La Confédération Générale de Roquefort

90 ans de force collective au service d'un emblème du plateau de fromage français : le Roquefort !

DOSSIER DE PRESSE

La Confédération Générale de Roquefort

90 ans de force collective au service d'un emblème du plateau de fromage français : le Roquefort !

DOSSIER DE PRESSE

1930 90E ANNIVERSAIRE 2020

CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES PRODUCTEURS DE LAIT ET DES INDUSTRIELS DE ROQUEFORT

2020
année anniversaire

Née en 1930, la Confédération Générale de Roquefort est la première organisation professionnelle de ce type à voir le jour en France.

De l'herbe rase des plateaux calcaires au plateau de fromage, elle réunit autour d'actions communes, depuis 90 ans, tous les éleveurs de brebis, producteurs de lait et tous les fabricants, fromagers affineurs de la filière Roquefort.
Sa mission : garantir l'authenticité, l'origine et la qualité de l'Appellation d'Origine Protégée Roquefort !
Cette Appellation d'Origine, connue dans le monde entier, est la première de l'Histoire en 1925. Pour assurer son rayonnement, son excellence, tout en la protégeant, les éleveurs de brebis et les fabricants fromagers ont imaginé cet outil collectif ambitieux et pionnier pour l'époque.

Le signe de leur engagement : la marque collective « Brebis rouge » que vous retrouvez sur chaque emballage de Roquefort, aux quatre coins du monde. Associée au label AOP, la « Brebis rouge » défend le Roquefort. Elle représente aussi la Confédération Générale de Roquefort : **90 ans de collectif au service d'un fromage.**

Interprofession et Organisme de Défense et de Gestion de l'AOP Roquefort, **la Confédération Générale de Roquefort est donc un modèle de gestion collective par sa longévité et son action.**
Au fil du XXe siècle, jusqu'à aujourd'hui, elle a adapté et fait évoluer ses missions et ses métiers pour répondre aux attentes de son environnement et jouer son rôle de vigie en matière de savoir-faire, de tradition et d'innovation.

Au quotidien, elle est un carrefour de discussions et de dialogue sur les plans local, régional et international où s'organise et s'écrit l'avenir de la profession et de l'AOP Roquefort. Promotion collective du fromage, gestion commune de la qualité du lait cru et de la qualité organoleptique du Roquefort, conseil et appui technique aux producteurs de lait, contrôle du cahier des charges de l'A.O.P, défense de l'Appellation Roquefort dans le monde,... font partie de ses nombreuses missions.

La Confédération Générale de Roquefort, le lien dynamique entre l'AOP et le consommateur

3 QUESTIONS À

Jean-François Ricard
Responsable de Vernières Frères

Qu'est-ce que le « collectif Roquefort » aujourd'hui ?
Le « collectif Roquefort » s'est forgé au fil des siècles par le partage de savoir-faire communs : **des usages locaux, loyaux et constants, transcrits, en 1925, dans la loi d'Appellation d'Origine.** Cette loi, en reconnaissant et définissant le Roquefort, a renforcé les liens entre les différents acteurs. Elle a catalysé le besoin de s'organiser. Cela a donné naissance à la Confédération Générale de Roquefort mais également au label Brebis Rouge, la marque collective du Roquefort. Ces évolutions ont consolidé l'idée d'**un collectif qui protège le Roquefort, le revenu des producteurs de lait de brebis et, in fine, le consommateur.**

Quels sont les bénéfices de ce collectif pour le consommateur ?
Le consommateur bénéficie d'un niveau de qualité, de garanties sur les critères et les conditions de production, qu'il serait difficile de promettre sans la force d'un travail collectif. Cette organisation permet, en effet, à toute une filière **d'aller plus loin dans la qualité du Roquefort, en mutualisant les moyens pour l'atteindre et la contrôler.** Nous détenons ensemble un niveau d'expertise qui rayonne sur tous les producteurs de lait et tous les fabricants de Roquefort et donc au final sur ce fromage d'exception que le consommateur va déguster.

Cet esprit collectif a-t-il également des retombées positives au niveau sociétal ?
Il permet, en effet, d'emmener plus de monde, plus loin, dans les démarches de progrès, sur le plan social, environnemental et humain. Les exemples sont nombreux. Ainsi, dès la moitié du XX^{e} siècle, la Confédération Générale de Roquefort a mis en place un service technique mutualisé aux producteurs de lait pour améliorer les conditions d'élevage des brebis et la production du lait. Cela a eu pour effet positif d'améliorer les conditions de travail et de vie des éleveurs.

