



A OP t
i o
d e l' H

Pour
toujours
**AU GOÛT
DU JOUR**



à sser d'esp... sse pou é icuri eux. fil ro
p uge des 100 a
ns d l 1 è
e a re

i
r
e

Manifesto

L'essence du Roquefort réside dans

son caractère intemporel et sa place de choix dans notre patrimoine. Le Roquefort n'est pas qu'un fromage. Il est l'expression d'un terroir, la symbiose

parfaite entre la nature brute et l'expertise humaine. Sculpté dans les profondeurs des Causses, affiné dans l'ombre des grottes millénaires, il incarne une tradition ancestrale, héritage de siècles de savoir-faire transmis de génération en génération. Le Roquefort, c'est la force du temps qui s'écoule lentement, le respect des gestes d'autrefois, la patience de l'artisan.

Chaque morceau raconte l'histoire d'un territoire intransigeant, façonné par des mains passionnées, là où l'homme et la roche se sont unis pour défier les limites du possible. Ce n'est pas un simple produit de consommation : c'est un monument de la gastronomie française, une ode à l'authenticité, une résistance farouche à l'uniformisation des saveurs.

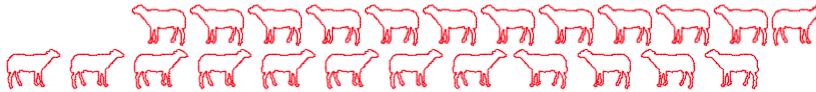
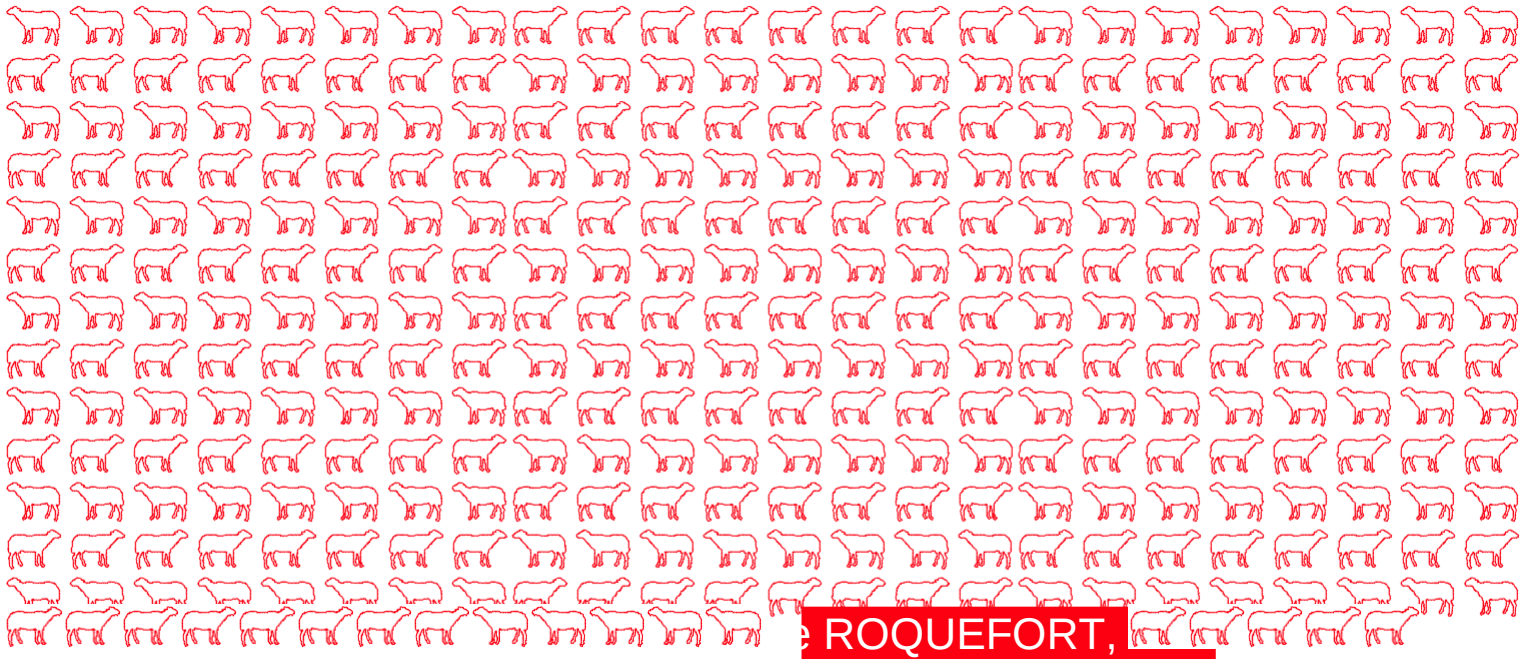
robustesse du territoire, la finesse. Dans chaque bouchée se trouvent la

