

ROQUEFORT

SUIS-MOI
À LA
DÉCOUVERTE
DU ROQUEFORT



RÉGION
MIDI-PYRÉNÉES



Carnet de découverte



Brebis Rouge



Suis-moi,
je vais te dévoiler
les secrets du
Roquefort



Maxi-Roq



Salut,
moi je suis
là pour te
poser des
questions !

INFO : les mots soulignés renvoient
au glossaire en page 23 du livret.

ROQUEFORT

SOMMAIRE

- 1 - Le Roquefort au fil des siècles P 4 et 5
- 2 - Un territoire, une brebis, des hommes P 6 à 11
- 3 - Passer du lait au Roquefort p 12 à 15
- 4 - Le Roquefort, un fromage unique p 16 et 17
- 5 - Le Roquefort au cœur du patrimoine p 18 et 19
- 6 - Un grand fromage qui fait vivre beaucoup de monde p 20 et 21
- 7 - C'est fort non? p 22 et 23

La légende du Roquefort :

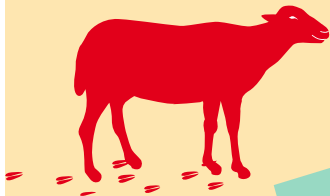
C'était une journée de printemps où la brise soufflait très douce près du plateau du Combalou. Le troupeau d'un jeune berger s'égaillait devant les buis fleuris. Soudain, les bribes d'un air connu, enchanteur, montèrent du val en dessous : la voix de la jeune fille aimée... Sur une encoignure rocheuse, dans une grotte, le jeune berger laissa, dans sa hâte, son repas afin de retrouver sa bien-aimée : un peu de pain mêlé à du fromage caillé. Très amoureux, il ne revint que trois lunaisons 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.



1. LE ROQUEFORT AU

Le Roquefort au fil des siècles



XI^{ème}

1070
Première trace écrite de l'existence d'un fromage dans la région de Roquefort

XV^{ème}

1423
Estimation de la production à 60 000 kg de Roquefort

1411
Charles VI fait des caves de Roquefort un lieu de franchise : cela veut dire que l'on ne peut pas confisquer le fromage aux habitants

1439
La charte de Charles VII donne le droit aux habitants du château de Roquefort de prélever un fromage par lot pour les dépenses communes. (Le Roquefort a de la valeur)

XVI^{ème} XVIII^{ème}

De 1500 à 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 (faux Roquefort)



Tes repères en histoire



1096
La 1^{ère} croisade



1492
Découverte de l'Amérique par Christophe Colomb



1770
L'automobile



1783
Bateau à vapeur en France



1452-1519
Leonard de Vinci

1621 - 1695
Jean de La Fontaine



1661 à 1715
Règne de Louis XIV, dit le Roi Soleil

1789 à 1799
Révolution française

1437
Naissance de l'imprimerie (Gutenberg)



FIL DES SIÈCLES

XIX^{ème}

XIX^{ème}

Modernisation des techniques de fabrication du Roquefort,
1^{ère} exportation vers l'Amérique



1830
Production de
800 000 kg
de Roquefort

1860
Production de
2 700 000 kg
de Roquefort



XX^{ème}



Loi du 26
juillet 1925
Première Appellation
d'Origine pour
un fromage en France

22 mars
1930
Création de la
marque collective
"Brebis Rouge"



1951
Reconnaissance de
l'Appellation d'Origine
Roquefort au niveau
international

XXI^{ème}



12 juin 1996
Le Roquefort devient
une Appellation d'Origine
Protégée (AOP) au
niveau européen

