Cahier des charges de l'appellation d'origine «Rocamadour »

homologué par le décret n°2014-1150 du 7 octobre 2014, *JORF* du 9 octobre 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 42-2014

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité
12, rue Henry Rol-Tanguy
93555 MONTREUIL SOUS BOIS CEDEX
TEL : (33) (0)1 73 30 38 00
FAX : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat des Producteurs de Fromages Rocamadour
Maison de l'Agriculture du Lot
430, avenue Jean Jaurès
CS 60199
46000 CAHORS
Tél. : 05 65 23 22 21
Fax : 05 65 23 22 19
Courriel : contact@aop-rocamadour.com

Composition : producteurs de lait, transformateurs et affineurs.

Statut juridique : syndicat professionnel

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.3 - Fromages

1. NOM DU PRODUIT

Rocamadour

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Rocamadour est un petit fromage au lait de chèvre cru et entier, à pâte molle à coagulation lente, à peau solidaire, striée, légèrement veloutée, de couleur blanche pouvant tirer sur le crème ou le beige foncé.
Il se présente sous une forme cylindrique aplatie, d'un poids de 35 grammes environ.
Sa teneur en matière grasse est de 45 % après complète dessiccation et son poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 14 grammes par fromage.

Description organoleptique : La pâte est souple, elle doit se déformer légèrement sous la pression de la main.

En bouche, le Rocamadour est crémeux, c'est-à-dire que la pâte s'étale facilement et tapisse bien l'intérieur de la bouche. Il est également fondant.
Peau et pâte sont homogènes, présentant des structures similaires en bouche.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production de lait, la transformation fromagère et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

L'aire géographique s'étend sur la zone dite « des Causses » centrée sur le département du Lot qui est concerné en partie, mais recouvrant également une partie des départements de l'Aveyron, de la Corrèze, de la Dordogne et du Tarn et Garonne.

Département de l'Aveyron *(12) :* Ambeyrac, Balaguier-d'Olt, (La) Capelle-Balaguier, Causse-et-Diège, Foissac, Martiel, Montsalès, Ols-et-Rinhodes, Sainte-Croix, Salvagnac-Cajarc, Saujac, Villeneuve ;

Département de la Corrèze *(19) :* Chartrier-Ferrière, Chasteaux, Estivals, Nespouls, Turenne ;

Département de la Dordogne *(24) :* Archignac, Borrèze, (La) Cassagne, Cazoulès, Chavagnac, (La) Dornac, Jayac, Nadaillac, Orliaguet, Paulin, Peyrillac-et-Millac, Saint-Amand-de-Coly, Salignac-Eyvigues ;