du *Penicillium roqueforti* et la richesse du lait de brebis, qui varient au rythme des saisons, offrant une palette infinie de nuances gustatives.

Le Roquefort est une invitation au partage, à la convivialité et à l'audace. Il transcende les tables, des apéritifs quotidiens aux dîners d'exception, se mêlant aux recettes traditionnelles comme aux créations les plus innovantes. Il est un Art de vivre, une fierté collective, et un ambassadeur de la richesse du patrimoine français.

Nous, éleveurs, producteurs, affineurs, amoureux du Roquefort, faisons le serment de préserver cette excellence, de perpétuer ce savoir-faire unique et de continuer à célébrer ce trésor national. Parce que le Roquefort, c'est bien plus qu'un goût, c'est une expérience, une histoire, un symbole.

Roquefort : fier de ses racines, ouvert sur le monde, intransigeant sur l'authenticité.
[#fier_du_roquefort_aop](#)



ROQUEFORT,

fromage



1925-2025

CENT ANS D'HISTOIRE, CENT ANS D'EXCELLENCE GASTRONOMIQUE

Cette année, on célèbre avec fierté le tout premier label d'Appellation d'Origine de l'Histoire, obtenu en 1925 :
l'Appellation d'Origine Roquefort.

Un événement mémorable qui a non seulement inscrit le destin de ce fromage emblématique dans l'Histoire, mais aussi dans celle de son terroir et de la gastronomie française.

Pour marquer ce centenaire historique, l'ensemble des acteurs du collectif Roquefort orchestre une année riche en festivités.

Une année de mise en lumière exceptionnelle,
cousue de fil rouge
pour le Roi des Fromages.



de tout temps, **UNE HISTOIRE NOURRIE DE PASSIONS**

L'histoire du Roquefort s'écrit tous les jours. Son livre reste ouvert, s'enrichissant à chaque page. Chaque ligne imprègne le présent et esquisse les contours de l'avenir.

1070

Apparaissent les premières traces écrites du Roquefort dans les livres.

1925

UNE LOI VOTÉE AU
PARLEMENT RECONNAÎT
AU ROQUEFORT SON
APPELATION D'ORIGINE ;
UNE PREMIÈRE HISTORIQUE

1951

L'Appellation d'Origine «Roquefort» est reconnue dans plusieurs pays, lors de la Convention Internationale de Stresa, en Italie.

1666

Le Parlement de Toulouse prend une décision historique, qui préfigure des principes de l'Appellation d'Origine : tous les fromages issus d'autres caves que celles du village de Roquefort-sur-Soulzon ne sont que des contrefaçons.

1930

Les acteurs de la filière se fédèrent davantage, la Confédération Générale de Roquefort voit le jour. Elle crée, cette même année, la marque collective « Brebis Rouge ».



1961

Le Tribunal de Millau prononce un jugement qui délimite de façon très précise la zone d'affinage du fromage sous l'éboulis du Combalou à Roquefort-sur-Soulzon, en Aveyron.

2011

Le Roquefort, au même titre que 9 autres AOP, est reconnu et protégé en tant qu'Indication Géographique en Chine.

