



Complètement fondant

Dossier presse 2022

La petite histoire du Rocamadour...

Le Rocamadour, jadis appelé « Cabécou de Rocamadour », petit fromage de chèvre en occitan, se nomme ainsi depuis l'obtention de son AOP.

L'AOP Rocamadour fait partie des plus anciens produits des Causses du Quercy. Au XVe siècle, ces petits palets de chèvre sont cités en tant que valeur de métayage et d'impôt. Ainsi la dîme (l'impôt de l'époque) était fixée en fromage.

On raconte aussi que les moines cisterciens qui vivaient dans la citée mariale sont à l'origine de l'essor de la consommation de Rocamadour. En effet, ils décourageaient les hommes de manger de la viande et les incitaient à préférer les produits fromagers. Ils furent ainsi les premiers promoteurs de ce fromage de chèvre.

Aujourd'hui, le Rocamadour a traversé les âges et est devenu une référence pour les connaisseurs de fromage de chèvre.

La zone d'appellation de ce fromage de chèvre est essentiellement concentrée sur le territoire du Lot avec quelques débordements du Causse sur la Corrèze, le Tarn & Garonne, la Dordogne et l'Aveyron.

C'est dans les années 80 que les producteurs ont décidé de faire connaître ce petit fromage de chèvre à toute la France. Cette ambition fut couronnée de succès le 16 juillet 1996 avec l'obtention de l'AOP.

Le village de Rocamadour, le berceau d'un fromage unique.

Comment parler du fromage de chèvre AOP Rocamadour sans parler de son village.

En effet, son appellation est liée à l'une des premières destinations touristiques de France, le village de Rocamadour. Ce lieu religieux est bâti dans les falaises, sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Appelée Cité du Vertige, le village de Rocamadour est un lieu où l'histoire et le passé sont omniprésents.

Le Rocamadour, le plus fondant des chèvres !

Le fromage AOP Rocamadour prend la forme d'un petit palet rond de 60 mm de diamètre et 16 mm d'épaisseur, soit 35 g de « pur chèvre » fabriqué exclusivement au lait cru et entier.

Sous sa fine peau veloutée se cache un fromage de chèvre à la texture fondante et onctueuse procurant douceur et tendresse à ceux qui le dégustent.

Cette nature crémeuse est le résultat de son affinage de 6 à 7 jours minimum.

Son fondant incomparable, unique et propre, fait du Rocamadour un incontournable des plateaux de fromages.

Un moment de tendresse et de douceur qu'il faut savoir déguster...

Prendre le temps de laisser s'aérer ce fromage de chèvre environ une heure à température ambiante, voilà ce qu'il vous faudra respecter pour apprécier tout son moelleux. Pour déterminer le bon moment pour le déguster, il suffit d'attendre que de fines gouttes de crème perlent sous sa peau. Il est alors irrésistible : fondant, onctueux, crémeux. À vous de savoir patienter pour le savourer !

Sa douceur et sa tendresse, le fromage de chèvre Rocamadour les transmet aussi par son goût.

Loin des fromages à fort caractère, il révèle en bouche un goût caprin doux, couplé de saveurs crème et noisette. Une saveur, une texture qui seront légèrement différentes suivant les fermes et les fromageries comme pour rappeler que chaque fromage de chèvre Rocamadour est unique.

Un caractère unique, un affinage particulier.

L'affinage du fromage de chèvre Rocamadour est l'étape essentielle de son processus de fabrication et elle répond à des règles strictes pour produire un fromage digne de l'appellation AOP.

Six jours minimum d'affinage seront nécessaires. Durant ces six jours d'affinage, en cave ou en hâloir, le fromage après avoir été moulé (60 mm de diamètre et 16 mm de hauteur), est disposé sur des grilles. Ces grilles vont être retournées tous les jours pour obtenir une texture onctueuse, fondante et homogène.

Un travail d'affinage extrêmement important donc, qui favorise le travail de la flore et le développement de tous les arômes du fromage et qui lui confère son caractère unique, tendre et fondant.

Rocamadour fermier ou artisanal, quelle différence ?

Le Rocamadour fermier va être produit avec le lait d'un seul troupeau, au contraire du Rocamadour artisanal qui résulte du lait de plusieurs troupeaux.

Le fromage va être élaboré à la ferme en respectant les coutumes de la fabrication traditionnelle. Les chèvres vont être traitées, leur lait caillé et alors pourra commencer le processus d'élaboration du Rocamadour.

Chaque ferme ayant une « signature » en terme de flore elle donne un goût et amène une texture unique au fromage. Ainsi chaque Rocamadour est unique c'est ce qui fait toute la singularité d'un fromage fermier.

Une filière à taille humaine.

S'il est une chose qui caractérise au mieux le fromage de chèvre Rocamadour, c'est bien l'aspect traditionnel de sa fabrication. En effet, l'homme prend une part extrêmement importante dans sa production, la mécanisation étant quasi inexistante dans sa fabrication.

L'aire d'Appellation compte aujourd'hui 20 000 chèvres, 3 artisans, 1 affineur, 24 producteurs fermiers affinant à la ferme, 3 producteurs fermiers livrant à un affineur, 2 producteurs affiant sur la ferme et livrant une partie à un affineur, 41 producteurs de lait et 4 producteurs de caillé.