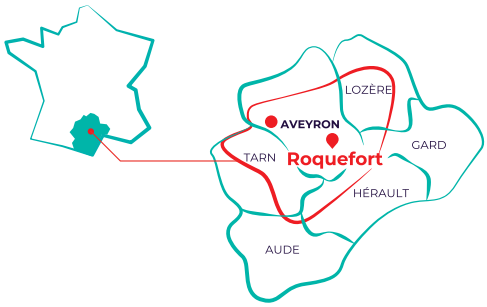
La force d'une AOP

Le 26 juillet 1925, le Roquefort fut reconnu Appellation d'Origine par une loi. Cet acte législatif fit du Roquefort la Première Appellation d'Origine de l'Histoire et la seule en France à avoir été instituée par un vote du Parlement.
Cette loi transcrit des usages *« locaux, loyaux, constants »* observés depuis des siècles sur le territoire du Roquefort. Aussi, l'identité du Roquefort s'écrit-elle dans la pierre, au fil des siècles. L'Appellation d'Origine en 1925 en est la cristallisation.

ARTICLE I.
Il est interdit de fabriquer, exposer, transporter, mettre en vente ou vendre, détenir, exporter, sous le nom de Roquefort, avec ou sans addition nominale ou qualitative, un autre fromage que celui qui aura été : a) Préparé et fabriqué exclusivement avec du lait de brebis ; b) Fabriqué et affiné conformément aux usages locaux, loyaux et constants, en ce qui concerne tant le lieu d'affinage que la méthode employée »

Cette reconnaissance marque une étape importante dans l'histoire du Roquefort et donne naissance au concept d'Appellation... Mais la culture de défense et de préservation du fromage remonte au XV^{e} siècle, au temps de Charles VI.

En 1666, un arrêt du Parlement de Toulouse punit déjà les faux marchands de Roquefort. Un acte de défense du fromage fondateur.



Le Collectif garant du respect de l'AOP Roquefort

La Confédération Générale de Roquefort contrôle régulièrement le respect du cahier des charges de l'AOP Roquefort par des contrôles internes réalisés par les services de la Confédération Générale de Roquefort mais également, par des contrôles externes effectués par un organisme certificateur indépendant.

Aujourd'hui l'Appellation d'Origine Protégée Roquefort limite le territoire de production du lait de brebis à six départements : l'Aude, l'Aveyron, le Gard, l'Hérault, la Lozère, le Tarn.

La qualité du Roquefort débute avec celle du lait de brebis qui sert à sa fabrication. Cru et entier, il est collecté toutes les 24 heures à la ferme. Il est acheminé dans les laiteries réparties sur le territoire de l'AOP où il sera emprésuré pour la fabrication du fromage 48 heures maximum après la traite.

Ce lait est exclusivement produit avec la brebis Lacaune. Cette race, attachée à l'AOP Roquefort, est adaptée au terroir de collecte du lait. Elle tire le meilleur parti du terroir.

Bien sûr la brebis Lacaune est choyée. 6000 ans de pastoralisme précèdent l'élevage pratiqué aujourd'hui dans la filière Roquefort. Ce qui sauvegarde la tradition, le bien-être de l'animal et de l'éleveur ; ce qui préserve des dérives d'un élevage intensif est transcrit dans le cahier des charges de l'AOP Roquefort. **L'ensemble des conditions d'élevage sont garantes du bien-être du troupeau et par voie de conséquence de la qualité du lait. L'un ne va pas sans l'autre.**

Les brebis se nourrissent d'abord et essentiellement d'herbe pâturée et de fourrages de qualité, sans OGM, sans huile de palme, récoltés dans des conditions optimales, sur l'aire de collecte de l'AOP. 75 % minimum doivent provenir de la ferme car l'achat en aliment est limité à 200 kg/brebis/an. Dès que les conditions climatiques le permettent, le troupeau est dehors. Le pâturage est la norme et l'élevage en stabulation permanente exclusive ainsi que hors sol sont interdits. Le troupeau bénéficie de la protection de bergeries spacieuses avec un confort et une hygiène qui sont encadrés et contrôlés.
Les agneaux bénéficient de la présence, des soins et de l'allaitement de leur mère jusqu'à ce qu'ils soient en âge d'être autonomes sur le plan alimentaire, la santé et le respect font partie du quotidien de l'éleveur : soins sous contrôle et un repos d'au moins 4 mois pour les brebis entre la traite et l'agnelage suivant.

L'Appellation d'Origine Protégée transcrit une recette et un savoir-faire ancestraux, perpétués dans les fromageries et dans les caves d'affinage de Roquefort-sur-Soulzon.
Le Roquefort connaît un affinage et une maturation de 90 jours obligatoires dont 14 jours minimum dans les caves situées sur les éboulis de la montagne de Combalou à Roquefort-sur-Soulzon. Cette zone d'affinage de 3km de long par 200 mètres de large est le seul lieu d'affinage du Roquefort.
Le conditionnement du fromage doit s'effectuer obligatoirement sur la commune de Roquefort-sur-Soulzon. Ceci constitue des garanties d'origine uniques.