Département du Lot *(46) :* Albas, Albiac, Alvignac, Anglars (pour la seule partie de la commune située à l'ouest de la ligne formée par la route départementale 940 et par le ruisseau de Lascurades), Anglars-Juillac, Anglars-Nozac, Arcambal, (Les) Arques, Assier, Aujols, Autoire, Aynac, Bach, Bagat-en-Quercy, Baladou, (Le) Bastit, Beaumat, Beauregard, Béduer, Bélaye,, Belmont-Sainte-Foi, Belmontet, Berganty, Bio, Blars, Boissières, (Le) Boulvé, (Le) Bourg (pour la seule partie de la commune située à l'ouest de la ligne formée par la route nationale 140 et la route départementale 940), Boussac, Bouziès, Brengues, Cabrerets, Cadrieu, Cahors, Caillac, Cajarc, Calamane, Calès, Calvignac, Cambayrac, Cambes, Caniac-du-Causse, Carayac, Carennac, Carlucet, Carnac-Rouffiac, Castelfranc, Catus, Cazillac, Cénevières, Cézac, Cieurac, Concorès, Concots, Condat, Corn, Cours, Couzou, Cras, Crayssac, Crégols, Cremps, Cressensac, Creysse, Cuzance, Dégagnac, Douelle, Durbans, Escamps, Esclauzels, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espédaillac, Espère, Fajoles, Fargues, Faycelles, Flaujac-Gare, Flaujac-Poujols, Floirac, Floressas, Fontanes-du-Causse, Francoulès, Frayssinet, Frontenac, Gignac, Gigouzac, Gindou, Ginouillac, Gintrac, Gourdon, Gramat, Gréalou, Grézels, Grèzes, Issendolus, Issepts, (Les) Junies, Labastide-du-Vert, Labastide-Marnhac, Labastide-Murat, Laburgade, Lacapelle-Cabanac, Lacapelle-Marival (pour la seule partie de la commune située à l'ouest de la ligne formée par la route départementale 940 et par la route départementale 218), Lacave, Lachapelle-Auzac, Lalbenque, Lamagdelaine, Lamothe-Cassel, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Laramière, Larnagol, Laroque-des-Arcs, Larroque-Toirac, Lascabanes, Lauzès, Lavercantière, Lavergne, Lentillac-du-Causse, Lherm, Lhospitalet, Limogne-en-Quercy, Livernon, Loubressac, Loupiac, Lugagnac, Lunegarde, Luzech, Marcilhac-sur-Célé, Martel, Mauroux, Maxou, Mayrac, Mayrinhac-Lentour, Mechmont, Mercuès, Meyronne, Miers, Montamel, (Le) Montat, Montbrun, Montfaucon, Montgesty, Montvalent, Nadaillac-de-Rouge, Nadillac, Nuzéjouls, Orniac, Padirac, Parnac, Payrac, Pern, Peyrilles, Pinsac, Pontcirq, Pradines, Promilhanes, Prudhomat, Puyjourdes, (Les) Quatre-Routes-du-Lot, Quissac, Rampoux, Reilhac, Reilhaguet, Reyrevignes, Rignac, (Le) Roc, Rocamadour, Rouffilhac, Rudelle, Rueyres, Sabadel-Lauzès, Saignes, Saillac, Saint-Cernin, Saint-Chamarand, Saint-Chels, Saint-Cirq-Lapopie, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Denis-Catus, Saint-Denis-lès-Martel, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Géry, Saint-Jean-de-Laur, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Martin-de-Vers, Saint-Martin-Labouval, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Médard-de-Presque, Saint-Michel-Loubéjou, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-Lafeuille, Saint-Pierre-Toirac, Saint-Projet, Saint-Sauveur-la-Vallée, Saint-Simon, Saint-Sozy, Saint-Sulpice, Saint-Vincent-Rive-d'Olt, Salviac, Sarrazac,

Sauliac-sur-Célé, Saux, Sauzet, Sénaillac-Lauzès, Séniergues, Sérignac, Sonac, Soucirac, Souillac, Soulomès, Strenquels, Thédirac, Thégra, Thémines, Théminettes, Tour-de-Faure, Touzac, Trespoux-Rassiels, Ussel, Uzech, Vaillac, Valroufié, Varaire, Vaylats, Vers, Vidaillac, (Le) Vigan, Villesèque ;

Département de Tarn-et-Garonne (*82) :* Caylus, Lacapelle-Livron, Loze, Saint-Projet ;

4. ELEMENT PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1 Déclaration d'identification

Chaque nouvel opérateur remplit une déclaration d'identification conforme au modèle approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité qu'il adresse au groupement au moins 45 jours avant le date prévue de commencement de son activité.
Cette déclaration comprend l'identité de l'opérateur, les opérations concernées, la description de l'outil de production en particulier l'adresse de la chèvrerie, de l'atelier de production du caillé, de l'atelier de fabrication des fromages, de l'atelier de congélation du caillé, de l'atelier d'affinage et de l'atelier de conditionnement ainsi qu'un engagement de l'opérateur.

Chaque opérateur conserve sa déclaration durant la période au cours de laquelle il produit du Rocamadour.

