



Rocamadour

Chèvre

LE PRODUIT

Le Rocamadour AOP est un petit fromage originaire des Causses du Quercy. Il est fabriqué avec du lait de chèvre cru et entier. Sa forme est ronde et il est légèrement velouté au toucher. Le lait est issu de chèvres de races alpine chamoisée ou Saanen, presque entièrement nourries d'aliments produits sur l'aire géographique.

ARÔMES ET SAVEURS

En bouche, sa pâte, aussi moelleuse que fondante, enchante les palais avec ses arômes subtils de crème et de beurre. Il s'en dégage une délicate odeur de chèvre.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique s'étend sur la zone dite des Causses du Quercy qui s'étend du Lot à l'Aveyron en passant par la Corrèze, la Dordogne et le Tarn et Garonne. Elle se caractérise par un climat sec l'été induisant une flore particulière, propice à l'élevage caprin et à la transformation

fromagère.

UN PRODUIT RECONNU

Le Rocamadour est reconnu en appellation d'origine depuis 1996. Il est apprécié pour ses qualités gustatives et tout particulièrement pour la douceur de ses arômes. Il témoigne d'un savoir-faire et d'une prédisposition du milieu pour l'élevage caprin. Son nom est étroitement lié à la ville et au site de Rocamadour, très prisé des pèlerins et touristes.

Le saviez-vous

La nature crémeuse du Rocamadour est le résultat de son affinage de 6 à 7 jours. Entre la peau qui reste souple et le cœur du fromage, se développe une fine couche de crème. On dit alors que le fromage "piaule".

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire de production de l'appellation Rocamadour s'étend sur 266 communes (dont 3 communes en partie) situées essentiellement sur le département du Lot mais aussi sur les départements limitrophes de l'Aveyron, de la Corrèze, de la Dordogne et du Tarn et Garonne.

Cette zone couvre les Causses du Quercy, caractérisée par des terrains calcaires et arides, entaillés par les vallées du Lot et de la Dordogne.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Producteurs de Fromages Rocamadour

Maison de l'Agriculture du Lot

430 avenue Jean Jaurès

46004 CAHORS CEDEX

BP199

N°SIRET : 43764099800013

Contact : Marie Line GAUDRU

Tél. : 05 65 23 22 05

Fax : 06 22 17 02 11

Mél. : ml.gaudru@aop-rocamadour.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Gaillac

Centre Technique du Vin

52 Place Jean Moulin

81600 GAILLAC

N°SIRET : 13000270200152

Tél. : 05 63 57 14 82

Fax : 05 63 57 51 40

Mél. : inao-toulousegailac@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C

rue Marcel Deprez

87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège

1017 Route de Pau

40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

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

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/rocamadour-13352>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Rocamadour_A_200804.pdf
2. <mailto:ml.gaudru@aop-rocamadour.com>
3. <mailto:inao-toulousegaillac@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>