Et parce que le bien-être animal est au cœur des préoccupations de la filière Roquefort, celle-ci s'est engagée depuis 2018, en parallèle de ses contrôles et missions de conseil, dans des travaux sur le bien-être animal. Sur le plan national elle participe à des études comme MOUBIENE Lait pour créer des indicateurs sur le bien-être de l'animal ainsi qu'à des groupes de travail au CNAOL sur les attentes sociétales. En interne, elle met en œuvre une démarche nommée « Bien-Être Animal et Humain ». Cette initiative participative, accompagnée par une éthologue indépendante, est conduite avec les éleveurs de la filière. Elle consiste à recenser les pratiques usuelles vertueuses et à nourrir l'intérêt des éleveurs sur le sujet du bien-être.

Crédits photos : Emilie GENTILS

Du lait & un fromage sous haute surveillance

La qualité du lait ! Voilà un mot essentiel pour la Confédération Générale de Roquefort.

Les professionnels de la filière, éleveurs de brebis, responsables qualité des fromageries et d'approvisionnement en lait travaillent ensemble pour la garantir, l'améliorer et la contrôler. Sur le terrain, dans les élevages qu'elle accompagne et conseille ou en R&D, **la Confédération Générale de Roquefort détient une expertise au service de toute la filière.** Elle met en place des plans de contrôle pour la qualité sanitaire du lait cru et entier d'un fromage dont 25 % du volume sont exportés dans le monde entier.

La Confédération garantit la qualité bactériologique du lait en élaborant un cahier des charges respecté par les acteurs de la filière (suivi des taux, flore...). Il en résulte une gradation de la qualité du lait communiquée aux éleveurs. De plus, des prélèvements sont réalisés tous les jours dans les cuves de ramassage. Les utilisations des laits sont fonction des résultats qualité. Cette étroite surveillance se poursuit évidemment à la fromagerie, lieu où le lait reçoit les ferments lactiques, la présure et le *Penicillium roqueforti,* afin d'être transformé en caillé.
Tous les laits mis en œuvre pour la réalisation du Roquefort sont contrôlés selon les critères définis par les plans confédéraux. Le caillé reçoit alors un certain nombre de marquages qui vont constituer une carte d'identité qui sera enrichie de nouvelles informations au fur et à mesure de sa transformation, de son affinage en cave où il est régulièrement examiné par le Chef de cave.

Au conditionnement, il reçoit une identification de lot. Résultat : une traçabilité absolue.

Crédits photos : Jean-Jacques ADER, Emilie GENTILS

Une histoire qui ne date pas d'hier

Rencontre avec l'historienne Sylvie Vabre, auteure de « Le sacre du Roquefort » : l'émergence d'une industrie agroalimentaire : fin XVIII^e siècle-1925

Quelles sont les origines de l'Appellation d'origine et de la Confédération Générale de Roquefort ?
Si le renouvellement des privilèges donne lieu à de nombreuses enquêtes et actions autour du fromage de Roquefort, un tournant a lieu en 1666.

Les affineurs se sont adressés au Parlement de Toulouse devenu un rouage essentiel de l'administration royale. Celui-ci mentionne, dans un arrêt du 31 août 1666, l'existence d'un « véritable fromage de Roquefort ». **Apparaît, pour la première fois, la notion de « vrai Roquefort »** et, en creux, la présence d'imitations, indices d'un succès commercial certain. Dans le même temps, le Parlement Toulousain accorde aux syndics du village la possibilité de poursuivre à l'extérieur des limites de la communauté les faussaires, réaffirmant ainsi le collectif qui constitue le socle de la défense du fromage.

