes bien dorées et sorties du four, masquez généreusement l'intérieur avec de la crème de marron. Parsemez de petits cubes de Roquefort, et décorez avec quelques feuilles de cerfeuil.
- Servez à température ambiante, pour un apéritif entre amis.

Les conseils de Jean-Charles si vous l'aviez invité dans votre cuisine.

Il est possible de remplacer la crème de marron par une tapenade de légumes selon la saison, courgettes, aubergines ou poivron par exemple.

Fraîcheur de volaille fraise et Roquefort

2 personnes
Préparation : 15.
Cuisson : 5 min.

INGRÉDIENTS :
200 g de Roquefort
2 blancs de volaille
Une dizaine de fraises
100 g de noix de cajou
2 c. à soupe d'huile de noix
Vinaigre balsamique
Un mélange de salade de votre choix
Basilic
POUR LA MARINADE :
2 c. à soupe de sauce soja
3 c. à soupe d'huile de pépin de raisin
Jus de citron vert
Grains de coriandre

- Coupez les blancs de volaille en petits morceaux et placez-les dans une assiette creuse.
- Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un bol et versez sur les blancs de volaille.
- Filmez et placez 30 minutes au réfrigérateur.
- Lavez les fraises rapidement sous l'eau froide.
- Mettez-les ensuite sur du papier absorbant pour bien les égoutter. Sortez les blancs de volaille du frigo. Faites chauffer une poêle avec une cuillère d'huile de pépin de raisin et la marinade. Faites-y revenir les blancs de volaille 5 minutes en les retournant.
- Préparez la salade. Mélangez le vinaigre balsamique, l'huile de noix, sel, poivre et basilic ciselé.
- Versez sur la salade. Disposez ensuite les fraises essuyées coupées en deux, le Roquefort coupé en dés, les noix de pécan et enfin les blancs de volaille.



GLOSSAIRE

Affinage : l'affinage est la période où le fromage est entreposé en caves et où il reçoit de nombreux soins pour donner le meilleur de ses saveurs et de sa texture. A Roquefort-sur-Soulzon, les pains de Roquefort sont entreposés au minimum 14 jours dans les caves.

Agneau/Agnelle : petit de la brebis, de genre masculin ou féminin.

Agnelage : en parlant d'une brebis, action de donner naissance à un petit.

AOP : ou Appellation d'Origine Protégée. C'est un signe officiel de qualité européen dont sont porteurs les produits ayant mis en place un cahier des charges exigeant qui détaille leurs conditions de production en lien étroit avec leur terroir d'origine. Il garantit l'authenticité et l'origine d'un produit dans les pays européens. L'AOP préserve le patrimoine gastronomique et culturel des régions. On reconnaît un produit AOP grâce à la présence d'un logo spécifique sur son emballage.

Arruc : coupe-vent de pierres sèches construit sur les sommets où les bergers, qui surveillent leur troupeau, se mettent à l'abri des intempéries.

Cabanière : désigne les ouvrières qui emballent les pains de Roquefort dans une feuille d'étain chez les fabricants de Roquefort.

Caselle : construction en pierres sèches où les bergers s'abritent pendant la nuit lorsque le pâturage ou les champs cultivés sont loin du village.

Dolmen : édifice ancien (construit entre 3 500 et 2 200 ans avant Jésus Christ) qui servait de sépulture collective. Il en existe plus de 800 en Aveyron.

Emprésurage : dans la fabrication du fromage, action qui consiste à ajouter la présure au lait pour qu'il se transforme en caillé.

Filière Roquefort : ensemble de personnes qui étape après étape, contribuent à la fabrication du Roquefort.

Fleurine : le mot fleurine vient de l'occitan « flarina » qui signifie souffler ; il désigne une faille dans la roche qui ventile naturellement les caves d'affinage de Roquefort-sur-Soulzon.

Fourrage sec : plantes récoltées et séchées servant à la nourriture du bétail.

Insémination : dépôt de la semence mâle dans les voies génitales de la femelle pour qu'elle donne naissance à des agneaux.

Jasse : bergerie d'estives construite sur les landes à bruyères qui abrite les troupeaux.

Lactosérum : nom scientifique du petit-lait.

Laiterie : établissement où l'on traite le lait et où on le transforme en beurre ou en fromage.

Lavogne : citerne d'origine naturelle, parfois aménagée par l'homme, jalonnant le parcours des brebis qui viennent s'y abreuver.

Maturation : en parlant de fromage, action qui consiste à faire vieillir le fromage avant de le consommer. Dans la fabrication du Roquefort, la phase de maturation

suit la phase d'affinage en caves. Après 14 jours au minimum d'affinage, les pains de Roquefort sont emballés dans une feuille d'étain et stockés à basse température. Ils connaissent alors la phase de maturation. Après un délai obligatoire de trois mois d'affinage et de maturation, le Roquefort peut être commercialisé.

Pain de Roquefort : le mot pain désigne le fromage de Roquefort entier. Ce pain est ensuite découpé en tranches.

Pasteurisation : la pasteurisation consiste à chauffer un aliment à une température de 60° à 90 ° puis, à le refroidir rapidement pour détruire les micro-organismes. Cela permet de mieux conserver l'aliment.

Pâte molle : les fromages à pâtes molles sont ceux dont la pâte n'a ni été pressée, ni cuite au moment de la fabrication. Une croûte apparaît lors de l'affinage et de la maturation du fromage.

Pâte persillée : un fromage à pâte persillée est un fromage dont la pâte est molle et qui comporte à l'intérieur des moisissures de couleur vert-bleu. Le Roquefort est un fromage à pâte persillée qui est fabriqué avec du lait de brebis.

Pâte pressée : les fromages à pâtes pressées sont des fromages dont le caillé a été mis sous pression dans le moule à fromage. Quand ce caillé a été chauffé, on dit que le fromage est à pâte pressée cuite comme l'Emmental ou le Comté par exemple. Quand ce caillé n'a pas été chauffé, on dit que le fromage est à pâte pressée non cuite comme la Tomme des Pyrénées par exemple.

Penicillium roqueforti : ce champignon très répandu dans la nature est ajouté au caillé du fromage. Pendant la période d'affinage en caves à Roquefort-sur-Soulzon, il se développe dans la pâte blanche du Roquefort et lui donne sa couleur et ses veines bleu-vert.

Présure : coagulant extrait de l'estomac du veau. Le fromager l'ajoute au lait ; ce qui provoque le passage du lait de l'état liquide à l'état solide (gel). Cette coagulation est appelée caillage.

Rayon de Roquefort : aire de production du lait de brebis Lacaune qui sert à la fabrication de l'AOP Roquefort. Cette zone géographique comprend une partie des départements de l'Aude, de l'Aveyron, du Gard, de l'Hérault, de la Lozère, du Tarn.

Sevrage des agneaux : action de cesser progressivement d'allaiter un agneau.

Terroir : région, zone géographique qui a une identité à travers sa géographie, sa production agricole, sa culture, ses traditions...

Tourelle : construction de pierres de 3 à 4 mètres de haut qui permet au berger de surveiller et protéger le troupeau de brebis des attaques éventuelles de prédateurs.



Confédération Générale des Producteurs de Lait
de Brebis et des Industriels de Roquefort
36 Avenue de la République - B.P. 40348
12103 MILLAU Cedex

Tel : 05 65 59 22 00
Fax : 05 65 59 22 08
www.roquefort.fr

