

OCCITANIE
LA RÉGION
Pyrénées
Méditerranée







MAISON FONDÉE EN 1763
ROQUEFORT
D'ORIGINE GARANTIE
UNIQUEMENT DES PRODUCTEURS DE LAIT DE BREBIS ET DES INDUSTRIES DE PÂTISSERIE

MAISON FONDÉE EN 1763
ROQUEFORT
D'ORIGINE GARANTIE
UNIQUEMENT DES PRODUCTEURS DE LAIT DE BREBIS ET DES INDUSTRIES DE PÂTISSERIE

MAISON FONDÉE EN 1763
ROQUEFORT
D'ORIGINE GARANTIE
UNIQUEMENT DES PRODUCTEURS DE LAIT DE BREBIS ET DES INDUSTRIES DE PÂTISSERIE

MAISON FONDÉE EN 1763
ROQUEFORT
D'ORIGINE GARANTIE
UNIQUEMENT DES PRODUCTEURS DE LAIT DE BREBIS ET DES INDUSTRIES DE PÂTISSERIE

ROI DES FROMAGES, FROMAGE DES ROIS

Son origine se perd dans la nuit des temps.

Né dans un site extraordinaire où se mêlent les hasards de la géologie, la formidable adaptation d'une race de brebis et la passion des hommes, le Roquefort s'impose depuis des siècles comme un monarque de la gastronomie. Aujourd'hui, le savoir-faire de grande tradition dont il bénéficie s'est parfaitement allié aux exigences nouvelles des consommateurs.

Et c'est bien d'un monarque dont il est question. Une terre difficile dans un décor grandiose nommé "le rocailleux royaume de Roquefort". Quant à sa noblesse, le *Penicillium roqueforti* lui donne le sang bleu qui convient à son lignage. Le Roquefort est fait à partir de lait de brebis, cru et entier, une exclusivité qui souligne sa différence. En effet, ce lait est le plus parfumé et le plus riche des laits utilisés en fromagerie.

Si au cours de son histoire, le fromage de Roquefort a réussi la conquête des palais des rois et des empereurs, il a suscité également l'enthousiasme et la curiosité d'un très grand nombre d'auteurs. Ecrivains, scientifiques, géologues ou historiens ont consacré des dizaines d'ouvrages à ce fabuleux fromage, à son processus de transformation, à son terroir et à son économie.

C'est dire si quelque chose d'exceptionnel entoure ce produit clairsemé de fissures, d'où s'échappe un peu de la magie des Grands Causses et des Caves de Roquefort.

***“Si l'on ne fait qu'un pas après l'autre,
la multitude des pas dirigés vers le même but
finit toujours par conduire très loin et quelquefois
très haut, surtout si l'on a la pieuse pensée
de conserver solidement collée à ses chaussures
la bonne terre de chez nous pétrie de robuste
bon sens et d'obstination.”***

Ch. Peguy



IL ÉTAIT UNE FOIS...



UNE GRANDE HISTOIRE, UN GRAND FROMAGE

Ou comment le Roquefort a su **préserv**
son intégrité à travers les siècles tout en
ayant une **croissance exceptionnelle** en
Europe et dans le monde.

Le site de Roquefort, incontestablement, bénéficie de sa proximité avec le Larzac. Ce plateau est un carrefour de commerce, un lieu de passage intense depuis les premiers hommes. Il s'agit d'un atout de première importance qui va contribuer fortement au rayonnement du fromage. Les échanges sont nombreux avec le littoral, la région est traversée par des grands courants de populations. Sur le Larzac, le vin et le sel empruntent les mêmes routes que le minerai, la poterie, la résine et le fromage. On peut imaginer que les Celtes qui connaissent la monnaie commencent à étendre la vente de leurs fromages affinés aux alentours contre quelques pièces sonnantes et trébuchantes.

Tous les chemins mènent au Roquefort

Après la conquête romaine, le réseau routier gallo-romain se développe et permet sans doute l'arrivée du fromage à Nîmes, la grande cité régionale de l'époque. Le Roquefort atteint-il Rome ? Pline l'Ancien dans son histoire naturelle fait grand cas des fromages de Lozère et du Gévaudan. S'agit-il de l'ancêtre du Roquefort ? Voici ce qu'il écrit en l'an 76 : "Le fromage le plus estimé à Rome, où l'on juge, en présence l'une de l'autre, les productions de tous les pays, est, parmi les fromages de provinces, celui qui provient de la contrée de Nîmes, de la Lozère et du Gévaudan."

A la fin de la paix romaine, aux environs de l'an 400, désordre et brigandage s'instaurent. Le site prend toute son importance et le rocher, qui est le cœur de la petite agglomération au pied du Combalou, s'affirme dans cette période troublée. Déjà défensif, il est fortifié, et l'appella-

tion "rocca forta" ou forteresse forte en latin s'impose et fait naître le vocable de Roquefort.

De l'an 600 à l'an 1000, l'économie du fromage de Roquefort ne concerne qu'un rayon restreint pour un tonnage estimé à 40 tonnes de fromage. Vers l'an 1000, les premières foires commencent à s'implanter à Creissels notamment. Ces foires se déroulent le jour de la fête des saints locaux. Pour Creissels, il s'agit de Saint-Saturnin ou de Saint-Cernin, célébré le 29 novembre, date excellente pour les fromages, puisqu'ils bénéficient d'un affinage suffisant.

Un amateur à la barbe fleurie

Une anecdote plus proche de la légende que de la réalité historique se rattache à l'époque des carolingiens. Charlemagne offre des reliquaires en formes de lettres de l'alphabet à une vingtaine d'abbayes. Le A fut attribué à Conques. En contrepartie, l'abbaye envoyait pour Noël deux charges de Roquefort à dos de mulets au célèbre souverain.

Il faut attendre 1070 et le temps des carolingiens pour voir apparaître la première mention "des fromages des cabanes en provenance des terres du Larzac". L'abbaye de Conques reçoit, entre autres dons du seigneur de Cornus, une rente de 2 pains* de fromage pour chaque "cabane". Du XII^{ème} au XIV^{ème} siècle, la noblesse rurale est confrontée aux grands ordres monastiques et militaires dont l'un des objectifs est l'extension de leurs territoires. Parmi eux, les Templiers manifestent rapidement leurs visées sur le Larzac et s'y installent.

* voir pages 68 et 69.



Troupeau de brebis lacaune devant Saint-Jean-d'Alcas, village des Templiers.

Un très grand siècle

Parmi eux, le célèbre Brillat-Savarin n'hésite pas à affirmer qu'un dîner sans Roquefort est comparable à une belle qui n'aurait qu'un œil. Pour Grimod de la Reynière, autre gourmet réputé, le Roquefort est "digne de la table d'un roi non détrôné". De son côté, un érudit de la région, Marcorelles, présente en 1753, à l'Académie des Sciences, un ouvrage remarqué sur le Roquefort devant une assemblée de savants. Les encyclopédistes Diderot et d'Alembert lui décernent le titre de roi des fromages. Pour eux, en 1782 : "le fromage de Roquefort est sans contredit le premier fromage d'Europe"...

En 1787 un chimiste de renom natif de la Lozère, Jean-Antoine Chaptal fait état de ses observations sur ce produit du Combalou qui le passionne. Ses observations sont publiées en 1789 dans les "Annales de Chimie". Le Roquefort devient un sujet favori des gazettes qui ne tarissent plus d'éloges. Casanova en est certain, le Roquefort est idéal pour restaurer l'amour et porter à maturité un amour naissant. Apprécié à Versailles, le Roquefort devient connu de la

France entière. Il trouve même une place dans la correspondance de Voltaire. A une comtesse de ses amies, il écrit : "Monsieur votre fils veut donc me faire manger tous vos fromages de Roquefort. Il est vrai qu'ils sont excellents, mais vous poussez trop loin vos bontés, et malheureusement, je n'ai rien à vous présenter qui soit digne de vous. Permettez-moi de vous souhaiter une bonne année accompagnée de beaucoup de fromages".

Avec l'aménagement de routes nouvelles, de longues et larges charrettes peuvent parvenir à Roquefort pour assurer au fromage une distribution élargie. Les techniques pour prévenir les maladies des troupeaux de brebis se développent et la production laitière s'améliore.

Les caves sont agrandies et sont dotées d'étages pour accroître la capacité d'affinage et les premières dynasties de fromagers prennent racine.

**De la préhistoire
à nos jours,
l'histoire du Roquefort
et celle de sa région
sont intimement liées.**

La Révolution ne ralentit pas la progression du Roquefort qui profite alors d'une plus libre circulation des marchandises. En 1800, on atteint un record de produit vendu : 250 000 kilogrammes !

En 1830, nouvelle envolée et le chiffre de 800 000 kilos est atteint.



L'agropastoralisme est présent sur le terroir du Roquefort depuis des siècles.

Un goût de nouveau monde

Fromage à la mode, le Roquefort se sert sur les tables des bonnes maisons, les gens moins aisés en consomment le dimanche ou les jours de fête. Pour le Roquefort, c'est une ère de prospérité. Entre 1830 et 1840, on tente même l'exportation vers l'Amérique. Des boîtes en fer étamé enferment le fromage pendant la traversée à la voile de l'Atlantique.

Sous le second Empire, les ventes ne cessent de croître, elles s'établissent à 2 700 000 kg en 1860 et pourtant Roquefort n'a toujours pas de gare. Il faut attendre 1874 et l'ouverture de la gare de Tournemire-Roquefort. Le XIX^{ème} siècle est celui des grandes mutations dans le domaine agricole. On expérimente de nouvelles espèces végétales dans la région. Le litrage est en progression. Tout comme le cheptel de brebis laitières qui passe de 200 000 à 350 000 têtes de 1865 à 1875.

Entre 1886 et 1887, les premiers essais de réfrigération et le pliage sous feuille d'étain en 1892 vont favoriser l'étalement des ventes. De nombreux rapports d'ambassadeurs et de consuls signalent que le Roquefort participe au même titre que le Champagne à la réputation de la France aux Etats-Unis. De 1886 à 1890, 5 000 000 de kilos sont négociés annuellement.

Roquefort, le premier fromage reconnu Appellation d'Origine en 1925

Avec le XX^{ème} siècle, une nouvelle ère s'annonce pour le Roquefort, celle de la reconnaissance internationale et

de la modernité. La loi du 26 juillet 1925 définit les statuts de l'Appellation d'Origine Roquefort. En 1951, la Convention Internationale de Stresa, en Italie, confirme l'Appellation d'Origine Roquefort au niveau international, seule appellation française à bénéficier de cette reconnaissance.

A Lugano, quatre ans plus tard, le 5 avril 1955, le conseil permanent de la deuxième session confirme le Roquefort dans son Appellation d'Origine. Enfin, un décret du 22 octobre 1979 remplacé par un décret ministériel du 29 décembre 1986 précise, en les réactualisant, l'ensemble des dispositions qui garantissent l'authenticité du fromage de Roquefort. De son côté, le Conseil des Communautés Européennes arrête, le 14 juillet 1992, un règlement relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires. Roquefort est reconnu A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) le 12 juin 1996. Le décret du 22 janvier 2001 et le règlement d'application du 14 mai 2001 définissent précisément l'A.O.P. Roquefort et notamment toutes les étapes allant de la production du lait à la fabrication et à l'affinage du fromage.

Le décret du 17 mai 2005 redéfinit les contours de l'aire géographique de production du lait de brebis et de fabrication des fromages. Cette aire s'étend sur un rayon de 100 kilomètres autour de Roquefort-sur-Soulzon et recouvre une partie de six départements (Aude, Aveyron, Gard, Hérault, Lozère et Tarn) au cœur de la nouvelle grande région Occitanie - Pyrénées - Méditerranée.

RECONNAISSANCE EUROPÉENNE

Le 12 juin 1996, le Roquefort comme de nombreux autres fromages a été enregistré comme Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) à l'échelle européenne. L'A.O.P. désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir faire reconnu et constaté. C'est la reconnaissance au niveau européen des Appellations d'Origine initiées par la France. Cette reconnaissance assure la protection de l'Appellation Roquefort dans toute l'Europe et une protection dans d'autres pays via les accords internationaux.



