

MILAN
jeunesse

CLÉS
de l'actualité
JUNIOR

Les fromages gourmands de Midi-Pyrénées

Découvre
les fromages
stars de
ta région

Des recettes
pour te
régaler

Fabrication:
à chaque
fromage
ses secrets

Elles
donnent
leur lait



NUMÉRO SPÉCIAL

Régale-toi !

Les fromages se prêtent à toutes les envies gourmandes. Voici 3 recettes mais n'hésite pas à imaginer les tiennes !

Sauce persillée

Ingrédients :

Bleu des Causses ou Roquefort (250 g) • Crème fraîche liquide (1 petite brique) • Sel, poivre

Verse le contenu d'une brique de crème liquide dans une casserole et fais-le chauffer doucement. Pendant ce temps, émiette le fromage à la fourchette puis ajoute-le dans la casserole pour le faire fondre. Verse la sauce sur des pâtes, des pommes de terre en robe des champs ou encore une viande grillée.

Tommes-piques

Ingrédients :

Tomme de Laguiole ou des Pyrénées • Tomates cerises • Petits emporte-pièces • Piques type cure-dents

Découpe de petites formes (lunes, étoiles, ronds...) dans le fromage avec les emporte-pièces. Glisse-les sur une pique en alternant fromage et tomates. Présente tes mini-brochettes plantées sur une demi-patate recouverte d'aluminium.

Chèvres chauds

Ingrédients :

Cabécou d'Autan ou Rocamadour • Poitrine de porc salée ou magret de canard séché (facultatif) • Pain de campagne • Salade croquante • Miel

Dépose chaque fromage sur une grande tartine de pain. Passe le tout sous le grill du four pendant quelques minutes. Sers arrosé d'une touche de miel et accompagné d'une salade mélangée bien croquante. Tu peux aussi enrouler le fromage dans une fine tranche de poitrine salée ou de magret séché.

Sommaire

SUR LA ROUTE DES FROMAGES

P.4 et 5 > Secrets de fabrication
P.6 > Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine

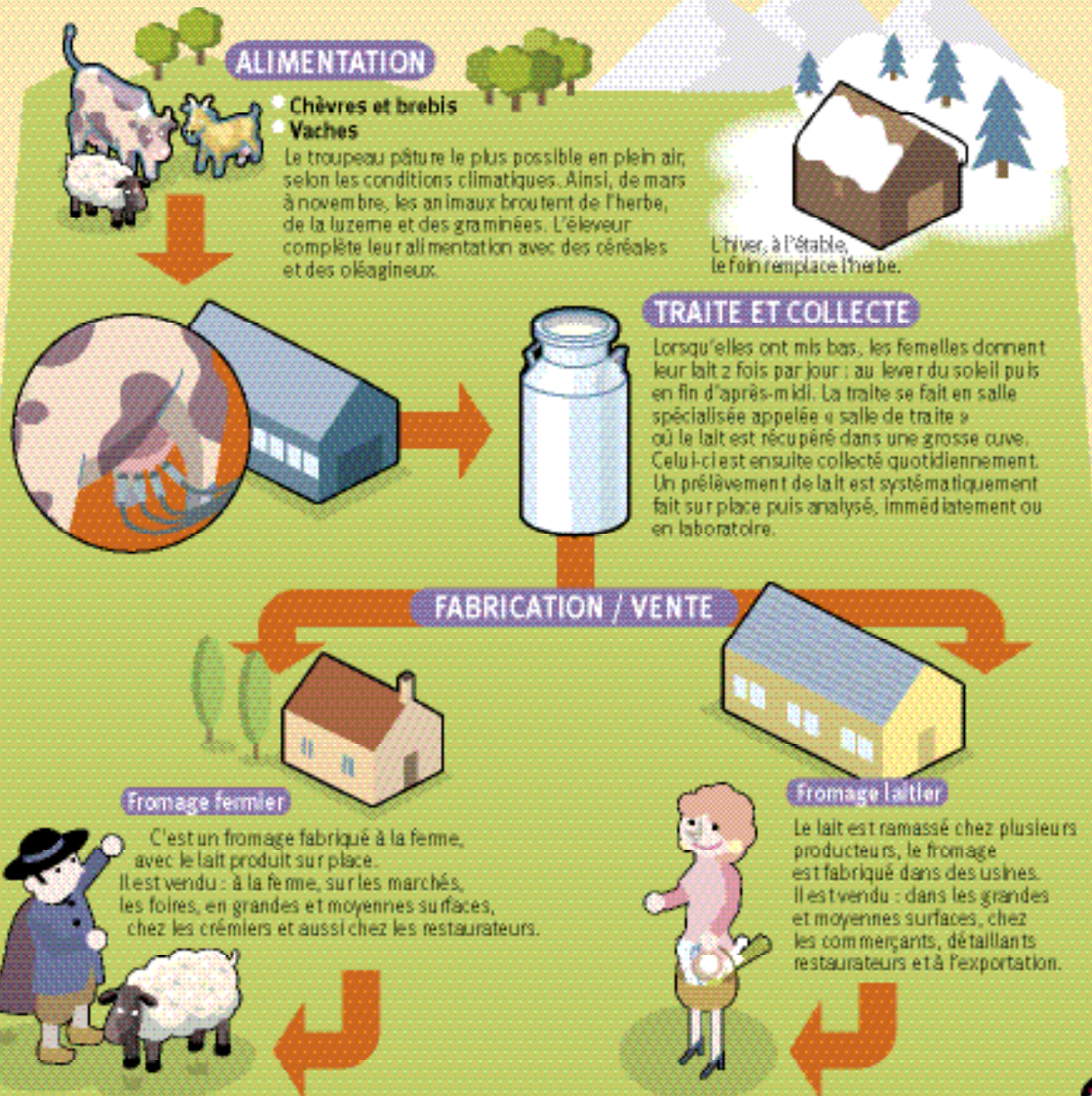
LES FLEURONS DE MIDI-PYRÉNÉES

P.8 et 9 > Le bleu des Causses
P.10 et 11 > Le cabécou d'Autan
P.12 et 13 > Le Laguiole

P.14 et 15 > Le Rocamadour
P.16 et 17 > Le Roquefort
P.18 et 19 > La Tomme des Pyrénées

Sur la route du fromage

Avant d'arriver jusqu'à ta tartine de pain, le fromage parcourt un long chemin. Découvres-en les étapes puis apprends comment il est fabriqué.



Secrets de fabrication

Pâtes molles, pressées, persillées... si les fromages ne se ressemblent pas, ils sont tous fabriqués avec la même matière première : le lait. Ensuite, tout est affaire de terroir et de tour de main...

ÉLEVAGES



Vache, chèvre, brebis, seules les femelles donnent du lait. Elles en produisent après avoir mis bas, pour nourrir leurs petits. Le goût de ce qu'elles mangent se retrouve dans le goût du lait utilisé pour fabriquer les fromages.

C'est pourquoi elles sont nourries au maximum en plein air avec la bonne herbe des prairies.

Pour obtenir un fromage, il faut transformer le lait en procédant au **caillage**, à l'**égouttage** et, la plupart du temps, à un **affinage** plus ou moins long. Le lait peut être chauffé (à une température supérieure à 40°C) ou cru (chauffé aussi mais à une température comprise entre 0 et 40°C).

CAILLAGE



C'est la 1^{re} étape de la fabrication du fromage appelée aussi la « **coagulation** ». Il s'agit de faire passer le lait d'un état liquide à un état solide appelé **caillé**. Le **caillage** du lait se fait entre 25°C et 40°C grâce à l'acidification du lait par l'ajout de **ferments lactiques** et de **présure** : une enzyme présente dans l'estomac des veaux et qui les aide à digérer. Elle peut être remplacée par une enzyme coagulante.

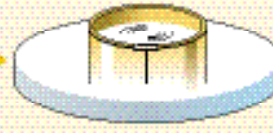


MOULAGE/ÉGOUTTAGE

C'est l'étape où l'on extrait les 85 % d'eau contenue dans le **caillé**. Sauf pour certains fromages, comme le Cabécou d'Auran, dont le caillé est moulu entier puis égoutté ensuite en faisselle.

Égouttage spontané

C'est la technique retenue pour fabriquer des fromages frais. Le petit-lait (sérum) s'écoule spontanément (égouttage) de 24 à 48 heures, à une température de 20°C.



Travail mécanique

Réalisée à une température de 20 à 40°C, cette technique concerne les fromages affinés. Selon leur type, ils passeront par une ou plusieurs des étapes suivantes.

Découpage

Le caillé est **découpé en grains**, pour accélérer l'**écoulement** du « petit lait », appelé aussi **lactosérum**.



Brassage

Les **grains de caillé** sont **brassés** pour accélérer la séparation du lactosérum et du caillé.



Pressage

Quand le contenu de la cuve est **suffisamment égoutté**, il est pressé plus ou moins fortement dans un **moule** selon la texture de pâte souhaitée.



Salage

Il se fait au **sel sec** et à la **saumure** pour former la croûte du fromage. Cela permet aussi de relever le goût de la croûte car le sel migre au centre du fromage.

AFFINAGE

C'est la transformation naturelle du fromage. Dans des caves à la température et à l'humidité contrôlées, le fromage, retourné régulièrement, s'affine. Il se pare des moisissures ou des levures à la surface de la croûte ou à l'intérieur (pâtes persillées) tandis que son goût et sa texture apparaissent.