2023

Le Mexique montre un intérêt croissant pour les fromages français, et le Roquefort fait partie des produits exportés de façon significative dans ce pays.



1996

Le Roquefort obtient la reconnaissance européenne : Appellation d'Origine Protégée (l'AOP).

2013

Le Roquefort est reconnu en tant qu'Indication Géographique au Brésil. Le volume des exportations progresse.

2025

L'AOP ROQUEFORT CÉLÈBRE SES 100 ANS

2007

La Confédération Générale de Roquefort est reconnue en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion de l'Appellation d'Origine Protégée Roquefort.

2021

L'Australie, la Corée du Sud, et les Émirats arabes unis deviennent des destinations croissantes pour l'exportation du Roquefort, avec une demande accrue pour les produits de luxe et les fromages haut de gamme.

2009

Le Roquefort fait parler de lui après avoir été frappé de taxes de rétorsion américaines, en raison d'un différend commercial entre l'UE et les États-Unis concernant le bœuf aux hormones.



depuis *toujours,* **LE DÉFI DE LA NATURE**



Des paysages superbes,
mais impitoyables

« Là où naît le Roquefort, la terre est rude
et peu généreuse. « Ni vigne, ni blé ne
poussent ici », disait Charles VII au XIVe siècle.

Ce dévouement, enraciné dans la passion pour ce
fromage et son terroir, a traversé les générations,
assurant son rayonnement constant et renforçant
sa notoriété.

La première AOP de l'Histoire

Il y a des millions d'années, les plateaux L'engagement humain au pied du Combalou calcaires du
Combalou, à la lisière des est devenu un modèle dans l'univers fromager Causses, se sont effondrés,
laissant place à français, inspirant d'autres régions à poursuivre des grottes naturelles dans cet amas
rocheux. leur propre quête de reconnaissance et

d'authenticité.

La nature y a lancé un défi à l'Homme, qui
l'a relevé avec détermination, créant un
fromage à la saveur unique : le Roquefort.

Depuis, génération après génération, producteurs
de lait et fromagers perpétuent cet engagement
avec la même passion et la même ferveur. Les
femmes et les hommes de la filière Roquefort
se sont illustrés par leur persévérance et leur
capacité à innover, qu'il s'agisse des avancées
génétiques, techniques ou sociales, tout en
restant unis dans un esprit de solidarité.

L'Appellation d'Origine Protégée indique que
toutes les étapes d'élaboration ont lieu dans l'aire
géographique délimitée de l'Appellation ;
en l'occurrence de l'élevage des brebis et de
la production du lait cru jusqu'à l'affinage des
fromages. Les conditions de production de
chaque AOP sont consignées dans un cahier des
charges, validé par l'État et contrôlées de manière
régulière par des organismes indépendants. En
France, on dénombre 46 fromages, 3 beurres et 2
crèmes sous ce signe officiel de qualité.



L'AOP ROQUEFORT, DANS LES GRANDES LIGNES

/ Le Roquefort est fabriqué avec du lait cru et entier de brebis.

/ Seules les brebis de race Lacaune peuvent fournir le lait.

/ Le lait de brebis est produit dans une aire géographique appelée le « Rayon de Roquefort » qui s'étend sur 6 départements : l'Aude, l'Aveyron, le Gard, l'Hérault, la Lozère, le Tarn.

/ Les fromageries qui transforment le lait en fromage sont elles-mêmes installées dans le « Rayon de Roquefort ».

/ L'affinage des fromages se déroule dans les caves du village de Roquefort-sur-Soulzon, en Aveyron, dans une zone délimitée par l'Appellation de 2 km sur 300 m.

/ Le Roquefort s'affine en caves durant 14 jours minimum obligatoires. C'est à terme de 90 jours d'affinage et de maturation qu'il pourra être commercialisé.

Une Reine à la robe blanche

Sur le sol rocailleux d'un territoire difficile, les éleveurs emmènent leur troupeau pâturer à la recherche de la meilleure herbe. Une race très précisément, la Lacaune, s'est appropriée ces terres. Elle arpente le « Rayon de Roquefort », une zone située au sud du Massif Central.