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE DEPUIS 1925

- Une seule race de brebis, la Lacaune, adaptée au terroir.
- Du lait de brebis provenant d'une zone délimitée par l'Appellation d'Origine : le **Rayon de Roquefort** (réparti sur 6 départements que sont l'Aude, l'Aveyron, le Gard, l'Hérault, la Lozère et le Tarn).
- Un fromage au lait cru et entier de brebis.
- Une traite du lait de brebis deux fois par jour.
- Une collecte du lait dans les fermes toutes les 24 heures.
- Une conduite d'élevage issue de l'agropastoralisme ancestral sur le terroir du Roquefort, respectueuse de l'environnement et des animaux.
- Une alimentation des brebis à base d'herbe : les troupeaux doivent pâturer dès que les conditions climatiques le permettent.
- Une alimentation des brebis provenant à 75 % de l'aire de production du lait de brebis.
- Des achats extérieurs pour l'alimentation des brebis limités à 200 kg/brebis/an (une brebis mange environ 1000 kg/an).
- Des bergeries suffisamment grandes pour accueillir les brebis seules ou bien avec leur(s) agneau(x) dans des surfaces adaptées permettant de concourir à leur bien-être (1,5 m² par brebis avec agneau).
- Un emprésurage du lait pour la transformation en fromage 48 heures maximum après la traite.
- Des souches traditionnelles de *Penicillium roqueforti*.
- Un affinage et une maturation de 90 jours obligatoires dont 14 jours minimum en caves dans l'aire d'affinage située sur les éboulis de la montagne du Combalou à Roquefort-sur-Soulzon.
- Une aire de maturation et de conditionnement du fromage : la commune de Roquefort-sur-Soulzon.

* voir page 68.



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

VÉRITABLE CARREFOUR DE LA PROFESSION

Si l'économie du Roquefort continue de se développer fortement de 1890 à 1920, les bases de cet accroissement ne sont pas solides. Les caves prolifèrent et diffusent des fromages sous la fausse appellation de Roquefort. En 1922, une baisse importante du prix du lait provoque une crise chez les producteurs. Avant 1925, si le fromage est affiné à Roquefort, l'origine du lait est totalement diversifiée. Face à la désorganisation du marché, 12 000 éleveurs se regroupent et créent la Fédération Régionale des Syndicats des Eleveurs de Brebis du département de l'Aveyron et des départements limitrophes.

Une certaine brebis rouge

Quant aux industriels, fabricants de Roquefort, ceux-ci se regroupent au sein de la Fédération des Syndicats des Industriels de Roquefort. L'année 1925 marque un fait capital, puisque la loi du 26 juillet fait du Roquefort la première et la seule appellation fromagère reconnue légalement. Cette loi crée les conditions pour la mise en oeuvre d'un accord entre producteurs de lait et industriels.

En 1930, les deux organisations constituent la Confédération Générale des Producteurs de Lait de Brebis et des Industriels de Roquefort. L'une des premières mesures de la Confédération est la mise en place d'une brigade de répression des fraudes et parallèlement, l'adoption du premier label de l'agriculture : la Brebis Rouge. La promotion de ce label, apposé dans son ovale sur les produits de Roquefort, assure aux consommateurs la garantie d'origine. Puis, en 1961, le label garantit l'origine et la qualité du fromage. Depuis, cette marque confédérale a été déposée dans plus de 80 pays étrangers.

Un rôle déterminant

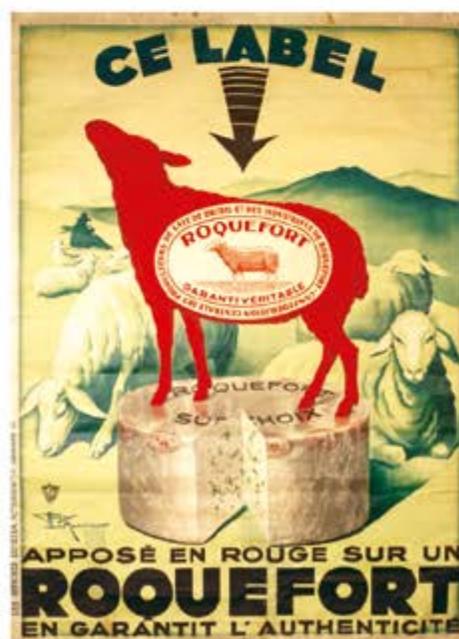
Peu à peu, la jeune Confédération assoit le cadre de sa vocation interprofessionnelle. Auprès des éleveurs, son action vise alors l'amélioration des modalités de production du lait et son transport. Il s'agit aussi d'interdire le mouillage du lait, l'addition de lait de vache ou de chèvre, pour éliminer les contrefaçons, voire les publicités abusives ou mensongères. La Confédération devient l'interface entre producteurs et industriels, notamment pour la fixation du prix du lait. Fort d'un nouveau cadre consensuel, le marché s'est assaini pour donner des bases solides à l'action de la Confédération.

Au sortir de la deuxième guerre mondiale, bien que le système du "ravitaillement général" ait malgré tout contribué à la diffusion du Roquefort dans la France entière, la production de fromage connaît une régression de 50%. En 1946, Edouard Gaffier est recruté avec mission de créer un secrétariat général. Jusqu'alors, la Confédération était une organisation sans mur, siégeant à la Chambre de

Commerce. L'immeuble de l'avenue de la République à Millau est acheté et devient le siège de la Confédération dans les années 60.

Des avancées d'envergure

La formation professionnelle est l'une des préoccupations de la Confédération. Société des Caves met des locaux à disposition et le Centre Emile Masclet pour l'apprentissage du métier de berger ouvre ses portes en 1947. La Confédération met en place un centre spécialisé avec des vétérinaires et des ingénieurs pour aider les producteurs sur la voie du contrôle laitier.



Une affiche de 1933 présentant la marque collective.



En présentation, une marque de chaque fabricant.

QUI SONT LES FABRICANTS DU ROQUEFORT ?

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

Toutes les maisons ont leurs caves d'affinage dans la zone des éboulis de la montagne du Combalou à Roquefort-sur-Soulzon.

En 1954, la Confédération met sur pied le service d'assainissement des bergeries avec des résultats remarquables sur la mortalité périnatale des brebis. Au travers de symposiums, de foires, de rapports, la traite mécanique va bénéficier également des efforts de promotion de la Confédération. L'amélioration génétique de la race et la prophylaxie des troupeaux sont les grandes préoccupations de la Confédération. Des contacts étroits avec l'Institut National de la Recherche Agronomique sont établis dans le but d'accroître les capacités laitières de la brebis Lacaune. Cette collaboration se poursuit aujourd'hui encore. Depuis 1990, la recherche génétique privilégiée, dans ses nouvelles orientations, la qualité intrinsèque des laits. Parallèlement à la démarche génétique, la Confédération a dégagé des fonds importants pour travailler sur d'autres aspects de la qualité des laits tels que la fromageabilité ou la recherche sur les germes pathogènes. Afin de compléter ces

efforts de recherche, une mission de conseil et d'appui technique est menée au quotidien auprès des éleveurs. Ainsi, 60 techniciens de la Confédération assurent le contrôle laitier et l'insémination artificielle. Une dizaine de techniciens sont affectés au service Qualité du Lait. Au total, ce sont environ 80 personnes qui travaillent et vivent au rythme de la profession.

A l'écoute des attentes des éleveurs et des industriels, la Confédération est aussi un lieu de rencontre et de dialogue où s'organise l'avenir de la profession. Véritable plateforme de mise en œuvre de tous les nouveaux projets, la Confédération gère aussi depuis plus de cinquante ans la publicité collective du Roquefort.

Eminemment tournée vers demain, la Confédération n'en demeure pas moins le gardien de la tradition d'un produit d'exception.

CONVENTION DU 22 MARS 1930

FIXANT LES RAPPORTS ENTRE PRODUCTEURS DE LAIT DE BREBIS ET INDUSTRIELS DE ROQUEFORT.

Les représentants des Industriels déclarent eux aussi qu'ils considèrent qu'une collaboration entre Producteurs et Industriels est nécessaire, qu'il faut que cesse cet état d'antagonisme latent entre les deux catégories d'intéressés à la prospérité de l'Industrie de Roquefort - que les Caves de Roquefort vivent du lait de brebis, que le lait de brebis ne peut être profitablement utilisé sans les Caves de Roquefort ; que ce sont en quelque sorte deux membres d'un même corps ; qu'une affaire, quelle qu'elle soit, est menacée de mort lorsque la discorde règne en son sein. La guerre entre les Industriels et les Producteurs concourant à la fabrication du Roquefort, ne pourrait avoir que des effets néfastes, peut-être mortels. Mais leur expérience leur démontre qu'une entente à la base entre les industriels est indispensable et ils indiquent que le maintien de cette entente doit être la condition expresse de l'application du statut qu'ils vont tout à l'heure essayer de mettre sur pied.

Ils rappellent à ce sujet que l'augmentation du prix du lait est conditionnée par l'augmentation des prix de vente du fromage et par la diminution des frais de l'industriel. Ce double résultat ne peut être atteint que par des mesures d'ensemble : la cherté du Roquefort fait, en effet, de ce fromage un produit de luxe qui ne saurait souffrir la médiocrité.

Le consommateur doit être assuré de trouver, sous l'étiquette

"Roquefort", - quelle que soit la marque - un fromage de qualité bien définie, nettement supérieure à celle des imitations. Cela implique la suppression des malfaçons et par conséquent, de la part de tous les industriels, un accord complet en vue d'en combattre les causes : la fraude et la multiplication des petites laiteries. Après ces déclarations, et après une nouvelle étude des projets d'accord, il fut décidé que le texte suivant sera soumis à l'approbation des représentants officiels des deux organisations : la "Fédération Régionale des Syndicats des Eleveurs de Brebis" et la "Fédération des Syndicats des Industriels de Roquefort" :

1 - Répression de la fraude : *il sera organisé un service commun général de répression des fraudes tendant à assurer la stricte application de la loi, des décrets et arrêtés réglant l'usage de l'appellation d'origine "Roquefort" et à obtenir des pouvoirs publics toutes mesures utiles au renforcement de la jurisprudence et de la législation en la matière.*

2 - Fixation du prix du lait : *la création de la Confédération établira entre les Producteurs et les Industriels des relations qu'il sera utile de mettre à profit pour résoudre la question de la fixation du prix du lait.*

**La Confédération est un espace de rencontre
où s'organise l'avenir de la profession.**

**ODG (Organisme de Défense et de Gestion)
Cotisations ODG & Communication**

**SERVICE QUALITE
DU LAIT TRANSFORMÉ
EN ROQUEFORT**

Gestion des plans
pathogènes
Interventions & conseils en
élevages sur la maîtrise des
germes pathogènes
Observatoire
de la qualité du lait

**SERVICE
A.O.P.**

Contrôle interne de
l'A.O.P.
Respect du cahier
des charges de l'A.O.P.

**SERVICE DEFENSE
APPELLATION**

Défense de l'A.O.P. en
France et à l'étranger
Gestion de la marque
collective Brebis Rouge

**SERVICE
COMMUNICATION**

Plan média
(radio/TV/internet)
Animations sur le territoire
de l'A.O.P. et au national
Outils de communication



INTERPROFESSION

Cotisation Interprofession

**SERVICE QUALITÉ DU LAIT TRANSFORMÉ EN
ROQUEFORT ET AUTRES PRODUITS FROMAGERS**

Qualité du lait
Audits Hygiène
Qualité de l'eau
Contrôle du nettoyage des machines à traire
Contrôle de l'ensilage

**SERVICE QUALITÉ
Etudes & Recherches**

**SERVICE CONNAISSANCE DE LA PRODUCTION
ET DU MARCHÉ**

Financement propre des services

SERVICE ÉLEVAGE

Contrôle laitier ovin
Centre d'insémination artificielle
Actions de développement pour la maîtrise
et l'amélioration de la production de l'élevage ovin
(alimentation, prophylaxie, etc.)

SERVICE QUALITÉ

Assainissement des bergeries





LE TERROIR



Le village de Roquefort-sur-Soulzon,
bâti sur l'échouïs du plateau du Combalou.

COMME UN BERCEAU DE PIERRES, LE TERROIR

Une mosaïque de sols contrastés, d'une beauté sévère, forme le terroir qui entoure le village de Roquefort. C'est sur ces terres difficiles pour l'homme, que la légende et le caractère du Roquefort sont nés.

A l'origine, la zone première de collecte du lait pour le fromage de Roquefort se situait aux alentours immédiats du village et sur le Causse du Larzac. Au fil du temps, elle s'est étendue à l'ensemble des régions du Rouergue, depuis le Rougier de Camarès dans un premier temps, puis les Monts de Lacaune, pour atteindre les Causses de Séverac, les Causses du Comtal, le Lévezou et le Ségala. Ensuite, au-delà du Rouergue, les régions limitrophes ont été intégrées à ce que l'on nomme aujourd'hui le "Rayon" de Roquefort. Aussi, la Lozère avec les Causses de Sauveterre et le Causse Méjean, le Gard avec les prolongements du Causse Noir et le Causse de Blandas, tout comme les Hauts Cantons de l'Hérault et l'Est du Tarn, appartiennent à la zone de collecte de lait de brebis pour la fabrication du fromage. D'un point de vue local, cette économie concerne aujourd'hui la nouvelle grande région Occitanie-Pyrénées-Méditerranée.