2011
Production de
17 500 tonnes
de Roquefort

1814
La locomotive



1885
Le Coca-Cola®



1923
La télévision



1943
Le premier
ordinateur



20 juillet
1969
Neil Armstrong,
le premier
homme à
marcher sur la
Lune

1990
Internet



2004
Facebook



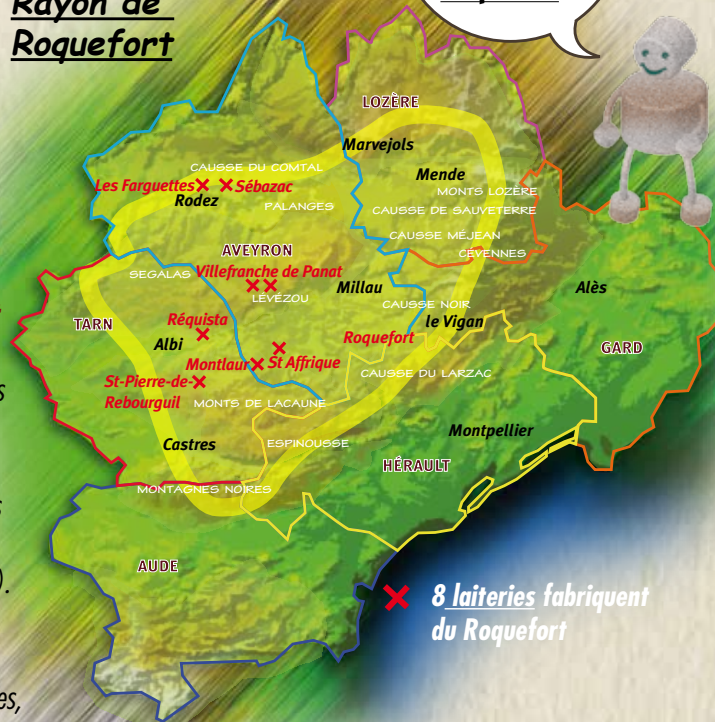
2. UN TERROIR, UNE

a) Le terroir de fabrication du Roquefort



Rayon de Roquefort

Combien de départements comporte le Rayon de Roquefort ?



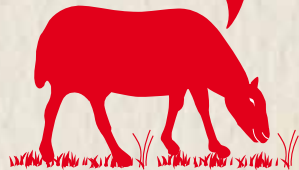
Les brebis du Rayon de Roquefort sont élevées des plaines du Languedoc jusqu'au sud du Massif Central

Le terroir de fabrication du Roquefort offre des paysages diversifiés :

- désertiques avec de grands plateaux calcaires (les grands Causses, les gorges du Tarn, de la Dourbie, ...)
- verdoyants avec des collines et larges vallées (avant – Causses)
- riches en couleurs (Rougiers du Sud Aveyron).

Ces paysages portent les traces de l'activité du Roquefort : dolmens, arrucs, tourelles, caselles... et racontent le lien entre les terres, la brebis et les hommes.

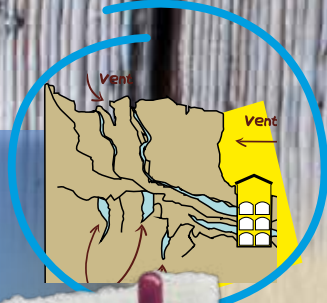
X 8 laiteries fabriquent du Roquefort



BREBIS, DES HOMMES



Découvrez un vaste territoire, où la brebis Lacaune s'est adaptée et où l'homme a tiré profit de son élevage.



Des lieux et des sols spécifiques

Le Roquefort est affiné à **Roquefort-sur-Soulzon**, grand site Midi-Pyrénées reconnu au cœur du «**Rayon de Roquefort**», près du Causse du Larzac en Aveyron, en plein parc régional naturel des Grands Causses. Roquefort-sur-Soulzon est construit sur l'éboulis du plateau du Combalou dont les bords se sont effondrés il y a plus de 200 millions d'années. Cet éboulis renferme des caves mythiques où s'affine le Roquefort. Ventilées naturellement par des failles appelées «**fleurines**», ces caves assurent une humidité (95% en moyenne) et une température (7 à 8 °C) constantes, conditions essentielles pour l'**affinage** du célèbre fromage.