Six départements le constituent. Ainsi, on rencontre ces troupeaux, dans une partie limitée du Tarn, de l'Aveyron, de la Lozère, du Gard, de l'Hérault et de l'Aude.

La Lacaune se reconnaît à sa toison blanche et son léger décolleté au niveau du cou. Elle a une tête fine sans corne et un museau rose. Elle pèse entre 70 et 80 kg. Cette brebis est une race « de massifs », locale, avec un pied montagnard.

Elle raffole de l'herbe fraîche des prairies, lorsque les beaux jours lui permettent de s'y rendre. De retour à la bergerie, elle est friande du fourrage des prés et de céréales provenant au moins à 80% de la ferme. Un exemple d'autonomie alimentaire.

à chaque instant, **LA MAGIE S'INVITE ET SE GOÛTE**

Et le trésor blanc
entame sa lente épopée

Les brebis sont traites deux fois par jour, et le lait ne tarde pas à entamer sa transformation en fromage. Il est conservé moins de 24 heures à la ferme avant de rejoindre les sites de fabrication.

Chaque jour, des camions-citernes parcourent les fermes du « Rayon Roquefort », collectant le lait des exploitations à taille humaine, qui restent fidèles à des méthodes traditionnelles. En tout, elles produisent 170,7 millions de litres de lait par an.

À l'autre bout du trajet, dans les fromageries, les cuves en inox, fraîchement nettoyées, étincellent. Avant d'y verser le lait, des contrôles rigoureux sont réalisés sur des échantillons. Une fois ces vérifications faites, le lait est transformé au rythme d'un ouvrage bien rodé.

Peu à peu, le lait de brebis se fige, se solidifie, formant les futurs « pains » de fromage, leur forme finale avant l'affinage.

C'est là que se développe un autre élément essentiel du Roquefort : le *Penicillium roqueforti*, qui donne au fromage ses veines bleu-vert, signature emblématique du goût et de l'authenticité du Roquefort.

Un savoir-faire ancestral

Dans l'un des huit sites de production du « Rayon Roquefort », une alchimie millénaire opère, préservant un savoir-faire dont les origines se perdent dans la nuit des temps. On y produit

Au fil des siècles, les techniques ont évolué, mais la quête d'excellence et de rigueur sanitaire est restée inébranlable.

Ces fromageries, enracinées dans la tradition, ont su s'adapter aux époques tout en modernisant leur approche. Grâce à cette évolution, la production a pu augmenter, et certains gestes autrefois laborieux se sont mécanisés, sans jamais compromettre l'essentiel : offrir un goût incomparable, fidèle à l'exigence du Roquefort.

L'affinage : l'art subtil entre la main de l'homme et les caves naturelles

Le Roquefort puise son caractère des profondeurs des Causses, là où l'homme a appris à apprivoiser la nature. Une fois formé en fromage, le caillé ensemencé qui deviendra Roquefort est conduit dans l'une des caves sous le village de Roquefort-sur-Soulzon. Pendant au moins 14 jours, il y séjourne dans une atmosphère humide, fraîche et naturellement ventilée, où il développe ses arômes intenses et distinctifs.

Sous le village, un univers mystérieux

Ces caves naturelles formées dans la roche des Causses, créent un réseau de galeries souterraines. Certaines s'étendent sur plusieurs étages, jusqu'à 11 niveaux, sous le village de Roquefort-sur-Soulzon, là où l'effondrement du Combalou a laissé place à ces cavités naturelles.

Quand ces grottes se sont créées, elles ont donné naissance à des « fleurines », des conduits d'aération naturels. Ces fleurines assurent une ventilation constante, procurant des conditions idéales pour l'affinage du Roquefort. La température, stable toute l'année, oscille entre 8°C et 10°C, hiver comme été.





En présentation, une marque de chaque fabricant.

