

LE MONDE DES BREBIS : VISITE DE FERMES

THE WORLD OF THE EWE: FARM VISITS

LES FERMES THE FARMS

Sur le Rayon de Roquefort, il existe 2 244 exploitations agricoles en ovin lait. Elles sont le premier maillon de la chaîne. Les éleveurs de brebis sont les acteurs de ce territoire et vous font partager l'amour de leur travail à la fois ancestral et moderne.

Certaines exploitations produisent le lait pour l'industrie du Roquefort, d'autres transforment le lait dans leur propre fromagerie pour réaliser des péraïls ou des tommes.

The area of Roquefort includes 2,244 milk sheep farms. They are the primary link in the chain. The sheep breeders are the mainstay of the area and they will let you share their love of their work, which is both ancestral and modern.

Some farms produce milk for the Roquefort industry; others process the milk in their own cheese dairies to produce their own péraïl or tomme cheeses.

VISITES DE FERMES DU PAYS DE ROQUEFORT FARM VISITS IN THE ROQUEFORT AREA

Cinq agricultrices vous accueillent sur leurs exploitations et vous proposent de multiples activités dans la plus grande convivialité.

Vous pourrez ainsi visiter les bergeries, voir les agneaux selon la période, peut-être assister à la traite. Ce sera aussi l'occasion de partager leur quotidien au rythme de la vie des brebis, entre tradition et modernité.

Five woman farmers welcome you to their farms and offer you a range of activities in a very friendly atmosphere.

You can visit the sheepfolds, see the lambs, depending on the time of year, and maybe help with the milking. You'll also be able to share the farmers' daily life and see how the ewes are bred – a mixture of tradition and modernity.

OUVERT du 15/06 au 15/09 sur réservation, **g** toute l'année sur réservation.
g Visite-Découverte, Goûter, Dégustation. Pas de vente directe de roquefort
€ 5 à 8€, **€** 3 à 4,5€, **g** : 4 à 7€/pers.

 www.visitedeferme.com

F3 Annie Bernat
Campalviès - 12360 Camarès
g 05 65 99 51 33
OUVERT lundi, mercredi et vendredi

E4 Alice Ricard
Hermilix- Versols - 12400 Saint-Affrique
g 05 65 99 06 46
OUVERT mercredi, jeudi, vendredi, et samedi

E4 Martine Fabrègues
Le Frayssinet
12230 Ste Eulalie de Cernon
g 05 65 62 76 19
OUVERT mardi, mercredi, jeudi, vendredi

F1 Magali Bec
La croix de fer
12380 Saint-Sernin-sur-Rance
g 05 65 99 67 89
OUVERT lundi, mercredi et vendredi

C4 Isabelle Anglars
Le Bousquet - 12150 Sévérac-le-Château
g 05 65 47 69 40
OUVERT mercredi

ORIGINE DE LA BREBIS LACAUNE ORIGIN OF THE LACAUNE EWE

Par des concours d'éleveurs et des croisements multiples sur des races locales du Larzac, de Camarès, des Causses et de Rodez, va naître la brebis Lacaune, essentiellement laitière. Elle tire son nom d'un chef-lieu de canton situé au coeur des Monts de Lacaune dans le département du Tarn. La race Lacaune constitue aujourd'hui la quasi-totalité du cheptel sur le territoire. Parfaitement adaptée au terroir, la brebis Lacaune a su imposer ses qualités pour devenir l'unique productrice du lait destiné au fromage de Roquefort. À ce jour, 800 000 brebis constituent le troupeau laitier du Rayon de Roquefort. La période de lactation s'étale sur six mois, de janvier à juin.

The Lacaune ewe, which is essentially a milk sheep, resulted from a breeders' competition and multiple crossbreeding with local Larzac, Camarès, Causses and Rodez breeds. Its gets its name from a county town in the canton lying in the heart of the Monts de Lacaune in the département of the Tarn. Today, the Lacaune breed accounts for virtually all of the livestock in the area. The qualities of the Lacaune ewe, which has totally adapted to the land, are such that today it is the sole producer of the milk intended for Roquefort cheese. Today, 800,000 ewes go to make up the dairy sheep population of the Roquefort area. The six-month lactation period runs from January to June.

VISITES DE FERME LA PASTOURELLE THE FARMS

Les Fromageries Occitanes
12250 Roquefort-sur-Soulzon
g 06 80 91 69 70
La Pastourelle est une coopérative de Roquefort qui réunit 5 éleveurs, dépendant de l'industriel fromager « Les Fromageries Occitanes ». Ceux-ci proposent une visite de leurs exploitations : bergerie, salle de traite...
The Pastourelle is a breeders' co-operative association in Roquefort of five breeders, dependent on Les Fromageries Occitanes, large cheese manufacturers. They welcome a visit to their farms: sheepfold, milking room, and other places of interest.

OUVERT toute l'année sur réservation.
g visite de l'exploitation, dégustation.
g Roquefort « La Pastourelle ».
€ : gratuit.

