

Le fromage de roquefort

Pinchon J.

in

Tisserand J.-L. (ed.).
Le lait dans la région méditerranéenne

Paris : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 6

1989

pages 199-204

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI000482>

To cite this article / Pour citer cet article

Pinchon J. **Le fromage de roquefort**. In : Tisserand J.-L. (ed.). *Le lait dans la région méditerranéenne*. Paris : CIHEAM, 1989. p. 199-204 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 6)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Le fromage de Roquefort

J. PINCHON

I. N. A. O. PARIS (FRANCE)

RESUME - Connus depuis l'an 1070, le fromage de Roquefort, à base de lait de brebis ensemencé avec un champignon spécifique le *penicillium roqueforti*, doit sa réputation à la tradition fromagère locale et à la présence de chambres frigorifiques naturelles aménagées dans des éboulis de rocher. Son appellation est protégée par la législation française et sa fabrication est strictement contrôlée. Avec une production de 17.000 tonnes, il représente 61 % des fromages au lait de brebis français.

Mots-clés: Ovins, technologie, législation.

ABSTRACT - «*Roquefort cheese*». Known since 1070, Roquefort cheese, made from sheep milk with a specific fungus, *penicillium roqueforti*, owes its reputation to the local cheese-making tradition and to the existence of natural refrigerating chambers in screes. Its trade name is protected by French legislation and its manufacturing is strictly controlled. With a production of 17.000 tons, it represents 61 % of sheep milk cheeses in France.

Key words: sheep, technology, legislation.

Origines et originalité

Tous ceux qui ont visité les fameuses caves de Roquefort sur Soulzon, dans l'Aveyron, au sud du Massif Central français, savent que l'origine de ce fromage remonte... à une légende.

Les pays du bassin méditerranéen et le sud de la France ont une longue tradition de la brebis laitière et de la fabrication des fromages à partir de ce lait.

Avant l'invention du froid mécanique, il n'y avait guère que deux méthodes pour conserver et reporter cette précieuse et nécessaire denrée alimentaire:

— Soit dessécher le fromage au maximum afin que, comme un fruit sec, il puisse se conserver à température ambiante de nombreux mois, c'est l'origine des fromages durs à râper type pécorino italien.

— Soit, comme la morue, le mettre frais dans des barils en bois, recouvert de sel et immergé en saumure, c'est l'origine de la fêta.

Le fromage de Roquefort lui, doit son originalité à ses célèbres caves naturelles aménagées dans les éboulis d'un rocher: le «Combalou» et où circule dans les «fleurines» un courant d'air naturel à une température à peu près constante toute l'année avoisinant 8.^o C.

Ces immenses salles frigorifiques naturelles ont donc permis de conserver un fromage de brebis si différent des fromages à râper ou de la fêta.

Le fromage de Roquefort doit aussi son originalité à l'ensemencement de son caillé avec un champignon spécifique:

le *penicillium roqueforti* qui par ses propriétés caséolytiques et lipolytiques développe les arômes typiques et bien connus de ce fromage.

Quelques dates marquantes dans l'histoire du Roquefort

— Le premier écrit certain mentionnant le fromage de Roquefort remonte à l'an 1070.

— De 1400 à 1645 de nombreuses lettres patentes de différents rois de France accordent certains privilèges aux habitants du village de Roquefort.

— Le 31 août 1666, un arrêt du parlement de Toulouse punit les marchands de faux roquefort.

Les dates récentes qui marquent cette prestigieuse appellation d'origine française sont:

— le 26 juillet 1925, loi française spéciale au Roquefort qui fixe définitivement le statut d'appellation d'origine dégagé par les tribunaux.

— 22 octobre 1979, décret complétant la loi de 1925.

— 15 juillet 1980, arrêté suivi d'un règlement intérieur du 16 décembre 1980.

Définition du fromage

L'article 3 du décret de 1979 définit bien le Roquefort:

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine «RO-

QUEFORT» est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de brebis mis en oeuvre à l'état cru, emprésuré, de forme cylindrique de 19 à 20 cm de diamètre et de 8,5 à 10,5, cm de hauteur, d'un poids de 2,5 à 2,9 kg, à pâte persillée,ensemencée avec des spores de pénicillium roqueforti, non pressée, non cuite, fermentée et salée, à croûte humide, renfermant au minimum 52 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 56 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

Les poudres et cultures de pénicillium roqueforti utilisées doivent être préparées en France à partir de souches traditionnelles existant dans le microclimat des caves naturelles de la zone délimitée de cette commune.