Cette lutte pour un « authentique » Roquefort de Roquefort s'intensifie avec l'export. En effet, dès le XVII^e siècle, le Roquefort fait partie, comme le Gruyère, le Gouda ou le Stilton, des fromages qui ont un grand succès au-delà des frontières de leur pays de production.
Cette reconnaissance engendre des problèmes de copies. Le Roquefort n'est pas le seul produit à en souffrir. En 1824, une loi française « anti-fraude » exige donc de spécifier le lieu de fabrication. La mention du lieu de production contribue à consolider auprès des consommateurs une sensibilité au territoire que les fabricants de Roquefort ne vont cesser de cultiver avec des slogans comme « Il n'y a de bon Roquefort qu'à Roquefort ». Au XIX^e siècle, les procès contre les fraudeurs sont gagnés collectivement malgré le dicton qui affirme : « Paix dans le monde, guerre à Roquefort ».
La Première Guerre mondiale marque un tournant. Le conflit a entraîné la fermeture des marchés notamment celui des États-Unis, très important pour ce fromage. Outre-Atlantique, plutôt que de se passer de Roquefort, on en fabrique en Californie, avec du lait de chèvre.
Ce type de concurrence apparaît aussi en Australie, au Danemark, en Grande-Bretagne… En France, le Roquefort a continué à être fabriqué pendant la guerre mais le contrôle du lait n'étant plus effectué, le lait de vache, moins cher et plus abondant, entre pour une part de plus en plus large dans la fabrication.
Qu'est-ce que du Roquefort ? En 1919, impossible de répondre à cette question simple en observant les pratiques. Afin de résoudre la crise fromagère, M^e Asselineau, avocat de la Société des Caves, propose d'utiliser la loi sur les appellations d'origine qui vient d'être votée. Les négociations entre éleveurs, affineurs mais aussi les élus s'engagent alors pour définir le fromage. Elles durent cinq ans. **Les parties se mettent d'accord sur trois points : le lait doit être cru et de brebis, l'affinage doit être effectué à Roquefort, les zones de collecte du lait sont déterminées. La loi est enfin votée le 26 juillet 1925. Il s'agit de la première appellation d'origine au monde.** Cette législation est pensée pour être un outil puissant en matière de commerce international. En effet, contrairement à un décret, une loi est reconnue dans les négociations internationales et doit être appliquée dans un pays partenaire dans le cadre d'accords bilatéraux. Cinq années plus tard, le collectif né des longues négociations se mue en une Confédération. Désormais les prix du lait sont fixés collectivement, les outils de contrôle de la qualité mis en place… **Grâce à la Confédération, la filière s'autocontrôle, fait remarquable qui s'illustre notamment par l'absence de problèmes sanitaires.**

Quels sont les liens tissés entre la filière Roquefort et le territoire au fil des années ?
L'activité fromagère est une source d'emplois locaux. Mais cela va bien plus loin. Les échanges de savoir-faire ont été constants sur le territoire de Roquefort au XIX^e siècle comme au XX^e siècle. Ainsi, les femmes travaillant dans les caves, de jeunes filles de fermes pour la plupart, apprenaient à connaître les caractéristiques d'un bon Roquefort et lorsqu'elles œuvraient ensuite dans les fermes, appliquaient et transmettaient ces connaissances. Par ailleurs, les enfants des intervenants de la filière sont partis faire des études puis sont revenus travailler dans la région, au

< 1 - Presse Universitaire François Rabelais, 24 €

sein de cette industrie, renouvelant les connaissances et les façons de faire. C'est le cas de Paul Lebrou, figure emblématique du Roquefort. Son grand-père était régisseur d'un grand domaine dans le Larzac, son père était associé dans les caves d'affinage et lui a choisi de partir faire des études d'ingénieur aux Arts et Métiers à Paris. Il a ensuite intégré l'Institut Pasteur. Puis, de retour dans sa région natale, embauché par la Société des Caves en 1890, il a créé le premier laboratoire permettant de contrôler de façon scientifique le lait et transformé l'affinage. Au XXe siècle, les enfants d'éleveurs ou d'ouvriers des caves trouvent du travail auprès des entreprises du pôle Roquefort.

Ainsi, filière et territoire portent la dynamique collective, la communauté fait la force du Roquefort.

3 QUESTIONS À

Jérôme Faramond

Vice-Président de la Confédération Générale de Roquefort

Comment s'illustre l'esprit du collectif cultivé par la Confédération Générale de Roquefort ?

Le collectif est l'essence même de notre Confédération : il a guidé notre création depuis 1930, réunissant Producteurs de Lait et Fabricants de Roquefort afin de lutter ensemble pour pérenniser notre AOP et la sécuriser au sein de notre territoire. C'est forte de ce sens du collectif que la Confédération Générale de Roquefort construit ses missions depuis 90 ans. Des missions visant à faire vivre une filière à travers la qualité et notamment celle de notre lait cru. Nous avons mis au service de tous, des aides, des moyens, des outils de recherche pour garantir une production de qualité au lait cru. La Confédération a d'ailleurs acquis une excellente réputation dans ce domaine sanitaire et son savoir-faire en la matière est reconnu nationalement. Cet objectif commun entraîne la solidarité entre les différents acteurs.

Quels sont ses engagements historiques en matière sociale et d'environnement ?