7 MAISONS PERPETUENT LE SAVOIR-FAIRE ET ENTRETIENNENT LES SECRETS DU ROQUEFORT



depuis *toujours,* **UNGOÛTFRANC** **AUTHENTIQUE**

Le penicillium Roqueforti

Ingrédient clé dans la création du Roquefort, ce champignon, vivant et naturel, joue un rôle essentiel dans l'affinage. Une fois introduit dans le fromage, il se développe grâce à l'air et à l'humidité des caves, pénétrant les cavités qui s'ouvrent en son sein.

Il imprègne alors la pâte de ses veines bleu-vert caractéristiques, tout en libérant des arômes qui parfument chaque recoin du fromage.

Il contribue également à l'onctuosité si typique du Roquefort. Chaque producteur de Roquefort sélectionne une ou plusieurs souches pour donner à son fromage sa signature unique.

Les sens en éveil

Avant même d'être dégusté, le Roquefort se présente avec une pâte légèrement humide, homogène, parsemée de marbrures bleu-vert bien réparties. Son odeur, intense et persistante, s'impose dès qu'on l'approche du nez.

En bouche, c'est une explosion de saveurs franches, avec une fraîcheur unique. Son goût est fin et prononcé, sans amertume, sans acidité, ni excès de sel, laissant au palais une impression à la fois intense et onctueuse.

Selon les saisons, le lait de brebis évolue, et avec lui, la typicité du Roquefort, influencée par la présure, la souche du *Penicillium roqueforti* et la durée d'affinage, offrant ainsi une palette de saveurs variées et subtiles.

Roquefort, créateur de convivialité

Le Roquefort se prête à de nombreux moments de dégustation, qu'ils soient festifs ou quotidiens. À table, il trouve sa place tout au long du repas, jusqu'au dessert, sans oublier les apéritifs où il s'invite volontiers. En cuisine, il est un ingrédient de choix, aussi à l'aise dans des recettes simples que dans des plats sophistiqués.

Facile à travailler, il apporte une touche d'originalité.

Une leçon d'art de vivre à la française,
le Roquefort se chambre comme un bon vin !

Le Roquefort se conserve au réfrigérateur à une température comprise entre 6 et 9°.

Pour profiter de toutes ses subtilités, il est parfait à température ambiante : il faut le sortir du réfrigérateur au moins une heure avant de le déguster.

Depuis toujours **LE ROQUEFORT UN FROMAGE VISIONNAIRE**

Le Roquefort est un fromage au passé chargé d'histoire. Il incarne également un produit visionnaire qui s'inscrit dans les enjeux environnementaux et sociétaux de demain.

Alors que beaucoup cherchent à redécouvrir des modes de production plus respectueux de l'environnement et des savoir-faire ancestraux, le Roquefort s'impose comme un modèle : qualité de vie des femmes et des hommes dans l'exercice de leurs métiers, bien-être des troupeaux laitiers, qualité de l'alimentation, respect de l'environnement...

Ces thèmes sont au cœur des travaux quotidiens de la filière et animent le collectif à l'œuvre au sein de la Confédération Générale de Roquefort : éleveurs, fabricants et parties prenantes.

AOP durable et responsable

En s'appuyant sur ses savoir-faire et savoir-être, en s'attelant à favoriser le renouvellement et la transmission des activités, la filière Roquefort ouvre la voie à une agriculture durable et responsable, et continue au jour le jour, son travail engagé et l'étude de solutions pour s'adapter aux enjeux environnementaux et sociétaux.

L'ensemble de la filière Roquefort participe auprès du CNAOL (Conseil National des AOP Laitières) à la démarche «AOP durables».

Cette démarche repose sur 3 piliers :

- Pilier social : être acteurs de la vitalité des territoires, garantir le goût et la typicité du produit, maintenir des modes d'élevage et de productions traditionnels
- Pilier économique : préserver la diversité économique, créer et partager de la valeur ajoutée
- Pilier environnemental : pérenniser les modes d'élevage traditionnels, entretenir les paysages caractéristiques du territoire, valoriser les ressources du territoire, maintenir et développer la biodiversité, limiter l'usage des intrants, limiter les externalités négatives.