2. UN TERROIR, UNE

b) Carte d'identité de La brebis Lacaune



Le Roquefort est fabriqué exclusivement avec du lait de brebis Lacaune.

C'est la seule race autorisée. Depuis 1902, la sélection génétique des brebis a permis d'améliorer la qualité et la quantité du lait produit.

**LA LACAUNE,
UNE STAR
AU PAYS DE
ROQUEFORT**

Une brebis produit en moyenne 250 litres de lait par période de traite



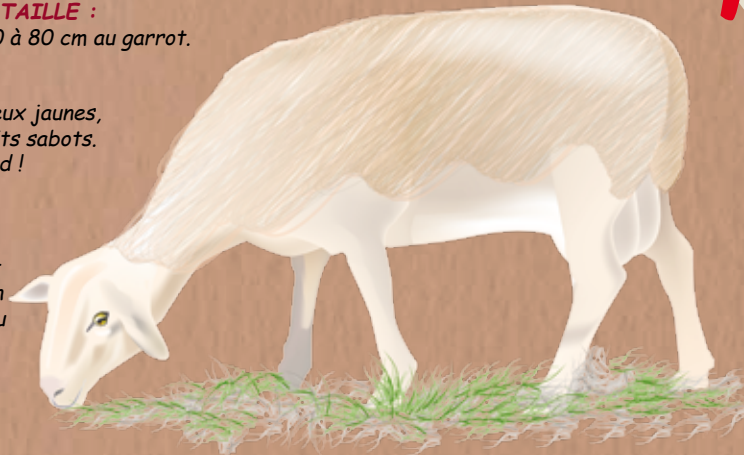
Combien y a-t-il de brebis Lacaune dans le Rayon de Roquefort ?

- **POIDS :**
entre 70 et 75 kg.
- **TAILLE :**
70 à 80 cm au garrot.

• **TOISON :**
blanche, décollée au niveau du cou, assez courte au-dessus des pattes.

• **ASPECT :**
tête fine, sans corne, yeux jaunes, museau rose et des petits sabots. Elle a le pied montagnard !

• **ALIMENTATION :**
herbe des prairies pendant la belle saison (40 % de son alimentation), *fouillage* issu des prés cultivés pendant l'hiver (40 %) et compléments (20 %).



- 50 000
- 430 000
- 750 000

BREBIS, DES HOMMES

c) L'élevage de la brebis Lacaune

Le cycle de production du lait de brebis

6 - MARS-AVRIL :
MISE À L'HERBE
sortie des troupeaux,
de mars jusqu'à la mise bas



7 - MAI :
TONTE
chaque brebis produit
environ 1 kg de laine



Contrôle
sanitaire
tous les jours

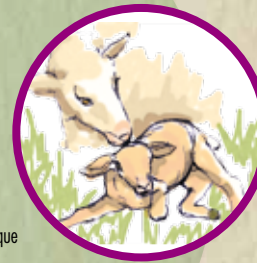
- Tous les jours contrôle
bactériologique du lait.
- 4 fois par mois contrôle
bactériologique et biochimique
des laits.



1 - MAI-JUIN-JUILLET :
FÉCONDATION
- fécondation naturelle
- fécondation par insémination



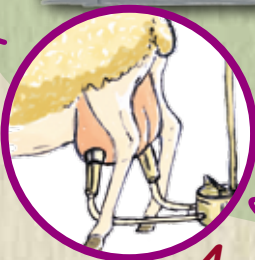
2 - NOVEMBRE-
JANVIER - :
AGNELAGE
après
5 mois de
gestation



3 - ALLAITEMENT
DES AGNEAUX
1 mois



4 - VENTE DES
AGNEAUX ET SEVRAGE
DES AGNELLES



5 - DÉCEMBRE À
FÉVRIER :
DÉBUT DE
LA TRAITE MÉCANIQUE
2 fois par jour,
pendant 6 mois

d) Les acteurs de la filière Roquefort et les autres produits au lait de brebis

2. UN TERROIR, UNE

7000 personnes travaillent dans la filière Roquefort



Sais-tu combien de salariés travaillent dans les 8 fromageries et les centres de conditionnement du fromage ?

