

LE TERROIR

• Le Rayon de Roquefort zone de production du lait de brebis Lacaune



Rougiers



Mont



Causse



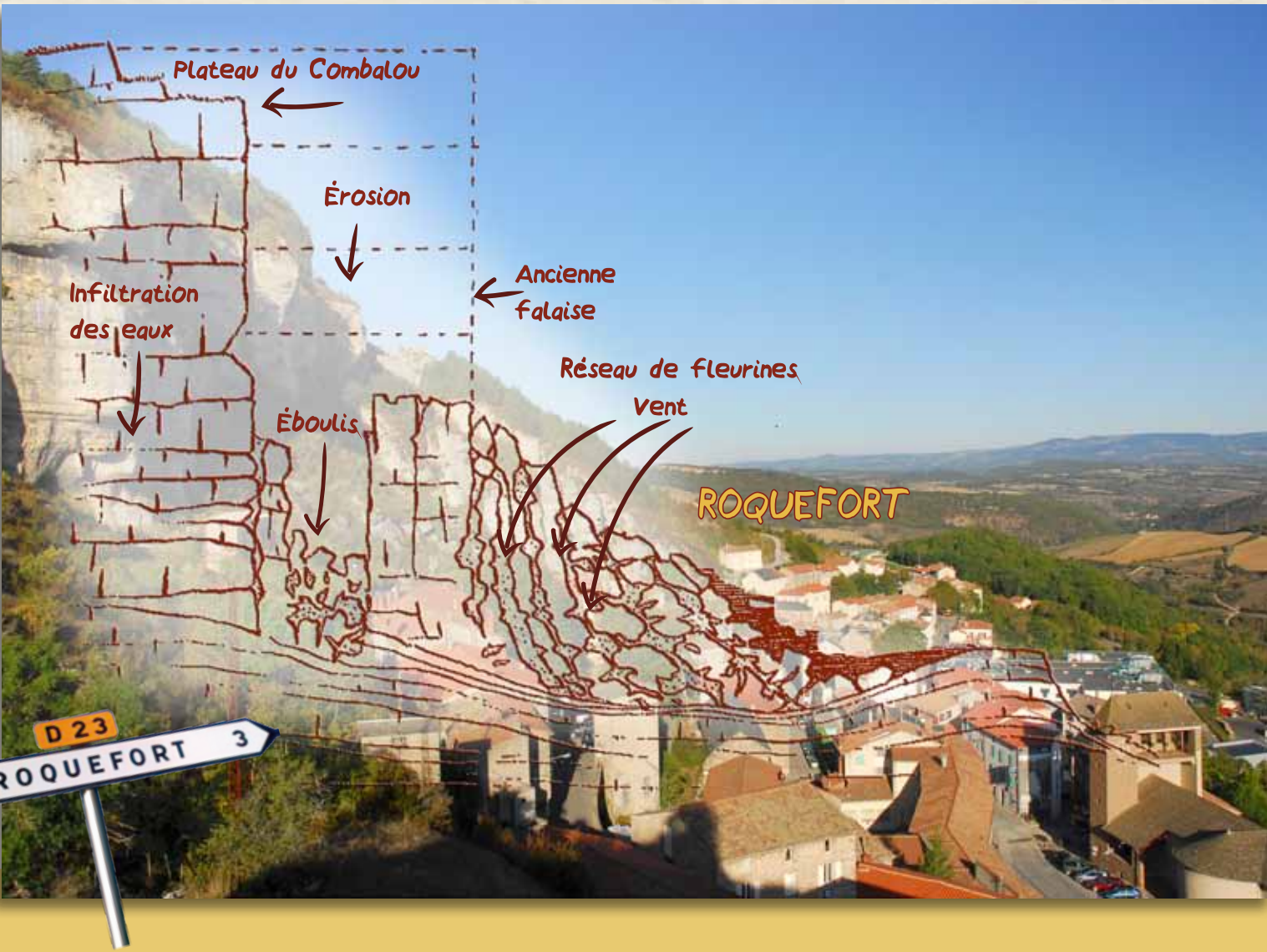
Avant-Causse



Le rayon de Roquefort contient 6 départements

8 laiteries fabriquent du Roquefort

• Des lieux et des sols spécifiques Roquefort-sur-Soulzon, le lieu unique de l'affinage du Roquefort