Un fromage de terroir et une production locale durable

Le Roquefort est le reflet d'un terroir unique : celui des Causses, une région au climat et au sol particulièrement propices à l'élevage des brebis. Sa production repose sur une agriculture extensive et pastorale, un modèle qui s'oppose à l'élevage intensif et industriel.

Les fermes sont souvent des exploitations familiales ou des structures à taille humaine.

Bien manger et manger local : pour les brebis aussi !

Les brebis de race Lacaune ont une alimentation à base d'herbe, de fourrages et de céréales provenant à 80 % de la ferme.

Le pâturage est obligatoire et quotidien en période de disponibilité d'herbe. Les cultures pour l'alimentation (Luzerne, sainfoin, trèfle blanc, orge et blé) garantissent une diversité alimentaire.

En période de non disponibilité, les aliments utilisés par le troupeau laitier proviennent obligatoirement de fabricants signataires du Manifeste d'engagement « Zéro Déforestation Importée ».

Tous les ingrédients composant les aliments destinés au brebis, ne contiennent pas d'huile de palme et sont garantis sans OGM.

Le lait cru et entier, l'exigence au service de la qualité et du goût

Le lait cru est un lait non pasteurisé, préservant ainsi la richesse de sa flore microbienne naturelle.

Cette flore confère au Roquefort sa complexité aromatique et son goût unique. En effet, les micro-organismes naturellement présents dans le lait cru interagissent avec le *Penicillium roqueforti*, le champignon spécifique responsable des veines bleues caractéristiques du fromage, pour créer une palette de saveurs allant des notes lactiques aux nuances subtiles de sous-bois et de fruits secs.

En utilisant du lait cru, la filière Roquefort perpétue un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération. Cela assure une continuité culturelle et patrimoniale, mais aussi une spécificité que les procédés industriels standardisés ne peuvent reproduire.

« Chaque dégustation de Roquefort est un rappel de l'importance de préserver nos traditions culinaires et de défendre les produits qui font la richesse de notre patrimoine gastronomique... et qui s'inscrivent dans un modèle économique, environnemental et sociétal des plus respectueux »





Bien-être animal

Le confort des animaux est essentiel pour obtenir le meilleur lait destiné au Roquefort !

La Confédération accompagne les éleveurs dans l'amélioration des conditions d'hébergement des troupeaux, en adéquation avec les normes exigeantes de l'AOP.

Des diagnostics sont établis pour optimiser l'espace, la ventilation et les équipements de chaque bergerie, garantissant ainsi le bien-être des animaux, même face aux conditions climatiques extrêmes.



Pour *toujours* **LE ROQUEFORT** **EN PHASE AVEC SON TEMPS**

Un fromage porteur de valeurs
et en phase avec les tendances alimentaires de demain

Dans un monde où tout semble éphémère, le Roquefort est une valeur sûre, un produit intemporel.

Sa capacité à traverser les âges sans perdre de sa renommée témoigne de son goût inimitable et de son lien indéfectible avec son terroir.

Répondant aux nouvelles attentes des consommateurs qui se détournent des aliments ultra-transformés pour se rapprocher des produits artisanaux et à forte identité, et de préférence avec des valeurs de durabilité et d'éthique, le Roquefort répond à cette quête de qualité et d'authenticité, et s'impose comme une référence incontournable en démontrant qu'il est possible d'allier tradition et innovation.

Sa fabrication repose sur des ingrédients simples et naturels : 98% de lait cru de brebis, du *Penicillium Roqueforti*, et du sel de Camargue. Sans conservateur, sans additif.

De plus, sa richesse en protéines et en matières grasses s'inscrit dans une alimentation équilibrée et énergétique, notamment dans le cadre de régimes plus modérés en viande, ce qui en fait une alternative durable pour les personnes souhaitant diversifier leurs apports tout en réduisant leur empreinte écologique.