4.2 Déclaration nécessaire à la connaissance de l'appellation

Tous les opérateurs communiquent régulièrement au groupement le bilan de leur production. Le groupement s'engage à respecter la confidentialité de ces informations.
- Les producteurs de lait et de caillé communiquent la production de l'année passée respectivement en litres de lait et en kg de caillé avant le 15 janvier.
- Les producteurs fermiers et artisans communiquent leur production mensuelle avant le 15 du mois suivant. Figurent sur cette déclaration : les quantités de lait collectées, le stock en fin de mois de caillé congelé ainsi que le nombre de fromages commercialisés en AO.
- Les artisans et affineurs communiquent avant le 15 janvier au groupement la liste complète des producteurs de lait, de caillé et de fromages frais qu'ils collectent.

4.3 Déclaration de non-intention de production et déclaration préalable de reprise de la production

Tout opérateur signale, par écrit, sous 48 heures au groupement tout arrêt de production lié au tarissement ou autre précisant la date et le motif de cet arrêt ainsi que la date prévue de reprise de la production.
La déclaration de non-intention de production est conservée jusqu'à la reprise de la production. La déclaration de reprise de la production est conservée 1 an.

4.4 Traçabilité et tenue de registre

Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, tous les opérateurs doivent tenir à jour des registres de comptabilité matière et de sortie des produits.
* Celui des producteurs de lait comprend la date des collectes et le volume de lait collecté pour chaque collecte.
* Celui des producteurs fermiers et producteurs de caillé comprend en entrée, les quantités journalières de lait apte à être transformées en A.O. Rocamadour et un suivi des étapes de fabrication. Les entrées et sorties du caillé congelé doivent être précisées et datées.

* Celui des artisans et affineurs comprend l'indication claire de toute entrée de matière première apte à être transformée en A.O. Rocamadour comportant le nom de tous les producteurs et quantités correspondantes, par livraison ainsi qu'un registre de fabrication similaire à celui des producteurs fermiers. Les entrées et sorties du caillé congelé doivent être précisées et datées.

Pour chacun de ces registres, un modèle est approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité et disponible auprès du groupement. En l'absence de l'utilisation du modèle, des documents, comportant au minimum les éléments mentionnés dans le modèle, sont présentés aux services de contrôle.
Les producteurs tiennent à disposition des services de contrôles les factures ou bons de livraison relatifs aux achats d'aliments et tout élément (étiquettes et emballages) indiquant la composition de ces aliments.

Les éleveurs qui réalisent de l'épandage remplissent un cahier d'épandage et le tienne à la disposition des agents de contrôle.

Le producteur conserve la preuve du contrôle des installations de traite par un technicien agréé jusqu'au contrôle suivant.

Le conditionnement du caillé congelé comporte les indications suivantes :
- le nom du produit, précisant l'espèce,
- le n° du lot, correspondant au jour et au mois de fin d'égouttage du caillé;
- la date de congélation, précisant le jour, le mois et l'année, suivie de la lettre C,
- le poids,
- l'identification de l'atelier d'origine.

Les lots, en cours d'affinage, sont identifiés, soit par la date de démoulage, soit par un numéro de lot qui permet de retrouver la date de démoulage.
Chez les affineurs, l'identification comporte en plus, le nom du producteur fermier ou un code permettant de l'identifier.

4.5 Examens analytiques et organoleptiques

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits destinés à être commercialisés sous le nom de l'appellation d'origine.
Les contrôles sont effectués par sondage à l'issue de la période d'affinage.

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

5.1. Production de lait

On entend par chèvre, la totalité des chèvres du troupeau ayant mis bas au moins une fois.

Troupeau et race
Le fromage est obtenu à partir de lait de chèvre provenant uniquement de troupeaux de race Alpine ou Saanen, ou d'un croisement de ces deux races.
Le désaisonnement est autorisé. Le nombre de chèvres sur lesquelles le désaisonnement est pratiqué ne peut dépasser 60 % de l'effectif du troupeau de chèvres. Seules les méthodes par traitement

hormonal, quel qu'il soit, sont concernées par cette limitation. Les autres méthodes utilisées pour décaler les mises-bas ne sont pas concernées.