En 2021, plus de 38 millions de Rocamadour ont été commercialisés soit l'équivalent de 1 357 tonnes.

Aujourd'hui la fabrication du Rocamadour reste une activité très exigeante en terme de main d'œuvre et s'organise autour de 4 principaux métiers :

- Le cultivateur pour la conduite des cultures et la production de l'alimentation des chèvres.
- Le chevrier pour la gestion du troupeau : traites, alimentation, pâturage et gestion du troupeau.
- Le fromager-affineur qui élabore les fromages et conduit quotidiennement l'affinage.
- Le commercial qui assure la mise en marché de sa production.

La clé du succès ? Une qualité minutieusement contrôlée !

Parce que la qualité est un critère primordial, l'ensemble de la filière du Rocamadour s'impose un contrôle très strict. Ainsi chaque opérateur pratique un auto-contrôle permanent de sa production (dicté par les règles de la filière).

Toutes les 3 semaines, des commissions organoleptiques jugent les fromages. Ils sont évalués par un jury d'experts composé de producteurs de lait, des producteurs de caillé, d'affineurs et de consommateurs. Ce contrôle se fait sur des critères d'aspect, d'odeur, de texture et de saveur pour le meilleur respect des caractéristiques de l'AOP.

Tous ces contrôles tout au long de l'année permettent d'obtenir le meilleur produit aussi bien sur un plan sanitaire qu'organoleptique et de garantir une qualité et une typicité unique sur l'ensemble de la production.

De plus, tout au long de l'année, des contrôles effectués par le syndicat et par un organisme de contrôle attestent du bon respect du cahier des charges et donc des bonnes pratiques d'élevage et de fabrication de chacun aidant ainsi les producteurs à progresser et améliorer leurs pratiques.

Les recettes autour du Rocamadour !

D'abord en plateau !

En entrée en plat ou même en dessert !

Il y a mille et une manières de cuisiner le Rocamadour.

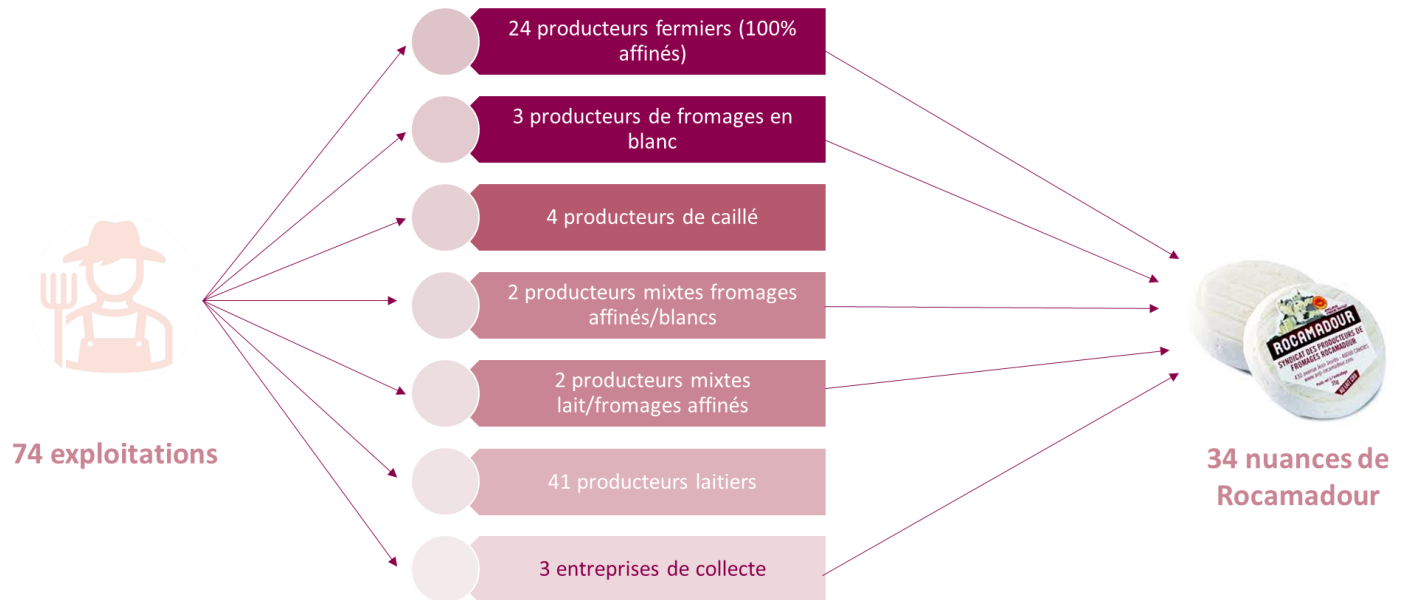
Seul il révèle tous ses délicats arômes, il peut être légèrement fondu et offre une multitude de saveurs quand il est cuisiné en entrée, salade, plat ou dessert.

www.aop-rocamadour.com

Chiffres clés

1996 : Obtention de l'Appellation d'Origine

440 tonnes en 1996, 1357 tonnes en 2021.



Une forte économie locale maintenue non délocalisable

20 000 animaux

Un Rocamadour pèse 35 grammes

Une chèvre fait entre 2 et 3 litres de lait par jour

Nous fabriquons quasiment 4 Rocamadour avec un litre de lait

Enquêtes SPFR 2021, C.Lavayssieres