Le Roquefort ne peut se faire que sur un territoire spécifique et sa qualité est une plus-value pour toute cette région. **Le Roquefort génère ainsi une véritable dynamique sociale.** Quant à nos éleveurs, ils respectent le cahier des charges exigeant de notre AOP et donc contribuent tout naturellement à entretenir nos paysages et la biodiversité. Ce cahier des charges est ancien, il s'est construit sur une agriculture traditionnelle qui offre une place centrale au bien-être animal. Pour nos éleveurs, il est ainsi tout naturel de sortir les brebis, de préférer le pâturage à la bergerie, de nourrir les animaux avec ce qui est cultivé et récolté à la ferme. Mais nous ne nous endormons pas sur nos lauriers. En parallèle à nos contrôles réguliers et stricts, nous avons récemment organisés des réunions entre éleveurs pour parler de nos pratiques d'élevage et s'engager dans une démarche encore plus vertueuse. Contre toute attente, ces rendez-vous se sont transformés en partages d'expériences positives ! Il faut en conclure que nos éleveurs sont fiers de leur travail et cela rejaillit sur leurs troupeaux et donc sur l'environnement.

L'ancrage territorial est-il une priorité ?

Notre ancrage territorial est essentiel car notre zone de production est strictement délimitée par le cahier des charges de l'AOP. Cet ancrage s'illustre aussi dans notre brebis Lacaune, la seule brebis qui produit le lait pour le Roquefort. C'est une race originaire du village de Lacaune, haut perché où les températures peuvent être très basses. Cette brebis est donc locale, rustique, solide en plus de produire du bon lait. Elle marque le début de l'aventure du Roquefort et répond aux exigences de notre région. Ce n'est pas pour rien que **l'Unesco a classé au patrimoine mondial les Causses et les Cévennes soit, le paysage du pastoralisme du Roquefort.** Les liens entre nos métiers et notre environnement sont ainsi mis en avant, préservés. Et il ne faut pas oublier que le pâturage des brebis permet également de préserver la biodiversité végétale. La Confédération Générale de Roquefort est la garante de cet enracinement qu'elle explique à travers différents événements. Nous organisons ainsi la fête du Roquefort pour faire découvrir nos professions et notre produit au plus grand nombre.
Et, si nous aimons la convivialité, nous savons aussi jouer la carte du digital pour favoriser le rapprochement entre les différents métiers de la filière. Nous avons ainsi créé un groupe Facebook d'éleveurs.

Pour la Confédération Générale de Roquefort, il est capital de conserver nos valeurs et notre savoir-faire au bénéfice de notre fromage et cela passe, depuis notre création, il y a 90 ans, par un usage des outils modernes développés à chaque époque.

Un cercle vertueux autour d'hommes, de territoires, de marques

Un fromage & des Hommes

Il n'y a pas que le Penicillium roqueforti qui façonne la personnalité unique et reconnaissable entre toute du Roquefort. Il y a surtout des savoir-faire et donc des Hommes. Sans l'éleveur, sans le fromager, pas de Roquefort…

Le lait entier et cru des brebis Lacaune est la matière première incontournable de cette spécialité. Le producteur de lait doit parfaitement maîtriser les gestes hérités de l'histoire et les avancées technologiques. Une fois son lait collecté, le fromager entre en scène pour le transformer en caillé. Le lait préalablement analysé est placé dans les cuves en inox de la fromagerie où il est réchauffé pour monter à une température située entre 28 et 34°.

Il peut alors être additionné de ferments lactiques, présure et *Penicillium roqueforti* qui vont assurer sa transformation. La masse obtenue deux heures plus tard est tranchée afin d'obtenir de petits cubes.

Une phase de repos et une autre de brassage permettent de séparer les grains de caillé du lactosérum.

Le moulage peut alors débuter. Les pains sont d'abord égouttés et seront retournés régulièrement avant l'étape essentielle du salage : durant 5 jours, la face et le talon du fromage sont imprégnés de gros sel marin à sec. Une fois débarrassés de l'excédent de sel et brossés, percés dans la hauteur d'une cheminée nécessaire à l'expulsion du gaz carbonique issu de la fermentation et qui permet également le développement du *Penicillium roqueforti*, les fromages à blanc partent pour les mythiques caves de Roquefort-sur-Soulzon.

C'est là, dans cette atmosphère sombre, saturée d'humidité à la température et à l'hygrométrie constantes grâce aux failles ventilantes baptisées fleurines, que les pains vont être affinés grâce à l'expertise de l'affineur… et devenir ainsi des Roquefort AOP.

Crédits photos : Emilie GENTILS

À LA RENCONTRE DE

Philippe Boudou, éleveur de brebis Lacaune

Philippe Boudou est un homme heureux. À 50 ans, cet éleveur regarde avec fierté son troupeau de 700 brebis Lacaune, qui bougent, s'agitent, grimpent sur les rochers de sa ferme de 400 hectares située sur le Causse du Larzac.

