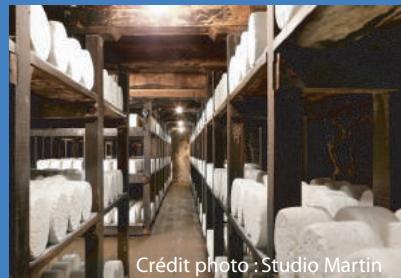




# LES FILIÈRES QUI RECRUTENT ROQUEFORT AOP



Crédit photo : Studio Martin

## LES VALEURS PORTÉES PAR LES ENTREPRISES

- > Qualité du produit
- > Traçabilité
- > Authenticité

## 7 FABRICANTS DE ROQUEFORT ...

- Ets Carles
- Ets Combes
- Ets Gabriel Coulet
- Fromageries Occitanes  
(Groupe SODIAAL)
- Ets Papillon
- Société des Caves  
(Groupe Lactalis)
- Ets Vernières

soit **1700** salariés dans  
l'Industrie de Roquefort

QUALITÉ  
TERRITOIRE  
TRACABILITÉ

## LE RAYON ROQUEFORT C'EST (EN 2017)...

**170** ML  
DE LAIT DE BREBIS PRODUIT

**72.8** ML TRANSFORMÉS  
EN ROQUEFORT

**48.6** ML TRANSFORMÉS  
EN PRODUITS FRAIS (DONT  
FROMAGE POUR SALADE)

**16.7** ML TRANSFORMÉS  
EN PÂTES PRESSÉES (PÉCORA)

**8.9** ML TRANSFORMÉS  
EN PÂTES MOLLES (DONT PERAIL)

En 2017 le Roquefort a été commercialisé  
à l'export à plus de 25 %

## NOUS VOUS ACCOMPAGNONS ...

Chaque entreprise a sa propre politique  
d'accompagnement des jeunes

## CONTACTS

### CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DE ROQUEFORT

36, avenue de la République  
BP 40 348  
12103 MILLAU Cedex  
05 65 59 22 00  
[info@roquefort.fr](mailto:info@roquefort.fr)

Cécile ARONDEL-SCHULTZ



Credit photo : Bernard Martin

# LES FILIÈRES QUI RECRUTENT ROQUEFORT AOP



ELEVAGES  
**1 645**

EN 2017

**769 000**  
BREBIS LACAUNE

~ **3 100**  
ELEVEURS

**1**  
APPELATION  
D'ORIGINE PROTÉGÉE

**16 308**  
T  
EN 2017  
ROQUEFORT  
COMMERCIALISÉES

Flasher la vidéo !



web



APPELATION  
D'ORIGINE PROTÉGÉE

## CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DE ROQUEFORT

**2**  
RÔLES

- > Interprofession
- > Organisme de Défense et de Gestion de l'AOP Roquefort

## LES ATOUTS DE LA FILIÈRE

### SON ACCOMPAGNEMENT

- > Expertise et accompagnement technique sur la qualité du lait (Service Amont des laiteries, Service Qualité de la Confédération)
- > Expertise et accompagnement technique en Elevage (Service Elevage de la Confédération, UNOTEC)
- > Une Interprofession au service des éleveurs et des fabricants pour une meilleure connaissance des marchés et une meilleure promotion collective de l'AOP Roquefort.

### SES PRIX

- > Prix moyen du litre de lait de brebis en 2015  
à la MSU 129,96 g/L : 944,76 €/1000 L
- > Prix moyen du litre transformé en Roquefort en 2015  
à la MSU 129,96 g/L : 1180,40 €/1000 L
- > Production moyenne : 997 hl/élevage - 222 litres/an/brebis

### UN DOMAINE ENVIÉ



- > Un fromage à la notoriété nationale et internationale.
- > 1ère AOP fromagère et 2e AOP française en volume.
- > Une filière organisée autour de l'AOP Roquefort (Confédération Générale de Roquefort).
- > Un fort besoin de renouvellement dans les années à venir.
- > Une brebis Lacaune, animal performant, au schéma génétique maîtrisé.

### LES CLÉS DE LA RÉUSSITE ...

- > Aimer le contact avec les animaux et avoir envie d'être éleveur
- > Etre fier de produire du lait pour un fromage de qualité
- > Etre soucieux de la qualité du lait pour un produit d'exception
- > Etre prêt à prendre des initiatives pour soi-même et pour la filière

QUALITÉS  
ET SAVOIR-FAIRE

### SES CONDITIONS DE TRAVAIL

- > Travail diversifié : soins aux animaux (agnelage, traite bi-quotidienne de novembre à août pour la campagne Roquefort, surveillance du troupeau) et travaux des champs pour l'alimentation du troupeau
- > Travail facilité par la mécanisation (performances des machines à traire, tapis, DAC, etc...)
- > Informatisation de la gestion du troupeau et de la gestion administrative de l'exploitation

### SON LIEN AU TERRITOIRE ...

Appartenance à l'Appellation d'Origine Protégée Roquefort : du producteur au transformateur, toute une filière productrice de valeur ajoutée pour le territoire