- 1 000
- 1 450
- 1 800

En 2011, il y a 1 984 exploitations laitières (750 000 brebis) qui produisent du lait de brebis Lacaune et 7 fabricants de fromage de Roquefort.

- les producteurs de lait traitent les brebis deux fois par jour de novembre à août à l'aide de machines à traire. Le lait de leurs brebis est ensuite refroidi à la ferme, dans un tank à lait. Le lait est stocké 24 heures maximum dans l'attente de sa collecte.
- les fabricants peuvent posséder plusieurs laiteries qui reçoivent chaque jour le lait collecté chez leurs producteurs de lait,
- la durée minimale d'affinage du Roquefort en caves est de 14 jours. Ensuite, commence une maturation lente à basse température. Ce n'est qu'au bout de trois mois au minimum, que le fromage peut-être commercialisé,
- le fromage peut alors être découpé et emballé.



BREBIS, DES HOMMES



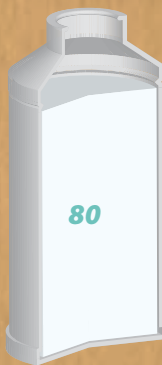
170 millions
de litres de lait
collectés
en 2011

D'autres
fromages français
sont élaborés à
partir de lait de
brebis, trouve l'intrus
parmi
ceux-ci :

- l'Ossau Iraty du Pays Basque et du Béarn
- le Brocciu qui est fabriqué en Corse
- le Camembert de Normandie

Le lait de brebis Lacaune collecté est utilisé
de la façon suivante :

(en millions de litres)



ROQUEFORT



FROMAGES
POUR SALADES



DIFFÉRENTS
FROMAGES
AU LAIT DE BREBIS



PÂTES
PRESSÉES



VENTE DE LAIT
DE BREBIS
HORS DU RAYON
DE ROQUEFORT

Sais-tu quels
autres produits
peuvent être
fabriqués à partir
des brebis
Lacaune ?

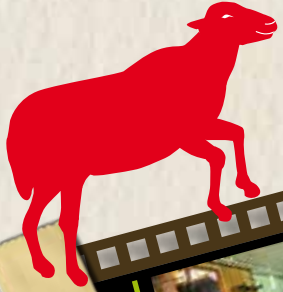
- l'isolant pour maison
- des gants
- des vestes, des sacs en cuir
- des pulls
- des ballons de foot



3. PASSER DU

Suis les différentes étapes

a) Comment le fabriquer ?



1. Réception des citernes de lait



2. Contrôles bactériologiques et chimiques quotidiens des laits de chaque producteur



3. Chauffage



4. Emprésurage



5. Caillage

6. Tranchage du caillé et brassage

Ajout du Penicillium roqueforti



baïlle



tranche caillé

LAIT AU ROQUEFORT



7. Mise en moules



8. Égouttage à température avec retournement des fromages 3 à 5 fois par jour



9. Marquage des pains de Roquefort pour retrouver l'origine du lait



10. Salage des pains à sec 5 jours à température froide de 10°C



11. Départ des pains pour les caves d'affinage

12. Emballage dans des feuilles d'étain par les cabanières



seau



Les veines bleu-vert qui sont à l'intérieur de la pâte du Roquefort proviennent du développement du Penicillium roqueforti qui est ajouté au caillé.

b) Des règles précises à suivre



Les règles dans l'exploitation laitière

3. PASSER DU LAIT

De la production de lait de brebis jusqu'à la commercialisation du fromage, toutes les étapes de fabrication du Roquefort respectent des règles définies par l'AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Conditions de production du lait de brebis :

- une seule race pour la production de lait de brebis : la race Lacaune,
- une alimentation à base d'herbe, de fouillage et de compléments en alimentation provenant au moins aux trois quarts du Rayon de Roquefort,
- des achats de compléments en alimentation limités à 200 kg/brebis/an,
- un ramassage du lait à la ferme toutes les 24 heures,
- une surface de bergerie minimale 1,5m²/brebis avec agneau.