Combien de temps ?

Chaque fromage a besoin d'un affinage spécifique en fonction de son type de pâte ou de sa famille. La durée de l'affinage peut varier de quelques jours à plusieurs mois. Plus le fromage est gros plus il doit être affiné longtemps.

Activité biologique

C'est l'action des micro-organismes lactiques et la flore qui se développe pendant l'affinage (ex. le blanc du camembert, le bleu du Roquefort...).

QUELS FROMAGES ?

PÂTES FRAÎCHES

Caillé lactique. Fromage frais. Égouttage lent en faisselles (moules percés de trous) ou en cuves. S'il est égoutté, s'il est emballé.



PÂTES MOLLES



PÂTES PERSILLÉES



PÂTES PRESSÉES NON CUITES



PÂTES PRESSÉES CUITES



Signes officiels de qualité

Ils garantissent l'origine et (ou) la qualité d'un produit : ce sont les médailles qui récompensent les meilleurs. Apprends à les reconnaître d'un seul coup d'œil !

Pour savoir dans quelles conditions a été produit ce que tu manges, fie-toi aux Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO). Leurs noms sont parfois compliqués mais leurs logos facilement reconnaissables. Apposés sur les produits élaborés selon un strict cahier des charges, ils te renseignent sur leur origine, leur mode de production et leurs caractéristiques. Grâce à un suivi rigoureux jusqu'à leur élaboration, les produits sous SIQO peuvent être repérés tout au long de leur fabrication, c'est la « traçabilité ».

Une qualité liée à l'origine

Elle est garantie par l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) française ou par l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) européenne. Elle protège un terroir délimité. Les caractéristiques de ce produit sont directement liées à son milieu naturel (sol, climat...) et au savoir-faire des hommes qui y vivent. Il ne peut donc pas être reproduit hors de son terroir. L'Indication Géographique Protégée (IGP) désigne un produit qui possède une caractéristique ou une réputation particulière qui l'associe à une aire géographique portant son nom. À l'inverse de l'AOC/AOP, toutes les phases de fabrication de ce produit ne sont pas nécessairement réalisées dans l'aire géographique délimitée.



Une qualité supérieure

Le Label Rouge garantit le respect d'exigences sévères à tous les stades de fabrication du produit. C'est l'assurance d'un produit de qualité supérieure et dont le goût est meilleur que celui d'un produit identique sans label.