Principes généraux de la fabrication

Le lait de brebis est produit par des races traditionnelles:

Lacaune: «Rayon» Roquefort (Aveyron et départements limitrophes).

Manech et Basco béarnaise: Pyrénées Atlantiques.

Corse: ile de Corse.

Ce lait doit être produit dans des zones traditionnelles se situant approximativement au sud d'une ligne Bordeaux—Digne.

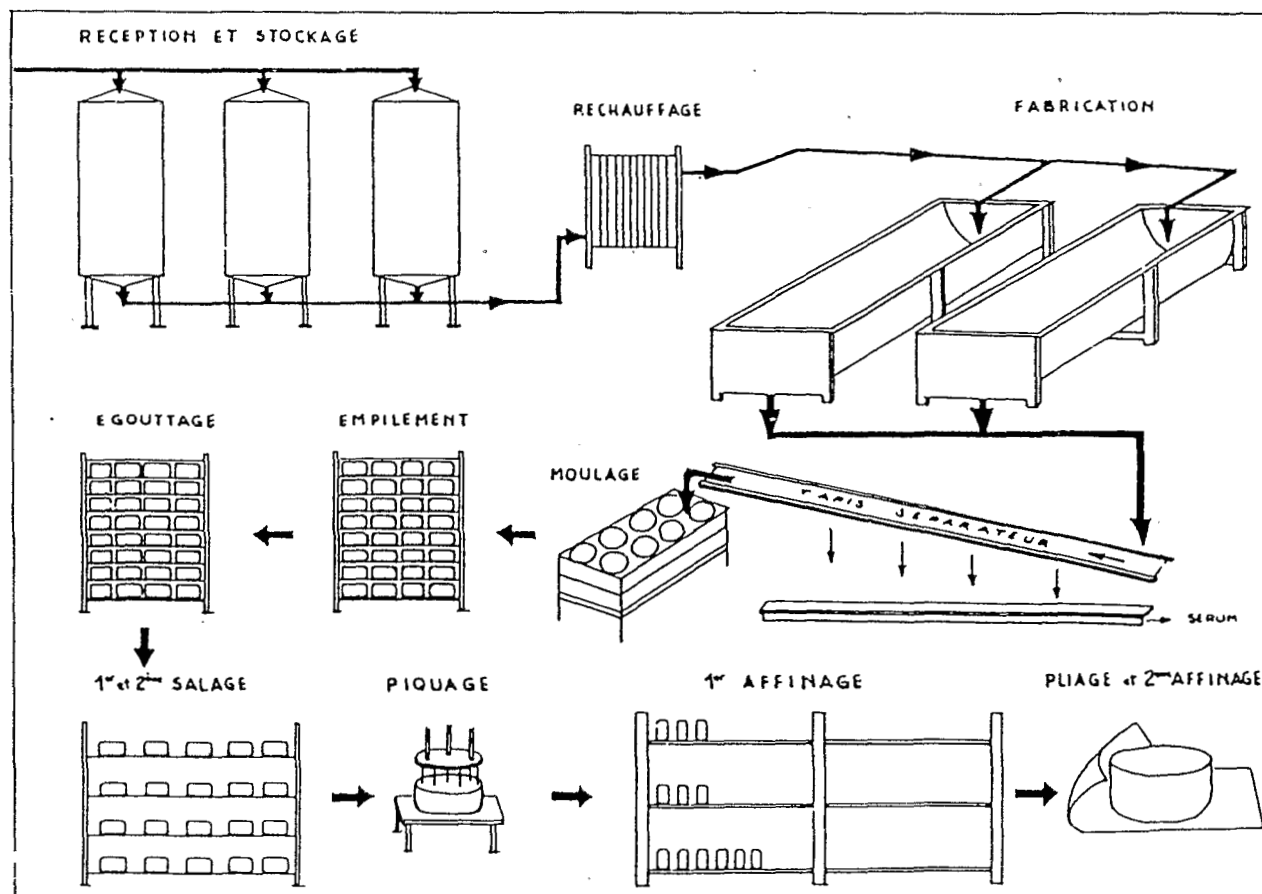
La fabrication se fait en laiterie selon les usages «locaux, loyaux et constants»