Chargement

Dans chaque exploitation, le chargement ne peut excéder 10 chèvres par hectare, situé dans l'aire géographique précédemment définie, de surfaces fourragères, parcours ou de céréales destinées à l'alimentation des chèvres.
Les parcours correspondent aux landes, bois et taillis effectivement exploitées par le troupeau caprin.

Alimentation

La ration alimentaire totale journalière comporte au minimum 80 % d'aliments produits sur l'aire géographique.

Les fourrages sont constitués par de l'herbe, du foin issus de praires permanentes et temporaires, de la paille et de plantes fourragères annuelles à l'exception des crucifères.
La proportion de fourrages donnés aux chèvres sous formes déshydratée ne peut excéder 20% de la matière sèche totale.
Les fourrages fermentés sont interdits dans l'alimentation des chèvres.
La proportion d'aliments concentrés compris dans la ration journalière donnée aux chèvres doit être inférieure à 30 % de la matière sèche totale.
Seuls les aliments concentrés suivants sont autorisés dans la ration journalière donnée aux chèvres :
Céréales: Orge, Maïs, Blé, Avoine, Seigle, Triticale, Epeautre, Sarrasin.
Sous produits de céréales: son, son fin de blé, drèches issues de céréales.
Graines entières protéagineuses et oléo-protéagineuses: Soja, Colza, Tournesol, Lin, Coton, Sésame, Pois, féverole, lupin, lentilles, vesces (<25 % cellulose brute/matière sèche)
Sous produits de graines oléagineuses et oléo-protéagineuses: tourteaux de Soja, de Colza, de Tournesol, d'Arachide, de Lin, de Coprah, de Palmiste, de Coton, coques de cacao
Racines, tubercules et leurs sous-produits : Betterave, pomme de terre, carotte, mélasse de canne à sucre, mélasse de betterave à sucre (<25 % cellulose brute/matière sèche)
Produits laitiers: poudre de lait (autorisés pour les jeunes animaux de moins de 6 mois)
Minéraux: Carbonates de Calcium, Phosphate bi calcique, Chlorure de Sodium, de Magnésium, Bicarbonate de Sodium (à l'exception des minéraux d'origine animale)
Huiles et Graisses: d'origine végétale

Dans le cadre d'aliments complets, ou à titre exceptionnel, les ingrédients suivants peuvent se trouver en très faible proportion :
Autres produits nutritionnels : Lysine HCl, Méthionine, Sorbitol, Levures, Extrait de plantes, Mono-propylène Glycol, Pro biotiques, Argile.
Agents liants : Lignisulfite (agent liant à base d'argile), silicate.
Additifs : Vitamines, oligo-éléments

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.
L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine Rocamadour. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

Epandage

L'épandage des fumures organiques d'origine agricole et non agricole est autorisé selon certaines conditions.
Les seules fumures organiques autorisées sont le compost, le fumier, le lisier, le purin d'origine agricole et les effluents de fromageries ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, type boues d'épuration ou sous produits, déchets verts, mais sont soumises aux conditions d'épandage ci-dessous. Elles proviennent de l'aire géographique

Tout épandage d'une fumure organique d'origine non agricole s'accompagne d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, autre) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

L'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières notamment sur les dates, les périmètres protégés, et les quantités
Dans le cadre d'un épandage sur les prés et pâtures destinés à l'alimentation des chèvres, dont le lait est destiné à la production de Rocamadour, il convient de respecter une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines. De fait, les surfaces sont utilisées pendant cette période à d'autres fins que la production de fourrage pour l'appellation d'origine Rocamadour.

Traite
Le local de traite comporte obligatoirement un quai de traite sur lequel l'ensemble des chèvres est trait.
Le fonctionnement des installations de traite, lorsqu'elles existent, est vérifié par un technicien agréé au moins une fois par an avec une tolérance de plus ou moins 3 mois.
Les chèvres en lactation sont traites deux fois par jour, le soir et le matin.