A l'origine du Roquefort, la matière première provient de régions au climat souvent contrasté.

L'exigence est dans sa nature

De moins de 300 mètres dans les vallées à plus de 1000 mètres sur les plateaux, les variations d'altitude sont importantes. L'ensemble de ces régions se trouve également sous l'influence d'un climat de type océanique dégradé avec des influences continentales et méditerranéennes. Aussi, pour l'essentiel, les terres du Roquefort connaissent de longues périodes de sécheresse. Face à une nature de sol qui ne retient pas les eaux de pluie, les hommes ont réagi par l'aménagement de leur terroir, ils ont créé les lavognes*. Dès lors, comme une oasis dans un désert de pierres, ces cuvets-

* voir page 68.



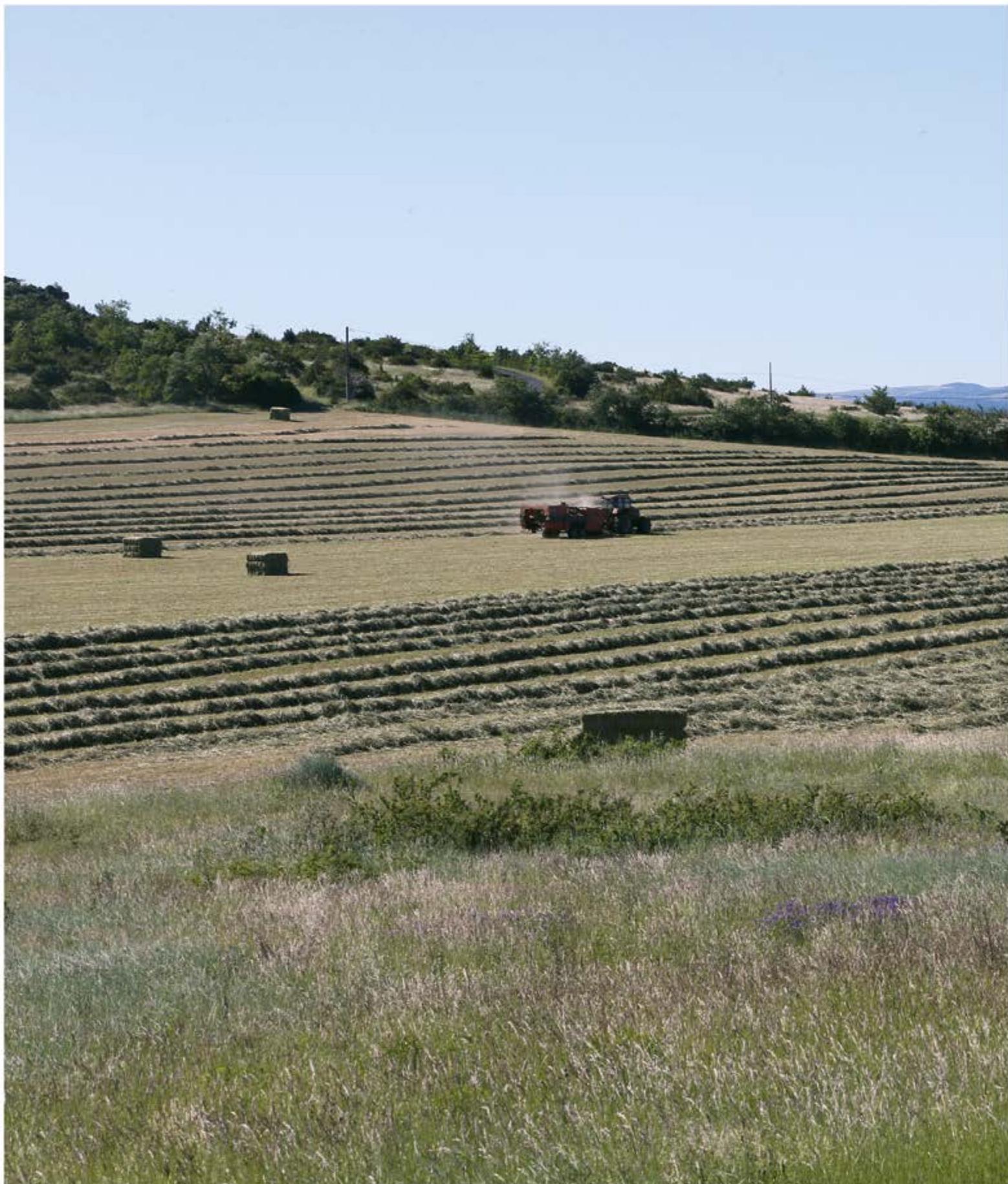


RAYON DE ROQUEFORT

Le décret du 17 mai 2005 redéfinit les contours de l'aire géographique de production du lait de brebis et de fabrication des fromages. Cette aire s'étend sur un rayon de 100 km autour de Roquefort-sur-Soulzon et recouvre une partie de six départements (Aude, Aveyron, Gard, Hérault, Lozère et Tarn) au cœur de la nouvelle grande région Occitanie - Pyrénées - Méditerranée.



Selon l'antique formule d'une charte de Charles VII, Roquefort est le terroir "où ne pousse ni pied de vigne, ni grain de blé"...



La fenaison sur le plateau du Larzac.

tes naturelles pavées par l'homme et de forme circulaire constituent une réserve précieuse d'eau de pluie ruisselante pour les troupeaux des causses. Entre deux causses s'insinuent des vallées superbes où une végétation dense borde des rivières au caractère changeant, impétueux puis calme, comme le Tarn ou la Dourbie. Bien des vallées se sont formées brutalement avec leurs gorges abruptes ou leurs "raspes", dressées comme des remparts à la modernisation. A l'inverse, d'autres offrent leurs étendues à de belles fermes telle que la vallée de l'Aveyron entre Sévérac et Rodez. Le plus souvent, les villages des vallées ont préféré les faces exposées au midi, tout comme les habitations plus dispersées des plateaux. Intimement liées à l'environnement, bon nombre de constructions sont typiques du terroir. Les anciennes bergeries du Causse, les jasses*, faites de pierres solides et couvertes de lauzes, ou les cazelles*, ces petits abris de berger plantés comme de rondes guérites, illustrent cette volonté farouche de résister au temps.

Un terroir chamarré

En Rouergue, le sol prend encore des allures de mosaïque dans son étonnante diversité : gneiss du Lévezou, schistes du Ségala, grès des terres rouges de Marcillac, de Camarès, galets et limons de la vallée du Tarn ou calcaires des causses. Précisément, une carapace calcaire et des franges marneuses caractérisent les causses. Les Grands Causses avec le Causse du Larzac, le Causse Noir, le Causse Méjean et le Causse de Sauveterre se situent à des altitudes de 700 à 1000 mètres avec un point culminant à 1200 mètres. Dans leur prolongement se situent les "Avant-Causses" que sont le Causse Comtal et les causses intermédiaires.

A l'abri d'une doline

La plupart du temps, une faible quantité de terre recouvre les causses. Les dolines, dépressions de terrain dotées d'un sol où la bonne terre s'est accumulée, constituent toutefois une exception. Cette singularité a suscité un regroupement de l'habitat par ailleurs dispersé. Ces sites d'une prospérité supérieure ont présidé à la formation de villages comme ceux de l'Hospitalet ou de la Cavalerie. Cette caractéristique géologique demeure l'un des atouts du Larzac.



Les terres du Rougier, près de Camarès, au sud de l'Aveyron.

Au sud de Rodez, le plateau du Ségala avec son relief aux amples courbures et aux terres schisteuses ondule jusqu'au département du Tarn. Entre Millau et Rodez, à l'est du Ségala, le plateau du Lévezou avec ses terres acides, qui ont pu être chaulées grâce à leur desserte par le chemin de fer, a fortement contribué au développement de la production laitière et tout comme le Ségala, il est bien adapté au développement de la production. Au sud-ouest de l'Aveyron, la région des terres rouges du Camarès que l'on nomme "Rougier" est propice à la culture de la luzerne. Toutefois, cette région de basse altitude est sujette à des sécheresses prolongées.

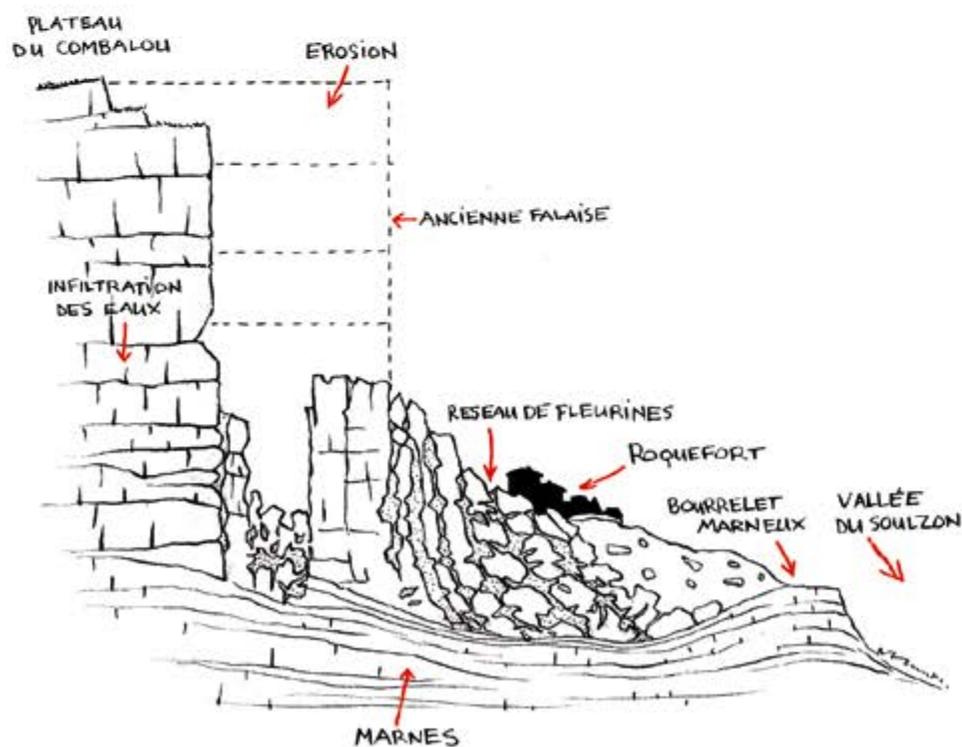
* voir page 68.

Quand la terre craquait

Pour comprendre le Roquefort, il faut saisir l'importance d'un site géologique privilégié. Le village de Roquefort-sur-Soulzon, où s'affine le succulent fromage est situé au sud du Massif Central, au cœur du Rouergue méridional, sur la bordure occidentale de ces hauts plateaux calcaires que l'on appelle les Grands Causses. Au milieu du quaternaire, se déroule dans un mouvement titanesque, l'effondrement du plateau du Combalou. Sur presque deux kilomètres de long et 200 à 300 mètres de large court une formidable fissure qui entraîne l'apparition de grottes, et des premières fleurines, ces failles indispensables à la ventilation naturelle des caves qui permet la maturation du fromage de Roquefort.

Pendant l'ère tertiaire, il y a 60 millions d'années, les grands mouvements tectoniques modifient sensiblement la morphologie des sites de la région. Le contrecoup des plissements alpins crée des cassures dans la structure calcaire et provoque la formation de petits reliefs.

Le site devient alors progressivement poreux et se fragilise. Le modelé des causses tel qu'il apparaît de nos jours est le fruit d'un travail d'érosion intense du vent et des cours d'eau. Gorges encaissées, falaises abruptes, sommets rocailleux sont déjà le spectacle offert aux premiers hommes qui s'installent et domestiquent les premiers ovins.



LE SITE DE ROQUEFORT

Le village de Roquefort, bâti sur l'éboulis du Combalou semble accroché à la falaise. Le plateau du Combalou fait face au grand causse du Larzac dont il est séparé par le Souzou. Le Combalou présente une paroi abrupte qui domine l'éboulis sur près de 2,5 kilomètres de longueur. Le plateau, dans son ensemble présente une forme générale "en selle", d'où son nom dérivé du gaulois "combal" ou ensellement. Au cours de l'histoire, trois séries d'éboulements successifs ont créé le site unique de Roquefort. Cet amas de blocs abrite les célèbres caves d'affinage, aménagées pour certaines sur onze niveaux. Ces caves sont toujours situées au débouché de fleurines et de tunnels, générateurs d'un air constant dans sa charge d'humidité et de température, quelle que soit la saison de l'année.





La tradition et le savoir-faire se transmettent de génération en génération. Mr Boudou père dans les années 1990.