Pour lui, c'est avant tout le bien-être de ses bêtes qui compte : *« On prend soin d'elles et elles nous rendent nos attentions avec un lait de qualité. »* Il souligne aussi leur capacité à jouer un véritable rôle dans ce paysage unique, à l'entretenir en pâturant. *« On voit bien les endroits où il n'y a plus de troupeaux. Ils sont envahis de buissons noirs, d'arbustes… Ce n'est pas pour rien que l'Unesco a classé au Patrimoine Mondial notre site et son agropastoralisme »*, détaille-t-il.

Depuis 1991, date à laquelle il a succédé à son oncle, auprès de son père, il vit en harmonie avec son environnement, tout comme les quatre générations d'éleveurs de sa famille qui l'ont précédé. Diplômé d'un BTS dans le domaine agricole, il n'avait jamais rêvé de suivre la voie tracée par ses ancêtres. Mais quand l'occasion s'est présentée, il n'a pas résisté… Et il ne regrette rien. Aujourd'hui son GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) compte trois associés : lui, son frère et *« un jeune qui les a rejoints »*. Ensemble ils cultivent les exigences d'une AOP historique. *« C'est incroyable,* s'enthousiasme-t-il, *de constater le contenu visionnaire de cette loi d'Appellation écrite en 1925. Il correspond totalement aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui, attentifs à ce qu'ils mangent mais aussi aux modes de production, au respect des animaux et de la planète. »* Pour Philippe, c'est ainsi une évidence de privilégier l'autonomie alimentaire pour son élevage. Il cultive sur 200 hectares de ses terres, luzerne, graminées et céréales - de l'orge et un peu de blé -, dont les grains nourrissent ses brebis et dont

Crédits photos : Philippe BOUDOU

les tiges constituent la paille pour les litières...

Une maîtrise de tout ce qui touche à la vie de ses bêtes qui va de pair avec un savoir-faire traditionnel et la saisonnalité liée à son métier. *« Nous respectons le rythme de la nature. Dans les Causses, les hivers sont rigoureux, les brebis rentrent donc dans la bergerie vers Noël, quand l'herbe commence à manquer et que les températures chutent,* explique-t-il. *C'est le moment idéal pour les mises bas qui durent environ un mois et demi. Les agneaux restent 30 jours minimum auprès de leur mère. Vers la mi-février, la traite peut donc commencer et elle durera jusqu'à la fin août.*
Dès que le printemps revient, vers le 15 mars, les brebis ressortent, plutôt en début d'après-midi. Plus l'herbe pousse, plus les brebis vont pâturer. Au cœur du printemps, elles sont dehors tout le temps. Puis à partir de la mi-juin quand les températures montent, que l'herbe mûrit, elles sont à l'extérieur essentiellement du soir au matin, aux heures où il fait plus frais. Enfin, au plus fort de l'été, elles demeurent dans l'ombre de la bergerie. Elles retournent enfin en extérieur fin août, quand le temps redevient plus doux, que la traite s'achève, et cela nuit et jour pendant tout l'automne. »

Ainsi occupé, Philippe pourrait se sentir isolé, concentré sur son travail et peu concerné par sa filière. Mais c'est tout le contraire : mobilisé autour de son AOP et du fromage Roquefort, il défend l'idée d'un véritable collectif.
« C'est vrai que les éleveurs sont éloignés des laitiers et des affineurs tous situés à Roquefort-sur-Soulzon.
Nous pourrions nous considérer comme de simples livreurs de lait. Mais c'est l'inverse. Car nous sommes tous réunis autour d'un produit hors du commun, le Roquefort, et fédérés autour de valeurs. La Confédération Générale de Roquefort est un acteur majeur en la matière. Elle défend les particularités de notre territoire, crée « ce liant » qui nous unit malgré les distances, fait le pont entre les différents professionnels qui se sentent ainsi tous partie prenante d'une chaîne d'exception. »

3 QUESTIONS À

Laetitia Bru

Responsable Approvisionnement et qualité du lait des Fromageries Papillon

Quelle est votre mission ?
Avec l'aide de mes 2 collaborateurs, Nicolas Roques et Sébastien Gacon, nous gérons les relations avec les 129 éleveurs de brebis laitières qui confient leur lait à nos fromageries. Nous avons la responsabilité d'assurer :
• la logistique et l'organisation de la collecte de ce lait : elle est marquée par une forte saisonnalité liée à la période de fabrication du roquefort qui s'étend habituellement de novembre à juin.
• le paiement des éleveurs : dans le respect du contrat négocié avec l'Organisation de Producteurs
• l'approvisionnement de nos laiteries ainsi que la gestion des excédents de lait : ce travail demande d'avoir une vision anticipée, plusieurs mois à l'avance, de la gestion des flux laitiers. Cette prévision est ensuite revue régulièrement.
• la qualité du lait : nous veillons à collecter du lait selon le cahier des charges Roquefort AOP et à garantir un lait cru de qualité optimale pour les fabrications de fromages.