Schématiquement, elle consiste en un chauffage du lait cru à 28-32°; addition de pénicillium roqueforti (le pénicillium roqueforti peut être introduit également au stade suivant, dans le caillé); addition facultative d'un complément de levains lactiques, puis de la présure. La coagulation dure environ 2 heures, le caillé est ensuite découpé en cubes de 1,5 à 3 cm. brassé plus ou moins longtemps mais modérément. Puis vient la séparation du sérum et des grains de fromage et la mise en moule.

L'égouttage dure de 2 à 4 jours à 18° C, facilité par 3 à 5 retournements par 24 heures.

Le salage se fait à sec, au gros sel. Le fromage est en contact 5 jours avec le sel, puis il est expédié dans les célèbres caves du village de Roquefort. Il subit un piquage à l'entrée de la cave pour «aérer» l'intérieur du fromage.

Au bout de 3 semaines (premier affinage), il est



Exemple d'un schéma de fabrication de fromage de Roquefort.

enveloppé, on dit localement «plié» dans une feuille d'étain où il subira un deuxième affinage lent à des températures pouvant descendre à 0°C afin d'assurer une qualité constante 12 mois sur 12, pour un fromage fabriqué durant 7 mois de l'année.

Il ne reste plus qu'à nettoyer la croûte, l'emballer dans une feuille d'aluminium décorée ou le conditionner en tranches... et le vendre.

Importance économique

En 1987, l'industrie de Roquefort a collecté, pour la fabrications du fromage de Roquefort et ses fabrications diversifiées:

- 113,5 millions de litres dans le Rayon Roquefort (3.000 éleveurs)
- 6,7 millions de litres dans les Pyrénées (1.000 éleveurs)
- 3 millions de litres en Corse (200 éleveurs).

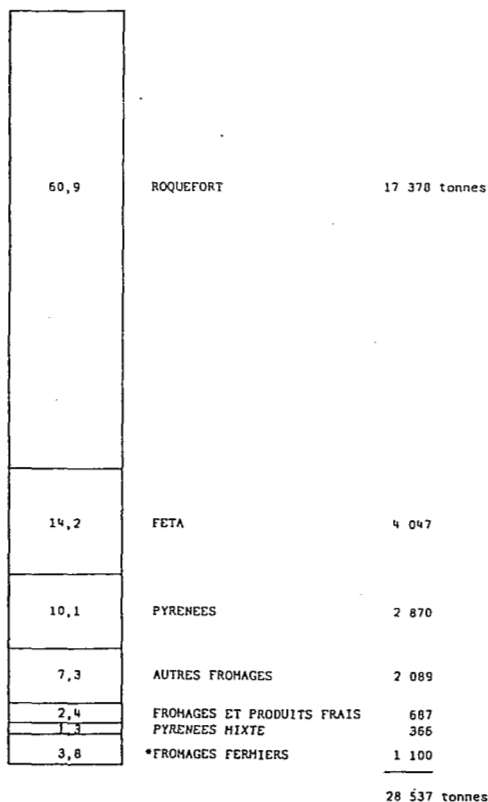
Le graphique, ci-dessous, donne la production de tous les fromages au lait de brebis en 1987.

Avec ses 17.000 tonnes et 61 % le fromage de Roquefort est le premier fromage au lait de brebis français.