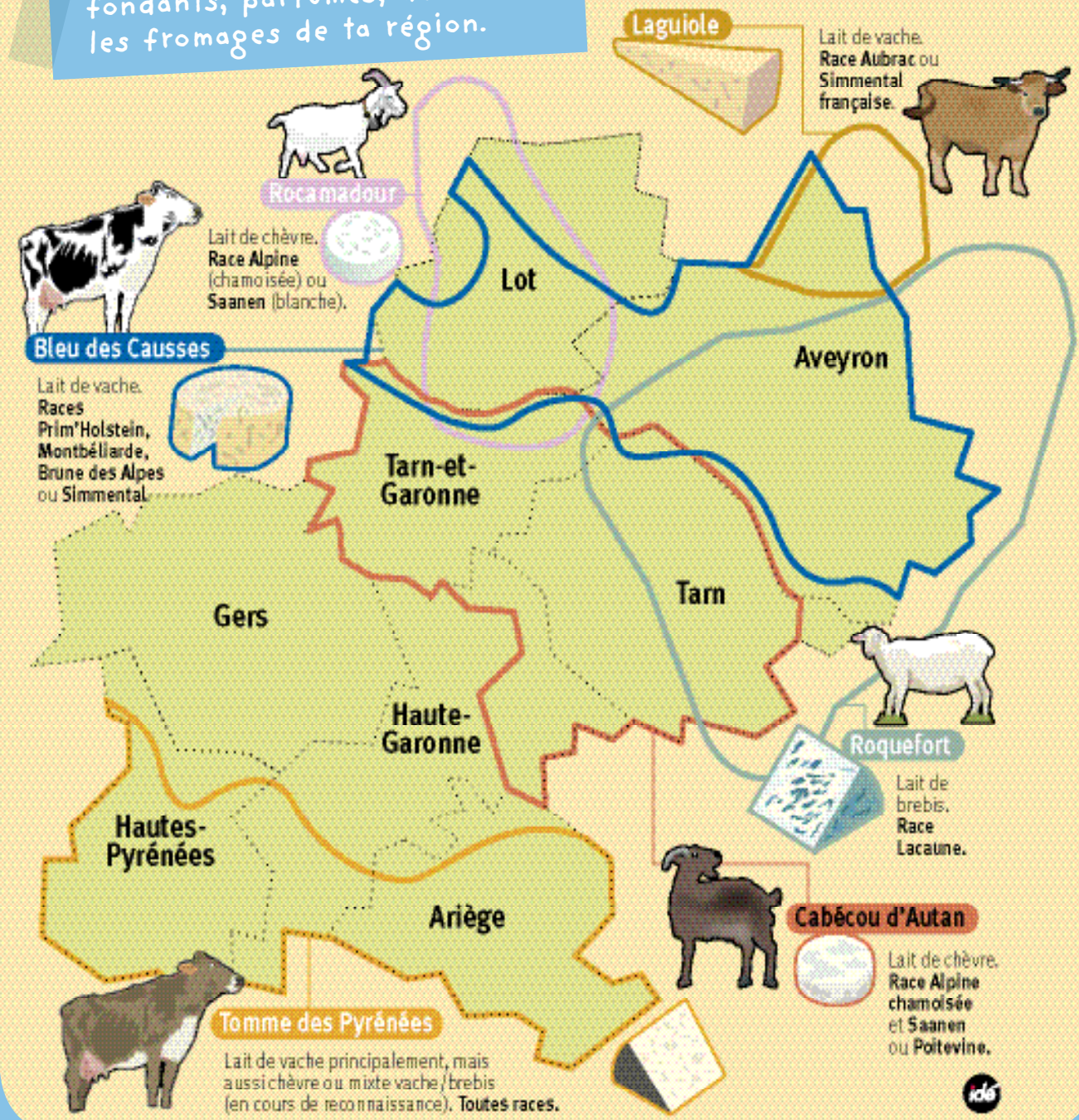
Une qualité environnementale

L'Agriculture Biologique est un mode de production agricole spécifique : être attentif au bien-être des animaux pour prévenir les maladies, utiliser particulièrement ce que produit l'exploitation, respecter au maximum la nature... Ces obligations permettent à un produit fabriqué dans ces conditions d'afficher le logo AB (Agriculture Biologique).



Les fleurons de Midi-Pyrénées

Ils sont 6, tous aussi goûteux les uns que les autres. Crémeux, fondants, parfumés, découvre les fromages de ta région.



Le bleu des Causses



C'est un fromage au lait de vache entier. Pour obtenir une pâte délicieusement persillée, il passe de longs moments en caves naturelles dans les éboulis calcaire des Grands Causses. Il est ensuite affiné pendant plus de deux mois dans des caves fraîches.

IL EST COMME ÇA !

Forme : cylindrique.
Hauteur : 8 à 10 cm.
Diamètre : 20 cm.
Poids : compris entre 2,3 et 3 kg.
Croûte : naturelle et fleurie.
Pâte : couleur ivoire, délicatement veinée de bleu.

9

c'est le nombre de litres de lait nécessaires à la fabrication d'un kilo de fromage frais.

Les vaches qui donnent leur lait pour l'élaboration du bleu des Causses pâturent sur la quasi-totalité du département de l'Aveyron et sur une partie de la Lozère et du Lot. Là, sur le causse, elles broutent de savoureuses plantes aromatiques.



Causse Méjean, Noir, de Sauveterre ou du Larzac : sur les 4 causses règne un rude climat de montagne. La végétation alterne landes, rocailles et grandes étendues de pelouses sèches.

Interview

Jérôme Chaumat, président du bleu des Causses.

Le bleu des Causses est fabriqué à base de lait de vache. C'est sa principale différence avec l'autre fromage bleu, le Roquefort, élaboré à base de lait de brebis. Une différence de matière première qui explique l'écart de prix sur les étalages car le coût du lait de brebis, plus rare, est supérieur à celui du lait de vache. Autrefois, le bleu des Causses portait le nom de bleu de

l'Aveyron et était produit dans les mêmes caves que le Roquefort, selon la même technique fromagère. Lors de l'obtention de l'appellation d'origine du Roquefort en 1925, la fabrication du bleu s'est déplacée dans les gorges du Tarn, que tu connais sûrement si tu pratiques l'escalade ou le canyoning. Depuis, il a lui aussi obtenu son appellation d'origine en 1953.

Des caves sur mesure

Dans les départements de l'Aveyron et de la Lozère, la rivière du Tarn a creusé un long canyon, découpant des falaises de calcaire vertigineuses. Par endroit, des pans entiers de falaises se sont effondrés, créant des amas de rochers. Si le bleu des Causses est fabriqué dans tout l'Aveyron et dans une partie de la Lozère, il s'affine uniquement au cœur des caves formées naturellement par ces éboulis rocheux. Entaillées de fissures, les fleurines, par lesquelles passe régulièrement un air frais et humide, ces caves sont idéalement ventilées et la température y est naturellement régulée. Un rêve de fromager...