Collecte du lait et qualité initiale
La collecte du lait destiné à la fabrication de « Rocamadour » doit se faire au maximum toutes les 48 heures. Dans ce cas, elle doit comporter au plus les quatre dernières traites.
Le rapport TB/TP (taux butyreux sur taux protéique) du lait mis en œuvre pour la fabrication est supérieur à 1.

5.2. Transformation fromagère

Transformation du lait
La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.
L'emprésurage s'effectue avec de la présure animale à la dose équivalent à 10 centimètres cubes maximum d'extrait de présure à 520 mg de chymosine par litre pour 100 litres de lait, à une température comprise entre 18 et 23°C.
Pour les fabricants collectant du lait refroidi, l'ensemencement s'effectue sur les quatre dernières traites au maximum. Le lait est ensemencé dès sa réception et l'emprésurage s'effectue dans un délai maximal de 8 h après cet ensemencement.
Pour les ateliers fermiers il se fait au maximum sur les deux dernières traites dans un délai maximal de 6 h après la dernière traite.
Pour les producteurs fermiers qui pratiquent le report de traite, le lait de la traite reportée doit être ensemencé et ne doit pas être refroidi à température < 10° C.
Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures et le sel.
Le caillage doit durer au moins vingt heures à une température de 18°C minimum.
Un préégouttage d'au moins douze heures est obligatoire.

Le caillé égoutté, conservé chez le producteur pour report ou avant congélation ou livraison à artisan, doit être stocké à une température inférieure à 6° C. La durée du stockage ne devra pas excéder 72 h. Le caillé livré à des artisans devra être mis en œuvre dans les 48 h suivant sa livraison.

Congélation du caillé
La congélation du caillé est autorisée sous réserve de l'obtention d'une dérogation sanitaire auprès des services compétents.
La congélation du caillé s'effectue en fin d'égouttage et avant le salage dans un délai maximal de 72 heures après la fin de l'égouttage.
Le caillé se congèle en plaques de 5 cm d'épaisseur maximum. Les plaques ne doivent pas être collées entre elles durant leur congélation pour permettre une circulation d'air.
Les plaques de caillé doivent atteindre à cœur une température de - 12° C, en moins de 12 h.
Dans le cas où la congélation et le stockage du caillé congelé se font dans des congélateurs ménagers, ils doivent se trouver dans la fromagerie ou dans un local annexe avec accès direct sur la fromagerie. Il faut, dans ce cas, au minimum, un congélateur pour congeler et un pour stocker. Ces congélateurs sont exclusivement réservés à la congélation et au stockage du caillé, ils ne doivent renfermer aucune autre denrée alimentaire.
La durée maximum de conservation du caillé congelé est de 10 mois.
La congélation se fait chez le producteur, chez l'artisan ou dans un entrepôt frigorifique. Dans le cas où la congélation se fait dans un entrepôt frigorifique, le conditionnement du caillé doit se faire chez le fabriquant avant expédition.

La réincorporation du caillé congelé ne peut intervenir qu'à hauteur maximum de 50 % du poids du caillé mis en œuvre.

Salage, moulage
Le salage se fait obligatoirement dans la masse par malaxage du caillé, le pourcentage de chlorure de sodium ajouté devant être compris entre 0,6 et 0,8 % du poids de caillé mis en œuvre.
Le moulage se réalise soit en moule individuel ou en plaque multimoules traditionnelle. Les dimensions intérieures des moules sont les suivantes : 60 millimètres de diamètre, 16 millimètres de hauteur.
L'extrait sec au moulage doit être au minimum de 31 %.
La conservation par maintien à une température négative ou sous atmosphère modifiée des fromages frais est interdite.