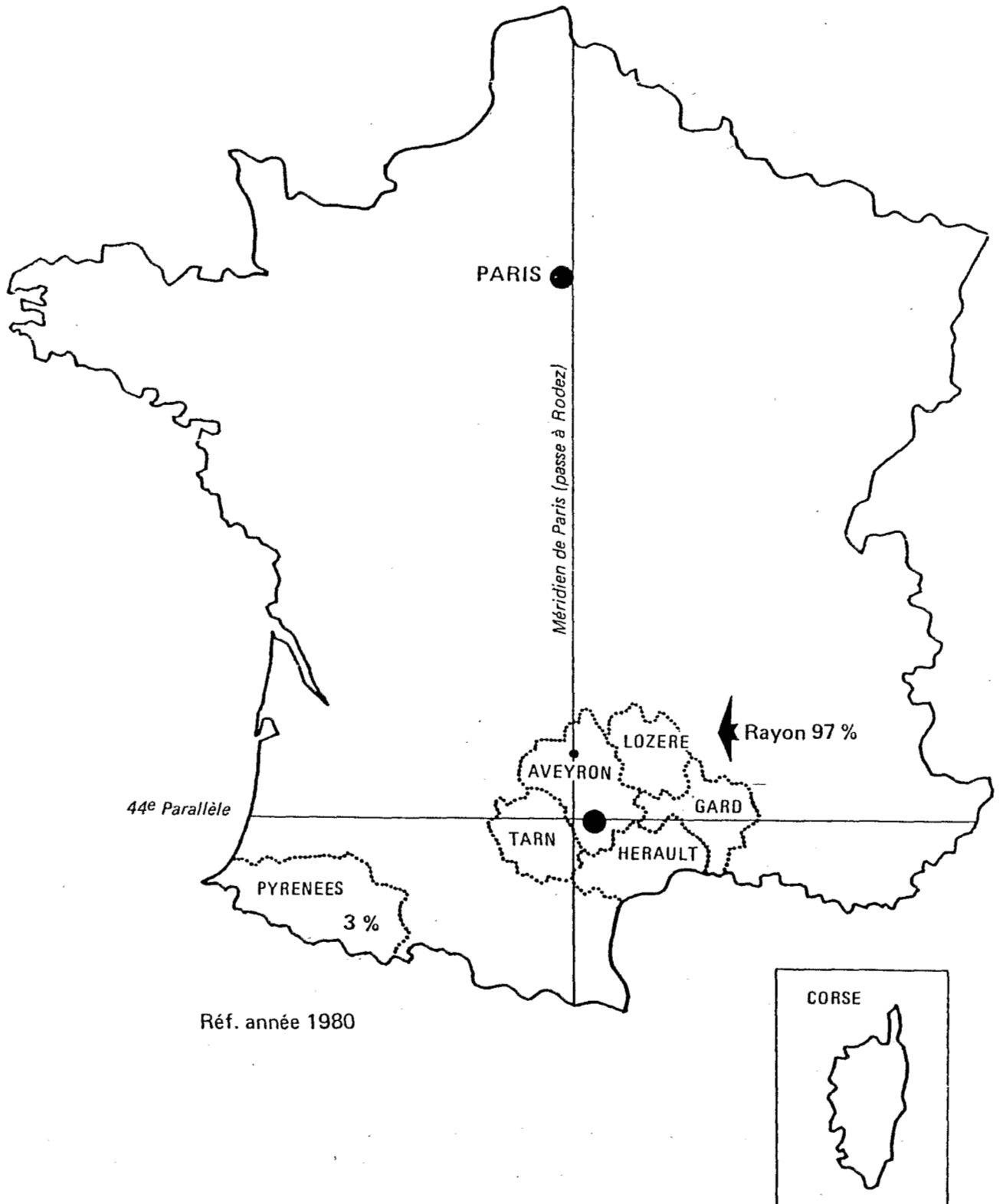
LA PART DU ROQUEFORT DANS LA PRODUCTION DE FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