Le cabécou d'Autan



IL EST COMME ÇA !

Forme : petit galet blanc aux bords arrondis.
Diamètre : 5,8 cm environ.
Poids : 70 g après 10 jours.
Croûte : fine de couleur blanc-jaune.
Texture : souple, pâte fondante et crémeuse en bouche.
Saveur : peu forte.

Fabriqué quotidiennement à base de lait de chèvre cru entier et frais, le cabécou d'Autan estensemencé avec du levain naturel. Il est ensuite moulé manuellement, salé au sel de mer puis affiné en cave ou en hâloir (un local aéré) pendant 2 à 5 jours. Il faudra attendre encore pour s'en régaler puisqu'il n'est présenté au consommateur qu'à partir de ses 10 jours. Il a alors acquis un délicieux petit goût de noisette.

1200

c'est le nombre de chèvres qui produisent chaque année 550 000 litres de lait nécessaires à la fabrication du cabécou d'Autan.

Les laitières du cabécou d'Autan sont des chèvres de race Alpine Chamoisée, Saanen, Poitevine ou leurs croisements. On les trouve essentiellement en Quercy, Rouergue, Ségala, dans la Montagne Noire et les vallées de la Garonne, où elles pâturent pendant 6 mois au minimum.



Le sais-tu ?

« Cabécou » désigne les fromages de lait de chèvre à pâte molle et à croûte naturelle conçus dans le Rouergue et le Quercy. Ce terme vient de l'occitan et signifie « petite chèvre ». Formé de cabra (la chèvre) et de fromatjon (petit fromage), il a d'abord donné cabrecon puis cabécou.

Interview

Catherine Revise, fromagère à la ferme de Lauzeral, dans le Tarn-et-Garonne.

Nous sommes à la fois éleveurs et fromagers puisque c'est notre troupeau qui produit le lait utilisé pour fabriquer nos fromages. Sur l'exploitation, la journée se partage entre le travail auprès des animaux, tôt le matin et en fin de journée pour les deux séances de traite, et les tâches de la fromagerie.

Préparer le caillé puis le mouler, retourner les fromages moulés la veille, en mettre d'autres au séchage, les vendre sur place ou chez les fromagers... il y a beaucoup de choses à faire ! Mais c'est passionnant car nous nous occupons du produit de A à Z : de la traite à l'assiette du consommateur.



Le Laguiole



IL EST COMME ÇA !

Forme : cylindrique.
Hauteur : 40 cm (égale au diamètre).
Poids : 46 kg.
Croûte : au moins 3 mm d'épaisseur, couleur brun-orangé à brun ambré selon l'affinage.
Pâte : jaune paille et lisse, consistance souple et ferme à la fois.
Affinage : 4 mois à plus d'1 an.

Présenté sans emballage, le Laguiole porte toujours la marque d'un taureau, symbole du village de Laguiole et de l'Aubrac. Son aire de production officielle est limitée à 73 communes, à cheval sur les départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère. Il est fabriqué uniquement à partir de lait de vache cru et entier. On le retrouve à la base du plat traditionnel de l'Aubrac, l'aligot, sous forme de tomme fraîche obtenue avant la mise en moule.

780

c'est le nombre de tonnes de Laguiole fabriquées chaque année par les 80 producteurs de la Coopérative Jeune Montagne.

Seules les vaches de race Aubrac (voir couverture) ou Simmental française (ci-contre) peuvent donner leur lait pour la production du Laguiole. Elles pâturent au moins 4 mois par an, nuit et jour, se nourrissant essentiellement d'herbe de la zone de production. C'est cette flore particulière aux prairies d'altitude qui contribue à la richesse de leur lait et du fromage de Laguiole.



Si tu te balades sur le plateau de l'Aubrac, à plus de 1200 mètres d'altitude, tu verras les burons. Leurs épais murs de pierre et leur toit de lavze, une sorte d'ardoise, abritaient les buronniers pendant le temps de l'estive.

QUIZ

Les moines ont créé le Laguiole, énorme fromage de longue conservation, pour les pèlerins en route vers Saint-Jacques de Compostelle parce que :

- a > Il leur permettait de se nourrir pendant toute une année.
- b > Il fallait qu'ils expient leurs péchés en portant du poids.
- c > Il pouvaient s'asseoir dessus pour se reposer au cours des étapes.

Réponse : a.

Un fromage fabriqué traditionnellement

Le Laguiole a longtemps été fabriqué dans les burons, ces cabanes de pierre isolées sur l'Aubrac. Depuis l'Antiquité, elles servaient d'habitation, d'atelier et de cave aux « buronniers ». Installés avec leurs bêtes pour plusieurs mois sur l'estive (pâturages d'altitude occupés pendant l'été), ces fromagers confectionnaient le fromage durant le temps de la transhumance. Transmis par les moines du XII^e siècle, leur savoir-faire a été remis au goût du jour en 1960 par la coopérative Jeune Montagne. Et, si le Laguiole est produit aujourd'hui dans une laiterie moderne, c'est encore selon les étapes de la fabrication traditionnelle.