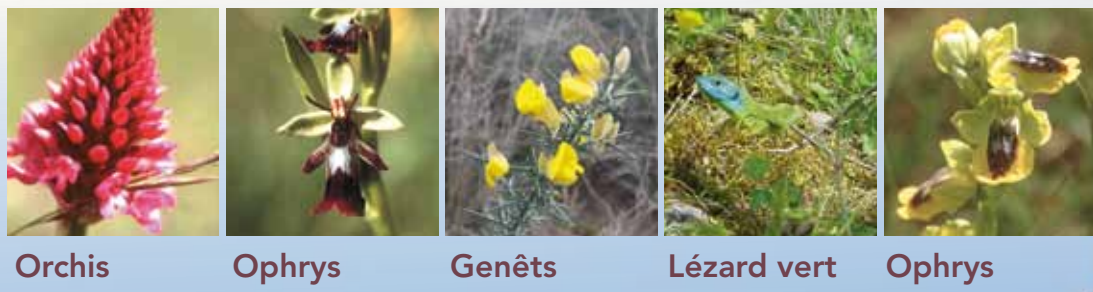


Les fleurines ventilent les caves naturellement.



Les caves d'affinage sont construites sur l'éboulis du plateau du Combalou.

• Le patrimoine du Roquefort Un terroir d'une extraordinaire richesse naturelle et architecturale



Orchis Ophrys Genêts Lézard vert Ophrys



Caselle



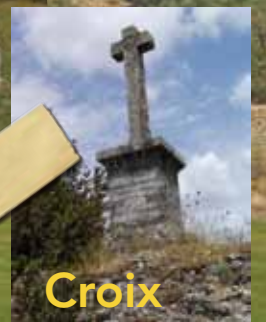
Jasse



Muret



Lavogne



Croix

Les Causses les Cévennes sont inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO



DU BRIN D'HERBE AU LAIT

• La brebis Lacaune est la seule race utilisée



• **ASPECT :**

tête fine, sans corne, yeux jaunes, museau rose, et de petits sabots. Elle a le pied montagnard !

