

## AOP « Roquefort » : un siècle d'histoire des appellations européennes, une stratégie pour l'avenir.



Dans le cadre du centenaire de l'AOP « Roquefort », une table-ronde autour de la politique des indications géographiques en Europe était organisée au Parlement Européen à Bruxelles mardi 3 février 2026. L'INAO a participé à l'événement, qui fut l'occasion d'illustrer la richesse des productions sous IG et la nécessité de les défendre et de les renforcer.

La table-ronde intitulée « *Les appellations : un siècle de qualité, de culture et de durabilité au*

*service des territoires européens, une stratégie pour l'avenir* » a réuni des professionnels des filières fromagères européennes, des scientifiques, députés européens et représentants d'administrations.

Organisé en 3 temps, l'événement a tout d'abord mis en lumière les origines françaises du système des appellations d'origine, son adoption au niveau européen et la reconnaissance de ce modèle de protection au niveau mondial.

Le second temps a souligné le rôle majeur joué par les appellations dans le développement rural et l'économie agricole européenne, rappelant ainsi qu'au-delà de la transmission et la préservation des savoir-faire sur les territoires européens, cette politique dynamique génère de la valeur pour les producteurs européens.



Photographie prise lors de la table-ronde « Les appellations : un siècle de qualité, de culture et de durabilité au service des territoires européens, une stratégie pour l'avenir »

Enfin, les débats ont porté sur les défis du XXI<sup>e</sup> siècle auxquelles sont confrontés nos filières et les solutions mises en œuvre pour garantir la durabilité des productions, tout en défendant leur authenticité. L'AOP « Roquefort » est d'ailleurs précurseur dans le domaine. Il s'agit en effet d'une des premières AOP agroalimentaire à se saisir du **dispositif d'évaluation des innovations**.

## Le Roquefort, une histoire séculaire pour le « Roi des fromages »

Le Roquefort est fabriqué avec le lait riche et parfumé des brebis de race Lacaune, parfaitement adaptées au milieu. Les caves d'affinage creusées sous le village éponyme offrent des conditions uniques pour permettre au *Penicillium roqueforti* de se propager dans le fromage et en révéler la saveur. La maturation lente qui suit développe sa texture onctueuse. Au fil des siècles, le célèbre fromage a su gagné ses lettres de noblesse en contribuant au rayonnement international de la gastronomie

française. Le 26 juillet 1925, le Roquefort est devenu la première appellation fromagère d'origine Française. Le Roquefort se classe aujourd'hui à la 3e position des AOP françaises en tonnage commercialisé.

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/aop-roquefort-table-ronde-parlement-europeen-2026>

**List of links present in page**

1. <https://www.inao.gouv.fr/dei-agroalimentaire>
2. <https://www.inao.gouv.fr/actualites/durabilite>