Le Rocamadour



Il est dit « petit par la taille » mais « grand par la personnalité ».
Le Rocamadour, fromage pur chèvre, est produit sur les Causses du Quercy à partir de lait cru et entier. Les chèvres qui le produisent mangent du fourrage mais aussi des arbustes et des plantes odoriférantes (aubépine, mûrier...) qui lui donnent sa richesse et son parfum.

IL EST COMME ÇA !

Forme : cylindrique.
Diamètre : 6 cm.
Poids : 35 g environ.
Peau : striée, légèrement veloutée.
Pâte : fondante en bouche.
Saveur : goût délicat de crème et de beurre.
Odeur : légère.

1071

c'est le nombre de tonnes de Rocamadour produites annuellement par 91 producteurs dont 37 producteurs fermiers.



Le lait provient exclusivement de chèvres de races Alpine Chamoisée ou Saanen. Adaptées aux plateaux calcaires et aux végétations maigres, elles sont traitées quotidiennement. 80 % de leur alimentation provient de la zone AOC représentée par l'ensemble des communes des Causses du Quercy.



Accroché à sa falaise de calcaire, le village de Rocamadour surplombe le canyon de l'Alzou. C'est le 2^e village le plus visité de France après Le Mont-Saint-Michel. Il accueille chaque année 1,5 million de visiteurs venus admirer sa statue d'une Vierge noire datant du XII^e siècle.

Interview

Guy Durand, technicien fromager délégué par la chambre d'agriculture du Lot.

Je travaille auprès des 37 producteurs fermiers de Rocamadour. Mon rôle est de les aider à fabriquer le meilleur fromage possible. Pour cela, je me rends chez eux régulièrement pour m'assurer que l'alimentation de leurs chèvres est bien équilibrée, que le fourrage donné est de bonne qualité... J'assiste aussi à la traite pour vérifier le fonctionnement des machines et leur entretien, puis je suis le travail de la fromagerie. Toutes les trois semaines, les Rocamadours produits sont goûtés et notés par des spécialistes : la qualité ne doit pas baisser !

Le sais-tu ?

Gourmande, la chèvre est aussi spécialiste de la botanique, ce qui parfume son lait. Feuilles de chêne et de cornouiller sanguin, baies de genévrier, elle est capable d'identifier plus de 200 espèces végétales. Et n'hésite pas à sauter les murets pour se régaler de ses plantes favorites...



Le Roquefort



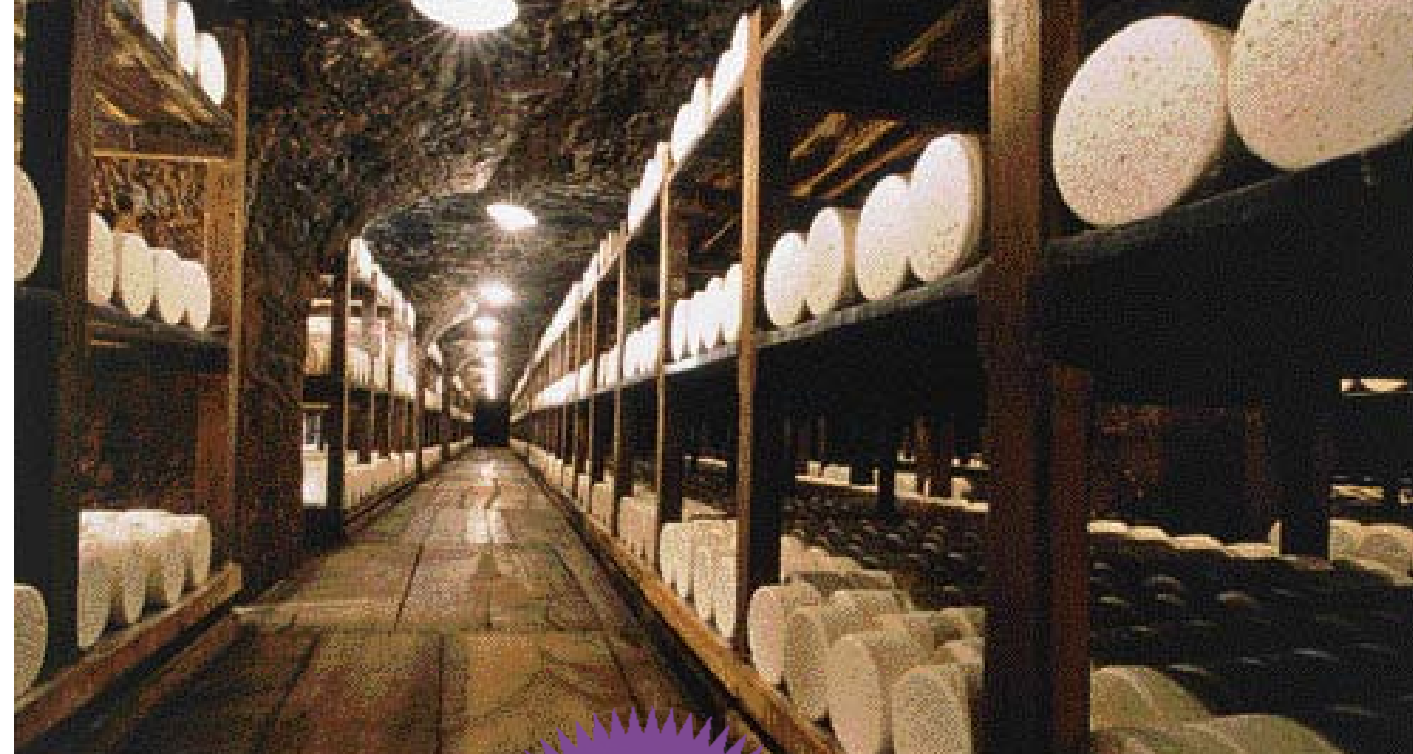
Issu de lait de brebis cru et entier, le Roquefort est moulé en pains. Ils seront affinés nus dans les caves pendant une période de 15 jours minimum. Puis, emballés et placés dans des salles à la température régulée, ils attendront 2 mois et demi minimum pour être commercialisés.