Jamais, monotone

LE ROQUEFORT EXALTE TOUTES LES SAVEURS

Le Roquefort, monument de la gastronomie française

Garant d'une culture locale, d'un savoir-faire millénaire,
un pied de nez à la standardisation et à la « mondialisation » des saveurs.

Le Roquefort, emblème de la Gastronomie Française est un incontournable sur les plateaux de fromages des plus grandes tables.

Jamais monotone, il trouve aujourd'hui une nouvelle expression en cuisine, où il devient un allié précieux pour les chefs et amateurs de gastronomie.

En cuisine, le Roquefort ne se contente pas d'être un simple ingrédient : il exalte les saveurs des plats, apportant une profondeur unique et un caractère affirmé.

Son goût intense, riche en nuances, le rend extrêmement polyvalent et jamais monotone. Que ce soit intégré dans des

saucés, des farces ou même des desserts audacieux, il a cette capacité rare de sublimer les autres ingrédients sans jamais les dominer totalement.

Sa richesse aromatique et sa texture fondante permettent de créer des contrastes raffinés, et de réveiller des mets qui pourraient sembler ordinaires.

C'est tout l'enjeu de notre nouvelle campagne de communication réalisée à l'occasion des 100 ans de l'AOP et qui met en avant toute la culinarité du Roquefort en 4 recettes accessibles et gourmandes.

Une campagne avec un fil rouge qui reflète à la fois l'héritage

et la modernité du Roquefort, AOP centenaire qui n'a pas fini d'émoustiller les papilles et de faire parler d'elle.

« Pour toujours,
au goût du jour »...



2025

&

compart

SAUCE

POUR

CAVEAU

FRANCS

SAISON

UNE ANNEE EXCEPTIONNELLE DEMISE EN LUMIERE

L'occasion de marquer les esprits et d'inscrire l'avenir dans la continuité. Nos objectifs ? Conquérir une cible plus jeune, relancer les ventes, créer de nouveaux moments de dégustation, et surtout préserver notre filière pour garantir 100 nouvelles années de succès et de passion !

Le Roquefort : un héritage à savourer aujourd'hui et demain !

DES EVENEMENTS DE GRANDE ENVERGURE...

20 MARS - PARIS
COLLOQUE CELEBRATION DES 100
ANS DE LA PREMIERE ET SEULE
AOP DE L'HISTOIRE AYANT
BENEFICIER D'UNE LOI

22 FÉVRIER AU 2 MARS - PARIS
SALON DE L'AGRICULTURE

7 ET 8 JUIN - ROQUEFORT-SUR-SOULZON
(AVEYRON) **ROQUEFORT EN FÊTE**

25 ET 26 SEPTEMBRE - MILLAU (AVEYRON)
ASSEMBLEE GENERALE du CNAOL
CONSEIL NATIONAL DES AOP LAITIÈRES

14 AU 16 NOVEMBRE - PARIS
FESTIVAL DES AOP

Et en 2026 - ROQUEFORT-SUR-SOULZON (AVEYRON)

**INAUGURATION DE LA MAISON
DE ROQUEFORT**

UN PLAN MEDIA MULTIPLIE PAR 3*...

**PRÉSENCE EN TV GRANDES CHAINES
ET REPLAY**

AFFICHAGE

PRESSE

RÉSEAUX SOCIAUX ET INFLUENCE



*par rapport à l'année 2024

l'événement *immanquable* **LE ROQUEFORT** **EN FÊTE**

Rendez-vous les 7 et 8 juin 2025 à Roquefort-sur-Soulzon pour célébrer ensemble
l'un des fleurons de la gastronomie française !

Que ce soit pour les fins gourmets, curieux, ou simplement en quête de découverte, Roquefort en fête 2025 promet de ravir tous les sens. C'est une occasion unique de découvrir ce trésor de notre terroir et de rencontrer les acteurs qui perpétuent cette tradition avec passion.