• **ALIMENTATION :**

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

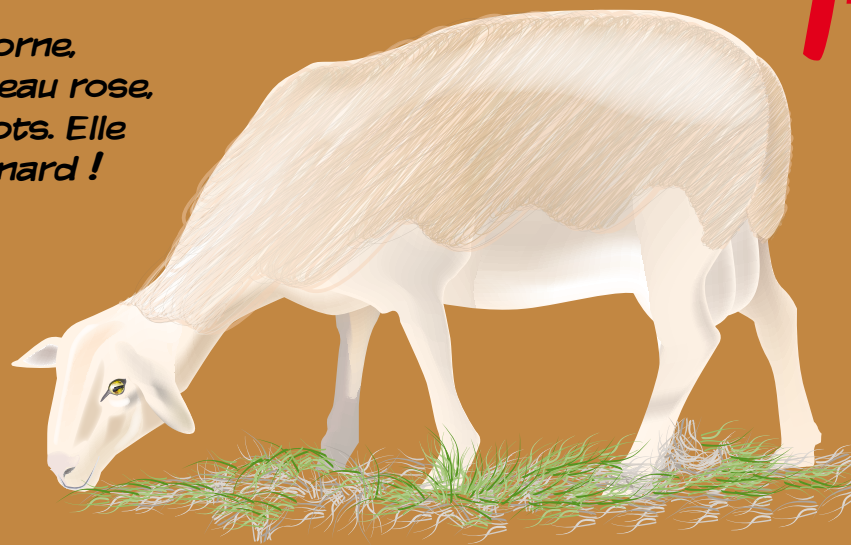
• **POIDS :**
entre 70 et 75 kg

• **TAILLE :**

70 à 80 cm au garrot

• **TOISON :**

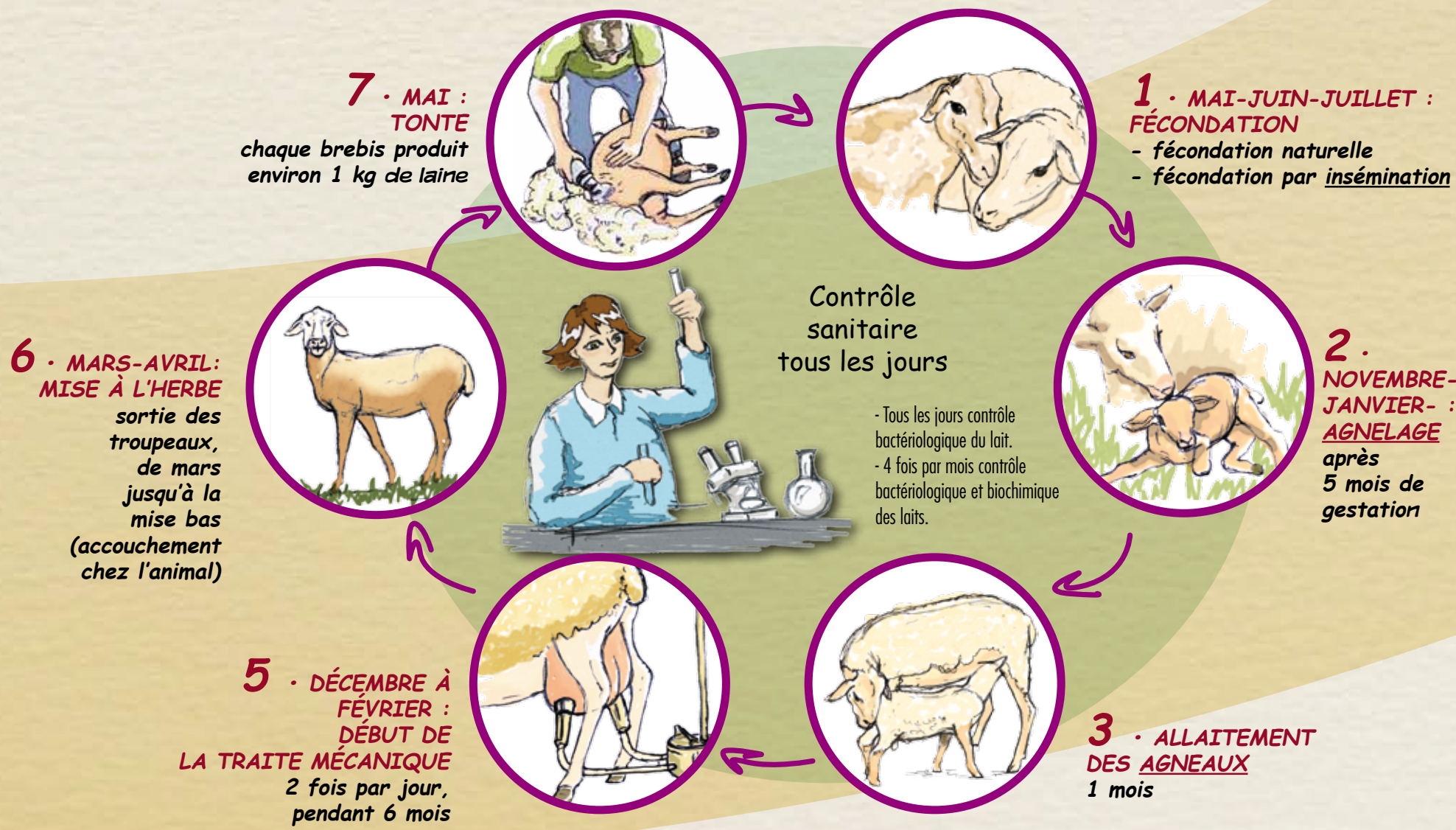
blanche, décollée au niveau du cou, assez courte au-dessus des pattes.



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

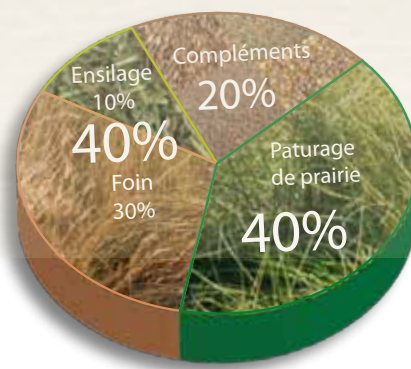


• Le cycle de production du lait de brebis



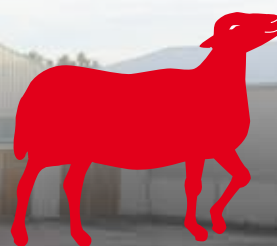
• Les conditions de production du lait

- une alimentation naturelle à base d'herbe, de fourrage et de compléments,
- une surface de bergerie minimale,
- la traite obligatoire deux fois par jour,
- le lait stocké en tank et refroidi,
- le lait ramassé à la ferme tous les 24H.