IL EST COMME ÇA !

Forme : cylindrique.
Diamètre : 20 cm environ.
Hauteur : 8,5 à 11,5 cm.
Poids : compris entre 2,5 et 3 kg.
Croûte : blanche et légèrement luisante.
Pâte : jaune pâle à ivoire, délicatement veinée de bleu.

Elles sont 750 000 brebis de race Lacave à pâturer en plein air sur le territoire officiel du Roquefort (Aveyron, Tarn, Lozère, Gard, Hérault, Aude) et à donner leur lait pour ce célèbre fromage persillé. Adaptées aux climats rudes, ces super-laitières ne rentrent que l'hiver. Elles n'ont pas de cornes et leur laine fine ne recouvre ni la tête, ni le cou, ni les pattes, ni le ventre.



Dans les immenses caves du Combalou, le Roquefort bénéficie de conditions idéales pour s'affiner.

19 000
c'est le nombre de tonnes de Roquefort fabriquées annuellement par 4 500 producteurs de lait de brebis.

Interview

Bruno Clouet, fabricant de Roquefort (Société) à Roquefort-sur-Soulzon.

Le bleu du Roquefort naît de la présence d'une moisissure, le *Penicillium roqueforti*, ajoutée au lait de brebis. Autrefois, les fromagers faisaient moisir du pain de seigle dans les caves d'affinage et récupéraient les minuscules champignons bleus qui avaient poussé dessus.

Aujourd'hui, nous faisons toujours pousser le *Penicillium roqueforti* sur du pain mais dans nos laboratoires afin de mieux maîtriser ses qualités. Nous en possédons toute une collection, sélectionnés au fil du temps pour le goût, le caractère ou la couleur qu'ils donnent au Roquefort.

Au cœur de la montagne

Le Roquefort est affiné sous le plateau du Combalou, une montagne de l'Aveyron dont un pan s'est effondré. L'éboulis né de cet effondrement a créé d'immenses caves, pleines de fissures. Ces fissures, les fleurines, agissent comme des cheminées naturelles permettant à l'air humide des caves de se renouveler en permanence. La température et l'humidité (ou hygrométrie) qui règnent dans ces caves sont idéales pour le développement du *Penicillium roqueforti* indispensable à la fabrication du fromage de Roquefort. C'est là, et nulle part ailleurs, que le célèbre fromage s'affine lentement.

La Tomme des Pyrénées



Qu'elles soient à base de lait cru ou pasteurisé, les tommes des Pyrénées sont fabriquées à partir de lait collecté exclusivement dans une zone de montagne et son proche piémont soigneusement délimités. Tandis que les artisans et les industriels achètent leur lait, les producteurs-fermiers élèvent leurs bêtes dont ils transforment le lait directement à la ferme.

ELLES SONT COMME ÇA !

Forme : cylindrique.
Hauteur : 8 à 10 cm.
Diamètre : 21 à 24 cm.
Poids : compris entre 400 g et 5,5 kg.
Croûte : noire, dorée, naturelle.
Pâte : souple, de couleur ivoire à jaune pâle.