F3 G.A.E.C du Mas Saint Jean
M. Boulenc
« Le Mas de Jean » - 12360 Camarès
OUVERT mercredi 10h-12h.

F3 GAEC de St Pierre
M. Bosc
« St Pierre d'Issis » - 12360 Camarès
OUVERT vendredi 10h-12h.

F3 G.A.E.C des Vignots
Mme Rivemale
« Briols » 12400 Montlaur
OUVERT mardi 14h-16h.

F3 G.A.E.C des Galamans
Mme Bernat
« Galamans » - 12400 Montlaur
OUVERT jeudi 10h-12h.

F2 G.A.E.C du Lauzier
M. Roussaly
« Le Lauzier Bas » - 12370 St-Sever
OUVERT lundi 14h-16h.

AUTRES FERMES À VISITER (brebis Lacaune lait) OTHER FARMS TO VISIT (Lacaune milk ewes)

G2 GAEC de Lestières
Jean-Luc Gayraud - 81320 Moulin Mage
g 06 31 31 35 41
Découvrez un élevage de brebis Lacaune laitières et viandes : visite de la salle de traite, commentaire sur la fabrication du Roquefort.
g de viande labellisée.
Explore a Lacaune milk and mutton sheep farm: visit to the milking room, commentary on the production of Roquefort cheese. Direct sale of labelled meat.

OUVERT en juillet et août, tous les mercredis de 10h à 12h, et de juin à novembre sur réservation.
€ : 2€, **€** : gratuit.

G2 Ferme de Monique Cabanes
Campan
81320 Moulin Mage - **g** 05 63 37 45 10
Visite de la ferme avec dégustation de « pairal boulit » à base de lait de brebis et de Roquefort.
Farm Visit with Tasting of "Pairal Boulit" based on ewe's milk and Roquefort.
OUVERT le vendredi de 15h à 17h en juillet et août, en mai et juin sur réservation.
€ : 4€, **€** : gratuit

G2 GAEC de la Bouissounade
La Bouissounade - 81320 Moulin Mage
g 05 63 37 19 27
La Famille Théron vous accueille volontiers à la ferme afin de vous la faire visiter et faire partager l'amour du travail de la terre.
The Théron family will give you a warm welcome to their farm, show you all around it and let you share their love of the land they work.
OUVERT jeudi après-midi de 15h à 17h, le reste du temps sur réservation.
€ : gratuit.

VISITES DE FERMES ET FROMAGERIES VISITS TO FARMS AND CHEESE DAIRIES

Quelques fermes élevant des brebis Lacaune transforment le lait dans leur propre fromagerie pour réaliser des péraïls ou des tommes.
A few farms breeding Lacaune ewes process the milk in their own cheese dairies to produce péraïl or tomme cheeses.

E5 La ferme du Surjal
Nicolas et Robert Calazel
La Salvétat - 12230 La Couvertoirade
g 05 65 62 23 90
OUVERT les mercredis de Mai à Octobre sur réservation.
€ : 3€, **€** : gratuit.
♥ Visite de l'exploitation ovine et dégustation de produits locaux à base de lait, flaune, confiture de lait.
Visit to the Sheep Farm and Tasting of Local Products based on milk, flaune (traditional desert based on ewe

wey) and confiture de lait (creamy milk and sugar confectionery).

C2 Ferme du Maubert
Saint Martin des Faux 12410 Salles Curan
g 05 65 46 01 13
(Réservation : 05 65 46 68 04 / 05 65 46 31 73)
OUVERT visite le vendredi après-midi à 14h en juillet et août.
♥ Visite de l'exploitation - 1500 brebis (lait pour Roquefort). Visite de la salle de traite, commentaires sur la vie des animaux et observation des capteurs solaires sur la bergerie pour le séchage du foin en grange.
Farm visit - 1500 ewes (milk for Roquefort). Visit to the milking room, commentaries on the life of the animals and a look at the solar panels on the sheepfold, used for drying the hay.

B4 Ferme Seguin GAEC des Grands Causses
Blayac - 12150 Sévérac-le-Château
g 05 65 47 62 91
OUVERT tous les jeudis à 16h en juillet et août.

g : Toute l'année sur réservation.
€ : 3€, **€** : gratuit.
♥ de l'élevage de brebis laitières et fabrication de fromage à la ferme. Vidéo et dégustation des fromages de brebis.
Guided tour of the milk sheep farm and cheese dairy. Video and tasting of ewe's milk cheese.

C3 Fromagerie de Farals
12780 Vezins. **g** 05 65 46 33 11
OUVERT sur réservation.
♥ Visite de l'exploitation en ovin lait et de la fromagerie avec dégustation.
Visit to a Milk Sheep Farm and Cheese Dairy, with a Tasting.

VENTES DIRECTES DE FROMAGES

Listing des producteurs de fromage sur demande dans les OTSI.
DIRECT SALE OF CHEESES

List of cheese producers obtainable on request of the Offices de Tourisme and Syndicats of Initiative.