Au programme :

- Visites des caves : le public plongera dans le secret des fameuses caves d'affinage, où le Roquefort tire son goût inimitable.
- Dégustations gastronomiques : des chefs invités proposeront des recettes inédites et contemporaines mettant en avant le Roquefort, démontrant ainsi sa place dans la cuisine moderne.
- Marché des producteurs : producteurs locaux et artisans présenteront leurs produits autour du Roquefort (Vins, fruits, viandes mais aussi coutellerie et autres arts de la table)
- Animations familiales : des ateliers de découverte, des jeux pour les enfants, et même des battles de chefs et des concours culinaires pour chefs en herbe.
- Musée et expositions : plongez au cœur de l'histoire du Roquefort, son AOP, et les enjeux de la production aujourd'hui.



La Confédération Générale de Roquefort

La Confédération Générale de Roquefort est le fruit d'un grand effort collectif, unissant les acteurs de la filière pour protéger et promouvoir ce patrimoine.

L'objectif était d'assurer la qualité du fromage et de lutter contre les contrefaçons. Son rôle ne s'est pas limité à la protection de l'Appellation, la Confédération s'est aussi impliquée dans la fixation des prix du lait, la formation professionnelle et l'amélioration des conditions d'élevage.

Créée en 1930, cinq ans après l'obtention de l'Appellation d'Origine, elle est née de la fusion des fédérations de producteurs de lait et de fabricants de Roquefort.

Ses missions aujourd'hui

/ La défense et la promotion de l'Appellation Roquefort, en France et à travers le monde.

/ La coordination des rapports entre les producteurs de lait et les fabricants, autour des missions liées à l'interprofession.

/ Le déploiement de services techniques, auprès des éleveurs de brebis (plan d'alimentation, reproduction du cheptel).

/ Le contrôle de la composition et de la qualité des laits individuels.

/ Les études et la recherche sur l'alimentation, les améliorations génétiques.



Brebis Rouge : Une Marque, un emblème d'un collectif passionné

Créée en 1930 par la Confédération Générale des Producteurs de Lait et des Industriels de Roquefort, la Brebis Rouge fut la première marque collective, marquant un tournant dans la protection et la promotion du Roquefort. Née aux côtés du syndicat régissant la production (en vertu de la loi de 1884), elle incarne depuis l'engagement de toute une filière pour la qualité et l'authenticité.

La Brebis Rouge certifie l'origine du Roquefort, garantissant que chaque fromage arborant ce symbole respecte les strictes exigences de l'Appellation d'Origine, de l'alimentation des brebis Lacaune à l'affinage en caves à Roquefort-sur-Soulzon. Enregistrée en 1930 à Paris et Berne, cette marque est désormais reconnue dans plus de 80 pays.

ÈRE

1 AOP

DEL'HISTOIRE

C'est le nombre de commune dans laquelle on peut affiner le Roquefort. Elle s'appelle Roquefort-sur-Soulzon

14136TONNES
de Roquefort commercialisées 2023

28%
du Roquefort est exporté

3 EME AOP
C'est la place qu'occupe le Roquefort en quantité en France

2640

ÉLEVEUSES
ETÉLEVEURS

2
C'est le nombre de traites dans une journée. Une fréquence obligatoire et nécessaire pour la qualité du lait cru

630000
C'est le nombre de brebis qui forment le cheptel laitier de Roquefort

7 c'est le nombre de fabricants de Roquefort

170.7

MILLIONS
de litres de lait de brebis collectés

1334
ÉLEVAGESLAITIERS
fournissant le lait de brebis pour la filière Roquefort et implantés dans le «Rayon de Roquefort»

117
COLLECTEURS
DELAIT

2000
EMPLOISDIRECTS
pour la fabrication du Roquefort

12LITRESDELAIT
sont nécessaires pour fabriquer un Roquefort entier de presque 3 kilos

8 LAITERIES dédiées au Roquefort

6DÉPARTEMENTS
composent l'aire de Roquefort : Aude, Aveyron, Gard, Hérault, Lozère, Tarn