A L'AUBE DE L'HUMANITÉ, LA TRANSFORMATION DU LAIT

Des fouilles démontrent qu'une activité existe dans la région de Roquefort dès la préhistoire. Elle est intimement liée à la transhumance des premiers troupeaux de brebis. A trois kilomètres à vol d'oiseau de Roquefort, les fouilles du mont Sargel ont permis de mettre au jour des fragments de faisselle de l'époque néolithique.

Cette faisselle est exposée au musée d'archéologie de Roquefort. 100 000 ans avant notre ère, les premiers hommes s'installent sur les Causses. Pour Louis Balsan, Roquefort est la capitale de la préhistoire aveyronnaise.

Aux alentours de 6000 avant Jésus-Christ les premières cultures et l'élevage apparaissent. Sur les terres pauvres et sèches où l'herbe se fait rare, le mouton fait figure d'animal providentiel. Polyvalent, il assure la production de viande, de peau, de laine et de lait.

Si l'histoire du Roquefort débute sur le Larzac, nommé "Arabie pétrée" par l'écrivain Henri Pourrat, elle se mêle avec l'antique tradition pastorale où, entre dolmens et mégalithes, les femmes et les pâtres furent les premiers fabricants laitiers.



Le fils, Philippe Boudou, en 2009.



280 FR 3/13
00474



LES BREBIS



DES BREBIS ET DES HOMMES

Fruit d'un travail de sélection commencé au milieu du 19^{ème} siècle et toujours actif, la **Lacaune** a su imposer ses qualités et devenir l'unique **productrice du lait** destiné au fromage de Roquefort.

Le cheptel du rayon dédié à la production de lait pour le fromage de Roquefort est constitué aujourd'hui de la seule race Lacaune. Fruit d'un long travail de sélection, elle impose ses qualités. A ce jour, 769 000 brebis constituent le troupeau laitier. Les Monts de Lacaune, dans le Tarn, sont à l'origine du nom de la race. Celle-ci résulte de la sélection des races locales de Camarès, des Causses, de Rodez, du Ségala, Lauragaise et bien entendu du Larzac. Ces races du même type ne variaient que peu entre elles. Parfaitement adaptée au terroir et bonne laitière, la race Lacaune règne aujourd'hui seule sur la zone de collecte du lait.

Une adaptation remarquable

Avec le développement des cultures fourragères et un souci croissant de sélection sur les aptitudes laitières, la fusion des races s'est pleinement justifiée. Aujourd'hui, une Lacaune donne en moyenne 208 litres de lait par période de lactation, un chiffre doublé en 20 ans. Il faut noter, comme le rapporte le professeur Marre en 1906, les tentatives d'amélioration par croisement. Après les guerres d'Empire en Espagne, le général de Solignac, propriétaire du domaine de la Baume sur le Larzac, ramène un troupeau de mérinos. L'implantation est désastreuse. Les animaux ne purent résister au froid, à l'humidité, aux variations brutales de température. En 1902, un arrêté ministériel fixe les caractéristiques de la race Lacaune et en 1905, le concours spécial de la race

voit le jour. Quelques traits de la Lacaune témoignent d'une noblesse ovine certaine. La tête est fine, allongée et dépourvue de corne, la face est recouverte de poils blancs, lustrés et très fins, l'œil est vif, l'oreille longue et horizontale.

Evolution de la production de lait

En 1924, le contrôle laitier individuel est pratiqué pour la première fois sur un troupeau de 175 brebis. La première machine à traire fait son apparition en 1930 et convainc par son efficacité. Après la guerre, la fusion des races de Camarès et de Lacaune est effective et donne lieu à la création du livre généalogique de la race Lacaune. Dans les années suivantes, la fusion des autres races de la région se poursuit, par simple extension du vocable "Lacaune" à des populations voisines, par absorption, par croisement ou par remplacement.

Dès l'après-guerre, le contrôle laitier est réorganisé par les services techniques de la Confédération et en 1957 il fait l'objet d'un calcul mécanographique des lactations. Cette première gestion informatisée permet l'extension du contrôle à un grand nombre de troupeaux. Elle ouvrira par la suite sur la sélection généalogique avec le concours de l'INRA,

l'Institut National de la Recherche Agronomique. La création du premier haras de béliers en 1959 par la Confédération préfigure les centres d'élevage de jeunes béliers laitiers d'aujourd'hui. En 1965, avec le concours de la Confédération, l'INRA

Au fil des années, et suite à un long travail de sélection et de contrôle, la Lacaune s'est imposée comme la prima donna du Roquefort.



Pauline Conte traite les brebis deux fois par jour avec un système de traite rotatif.

décide l'implantation sur le Causse du Larzac d'une ferme expérimentale, le domaine de la Fage, en vue de l'étude des modèles d'amélioration génétique de la race Lacaune. Au début des années 70, suite aux recherches menées notamment sur l'insémination artificielle, la Confédération ouvre le premier centre ovin d'insémination artificielle, suivi d'un second en 1972, créé par la coopérative Ovi-Test. A l'origine, la sélection des semences des béliers était basée sur l'augmentation des litrages. A partir du début des années 1980, le suivi indivi-

duel de la qualité des laits autorise une meilleure sélection des béliers reproducteurs. Cette évaluation de la qualité individuelle des laits permet de développer un conseil plus effi-

cace auprès de chaque producteur. Alors que le lait était payé en fonction du rendement collectif par laiterie, le paiement du lait à la qualité aboutit en 1995 à un paiement individualisé.

Naturellement, les contrôles de qualité extrêmement rigoureux se multiplient et s'intensifient. Ils constituent clairement une formidable défense de l'Appellation d'Origine.

LA LACAUNE

"UNE ÉVIDENTE NOBLESSE"

Une nourriture riche et variée.

Un lait cru et entier au parfum incomparable.

Un corps résistant parfaitement adapté à son environnement.

Des petits sabots faits pour les cailloux.

Un port de tête altier.

Une tête fine et allongée.



Suivant l'altitude et les conditions climatiques, les troupeaux sortent pâturer dès mars ou avril.



Farine, chien de berger de la race border collie.

LE BERGER & SON CHIEN

Comment parler de troupeau sans évoquer les deux acteurs qui de tout temps lui ont été indissociables. Le berger et le chien. Le berger, le chien et le troupeau représentent une trilogie ancrée dans la tradition mais qui conserve sa place aujourd'hui dans un monde de modernité. De tout temps, le rôle du berger a été capital : surveiller la nourriture de ses bêtes qui conditionne la qualité et l'abondance du lait, prendre soin des nouveau-nés comme des brebis malades. Autrefois, il faisait "cabane" pour fabriquer le fameux fromage. Aujourd'hui, le berger est un technicien, soucieux de rentabilité et de qualité, fort d'une véritable formation professionnelle. Mais si son métier s'est actualisé, il n'a strictement rien perdu de sa poésie séculaire.

* voir page 68.

A la belle saison, Marie-Anne Dufour garde son troupeau.





L'agnelage débute dans les bergeries à l'automne, entre octobre et novembre.

LA VIE DU TROUPEAU

RYTHMES ET RITES

Subtil mélange de **tradition et d'innovations incessantes**, la vie du troupeau est sous la responsabilité du berger qui est devenu un **technicien** à la recherche de la meilleure qualité du lait de ses brebis.

La conduite du troupeau obéit à des rythmes précis où se mêlent l'héritage de l'histoire et les exigences d'une économie moderne.

La vie du troupeau est marquée par une saisonnalité importante. Mai et juin sont les périodes de la tonte où la brebis est soulagée de sa laine. Quant à la reproduction, la lutte se déroule sur les mois de juin et juillet et donne lieu, en novembre et décembre, à l'agnelage*. A la naissance, le jeune animal pèse environ quatre kilos. Le plus généralement, la mère allaite pendant quatre semaines. Ensuite, la traite commence et les agneaux sont confiés pendant environ trois mois à des groupements de producteurs. Ces agneaux de cent jours, dits "de Roquefort", sont réputés pour la qualité de leur chair.

45 kilos de Roquefort par brebis

La race Lacaune s'est imposée comme l'une des meilleures races laitières du monde. Pendant les 180 jours que dure en moyenne la traite, une brebis produit environ 210 litres de lait. Si ce chiffre semble imposant, il convient toutefois de le relativiser en le rapportant aux volumes de la vache laitière.

En effet, il faut rassembler trente brebis pour produire la même quantité de lait qu'une seule vache. N'est-il pas naturel que le lait destiné à un fromage précieux soit un petit peu plus rare et donc mieux valorisé ?

Une brebis permet de fabriquer 45 kilos de fromage de Roquefort sur l'année, soit 17 pains de Roquefort.

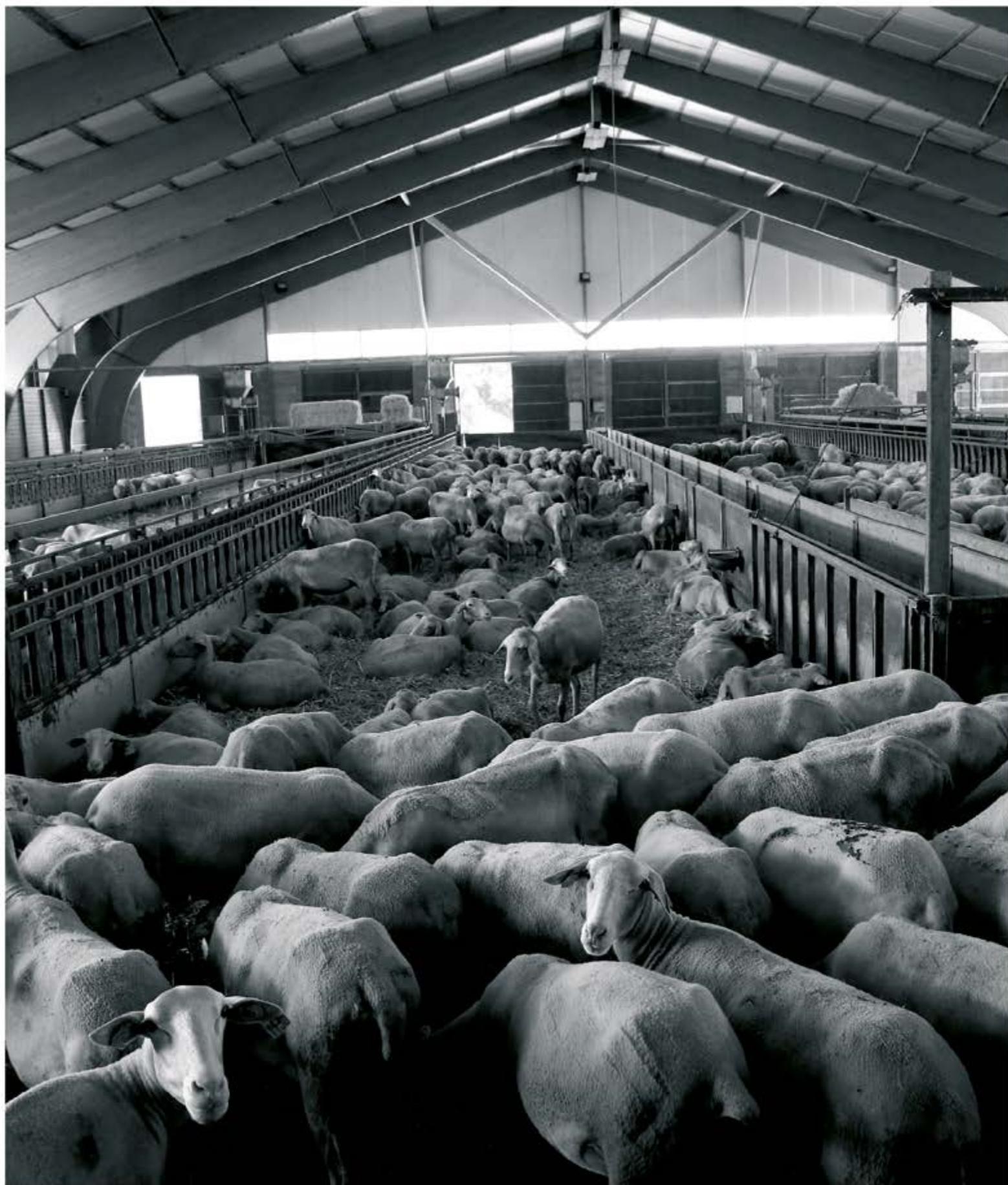


La tonte des brebis a lieu entre mai et juin.

* voir page 68.



De la mise bas au troisième mois de traite, les brebis sont nourries avec les fourrages récoltés aux beaux jours.



Les bergeries, un espace conçu pour le bien-être des brebis.



80% de l'alimentation des brebis provient de l'aire de production du lait.

