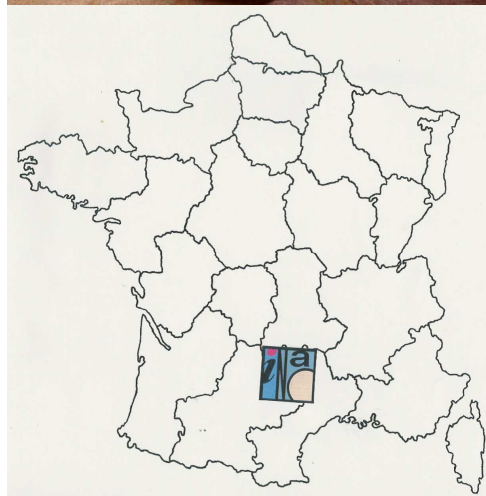
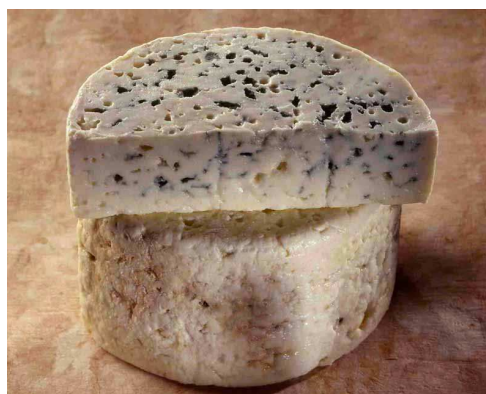
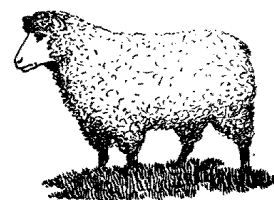


A.O.P. Roquefort

A.O.C. depuis 1925

<http://www.roquefort.fr/>



<i>Pâte :</i>	<i>Persillée</i>
<i>Croûte :</i>	

Caractéristiques du produit :

- Le lait doit provenir de brebis de race Lacaune.
- En production artisanale, on entrepose des pains de seigle et de froments, et après 6 semaines, on récupère le moisi pour ensemercer les fromages de Roquefort.

• Etapes de fabrication :

1. Ajoute la présure au lait de brebis qui va le cailler en deux heures et le transformer en pâte à fromage.
2. Le caillé est découpé en petits dés puis brassé.
3. Mis en moule, égoutté et salé, il est conduit vers les Caves. Avant son départ de la laiterie ou à son entrée en cave, le « pain » de Roquefort est percé d'une quarantaine de trous sur toute sa hauteur. Cette opération a pour objectif de favoriser le développement du *Penicillium Roqueforti* dans le fromage.
4. Le « pain » de Roquefort est maintenant prêt pour un affinage dans les caves de Roquefort. Durant 15 jours à 3 semaines, le fromage sera exposé nu dans les caves. Quand le chef de cave estime que le développement du *Penicillium Roqueforti* au sein du fromage est suffisant, les « pains » sont emballés et conservés dans des salles à basse température pour poursuivre leur lente maturation. Trois mois minimum sont nécessaires à l'élaboration du Roquefort.

- L'affinage ne peut avoir lieu que dans les caves situées au cœur des effondrements du plateau du Combalou sur la commune de Roquefort-sur-Soulzon.

Aire géographique et production :

Pendant des siècles, la production de lait destinée à sa fabrication s'est limitée aux causses environnants. Actuellement, la collecte de lait s'étend aux autres régions du Rouergue ainsi qu'aux régions limitrophes de la Lozère, du Gard, de l'Hérault, du Tarn et de l'Aude. Depuis plus de trente ans, seul le lait issu du Rayon de Roquefort est utilisé pour la fabrication du fromage. On en fabrique 19 000 tonnes par an.

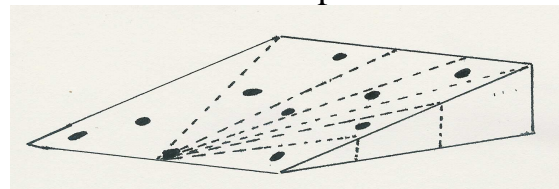
Prix Moyen au Kg

28 €

Poids

2,5 Kg à 3 Kg.

Découpe



Saison

P +	E +
A +	H

Historique et observations

■ Pour l'instant l'aire géographique se situe dans les Alpes de Haute Provence, les Alpes Maritimes, l'Aude, l'Aveyron, les Bouches du Rhône, la Dordogne, la Corse du sud, la Haute Corse, le Gard, la Haute Garonne, le Gers, la Gironde, l'Hérault, les Landes, le Lot, le Lot et Garonne, la Lozère, les Pyrénées Atlantiques, le Tarn, le Tarn et Garonne et le Var.

■ À l'époque de la formation géologique du site de Roquefort un éboulis long de 2 kilomètres et large de trois cent mètres se fait jour. Il va entraîner l'apparition de grottes et des premières fleurines, ces failles indispensables à la ventilation naturelle des caves qui permettent l'affinage du fromage de Roquefort.

■ Les origines de ce fromage restent une énigme qui ne sera sans doute jamais résolue. Le 1er témoignage écrit date du 11^{ème} siècle. Une donation au monastère de Conques mentionnait, parmi les revenus, deux fromages à fournir par chacune des caves de Roquefort. Ce terroir « où ne pousse ni pied de vigne, ni grain de blé » est une expression tirée de Charles VII qui dès le 15^{ème} siècle protégeait Roquefort sur Soulzon et lui accordait des franchises. Différentes chartes royales échelonnées de 1407 à 1732 accordèrent aux habitants de Roquefort le monopole de l'affinage du fromage dans ses caves. Avec l'aménagement des routes et l'amélioration des moyens de transports, la distribution du fromage est élargie. Les caves sont agrandies et sont dotées d'étages pour accroître la capacité d'affinage. On voit apparaître les premières dynasties de fromagers.

Service et recettes	Vins proposés	Conservation
<ul style="list-style-type: none"> • Sortez le au moins une heure avant de le déguster. • Apéritif ou au dessert, sur une tranche de pain de campagne aux noix. • Tarte aux poires et bleu de Gex • Gratin d'aubergines au bleu de Gex 	<ul style="list-style-type: none"> • De nombreux vins s'harmonisent avec mais les vins doux naturels de type Muscat et certains vins liquoreux, comme le Côte de Bergerac moelleux seront mettre ce fromage en valeurs. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il doit toujours être isolé de l'air ambiant, soit dans son emballage d'origine, soit dans une feuille d'aluminium. • Il faut le placer dans le bas du réfrigérateur. Une cave humide et fraîche serait bien-sûr la meilleure solution.