Quel est votre parcours ?
Issue d'une famille d'éleveur, j'ai toujours évolué dans ce milieu, et donc orienté mes études en ce sens. Diplômée fin 1999 de l'ENITA de Clermont Ferrand, j'ai rapidement intégré l'équipe Papillon au départ pour suivre quotidiennement la qualité du lait entrant et aider les éleveurs à la maitriser. Ensuite, en lien avec l'augmentation des exigences clients (notamment à l'export), nous avons été amenés à renforcer le service Approvisionnement et Qualité Lait. Parallèlement, plutôt qu'un système correctif comme il existait à l'époque, nous avons mis en place une gestion préventive et globale de la qualité. C'est à ce moment-là que l'on m'a confié la responsabilité de ce service.

Votre métier a-t-il évolué ?
Bien sûr. En 20 ans, les connaissances en matière de bactéries pathogènes ont beaucoup évolué. Nous les identifions mieux et donc les combattons mieux. De plus, la qualité du Roquefort et donc du lait cru est une priorité absolue. Nous mettons tout en œuvre (humainement, techniquement et économiquement) pour garantir la maitrise du lait cru. Les analyses permettent de nous assurer que le lait a été produit dans le respect des bonnes pratiques d'élevage.
C'est pourquoi nous nous intéressons aussi à l'environnement dans lequel les brebis évoluent. Nous travaillons main dans la main avec les techniciens du service qualité de la Confédération pour effectuer des visites d'hygiène dans les fermes, pour suivre la qualité de l'eau,...
Nous nous assurons aussi de la prise en compte du bien-être en élevage, en participant à des groupes de travail, avec la Confédération et France Brebis Laitière notamment.

À LA RENCONTRE DE

Bernard Roques, Maître affineur chez Société des caves

Bernard Roques est un dompteur de fleurines. Il connaît comme nul autre le tempérament de chacune de ces fissures qui apportent aux caves les souffles d'air naturel nécessaires au bon affinage du Roquefort.

Sur les 10 000 m² et les 13 niveaux du site sur lequel il travaille, on compte 7 caves avec chacune, au minimum, une fleurine soit, au total, 21 petites failles issues de l'effondrement des falaises qui permettent une régulation thermique et hygrométrique des lieux. Elles ont toutes leur personnalité et réagissent différemment aux températures et au temps extérieurs. À Bernard d'anticiper leurs réactions selon la météo pour garantir un affinage optimal.

Bernard officie dans ce véritable labyrinthe depuis le 1er mars 1995. Après avoir été ouvrier de cave et être passé par le centre de recherche Société, il a été formé par l'icône de la maison : Maurice Astruc, maître affineur aux superbes moustaches, également vedette de nombreuses publicités de l'entreprise. C'est Maurice qui a initié Bernard aux secrets des fleurines. *« C'était une transmission 100 % orale,* décrit Bernard. *À l'époque personne n'avait rien écrit sur ces techniques. Pour ne pas perdre ce savoir-faire, je prends soin, désormais, quotidiennement, de tout consigner sur mon ordinateur. »* Bernard qui a succédé à Maurice en 1999 est donc aussi, en quelque sorte, une partie de la mémoire de l'art de l'affinage du Roquefort.

Il est celui par qui la magie arrive et qui va permettre à un caillé blanc, perforé, de devenir un Roquefort.

« Quand les pains sortent de la laiterie et arrivent chez nous, ils ont 7 à 9 jours. On va les placer dans l'une de nos caves en fonction du résultat que l'on souhaite obtenir car chacune, du fait de sa

Crédits photos : Jean-Jacques ADER

structure et de ses fleurines, agit différemment sur le fromage ou plus précisément sur le Penicillium roqueforti. Il y a plusieurs types de Penicillium roqueforti qui permettent d'obtenir des nuances dans les différents Roqueforts et cela joue dans le choix de la cave », explique-t-il.

Les fromages passeront entre 14 et 25 jours en cave. Pendant toute cette période, c'est un jeu constant d'ouverture et de fermeture des fleurines pour maîtriser les températures et faire en sorte que le ***Penicillium roqueforti*** travaille bien. L'objectif ?
Obtenir un fromage bleu-vert mais qui n'a encore ni son goût ni sa texture définitive. Pour devenir un Roquefort, il doit, en effet, quitter la cave. *« Avant de le transférer, le fromage subit une étape de pliage : soit un emballage spécifique pour la phase de maturation. Le fromage est alors prêt à passer en salle de maturation maintenue à une température située entre – 5 et 4 ° et cela pour une durée allant de deux mois à un an. Le ralentissement de la maturation permis par cette atmosphère très fraîche, va forger la texture et le goût »*, détaille Bernard. Quand il regarde en arrière, ce fils de producteur de lait de 55 ans est fier. Il cultive sa passion pour son métier rare et la transmet aujourd'hui aux jeunes de plus en plus nombreux à s'y intéresser.