La traite à grands traits

Ce que l'on nomme la campagne laitière représente les six à huit mois que dure la traite des brebis. Celle-ci ne commence qu'après le sevrage des agneaux. Deux fois par jour, matin et soir, généralement vers 6h et 17h, les brebis sont menées aux dispositifs de traite mécanique qui équipent pratiquement tous les élevages. La mécanisation de la traite s'est développée dans l'immédiat après-guerre. Robert Fleuri, de Société des Caves, adapte la machine à traire des vaches à la traite des brebis. 1961 est l'année d'une adaptation importante : le système de traite mécanique "en arête de poisson" est mis en place à la ferme expérimentale du Casse de Société des Caves. Afin de diminuer le temps de traite des grands troupeaux, les systèmes rotatifs font leur apparition quelques années plus tard.

Et là où un bon berger trayait à la main 25 brebis à l'heure, la machine permet la traite de plus de 300 brebis dans le même intervalle. Aujourd'hui, les machines à traire autorisent la traite de 500 à 600 brebis dans le même laps de temps. La collecte de lait est assurée chaque matin par un transporteur spécialisé.

Une alimentation rythmée par les saisons

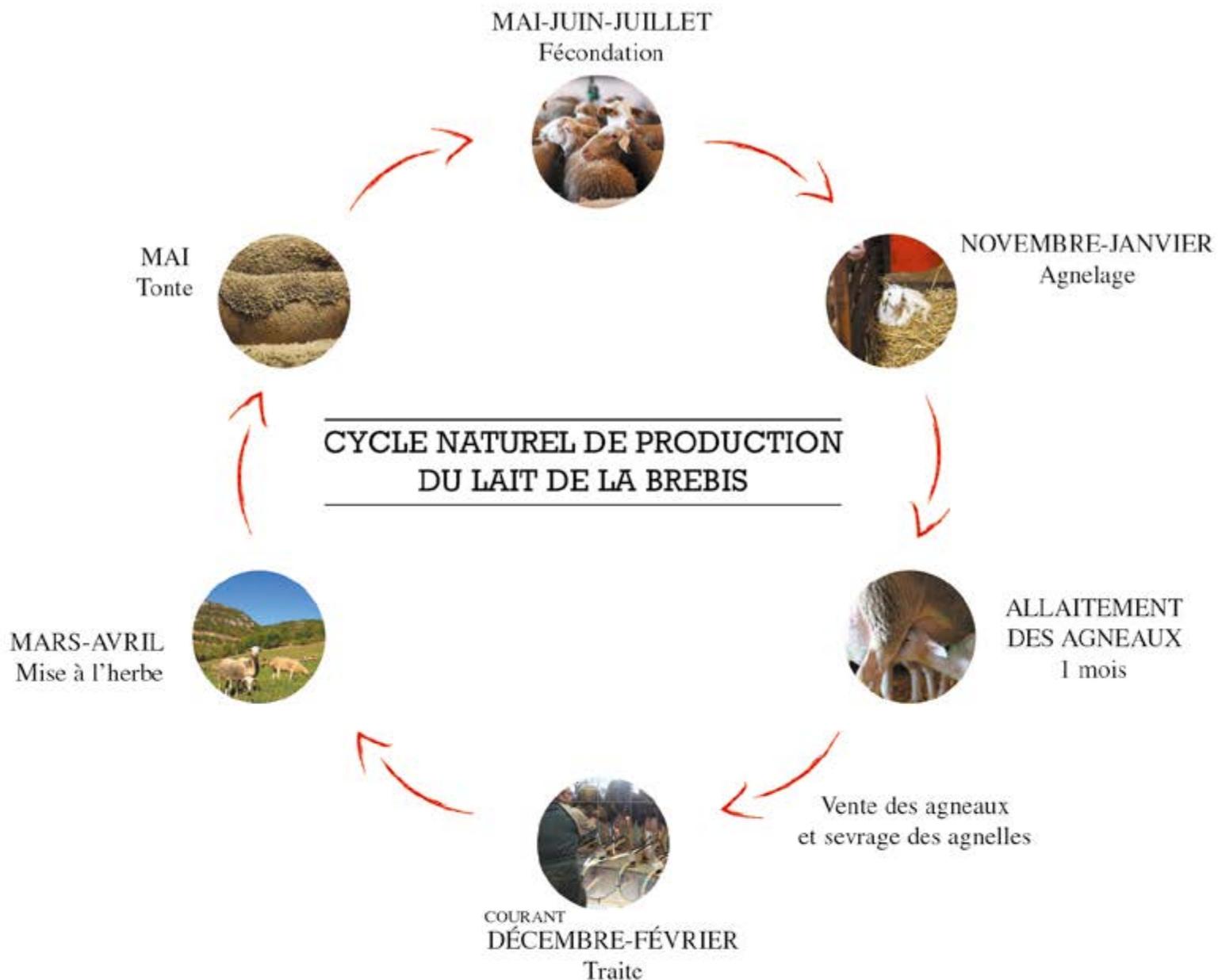
Le pâturage et les fourrages constituent l'essentiel de l'alimentation des brebis laitières. De la mise bas au troisième mois de traite, les animaux sont nourris avec les fourrages stockés. Au cours de cette période et selon le troupeau, l'orge ou un aliment azoté assurent un complément nutritif (80% de l'alimentation provient du territoire).

Suivant l'altitude et les conditions climatiques, les troupeaux restés en bergerie sortent à la pâture à partir des mois de mars ou d'avril. L'herbe représente alors la presque totalité de l'alimentation des brebis. Une herbe rase mais riche qui fait, tout au long des "parcours", la qualité du lait de brebis de la région. A partir du mois de mai, les brebis empruntent parfois les "drailles" et rentrent pendant les heures chaudes de la journée, la traite du soir est alors avancée de quelques heures. En fin de traite, au début de l'été, qui est aussi l'époque de la lutte, les troupeaux pâturent sur les prairies temporaires, trèfles, luzernes, etc. Puis de août à septembre, les brebis n'étant plus traitées, les troupeaux se nourrissent des herbes du "parcours", des chaumes et des repousses des prairies.

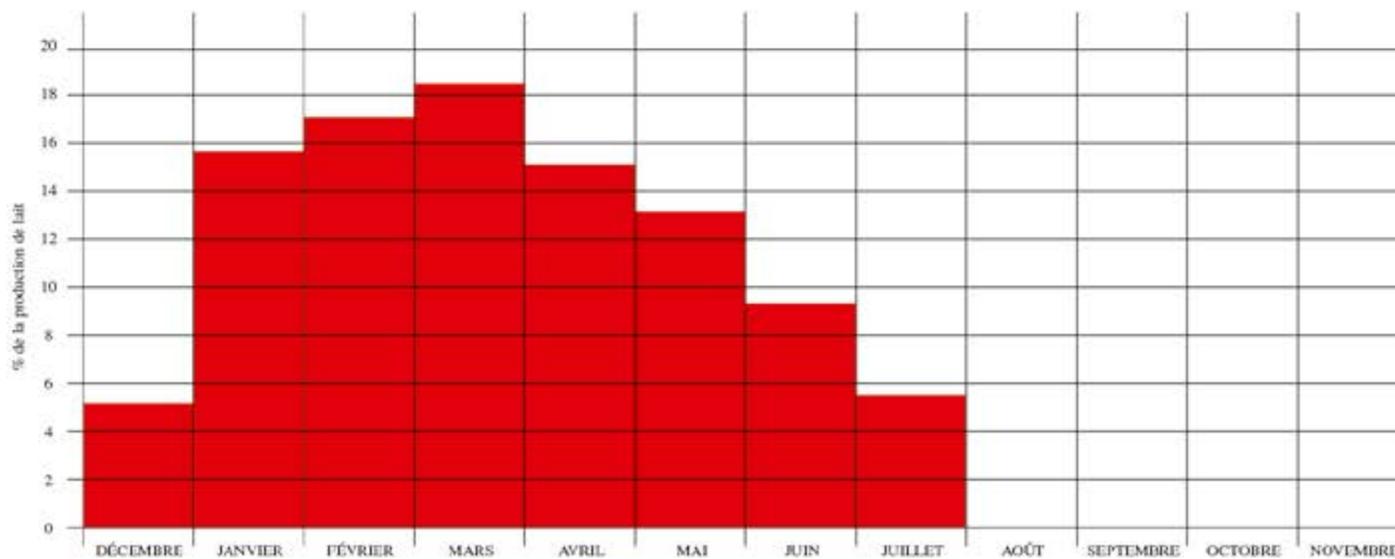
* voir pages 68 et 69.



Les brebis se nourrissent d'abord et essentiellement avec de l'herbe pâturée.



PÉRIODE DE PRODUCTION DU LAIT





Les brebis sont traitées durant 6 à 8 mois.





LES FROMAGERIES



LA MÉTAMORPHOSE DU LAIT EN FROMAGE

10 étapes fondamentales pour
transformer le lait en fromage.

Les fromageries sont réparties sur la zone traditionnelle de production. A l'origine, on dénombrait une fromagerie par village. En 1930, on compte plus de 800 laiteries, puis, sous l'effet conjugué de la modernisation et des avancées de l'hygiène, elles se sont sensiblement concentrées. Ainsi, de 476 unités en 1960, leur nombre s'est réduit à 170 en 1970 pour atteindre 38 en 1980 et s'établir finalement à 8 en 2001. C'est à l'intérieur des murs de ces fromageries que se préparent, sous l'œil attentif des fromagers, les fromages appelés "pains" de Roquefort.

Bien en amont du cycle de fabrication, tout commence par le passage du ramasseur laitier chez les éleveurs. Chaque jour, et selon leurs lignes de ramassage, les camions collectent le contenu des "tanks à lait" et prélèvent un échantillon de lait de chaque ferme. Dans un local fermé, situé près de la salle de traite, le lait est entreposé dans une cuve d'acier inoxydable où il est refroidi entre 8 et 10 degrés. Dès son arrivée à la fromagerie, le lait est analysé puis conduit dans des cuves en inox où il va être réchauffé entre 28 et 34 degrés. Il s'agit de la température d'empre-

* voir page 69.



Le lait cru est collecté tous les jours à la ferme.

surage dans le cadre d'un cycle de fabrication immédiat. Dans le cas où la laiterie décide de différer la fabrication, le lait est refroidi à 5 degrés pour être stocké sans dégradation. Bien entendu, le lait n'est jamais conservé au-delà de 38 heures après la première traite, tout comme le précisent les règles de l'A.O.P.

Une fois réchauffé, le lait reçoit les éléments indispensables à sa transformation que sont les ferments lactiques, la présure et le *Penicillium roqueforti*.

Dans un premier temps, grâce à la présure, la masse de lait se coagule pour se transformer en caillé. A ce sujet, les règles de l'A.O.P. exigent qu'il s'agisse de présure animale. A titre indicatif, environ 30 cm³ de présure sont nécessaires à la coagulation de 100 litres de lait.

Ensuite, les ferments lactiques vont permettre l'acidification de la pâte

et la formation des ouvertures indispensables à l'installation du *Penicillium roqueforti*.

Enfin, l'additif, capital pour la saveur et l'arôme incomparable du fromage, est le *Penicillium roqueforti*. Les spores de *Penicillium roqueforti* sont déposées dans le bac de lait cru mais peuvent également être ensemencées plus tard au moment de la mise en moules des "pains" de fromage.

Depuis toujours, le *Penicillium roqueforti* est l'une des pierres angulaires du Roquefort.

Deux heures après le mélange de présure, la masse de caillé est tranchée à l'aide d'une lyre* tressée pour obtenir des petits cubes. Après une phase de repos de vingt minutes, un brassage très léger permet de séparer les grains de caillé du lactosérum ou "petit lait". La phase de moulage peut alors être amorcée. Les "pains" de Roquefort sont conduits en pile par lots à l'égout-

**Les fromagers suivent
la recette ancestrale
du Roquefort : des étapes
déterminantes pour
l'épanouissement
des saveurs en caves
d'affinage à Roquefort-
sur-Soulzon.**

* voir page 68.



Fromagerie de Réquista - Roquefort SOCIÉTÉ

Le lait est analysé dès réception en fromagerie avant la mise en fabrication.

tage pendant deux jours environ à température ambiante, comprise entre 16 et 20 degrés. Les fromages seront retournés régulièrement, avant d'atteindre l'étape du salage. Certaines fromageries sont équipées à cet effet de structures adaptées. Le salage est une des étapes importantes de la vie du Roquefort, il se déroule en deux temps sur cinq jours pendant lesquels les faces et le talon du fromage seront imprégnés de gros sel marin à sec comme l'impose l'Appellation d'Origine. Après cette période, l'excédent de sel est enlevé lors de l'opération de brossage*. A leur départ de la laiterie ou à leur entrée en cave, les "pains" sont "percés" sur toute leur hauteur afin de créer les cheminées nécessaires à l'expulsion du gaz carbonique issu de la fermentation et à favoriser le développement du *Penicillium roqueforti*.

