



La brebis descend probablement d'un mouflon d'Asie mineure (*Ovis orientalis*) ? Depuis plus de 10 000 ans, l'homme sélectionne béliers et brebis pour obtenir laine et lait.

Pour la fabrication du Roquefort, seule la brebis de race Lacaune a été sélectionnée. Elle est issue de croisements entre les races Camarès, Larzac, Causse de Rodez, Monts de Lacaune et

Lauragaise. En 1925, le Roquefort a été le premier fromage classé AOC.

La brebis Lacaune se caractérise par le peu de laine qu'elle porte ; par contre, c'est une bonne laitière qui produit de 1,5 à 3 litres de lait par jour. Durant la période de traite, cela représente jusqu'à 250 litres par animal. Le cheptel de brebis Lacaune du Rayon de collecte de Roquefort, s'élève à 750 000 têtes ; c'est le plus grand d'Europe.

# Le Roquefort est mondialement connu, et pourtant, la brebis Lacaune est bien peu connue ; étonnant, non ?



## Dessine moi une brebis Lacaune

**Tête :** fine et longue, le profil est droit ou busqué, le front est bombé, large et court. Absence de cornes et la face est couverte de poils blancs argentés, lustrés et fins. L'œil est grand, de couleur jaune clair, le regard est vif. Les oreilles sont longues, horizontales, en forme de chapeau de gendarme.

**Laine :** la toison couvre l'animal, hormis la tête et la nuque (entre 1,5 et 2 kg).

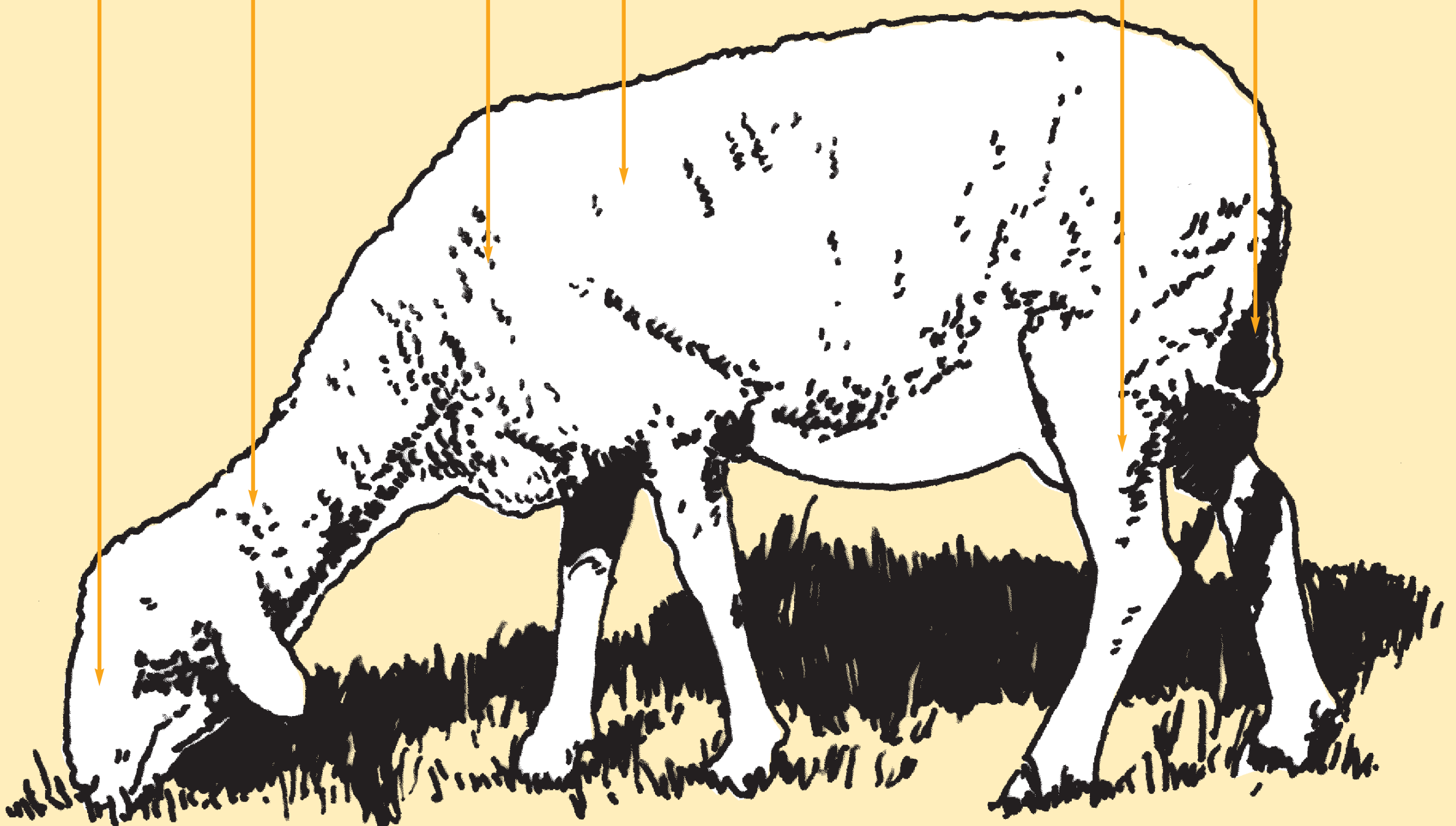
**Tronc :** ample et long, la poitrine est profonde.

**Peau :** de coloration blanche.

**Mensurations :** 70 à 80 cm au garrot, poids moyen, de 70 à 75 kg pour l'adulte femelle et de 95 à 100 kg pour l'adulte mâle.

**Queue :** cylindrique et longue, descendant au-dessus du jarret (si elle n'est pas coupée).

**Membres :** de longueur moyenne, proportionnés et bien d'aplomb.



Conception S. FENECH - Illustrations S. FENECH / DAFD

## Quelques conseils :

- tenez vos chiens en laisse,
- ne fumez pas,
- n'entrez pas dans l'enclos,
- ne donnez pas à manger aux brebis et restez silencieux pour entendre les sonnailles

VILLE DE  
**ROQUEFORT**