Son diplôme de technicien agricole en poche, il voulait pourtant travailler dans la nature… Son frère ayant repris la ferme familiale, il a dû emprunter le chemin de la ville. Mais à Roquefort-sur-Soulzon, il a tout de même réalisé son rêve :
« Avec leurs fleurines qui nous lient au temps extérieur, leurs champignons qui se développent… les caves, sont un symbole de la nature et du vivant. »

Crédits photos : STUDIO END

Des pratiques communes qui lient des hommes au sein de paysages variés

Autour de Roquefort-sur-Soulzon, dans un rayon de 100 km qui correspond à l'aire de production du lait du Roquefort, s'étendent des paysages aux contours variés.

Des paysages aux contours variés

Vallées situées à 300 mètres d'altitude, plateaux culminant à 1200 mètres, rivières bordées d'une généreuse végétation, sols imperméables aux eaux de pluies ayant entraîné la création des lavognes - cuvettes naturelles pavées par l'homme et retenant les eaux ruisselantes précieuses pour les troupeaux de brebis -, schistes, grès, galets ou encore limon... **C'est une véritable mosaïque de terres contrastées qui pourtant réunit des hommes autour de la transformation du lait depuis... la préhistoire !** On retrouve, en effet, dès cette période, des traces de pastoralisme. La brebis est en effet parfaitement adaptée à ces terres souvent sèches où l'herbe peut se faire rare.

Avec les siècles, les habitants se sont structurés pour tirer le meilleur de ce terroir unique, parfois difficile, où les sols peuvent se mouvoir voire s'effondrer comme le plateau du Combalou. Cet éboulement aura été salutaire puisqu'il a donné naissance aux premières grottes de la région devenues les incontournables caves de Roquefort percées de fleurines, ces failles indispensables à leur ventilation. Peut-être est-ce le caractère marqué et entier de ces paysages aux multiples facettes qui a joué le rôle de trait d'union entre ces hommes, devenus passionnés de Roquefort ?

Depuis 90 ans, la Confédération Générale de Roquefort cultive cet esprit de solidarité, tissant entre tous les acteurs de la filière Roquefort, répartis sur les six départements de l'Aude, de l'Aveyron, du Gard, de l'Hérault, de la Lozère et du Tarn, un lien solide qui leur permet de défendre la qualité de leur fromage, le Roquefort. Un lien désormais célébré lors de la Fête du Roquefort qui met en avant un produit unique mais également une chaîne de valeur partagée par tout un territoire.

Crédits photos : STUDIO END

LE CLUB DES 7

Le Roquefort est un club très fermé ! Exigeant, il n'accepte que des membres respectant strictement le cahier des charges de son AOP.

Tous ont d'ailleurs signé une Déclaration d'Identification qui les engage à respecter ce cahier des charges. On ne compte ainsi que sept fabricants de Roquefort, garants de ses spécificités et de sa qualité : les Etablissement Carles, les Etablissements Combes, le Roquefort Vieux Berger, les établissements Gabriel Coulet, les Fromageries Occitanes, les Fromageries Papillon, la Société des Caves et les Etablissements Vernières Frères. Toutes ces maisons commercialisent le Roquefort sous différentes marques. **Elles sont de tailles distinctes mais qu'elles soient de petites entreprises ou de grosses structures, elles travaillent main dans la main pour que le Roquefort demeure un fromage d'exception.**

DE LA PRODUCTION 2019
destinés à l'export dans plus de 80 pays au monde

2e **AOP EN VOLUME**
derrière le Comté et **la seule AOP persillée au lait de brebis**

1530
FERMES EN 2019
représentant environ 3500 éleveurs de brebis

675 000
BREBIS

16 200
TONNES DE ROQUEFORT
commercialisées en 2019

7
FABRICANTS DE ROQUEFORT
employant environ 1500 personnes

CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE
DES PRODUCTEURS DE LAIT
DE BREBIS ET DES INDUSTRIELS
DE ROQUEFORT

36 Avenue de la République
BP 40348 · 12103 MILLAU cedex
T. 05 65 59 22 01

CONTACT PRESSE

VFC RELATIONS PUBLICS

Jessica Novelli
jnovelli@vfcrp.fr

LD: +33 (1) 47 57 85 66