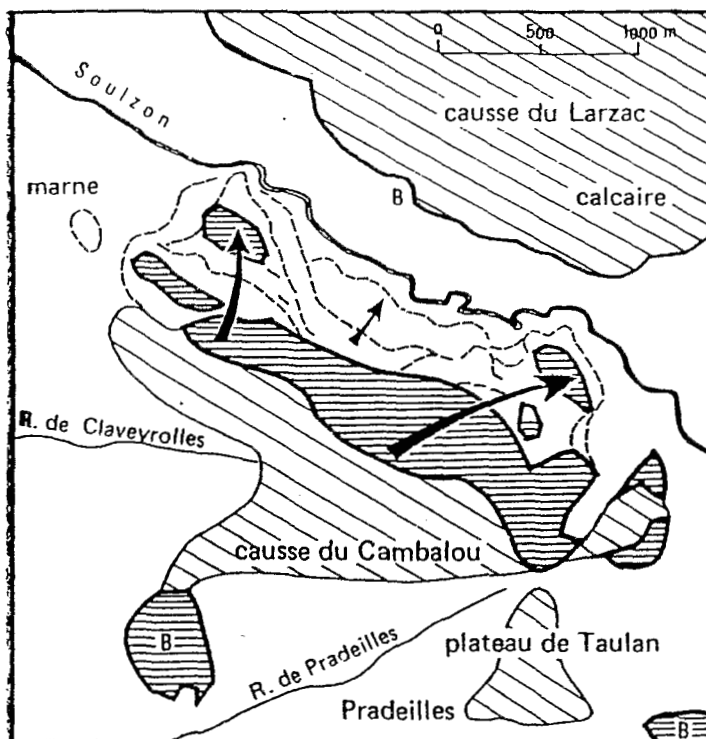
France 1987

(Source ONILAIT *Estimation ITOVIC 1985)



Répartition de la collecte laitière de l'industrie de Roquefort





Les éboulis de Roquefort (B : basalte)

