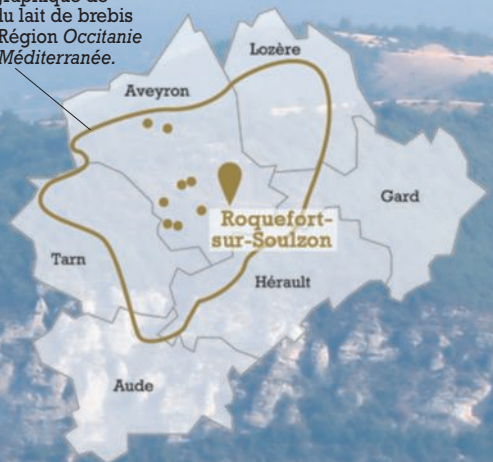


RAYON DE ROQUEFORT
Aire géographique de
production du lait de brebis
au sein de la Région Occitanie
Pyrénées- Méditerranée.

• = Laiterie



A l'apéritif, en cuisine
ou simplement sur une tranche de pain,
le Roquefort se déguste à toute heure
du jour, à tout moment du repas.

Découvrez l'art de vivre Roquefort 



**Confédération Générale des Producteurs
de Lait de Brebis et des Industriels de Roquefort**

36, avenue de la République - BP 40 348
12 103 Millau Cedex
Tél. 05 65 59 22 00 - Fax : 05 65 59 22 08
info@roquefort.fr
www.soyez-roquefort.fr

 Roquefort AOP

 Soyez Roquefort



La marque de la
gestion forestière
responsable



Ce document est connecté ! 

Téléchargez l'application mericoLINK, flashez ce document
pour accéder sur votre smartphone à des contenus enrichis.

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.


ROQUEFORT

LE GOÛT HAUT ET FORT !



L'expression d'un terroir

Le Roquefort est né de la rencontre entre un territoire,
une race de brebis - la Lacaune - et des hommes. Il est
l'expression d'un terroir, d'une histoire, d'une aventure
humaine.


Partez à la découverte
du territoire du Roquefort 





Les caves ou la magie des fleurines

Les fromages de Roquefort sont affinés dans les caves du seul village de Roquefort-sur-Soulzon. La nature les a dotées de fleurines (failles dans la roche), leur conférant des qualités exceptionnelles de ventilation pour l'épanouissement du Roquefort. Les chefs de cave accompagnent l'alchimie des éléments naturels : le lait cru de brebis, l'eau, l'air, la roche et un champignon microscopique prodigieux : le *Penicillium roqueforti*. Le Roquefort est alors prêt à vous offrir ses saveurs uniques et subtiles.

Entrez dans l'univers des 7 fabricants de Roquefort 

Les 7 fabricants de Roquefort sont : Ets Carles, Ets Combes, Ets Gabriel Coulet, Les Fromageries Occitanes, Fromageries Papillon, Société des Caves et Ets Vernières.

Le lait de brebis

A Roquefort, l'élevage extensif des brebis pour la production du lait préserve la nature, les animaux, les hommes depuis plus de 90 ans. Dès 1925, la loi de l'Appellation d'Origine Roquefort transcrit des pratiques, témoins d'une tradition pastorale ancestrale sur le terroir du Roquefort. Ce savoir-faire est perpétué dans un esprit d'innovation constant, toujours au service de votre plaisir.

Le lait cru de brebis Lacaune est un trésor pour la qualité et le goût du Roquefort. Les troupeaux mangent d'abord de l'herbe au pâturage. Les fourrages, céréales, compléments, donnés aux brebis proviennent essentiellement de la ferme.

Ce lait produit avec attention, exigence, fruit de toutes les préoccupations de la filière, est transformé en fromage dans les 8 laiteries qui parsèment le territoire. Là, les fromagers perpétuent la recette unique du Roquefort.

1700 fermes sur le territoire produisent le lait du Roquefort en filière. Cela représente environ **4000 producteurs de lait de brebis**. Ces fermes livrent leur lait à 7 fabricants de Roquefort qui emploient eux-mêmes **1700 salariés, soit environ 5700 personnes qui travaillent localement pour le Roquefort**.

Plongez au cœur de l'élevage de brebis 



Un goût unique et préservé

Après 90 jours d'affinage et de maturation, dont 14 jours minimum en caves, le Roquefort peut arriver sur votre table.



Plus ancienne Appellation d'Origine Protégée fromagère, le Roquefort est un des emblèmes de la gastronomie française dans le monde entier. Une recette ancestrale préservée, une origine territoriale garantie, un goût typique à jamais inégalable... En appliquant avec soin le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée Roquefort, les femmes et les hommes s'engagent à offrir un fromage authentique, de qualité, éternellement moderne. A toutes les époques et à tout moment, le Roquefort a fait naître et fait vivre des émotions uniques.

*Et vous... quelle est votre émotion Roquefort ?
Révélez votre sensibilité sur www.soyez-roquefort.fr*

L'Appellation d'Origine Protégée Roquefort, c'est :

- **Une seule race** de brebis : la Lacaune.
- **Une zone de production du lait** : le Rayon de Roquefort.
- **Un fromage au lait cru et entier**.
- Des brebis au **pâturage** dès les beaux jours.
- **Une aire d'affinage** : zone des éboulis de la montagne du Combalou à Roquefort-sur-Soulzon.
- **90 jours d'affinage et de maturation dont 14 jours minimum en caves naturelles**.

...

Tous les engagements de l'AOP 