Conditions de production à la fromagerie :

- contrôles de la qualité du lait cru et entier et des fromages nombreux et réguliers,
- pas de pasteurisation,
- emprésurage au plus tard 48 heures après la traite la plus ancienne.



AU ROQUEFORT

Dans les caves d'affinage :

- **maturation**, stockage, découpage, conditionnement et emballage uniquement sur la commune de Roquefort,
- matière grasse > 52 % et matière sèche > 55 %,

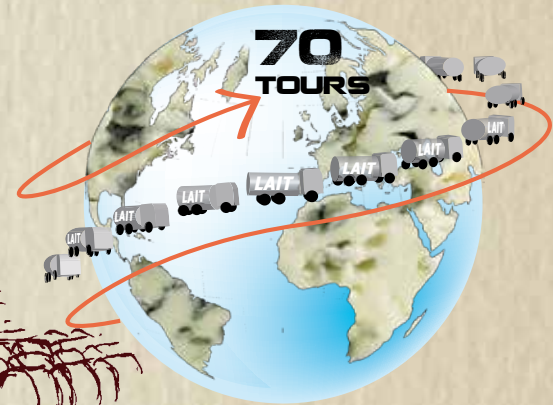


- **affinage et maturation** pendant au moins 3 mois.



Quelques chiffres

Il faut 12 litres de lait pour produire un Roquefort. Un **pain de Roquefort** pèse entre 2,6 et 2,8 kg. Durant la collecte de lait de brebis (de 6 à 8 mois), les camions citernes font 2,8 millions de Km dans le **Rayon de Roquefort**, soit 70 tours du monde.



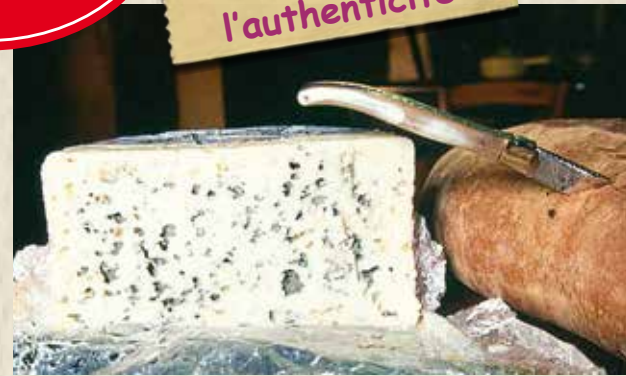
4. LE ROQUEFORT, UN

a) Un fromage au caractère unique



Chaque Roquefort porte obligatoirement sur son emballage le symbole AOP et le logo «Brebis Rouge»

b) Reconnaître la qualité et l'authenticité



Le Roquefort est fabriqué selon un savoir-faire transmis de génération en génération, transcrit dans le cahier des charges de l'AOP (Appellation d'Origine Protégée). Les règles définies par l'AOP font du Roquefort un fromage unique et inimitable dans le monde entier.



Qu'est-ce que la « Brebis Rouge » ?

Le 22 mars 1930, la **Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des Industriels de Roquefort** crée la marque collective, «Brebis Rouge».

C'est un gage de qualité du produit en France et dans le monde entier.

FROMAGE UNIQUE

c) Un fromage unique, des marques différentes



Le Roquefort est un fromage unique fabriqué par 7 fabricants, tous situés à Roquefort-sur-Soulzon :

- *Ets Carles*
- *Ets Combes*
- *Ets Gabriel Coulet*
- *Les Fromageries Occitanes*
- *Fromageries Papillon*
- *Société des Caves*
- *Ets Vernières*

Aide-toi de ce texte pour trouver les réponses.