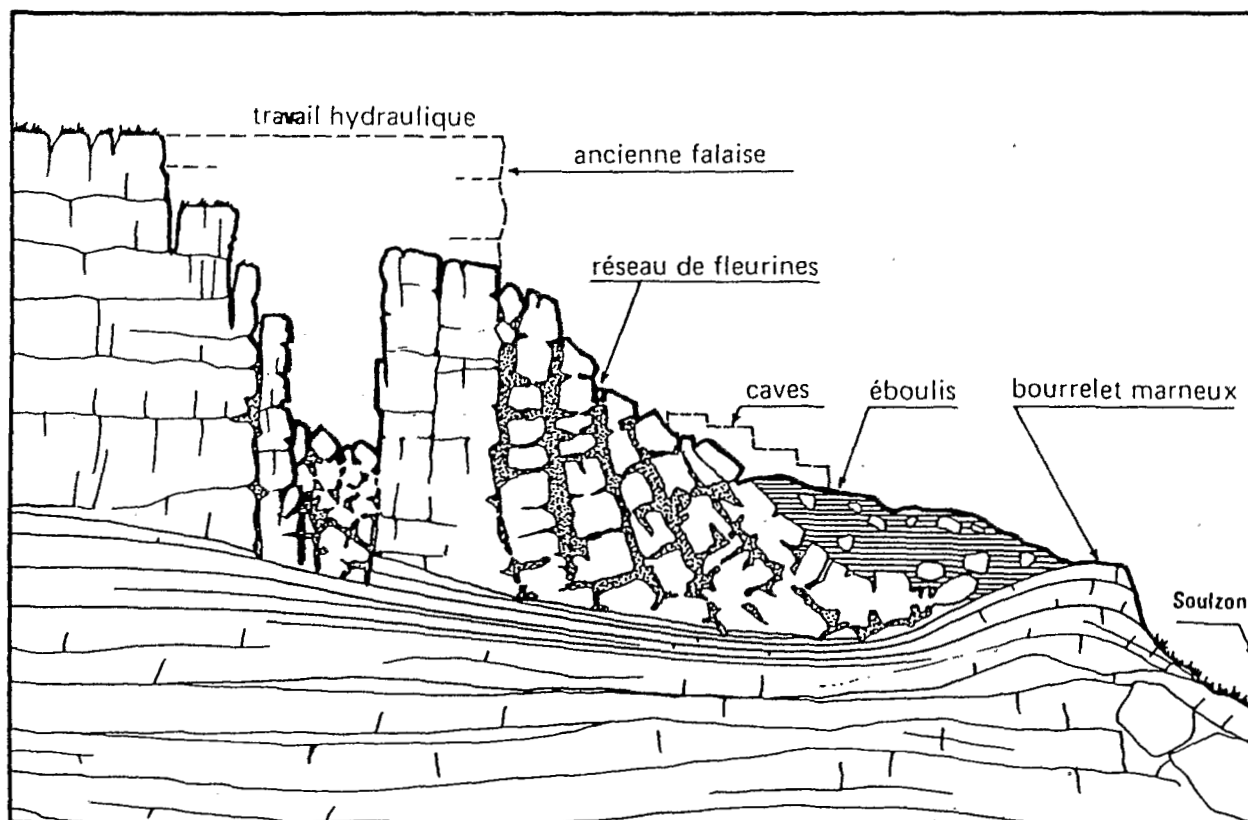
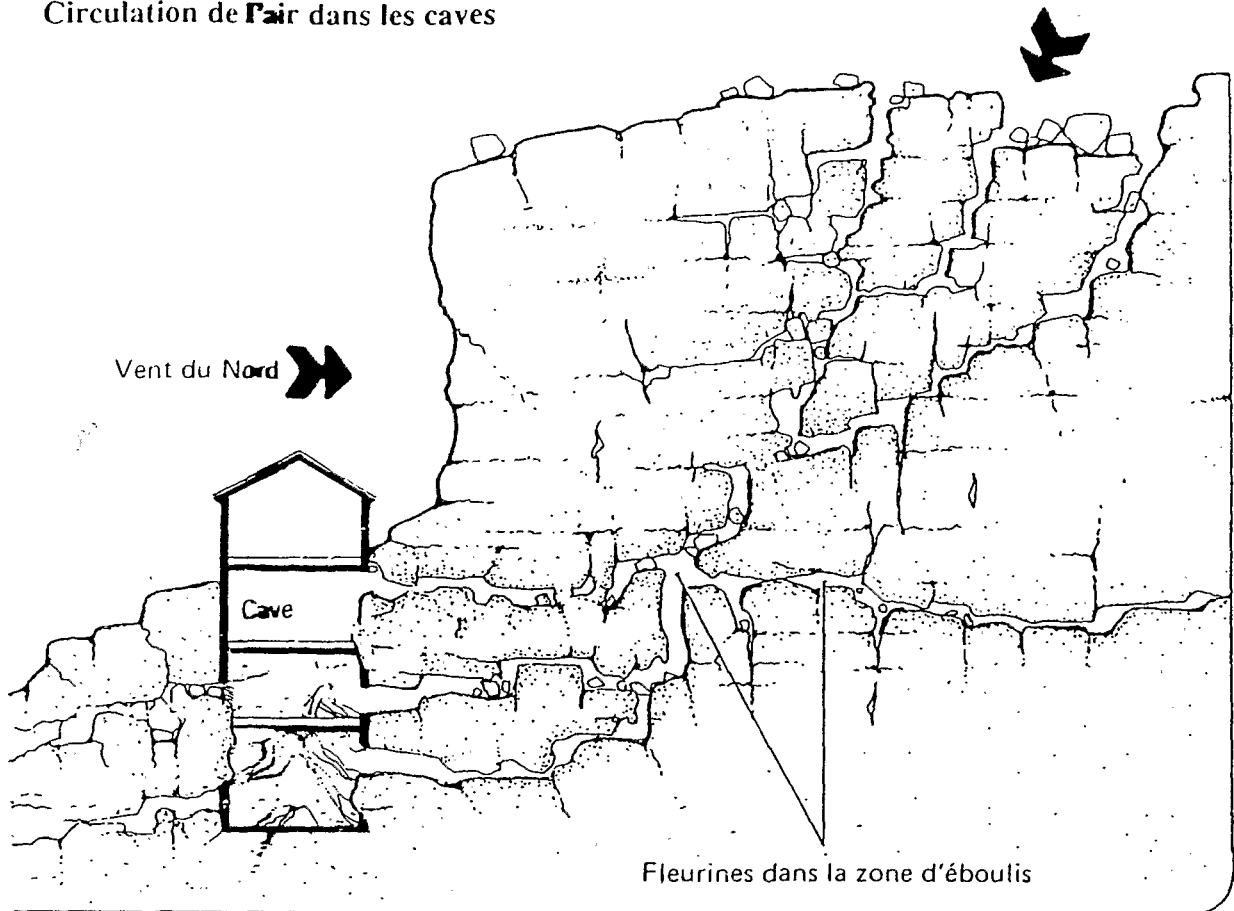


Schéma des glissements

Circulation de l'air dans les caves



Coupe d'une cave