5000

tonnes de tommes des Pyrénées produites chaque année, dont la moitié au lait cru.

Le sais-tu ?

Au début du XIX^e siècle, les zones de montagne se développent. C'est l'époque de la création des « fruitières », des fromageries où les producteurs apportent leur lait à l'artisan fromager et où ils se partagent le « fruit » de son travail, d'où le nom de fruitière.



Toutes les races laitières de vache, de chèvre ou de brebis conviennent à l'élaboration des tommes des Pyrénées. Par tradition, celles fabriquées en Midi-Pyrénées sont plutôt à base de lait de vache alors que l'ouest des Pyrénées privilégie le lait de brebis.

Interview

André Bazerque, producteur fermier de Tomme des Pyrénées au lait de vache cru, en Ariège, et président de l'Association des fromagers fermiers et artisanaux des Pyrénées (AFFAP).

Il existe différentes tommes des Pyrénées. Celles fabriquées traditionnellement à base de lait cru sont vendues sur les marchés, chez les fromagers ou au supermarché. Elles ont une croûte naturelle de couleur jaune pâle. Celle-ci se forme lentement tandis que le goût du fromage s'affine (de 60 à 90 jours).

Les tommes au lait pasteurisé, que tu trouves au supermarché et dans les restaurants collectifs (ta cantine), ont une croûte noire (artificielle) ou dorée. Ces croûtes se forment plus rapidement et l'affinage des fromages est plus court : 21 jours pour les tommes à croûte noire et 45 jours pour celles à croûte dorée.

Un savoir-faire millénaire

Depuis toujours fabriquées dans les fermes de montagne, les tommes des Pyrénées étaient réservées à la consommation des éleveurs. Selon le bétail élevé à la ferme, elles étaient confectionnées à base de lait de vache, de brebis ou de chèvre, seul ou en mélange. Au début du XIX^e siècle, la fabrication artisanale est venue s'ajouter au mode fermier avec la création des « fruitières ». Aujourd'hui, fermières, artisanales ou industrielles, les tommes, dont l'histoire raconte que Louis VI dit le « Gros » se serait déjà regalé au XII^e siècle, sont toujours fabriquées selon un savoir-faire ancestral.



Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Midi-Pyrénées

Chemin de Borde-Rouge
BP 22107 - 31321 Castanet-Tolosan cedex
Tél. : 05 61 75 26 19
www.irqualim.com



Association de Défense et de Promotion du Cabécou
Quercy Rouergue
La Milliasole – BP 102
81003 Albi cedex
Tél. : 05 63 48 83 19 – Fax : 05 63 48 83 13
cabecoudautan@wanadoo.fr – www.cabecoudautan.fr



Association des Fromagers Pyrénéens
Avenue de l'Agrobiopole – BP 82256
31322 Castanet-Tolosan cedex
Tél. : 05 61 75 42 82 – Fax : 05 61 75 42 80
frca.mp@free.fr



Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis
et des industriels de Roquefort
36, avenue de la République – BP 348
12103 Millau cedex
Tél. : 05 65 59 22 00 – Fax : 05 65 59 22 08
info@roquefort.fr – www.roquefort.fr



Syndicat de Défense du Fromage AOC Laguiole
Coopérative Jeune Montagne
12210 Laguiole
Tél. : 05 65 44 35 54 – Fax : 05 65 44 47 57
contact@fromagedelaguiole.fr

Syndicat des Fabricants de Fromage Bleu des Causses
Valmont – BP 3201
12032 Rodez cedex 9
Tél. : 05 65 76 53 53 – Fax : 05.65.76.53.00
www.bleu-des-causses.com



Syndicat des Producteurs de Fromage de Rocamadour
Maison de l'Agriculture
430, avenue Jean-Jaurès – BP 199
46004 Cahors cedex
Tél. : 05 65 23 22 21 – Fax : 05 65 23 22 19
contact@aoc-rocamadour.com –
www.aoc-rocamadour.com



Crédit photos : couverture : Milan Presse/Y.Kung, Cléclair (h), Caves Société (m), Aktis (b) ; p. 3, 4-5 et 7 : Idé ; p. 6 : Jérôme Sié ; p. 8 : Syndicat du Bleu des Causses ;
p. 9 : Colibri/J.-P. Azam ; p. 10 : Franck Monéger (h), Colibri/PPolette (b) ; p. 11 : Syndicat du cabécou d'Autun ; p. 12-13 : Syndicat de Laguiole ; p. 14 : Syndicat de Rocamadour ;
p. 15 : Office du tourisme de Rocamadour ; p. 16 : Confédération de Roquefort ; p. 17 : Caves Société ; p. 18-19 : Association des fromagers pyrénéens.