* voir page 68.

LA QUALITÉ N'EST JAMAIS ANONYME

LA TRACABILITÉ

Peu après le caillage, qui correspond aussi à la naissance du Roquefort, le fromage va recevoir un certain nombre de marques. Celles-ci représentent une véritable carte d'identité. Avec ce marquage individuel, il devient possible de remonter jusqu'aux troupeaux. Un an après la mise sur le marché, on peut dire avec quel lait a été fabriqué un fromage. Les marques sur la pâte indiquent la date où le lait a été transformé, la série de fabrication et la marque de la fromagerie. Au moment du conditionnement, une identification du lot est pratiquée. L'objectif est de tracer parfaitement la vie du produit.



Fromagerie Ets Gabriel Coulet.

A partir du code barre que vous trouvez en magasin et du marquage en creux du fromage, nous pouvons retrouver l'origine du lait pour chaque portion de Roquefort achetée.



Caves Les Fromageries Occitanes.

Le Chef de Cave contrôle le développement du *Penicillium roqueforti* à l'aide d'une sonde.

LE *PENICILLIUM ROQUEFORTI* : L'ÂME DU FROMAGE

Le *Penicillium roqueforti* est sans conteste l'agent principal de l'affinage. Il appartient à une famille de champignons microscopiques largement répandus dans la nature. Les fructifications de ce champignon se présentent sous la forme de petits pinceaux et donnent l'origine du nom "*Penicillium*". Différentes souches de ces moisissures se sont développées dans les caves du site de Roquefort. Dans l'atmosphère humide des caves, le *Penicillium roqueforti* se propage dans le fromage, transforme la pâte, la colore de bleu-vert et lui donne toute sa saveur.

Les spores de *penicillium* sont recueillies à partir de miches de pain au levain composées de farines de seigle et de blé. Les miches de pain sont placées à proximité des fleurines et bénéficient de la respiration des caves. Rapidement, le *Penicillium roqueforti* envahit toute la mie du pain. Une autre méthode consiste à développer les spores sur des pains cuits dans des bouteilles pour éviter la formation de la croûte du pain. Il ne restera plus ensuite qu'à broyer et à tamiser la mie pour obtenir la poudre verte qui fait toute la spécificité du goût du fromage.



Fromagerie Ets Gabriel Coulet.

Un brassage très léger permet de séparer les grains de caillé du Lactosérum ou "petit lait".



Fromagerie Ét. Gabriel Coulet.

Les grains de caillé sont "coiffés".
* voir page 68.



PRINCIPALES OPÉRATIONS DE LA FABRICATION DU FROMAGE DE ROQUEFORT



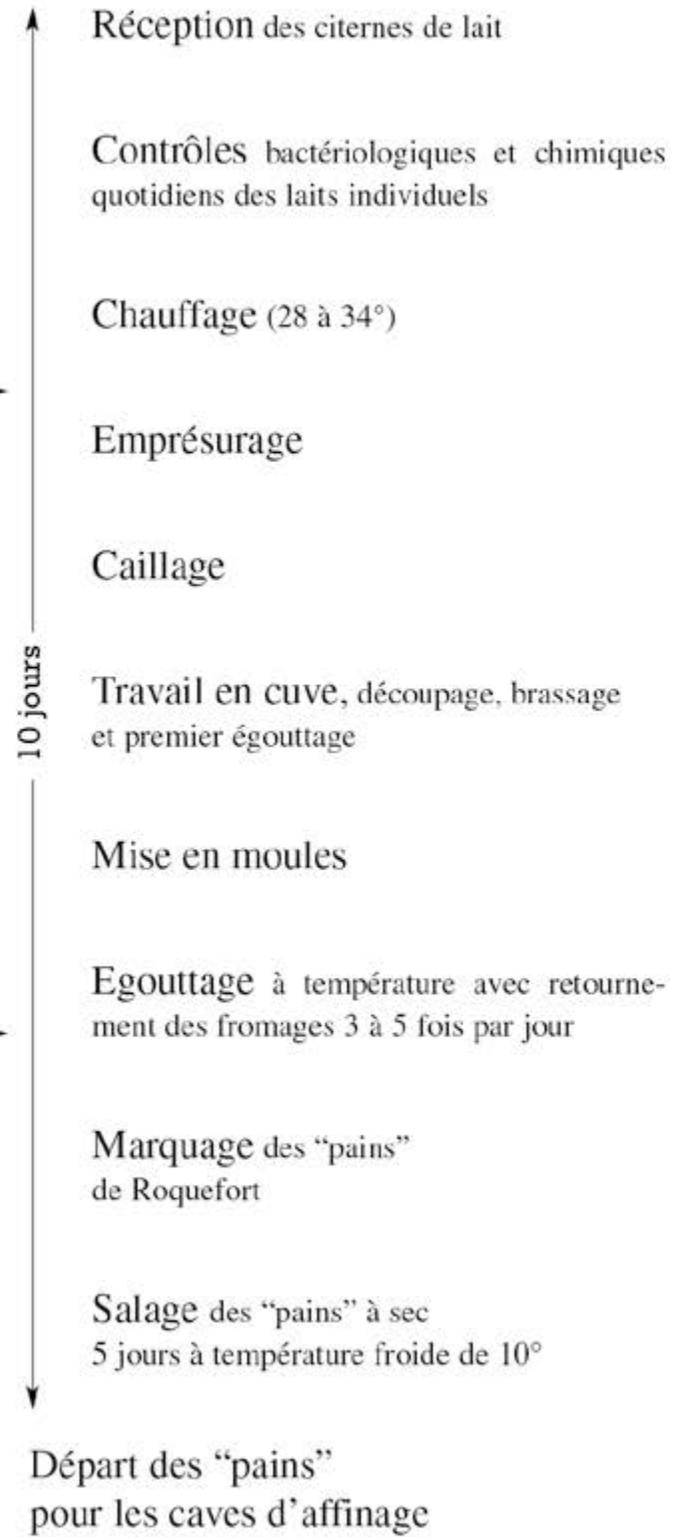
**Ensemencement avec
le *Penicillium roqueforti***



en suspension



en poudre



LE LAIT CRU

UN LIQUIDE SOUS HAUTE SURVEILLANCE



Le lait subit de nombreux contrôles effectués par la Confédération et par la fromagerie elle-même.

La Confédération surveille la composition et la qualité bactériologique du lait (ces critères déterminent le paiement du lait). Quatre fois par mois des analyses individuelles sont effectuées sur les matières grasses et protéiques, et sur l'ensemble de la flore. Les résultats donnent lieu à des notations qui sont communiquées aux éleveurs. En parallèle, des prélèvements sont opérés quotidiennement à l'intérieur des citernes de ramassage.

Dès lors, tout lait non conforme aux critères définis chaque année par la Confédération est détourné de la fabrication du Roquefort.

A la fromagerie, le contrôle du lait se poursuit. De nombreuses inspections y sont menées avec la plus grande rigueur scientifique. Un échantillon de lait de chaque producteur est analysé. Ce contrôle individuel est complété d'un nouvel examen du lait de la citerne puis de la cuve, selon des critères de fromageabilité. Cette batterie de tests sévères de la matière première se renforce encore par dix jours de contrôles de fabrication en fromagerie : à différents stades de leur évolution, les fromages subiront encore cinq examens pour garantir leur qualité totale.

Une fois en caves, sous l'œil vigilant du Chef de Cave, les fromages sont régulièrement surveillés tout au long de la période d'affinage.



Les fromages avant leur départ pour les caves d'affinage à Roquefort-sur-Soulzon.



Caves Els Combes.



LES CAVES

LES CAVES OU LA MAGIE DES FLEURINES

C'est ici que se concentrent tout le **travail** et le **savoir-faire** du Chef de Cave, personnage mythique, responsable de la bonne évolution des "pains" de **Roquefort**.

Alors que le "pain" de caillé n'a que dix jours, il arrive en cave pour connaître l'affinage*.

Ce produit formidablement vivant va grandir à l'abri d'un site unique au monde sous la surveillance d'un homme attentif, le Chef de Cave. Seul responsable de l'affinage, toute la destinée du Roquefort est entre ses mains. Il goûte, estime la souplesse de la pâte, évalue l'intensité et la bonne répartition du *Penicillium roqueforti* à l'aide d'une sonde.

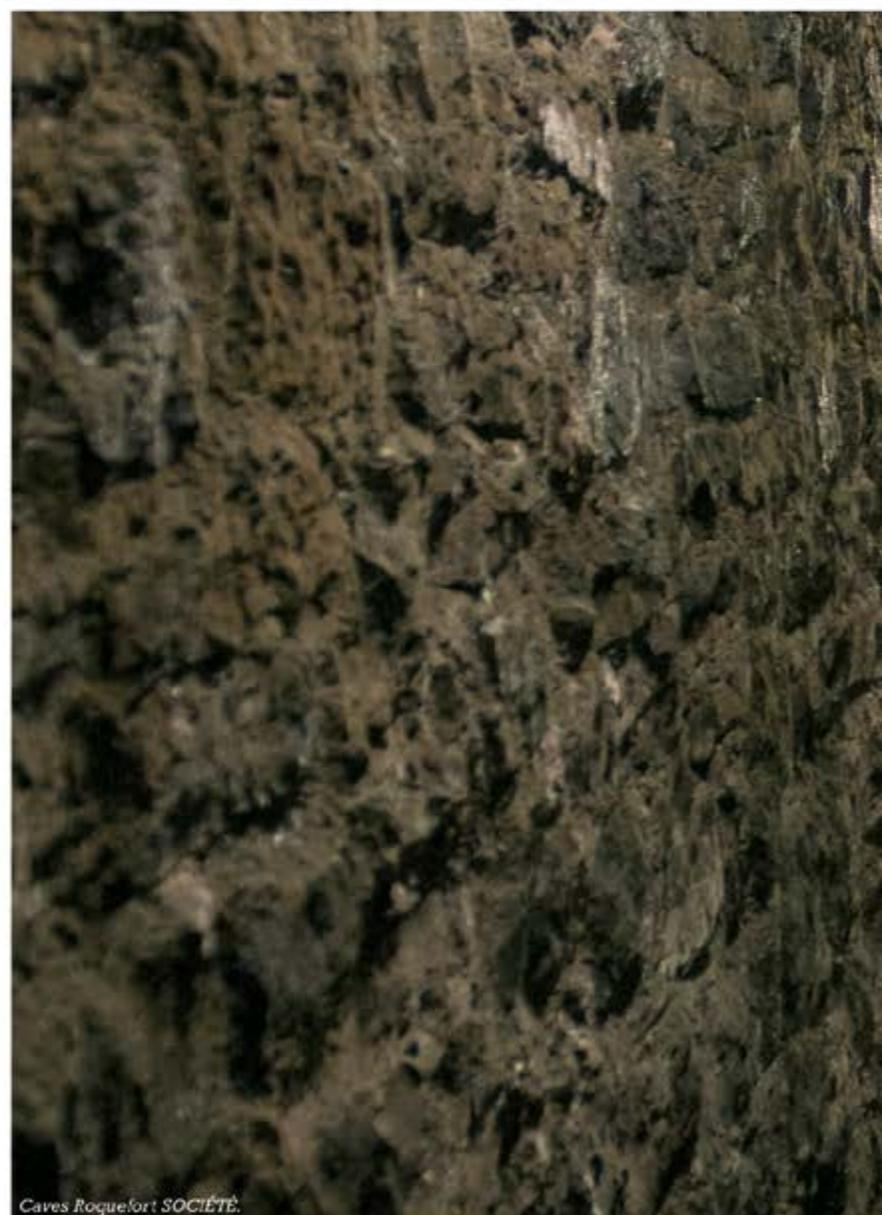
Le sixième sens, fait de savoir-faire et d'intuition du Chef de Cave, lui permet d'élever le Roquefort afin qu'il soit à point pour être consommé après avoir atteint au moins 3 mois d'âge.

"Percé" d'une quarantaine de trous, le fromage est prêt à descendre en cave. Mais au préalable, celui-ci subit un certain nombre de contrôles. Par le biais de différents prélèvements, le laboratoire vérifie par exemple, le taux de sel et l'acidité du caillé.