• Répartition de l'alimentation des brebis

Toutes les étapes de fabrication du Roquefort respectent les règles définies par l'AOP



DU LAIT AU ROQUEFORT

• La fabrication du Roquefort

les étapes de la fabrication

Suis les différentes étapes



baille

1- Réception des citernes de lait

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

3- Chauffage

4- Emprésurage

5- Caillage

6- Tranchage du caillé et brassage

Ajout du *Penicillium roqueforti*



tranche caillé



7- Mise en moules

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



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



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

11- Départ des pains pour les caves d'affinage

12- Emballage dans des feuilles d'étain par les cabaniers



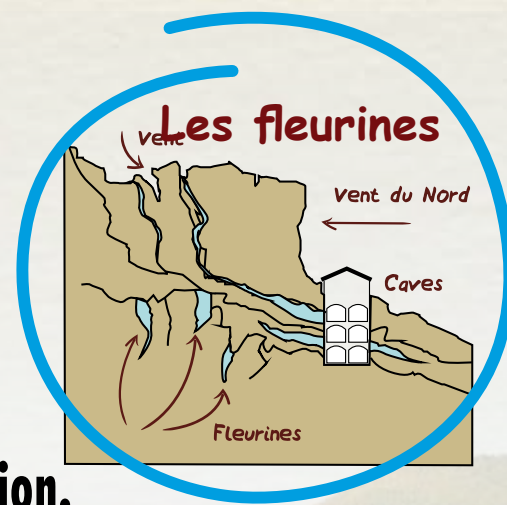
seau



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

• Les conditions de l'affinage en caves

- des caves d'affinage situées uniquement à Roquefort-sur-Soulzon,
- une hygrométrie et une température constantes grâce aux fleurines,
- une durée minimale d'affinage en caves 14 jours,
- une commercialisation du Roquefort après 3 mois d'affinage et de maturation.



LE ROQUEFORT, UN FROMAGE UNIQUE

• Un fromage au caractère unique

- Le Roquefort porte obligatoirement le symbole AOP et le logo Brebis Rouge



L'AOP (Appellation d'Origine Protégée), la garantie de l'origine, du savoir faire et de la qualité.



Le logo Brebis Rouge permet de garantir l'authenticité du fromage.



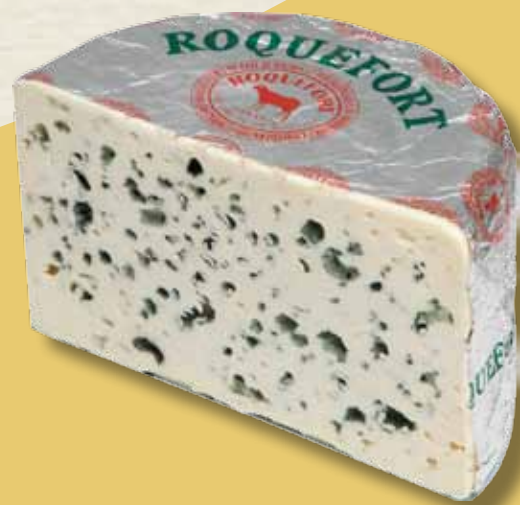
Le logo Brebis Rouge existe depuis 1930.

• Des marques différentes

- 7 établissements fabriquent du Roquefort



Ets CARLES,
Ets COMBES,
Ets GABRIEL COULET,
Les FROMAGERIES OCCITANES,
FROMAGERIE PAPIILLON,
SOCIETE DES CAVES,
ETS VERNIERES.



Des savoir-faire de grande qualité ! Des goûts inégalés.



• Connaître et aimer le Roquefort

- Le Roquefort est un fromage à la pâte ivoire et persillée, onctueux et fondant.



Le Roquefort se déguste avec d'autres produits



Tu peux manger du Roquefort à tous les moments du repas.



Pâte persillée

Le Roquefort entier s'appelle un pain de Roquefort



Le Roquefort se déguste sur un plateau de fromages



Le Roquefort sert d'ingrédient en cuisine

