

Roquefort

Pâte persillée

LE PRODUIT

L'AOP Roquefort est l'un des emblèmes de la gastronomie française. Il est fabriqué avec du lait cru et entier des brebis de race Lacaune. Puis, il est affiné et maturé pendant au moins 90 jours sur la commune de Roquefort-sur-Soulzon. Il doit l'aspect veiné vert-bleu de sa pâte au fameux champignon Penicillium roqueforti,ajouté lors de la fabrication.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Roquefort combine une pâte onctueuse et une saveur prononcée. Son caractère s'exprime aussi bien sur une simple tranche de pain qu'avec une viande rouge, dans un soufflé ou même au sein d'un dessert à la poire.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La production du lait de brebis et sa transformation en Roquefort se déroulent dans une zone de moyenne montagne au sud du Massif Central. Cela correspond à une partie des départements de

l'Aveyron, du Tarn, de l'Hérault et de la Lozère, ainsi que quelques communes de l'Aude et du Gard. L'affinage et la maturation du fromage ont uniquement lieu à Roquefort-sur-Soulzon, un village du sud de l'Aveyron.

UN PRODUIT RECONNU

Le Roquefort est le premier fromage reconnu en appellation d'origine, dès 1925. Il 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.

Le saviez-vous

Les caves situées sous le village de Roquefort-sur-Soulzon ont été entièrement creusées dans des éboulis calcaires. Elles sont ventilées grâce à des cheminées naturelles formées dans les fissures des éboulis, appelées "fleurines". Ces fleurines créent, équilibrent et entretiennent un micro-climat particulier dans les caves, parfaitement adaptées pour l'affinage du Roquefort.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Jusque dans les années 1970, les industriels de Roquefort ont été contraints d’utiliser le lait provenant d’élevages ovins laitiers installés dans diverses régions du Sud de la France. En effet, les quantités de lait fournies par les régions proches de la commune de Roquefort-sur-Soulzon se trouvaient insuffisantes pour couvrir les besoins des entreprises.
Les progrès de la génétique et ceux des techniques d’élevages ont permis d'augmenter la production de lait des élevages ovins de la région. Ainsi, la partie de l’Aveyron et les cantons des départements limitrophes consacrés à la production laitière ovine, ont retrouvé leur rôle initial de bassin unique de collecte.
La Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des Industriels de Roquefort a donc décidé de recentrer la zone de collecte du lait dans un rayon d’environ 100 kilomètres autour de la commune de Roquefort-sur-Soulzon.
L'aire géographique comprend 560 communes dont 24 communes en partie conformément aux plans déposés en mairie.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des Industriels de Roquefort

---

36 avenue de la République
12103 MILLAU CEDEX
BP 40348

N°SIRET : 77672279500015
Président(e) : FARAMOND Jérôme **Contact :** RENAULD Antoine
Tél. : 05 65 59 22 00
Mél. : info@roquefort.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Aurillac

Village d'entreprises
14 avenue du Garric
15000 AURILLAC

N°SIRET : 13000270200038
Tél. : 04 71 63 85 42
Fax : 04 71 63 85 43
Mél. : INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

N°SIRET : 31500291500124
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173

Président(e) :
Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :
Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132
Président(e) :
Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165
Président(e) :
Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/roquefort-24302*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Roquefort_G_201705.pdf
2. mailto:info@roquefort.fr
3. mailto:INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr
9. mailto:contact@qualisud.fr