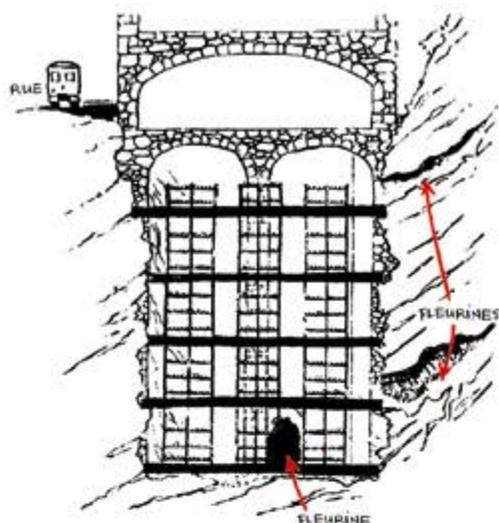
Disposé sur chant pour favoriser la circulation de l'air sur de longues travées, le fromage va vivre l'alchimie ancestrale. C'est ici que commence la magie.

Dans une atmosphère saturée d'humidité, l'affinage en cave donne ses fragments d'émeraude au fromage de Roquefort. Aménagées dans l'éboulis de la roche du Combalou, les caves bénéficient tout au long de l'année d'une constance parfaite de température et d'hygrométrie sous l'action de failles ventilantes, les fleurines*.

* voir page 68.



Caves Roquefort SOCIÉTÉ.



ONZE ÉTAGES SOUS LA TERRE

Les caves, véritables villes souterraines situées à l'abri des chauds rayons du soleil de l'Aveyron, parfois aménagées sur onze étages, deux fois plus étendues que le village lui-même et où la tradition est palpable, sont le temple où s'opère la transformation du Roquefort. Dans l'obscurité et pour la durée nécessaire au développement du *Penicillium roqueforti*, le fromage est entreposé pour l'affinage en cave ventilée naturellement.



André Ncé porte les fromages en caves pour 14 jours minimum d'affinage.

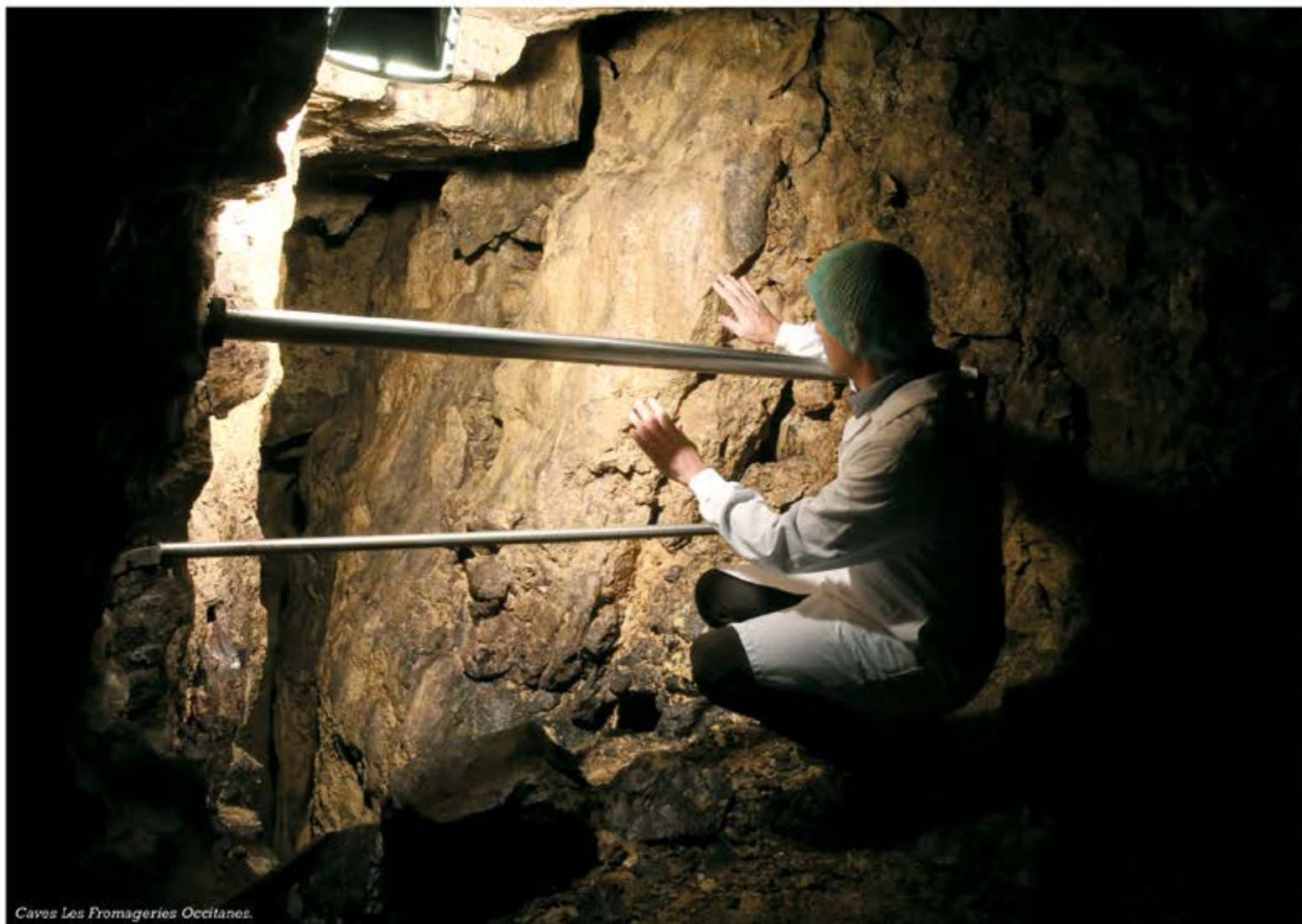
LES FLEURINES OU LE SOUFFLE DE L'AUTHENTICITÉ

A l'époque de la formation géologique du site de Roquefort, un éboulis long de deux kilomètres et large de 200 à 300 mètres se fait jour. Il va entraîner l'apparition de grottes, et des premières fleurines, ces failles indispensables à la ventilation naturelle des caves qui permettent l'affinage du fromage de Roquefort.

Le mot "fleurine" vient de l'occitan "flarina" qui signifie "souffler". Ces "trous souffleurs" seront d'ailleurs les premières caves d'affinage. Leur caractéristique est l'un des secrets de la transformation du fromage. Les fleurines fonctionnent, suivant les variations de la température extérieure et de la pression atmosphérique, comme un immense générateur d'air humide et froid débité à environ 9° de température et à plus de 95 % d'hygrométrie.

L'air refroidi par les parois fraîches des falaises orientées au nord-est descend vers la base de l'éboulis et s'humidifie au contact de la nappe aquifère souterraine.

La quantité d'air soufflé par les fleurines est extrêmement variable et si l'on n'y prenait garde aurait tendance à s'inverser à certaines saisons. Selon leur hauteur, leur emplacement et le moment, le débit d'aération varie ainsi de 5 à 20 m³ par seconde. Ce brassage d'air permanent a donné naissance à un micro-climat naturel original où s'est développé le *Penicillium roqueforti*. Toutes les souches de *Penicillium roqueforti* actuellement utilisées sont issues de ce micro-climat.



Caves Les Fromageries Occitanes.

Jean-Louis Rey veille sur le souffle des fleurines.



Caves Roquefort SOCIÉTÉ.

Bernard Roques, Chef de Cave.

**La cave, ce site magique et unique, où l'air
et la pierre œuvrent pour favoriser l'affinage du fromage.
Dans les entrailles de la terre, l'alchimie s'opère.**

Caves Roquefort SOCIÉTÉ.



La pierre et l'air

Dès 1906, le professeur Marre décrit, dans un ouvrage de référence, le phénomène de la circulation de l'air dans les fleurines et le cycle caractéristique de condensation et d'évaporation. En effet, à partir du moment où il a commencé sa maturation, chaque fromage dégage de la chaleur. Quelques dizaines de milliers de "pains" entreposés vont élever sensiblement la température de la cave. Le Chef de Cave doit donc doser idéalement le refroidissement des lieux en jouant sur l'ouverture ou la fermeture des fleurines car la cave est un écosystème où la pierre et le microclimat sont étroitement liés.

À l'issue de cette période d'affinage (14 jours obligatoires), le Roquefort est déjà veiné de vert-bleu sous l'action du *Penicillium roqueforti* et la texture de la pâte s'est modifiée. Le moment est venu de ralentir son évolution en pliant chaque "pain" de fromage dans un emballage protecteur. On parle de "plombage" du fromage.

* voir page 69.

Maturation lente

Paré de son nouvel habit, le Roquefort est prêt à poursuivre sa lente évolution à basse température. Passé un minimum de trois mois, dont 14 jours minimum en caves, l'affinage et la maturation* sont terminés et le fromage peut être commercialisé.

Il est alors temps pour le Chef de Cave de mesurer la qualité de son travail et de celui de la nature. Moment déterminant où il va apprécier l'onctuosité du Roquefort, la coloration et la forme des veinures, et bien entendu son goût à l'issue de la maturation. Si le fromage répond, à la suite de ces derniers contrôles, à tous les critères qui en font un produit d'exception, il est emballé dans son conditionnement définitif.



Caves Ets Combes.

Les pains de Roquefort sont piqués d'environ une quarantaine de trous. Ils sont placés sur leur chant afin que l'air circule et permette le développement du *Penicillium roqueforti*.



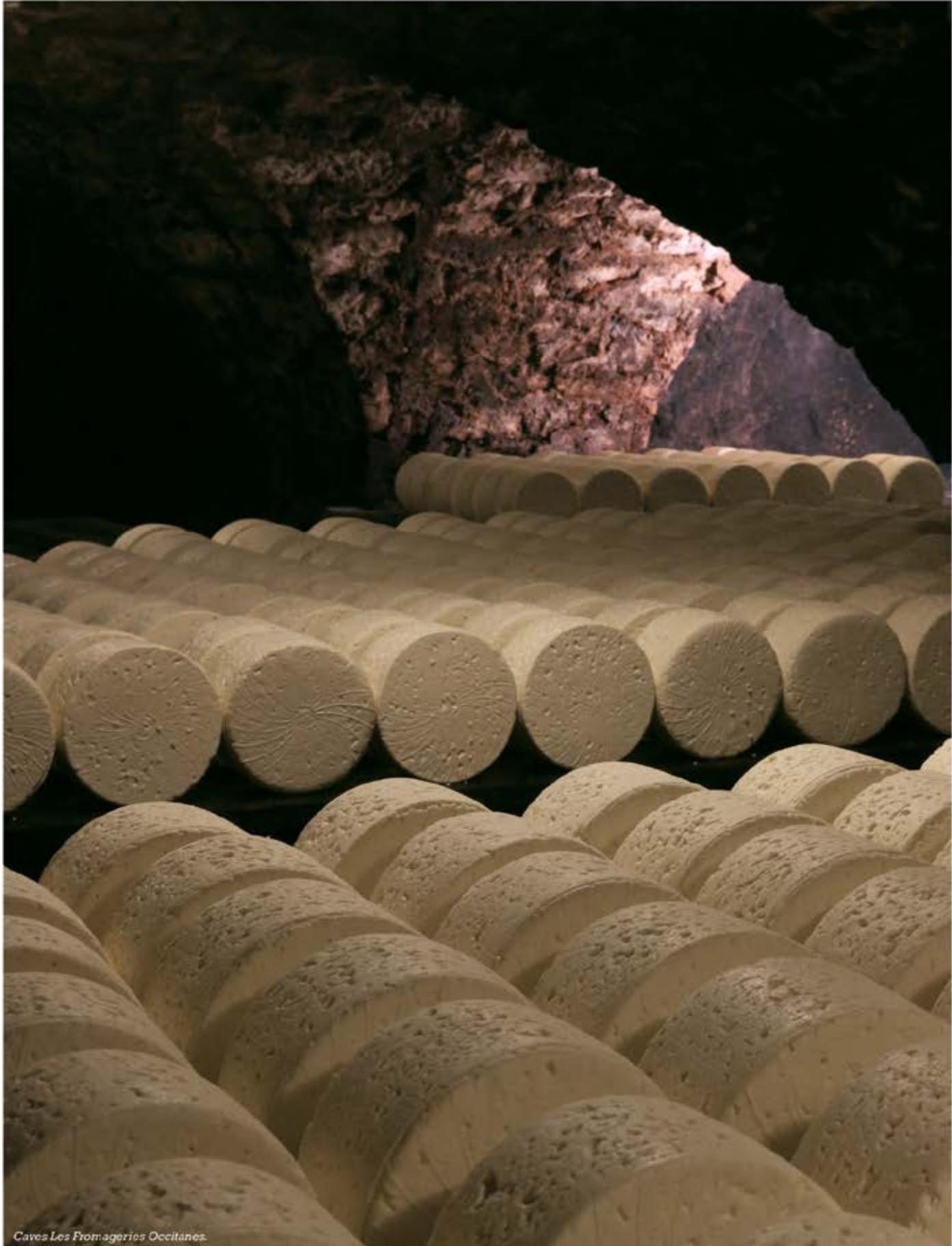
Caves Ets Carles.