Remets les lettres dans l'ordre pour trouver 4 caractéristiques du Roquefort



d) Le goût du Roquefort, la gastronomie

• Sur un plateau de fromage :

Le Roquefort entier s'appelle un **pain**, il fait environ 2,6 kg. Il est souvent vendu coupé en portions. Sa **pâte « persillée »** est onctueuse et de couleur ivoire avec des veines bleues.

Conservation : de 6 à 8°C à l'abri des variations de température, emballé dans une feuille d'aluminium pour éviter qu'il se dessèche.

Consommation : penser à sortir le Roquefort du réfrigérateur au moins une heure avant de le manger (à température ambiante autour de 16°C) afin qu'il soit fondant.

• Le sais-tu ?

le Roquefort est délicieux avec :

- des fruits : les noix, les noisettes, les raisins, les abricots, les poires, les pruneaux, les pommes, les figues et même les bananes,
- des confitures, gelées de coings et autres,
- des légumes croquants et frais : le céleri, l'endive...



5. LE ROQUEFORT AU

a) Les constructions locales

Le Rayon de Roquefort révèle un patrimoine riche par ses constructions

Observe
un passé
toujours
présent

Des constructions témoignent de la présence de l'homme et des brebis depuis des siècles :

- les lavognes,
- les jasses,
- les caselles,
- les arrucs,
- les tourelles,
- les murets et terrasses,
- les dolmens...

Remets
les bons
numéros !



CŒUR DU PATRIMOINE

b) Un grand espace naturel inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO



Le fromage de Roquefort est fabriqué dans un territoire protégé par le **parc naturel régional des Grands Causses**. Ce dernier a été créé en 1995 et agit pour le développement d'un des plus grands espaces naturels d'Europe, au sud du Massif Central. Situé au sud du département de l'Aveyron, au nord est de la Région Midi-Pyrénées, il couvre 327 070 hectares sur 97 communes. Ce territoire, soumis aux influences climatiques continentales, méditerranéennes et montagnardes offre une faune et une flore d'une extraordinaire richesse :

- La flore se compose de forêts de chênes blancs, de chênes verts, genêts scorpiens, asperges à feuilles aiguës, pistachiers, bruyères...
- La faune est variée avec la genette, le faucon hobereau, l'épervier, le crapaud accoucheur...



c) Un Roi parmi tous les fromages



Le Roquefort fait partie du patrimoine gastronomique de la France. Il rayonne en France comme à l'étranger :

- Il entre dans la liste des 46 **AOP** laitières françaises : 43 fromages, 2 beurres et 1 crème.
- Le Roquefort appartient à **la famille des fromages persillés**. Il fait partie des 3 seuls fromages de brebis **AOP** français. C'est la 2^{ème} **AOP** fromagère avec environ 17 500 tonnes de fromages fabriqués en 2011.



6. UN GRAND FROMAGE QUI

7000 professionnels se consacrent chaque jour au Roquefort !

a) Les métiers de la filière ?



b) Où le déguste-t-on ?



Je voyage dans le monde



Reconnais les 5 drapeaux



- 1984 exploitations laitières, soit 4 500 actifs,
- 7 fabricants de Roquefort, soit 1 800 salariés,
- les salariés de la Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des Industriels de Roquefort qui assurent entre autres, la gestion et la promotion de l'AOP Roquefort.

- Espagne
- USA
- Allemagne
- Royaume-Uni
- Belgique

Le Roquefort est consommé dans plus d'une centaine de pays dans le monde. Les cinq premiers sont **l'Espagne, l'Allemagne, la Belgique, le Royaume Uni et les USA**. En France, le Roquefort est diffusé en grandes et moyennes surfaces (83 % vendu en libre-service et à la coupe) mais aussi dans les commerces traditionnels (crémiers, marchés de plein air, restaurants).

