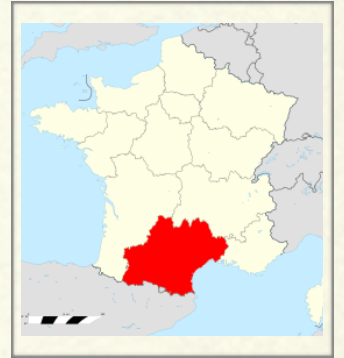


FICHE DU FROMAGE

Roquefort

Roquefort



Localisation : France - Midi-Pyrénées
Age : 3 Mois

Poids et forme : Ronde de 2,5 à 2,9 kgs
Lait : Brebis
Classification : Pâte persillée
Producteur : Divers

On mentionne le nom de roquefort depuis le début du 11ème siècle. Mais c'est au 15ème siècle que son règne débute vraiment. A cette époque en effet, Charles VI décide de confier aux habitants de Roquefort-sur-Soulzon, dans l'Aveyron, le monopole de sa fabrication.

C'est en 1925 que celui que Diderot surnomme "le roi des fromages" acquiert son Appellation d'Origine. En 2001, celle-ci devient **Appellation d'Origine Contrôlée**, garantissant ainsi des conditions de production très précises.

Comme le veut la légende - selon laquelle roquefort serait né dans une grotte du Combalou, d'un morceau de fromage oublié par un berger partit rejoindre sa bien-aimée - c'est uniquement dans les caves de Roquefort, aménagées dans les éboulis de ces grottes (sous le plateau du Larzac), que l'on

fabrique le roquefort. Le label "**Brebis Rouge**" s'évertue d'ailleurs depuis 1930 à assurer ce critère (ainsi que le respect des contrôles de qualité) dans 70 pays.

Depuis 20 ans, le lait de brebis - en provenance exclusive de **2 500 exploitations agricoles** de Roquefort et des régions limitrophes (Rouergue, Lozère, Gard, Hérault et Tarn notamment) - subit des contrôles bactériologiques avant d'être chauffé.

Il subit ensuite emprésurage, caillage, découpage, brassage, mise en moule et égouttage. Là, il est prêt à êtreensemencé avec le **pénicillium roqueforti**, la moisissure qui va lui donner son goût unique.

Salés au gros sel de mer, les pains de roquefort passent 10 jours dans la laiterie. Ils sont par la suite "oubliés" dans les caves naturelles pendant presque 3 semaines. Leur affinage est favorisé par un vent humide qui pénètre par les failles dans les roches (appelées fleurines). Ils sont par la suite emballés pour poursuivre leur maturation dans des salles à basse température.

Le roquefort que vous achèterez ne peut avoir moins de 3 mois d'âge, c'est la stricte condition de production à laquelle sont contraints les sept fabricants des **18 510 tonnes** de ce fromage en 2003 (source : Confédération Générale des Producteurs de Lait de Brebis et des Industriels de Roquefort)..