Les pains de Roquefort sont pliés dans un emballage protecteur afin de ralentir le développement du *Penicillium roqueforti*.



Caves Les Fromageries Occitanes.

Jean-Louis Rey contrôle l'onctuosité du Roquefort, la coloration et la forme des veinures.



Caves Les Fromageries Occitanes.



CONSERVATION ET DÉGUSTATION

CE QU'IL VOUS FAUT SAVOIR

Le Roquefort possède un goût inimitable. C'est un fromage au lait cru, vivant qui doit être conservé dans certaines conditions pour offrir une texture crémeuse, fondante et toute la subtilité de ses saveurs. Voici quelques petites astuces simples pour déguster le Roquefort.

Le Roquefort se conserve longtemps placé dans le bac à légumes du réfrigérateur, enveloppé d'un film alimentaire. Ainsi, vous éviterez le dessèchement. Un célèbre Chef de Cave nous a confié sa méthode personnelle de conservation. Il découpe le Roquefort en plusieurs parts équivalentes à sa consommation de chaque repas et ne sort ainsi qu'un seul morceau à la fois. Une des clés de la dégustation du Roquefort est de le sortir au moins une heure à l'avance du réfrigérateur et, comme un grand vin, de le chamberer à température ambiante (18°C). Ainsi vous profiterez de la plénitude de ses saveurs et de son onctuosité. Cela facilitera aussi la découpe.

Incontournable sur un plateau de fromage, il est majestueux à l'état brut. Un de nos plus grands chefs de cuisine, l'aveyronnais Michel BRAS, recommande de le déguster simplement sur une tranche de pain.

Le Roquefort est un fromage convivial et généreux qui aime les associations : il se savoure avec des fruits frais ou secs comme la poire, le raisin, l'abricot sec, le pruneau ou tartiné sur du pain d'épices. Il s'accorde également avec le croquant et la fraîcheur des légumes. Marié avec de la confiture et du pain, le Roquefort est une occasion d'éveiller les enfants au goût.

Il entre également en cuisine. Il se mange à toute heure, à tous les moments du repas, de l'apéritif au dessert et même dans un sandwich (entre deux bonnes tranches de pain accompagné d'ingrédients frais comme la salade, la figue, l'endive...).

Quelques accords avec des vins

Les vins rouges comme un Cahors, un Marcillac - le même terroir - ou les vins de Loire (plus légers).

Avec des vins plus sucrés : Rivesaltes ambré, Rancio, Banyuls, Pineau des Charentes, Montbazillac, Porto blanc.

Pour l'extravagance : un quinquina, un vin de rhubarbe.





IL ÉTAIT UNE FOIS...

1407

Des lettres de Charles VI, roi de France, donnent à la commune le droit d'élire les consuls et justifient cette mesure par la nécessité du commerce local.

1411

Nouvelles lettres patentes. Défense est faite aux créanciers de saisir dans les caves les fromages des propriétaires, sauf à défaut d'autres biens et meubles. La jurisprudence fera découler de cette règle le privilège de juridiction au profit des seuls juges de Roquefort, ainsi que le privilège des poids et mesures.

1439

La charte de Charles VII confirme les habitants du château de Roquefort dans le droit de prélever un fromage par lot, apporté en caves, afin de subvenir aux dépenses communes.

1458

Procès et enquête à l'occasion des privilèges.

1518

Lettres de François 1er confirmant les précédentes.

1547

Recollection des lettres patentes.

1550

Lettres patentes de Henri II.

1560

Lettres de François II.

1582

Ordonnance du juge confirmant les privilèges.

1607

Arrêt du parlement de Toulouse pour la sauvegarde des droits du trésor dans les affaires commerciales de Roquefort.

1619

Lettres patentes de Louis XIII.

1620

Enregistrement des lettres patentes de 1619 au parlement de Toulouse.

1645

Lettres patentes de Louis XIV.

1666

Arrêt du parlement de Toulouse punissant les marchands de faux Roquefort.

1672

Jugement maintenant le consul de Roquefort dans les privilèges du lieu.

1687

Inventaire détaillé des actes et titres de la communauté de Roquefort.

1732

Lettres patentes données à Marly, par Louis XV.

1752

Lettres patentes de confirmation par Louis XV.

1785

Arrêt du parlement de Toulouse confirmant celui de 1666.

1890-1921

Nombreux jugements qui ont défini les principales caractéristiques du Roquefort.

1925, 26 juillet

Roquefort est le premier fromage reconnu Appellation d'Origine par une loi française.

1930

Fondation de la Confédération Générale des Producteurs de Lait de Brebis et des Industriels de Roquefort et dépôt de la marque collective (Brebis Rouge).

1951

Convention internationale de Stresa sur les Appellations d'Origine et dénominations des fromages.

1958

Arrangement de Lisbonne sur les Appellations d'Origine.

1961

Jugement du Tribunal de Grande Instance de Millau qui a prononcé la délimitation de la zone d'affinage du fromage de Roquefort.

1979

Décret de définition qui complète la loi de 1925 dans le cadre rénové de la législation moderne sous le contrôle du Comité National des Appellations d'Origine des Fromages (CNAOF).

1980

Arrêté relatif à la réglementation du transport et de la livraison du lait de brebis ainsi que de la fabrication et de l'affinage du fromage de Roquefort.
Adoption par le CNAOF du règlement intérieur de la commission de contrôle.

1986

Décret de définition qui remplace le décret de 1979.

1990

Loi du 2 juillet 1990 qui étend le pouvoir de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) aux produits laitiers. L'INAO supplante donc le CNAOF pour le contrôle des AOC fromagères.

1992, 14 juillet

Parution du règlement CEE relatif à la protection des Appellations d'Origine Protégée et des Indications Géographiques de provenance.

1996

Le 12 juin 1996, le Roquefort est reconnu A.O.P. par la Commission Européenne.

2001

Le nouveau décret du 22 janvier 2001 définissant l'appellation Roquefort remplace celui de 1986.
Règlement d'application de l'A.O.P. Roquefort.

2005

Décret relatif à l'aire géographique.

2007

La Confédération Générale de Roquefort est reconnue en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion de l'Appellation d'Origine Protégée Roquefort.

LE MINI GLOSSAIRE DE LA CULTURE DE ROQUEFORT

D'après Robert Aussibal

Affinage

Cette étape suit la fabrication du fromage. Elle conduit le caillé ferme et insipide à un produit final mûr, sapide, onctueux.

Agnelage

Mise bas des brebis.

Agropastoralisme

L'agriculture et la production de lait sont associées à un élevage extensif (pastoralisme).

Bâtarde

Cet adjectif qualifie une cave qui n'est ni une véritable grotte à l'état naturel, ni une vraie cave de Roquefort. Elle ne bénéficie pas de l'aération de fleurines et se trouve soit hors de la commune de Roquefort, soit à l'extérieur de son périmètre géologique interne, bien délimité à la zone de l'éboulis rocheux du Combalou.

Bleu

Ce mot désigne dans l'industrie laitière un fromage à pâte persillée, fabriqué avec du lait de vache.

Brosser

Frotter, nettoyer avec une brosse pour éliminer l'excès en sel à la surface du fromage.

Cabane

A l'origine, il s'agissait d'un abri bâti sur les terres où les troupeaux estivaient. Les bergers y travaillaient le lait pour fabriquer le fromage. Par analogie, on donna ce nom aux cavités précédant le Combalou qui servaient de caves. Le nom de Cabanières qui perpétue cette tradition est donné aux ouvrières travaillant dans les caves de Roquefort.

Cabanière

Voir cabane.

Cazelle

Petit abri de pierre de forme ronde sur les causses utilisé par les bergers. Appelé aussi capitelle.

Coiffage

Action d'entourer les grains de caillé d'une très fine pellicule protectrice par leur brassage. Les grains de caillé sont ainsi coiffés. Ils ne se soudent pas complètement dans le moule à fromage. Cela permet l'apparition des cavités dans la pâte du Roquefort.

Détente

Au sortir de la maturation à basse température, on laisse remonter lentement la température à l'intérieur des "pains" qui s'équilibre avec celle de la cave.

Draille

Sentier marquant l'itinéraire d'un troupeau passant ou transhumant par les causses. Les traces de ces piétinements sont souvent devenues des sentiers voire des chemins.

Fleurine

Dérivé de l'occitan *flarina* signifiant "trou souffleur". Les fleurines sont responsables de l'autorégulation de l'air dans les caves et participent à leur ensemencement.

Jasse

Bâtiment d'élevage servant d'abri et de lieu de repos aux troupeaux.

Lavogne

Réceptacle d'eau de pluie. A l'origine, il s'agissait de cuvettes naturelles. Puis l'homme en a pavé le fond et les abords en murant le côté exposé pour conserver une eau propre à l'abreuvement.

Lyre

Ustensile servant à découper le fromage à l'aide d'un fil à couper. Voir Roquefortaise ou guillotine à Roquefort.

Maturation

Après l'affinage, il convient de ralentir l'évolution du *Penicillium roqueforti* dans la pâte du Roquefort en le pliant dans un emballage protecteur. Le Roquefort poursuit alors son épanouissement de manière lente, à basse température.

Pain

Terme utilisé dans le rayon de Roquefort pour désigner un fromage entier de Roquefort.

Parcours

Il s'agit d'une surface non cultivée fournissant une faible production végétale dans laquelle les troupeaux se nourrissent hors période de traite.

Persillé

Désigne une pâte de fromage parsemée de veines bleu ou bleu-vert résultant du développement d'un champignon.

Plombage

Etape de la fabrication du Roquefort consistant à emballer le Roquefort dans une feuille de protection.

Roquefortaise ou guillotine à Roquefort

Ustensile de découpe du fromage spécifique au Roquefort, constitué d'un socle circulaire et d'un fil à couper.

Veinure

Aspect de la pâte fromagère qui présente des veines, c'est à dire des fissurations tourmentées et colorées par le Bleu-vert du *Penicillium roqueforti*.

BIBLIOGRAPHIE

“Le Roquefort”. E. Marre (1906)

“Le Roquefort de Pline l'Ancien”. Augustin Fabre (1938)

“Le Lait de Brebis et le Fromage de Roquefort”. R. Aussibal

“Roquefort et le Larzac Occidental”. Guide Géologique - Bernard Geze (1984)

“Recherches sur la microbiologie du lait de brebis et du fromage de Roquefort”. Henri Dutheil (1954)

“L'Aventure de Roquefort”. Henri Pourrat (1955)

“La Vie Pastorale”. Les Cahiers Ruraux - Elian J. Finbert (1942)

“L'épopée des Caves Bâtardes”. Maurice Labbé - Jean-Pierre Serres (1999).

Merci à Philippe Boudou, Pauline Conte, Marie-Anne Dufour, Nino Fillos, Jean-François Lacaze, Laurent et Farine, Axel Leroy, Renaud Marty, Sylvie et Jacques Mous, André Noé, Nathalie Resseguier, Jean-Louis Rey, Bernard Roques, Agathe, Arthur, Eléa, Loane, Maxime, Paul, Armand Guilhem, Dominique Martin, Arnaud Sauveplane, David Toulouse, Adeline Cayre, Amélie Cheype, la famille Collin, Mélanie Ferdinand, Benoît Gal, Clément Galibert, François Ricard, Emilie Savy, les Ets Carles, les Ets Combes, les Ets Gabriel Coulet, Les Fromageries Occitanes, Fromageries Papillon, Société des Caves, les Ets Vernières.

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

SOMMAIRE

Il était une fois _____	p. 6
Le terroir _____	p. 18
Les brebis _____	p. 28
Les fromageries _____	p. 42
Les caves _____	p. 52
Historique _____	p. 66
Glossaire _____	p. 68
Bibliographie _____	p. 69



Janvier 2017

Cette brochure a été conçue et réalisée
par la Confédération Générale des Producteurs de Lait de Brebis et des Industriels de Roquefort
avec le concours de Monochrome. Photos : Jean-Jacques Ader, Michel Dulherm, Emilie Gentils, Sylvain Grandadam,
Domimartin Millau, Bernard Tauran. Illustrations : François Lachèze.

impression **merico** 12340 Bozouls

Confédération Générale des Producteurs de Lait de Brebis et des Industriels de Roquefort
36, avenue de la République. BP 40 348 - 12103 Millau Cedex
Tél : 05 65 59 22 00 - Fax : 05 65 59 22 08
E.mail : info@roquefort.fr
www.roquefort.fr - www.soyez-roquefort.fr

 Roquefort A.O.P.
 Soyez Roquefort