FAIT VIVRE BEAUCOUP DE MONDE



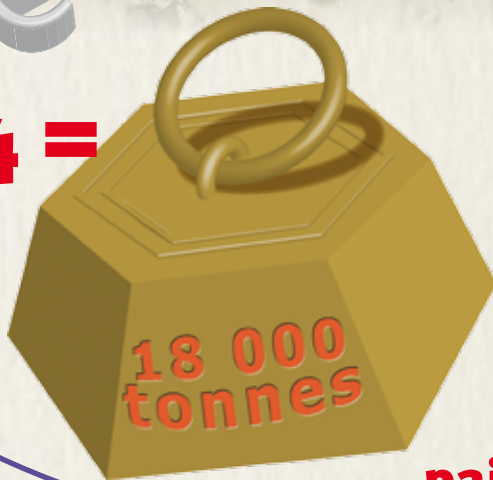
c) Le Roquefort en euros

330 millions d'euros
de Chiffre d'affaires en 2010

x 64 =

1 airbus A380 =
280 tonnes.

On produit 6 428 527
pains de Roquefort,
soit 17 500 tonnes,
ce qui représente le
poids de 64 Airbus
A380.



= 6 428 527
pains de Roquefort

Le Viaduc de Millau

a coûté 320 millions d'€
Le Roquefort et les fromages
au lait de brebis du **Rayon**
de Roquefort rapportent
330 millions d'€ en 1 an.

Un pain de Roquefort
pèse entre **2,6 et 2,8 kg.**

La fabrication du **Rayon de Roquefort :**

- 17 500 tonnes de Roquefort (en 2011).
- 36 000 tonnes de fromages au lait de Brebis

7. C'EST

a) 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 !

b) Un produit facile à manger

Le fromage de brebis est source de :

- calcium,
- phosphore,
- vitamine B2,
- il est riche en vitamine B12.



Le Roquefort peut se manger...

à n'importe quelle heure de la journée avec une tranche de pain. Comme il a du goût, il suffit d'en déguster un petit bout.

Une portion de 30 g représente 100 à 140 Kcal

Comme c'est bon !



FORT NON ?

À TOI DE CRÉER TA RECETTE !

Crêpes au Roquefort

- 250 g de farine
- 4 œufs
- 1 demi-litre de lait
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre
- 1 cuillerée de Roquefort mixée
- 2 cuillères à soupe de crème liquide

■ Confectionne la pâte à crêpes. Verse la farine dans un saladier. Creuse un puits où tu casses les œufs. Mélange farine et œufs avec un fouet en ajoutant progressivement le lait. Ajoute une pincée de sel. Laisse reposer la préparation pendant 1 heure.

■ Pendant ce temps, prépare la garniture des crêpes au Roquefort. Mixe le Roquefort dans un robot. Tu obtiens une pâte homogène verte. Mélange la crème liquide au Roquefort mixé. Pour 2 cuillerées à soupe de crème liquide, il faut 1 cuillerée de Roquefort passé au mixeur.

■ Lorsque ta garniture est prête, prépare tes crêpes. Une fois dorées sur les deux côtés, garnis-les de 2 à 3 c. à soupe du mélange au Roquefort. Tu peux également ajouter quelques noix avant de servir tes délicieuses crêpes. Bon appétit !



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.

Baille : mot de l'argot qui désigne un récipient qui peut servir à recueillir du lait.

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

Casele : 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 « flarino » 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 pendant la nuit durant la transhumance.

Lactoserum : nom scientifique du petit-lait.

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

Lavagne : cistème 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 commencent 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 Lacagne 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...

Tranche caillé : dans la fabrication du fromage, la tranche caillé est un outil qui permet de couper le caillé en petits cubes.

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.

ROQUEFORT



**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