5.3. Affinage

Les fromages sont affinés en deux phases :
- une phase de ressuyage de 24 heures minimum à une température inférieure ou égale à 23°C et une hygrométrie supérieure à 80 % ;
- puis en hâloir ou en cave à une température de 10°C minimum avec une hygrométrie supérieure à 85 %. La seconde phase de l'affinage doit se faire dans un local réservé exclusivement à cet effet.
La durée totale d'affinage doit être au minimum de 6 jours à compter du jour de démoulage.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages en cours d'affinage est interdite.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire

a) Les facteurs naturels

Selon les usages locaux, loyaux et constants, le ROCAMADOUR est un fromage produit sur les causses de MARTEL, GRAMAT, LIMOGNE, LALBENQUE et SAUZET du département du LOT et également sur les causses des départements de l'AVEYRON, de la CORREZE, du TARN ET GARONNE et de la DORDOGNE.
Les régions agricoles qui composent la zone sont les Causses et la Vallée du Lot, la partie Est de la Bouriane, Ouest de la Limargue et Nord du Quercy Blanc et des Causses du Quercy.

En ce qui concerne les sols, le terroir de l'appellation est caractérisé par le substrat de ces régions, essentiellement calcaire, sur lequel toutes les eaux disparaissent dans les avens et des lapiaz profonds. Ce substrat donne à cette région un aspect désolé, sec à sol maigre.
Trois ensembles géologiques décrits ci-après peuvent y être distingués :
- Le premier de ces ensembles correspond au socle hercynien.
Les Causses du Quercy sont bordés à l'Est par des formations hercyniennes du Massif Central. Leur limite, toujours très nette, correspond souvent à de grandes failles comme celles de Villefranche de Rouergue au Sud-Est.
Le socle est essentiellement constitué de roches cristallines : granites, gneiss, micaschiste.... La couverture paléozoïque du socle, stéphano-permienne, correspond à des schistes et des grès compacts, versicolores.
- Viennent ensuite des formations mésozoïques essentiellement calcaréo marneuses au centre et à l'Ouest, constituant le « Golfe du Quercy ».
La légère inclination générale vers l'Ouest des terrains constituant cette zone fait que l'ensemble des séries du mésozoïque apparaissent, d'Ouest en Est, des plus récents vers les plus anciens, en longues bandes orientées Nord-Sud.
La première bande, à l'Est, d'âge jurassique inférieur (lias), est formée par des calcaires en plaquettes (lias inférieur), surmontés de calcaires et argiles (lias moyen), surmontés eux-mêmes de calcaires marneux et de marnes (lias supérieur).
Surmontant les formations du lias apparaissent à l'Ouest une succession de niveaux essentiellement calcaires, l'âge jurassique moyen est supérieur, constituant l'ossature des causses.
Au-dessus des séries jurassiques précédentes affleurent à l'Ouest et Nord-Ouest de la région, les terrains du crétacé supérieur constitués d'un ensemble de calcaires, calcaires gréseux et calcaires marneux.
Apparaissent enfin en placages sur de vastes surfaces, sur des épaisseurs faibles et irrégulières, avec des contours géographiques très découpés, les « sables du Périgord » d'âge éocène, recouvrent des surfaces importantes essentiellement dans la partie Ouest de la région.
- L'ensemble des formations mésozoïques précédentes est recouvert en discordance vers le Sud-Ouest par des séries essentiellement d'âge oligocène, constituant ici la bordure du Bassin d'Aquitaine.
Ces formations, essentiellement détritiques, désignées ici par le terme général des « molasses de l'Agenais » comportent, outre le faciès général détritique argilo-gréseux, des niveaux calcaires. Ces derniers, très développés vers le Nord du secteur sont dominants au Nord d'une ligne Montpezat, Castelnau, Montcuq ; ils sont désignés ici sous le nom de « calcaires de Cieurac » (localité proche de Lalbenque).

En ce qui concerne la végétation, la région naturelle de l'aire de l'AOC Rocamadour est nettement dominée par la série du chêne pubescent caractéristique des zones sèches et calcaires.
Celui-ci contribue à un paysage généralement ouvert où s'alternent bosquets d'arbres petits et tortueux avec de maigres pelouses sèches largement développées sur les causses. Dans son stade arbustif et herbacé, la végétation présente des parcours généralement maigres et séchants l'été.

Le cortège floristique de la série du chêne pubescent constitue dans sa diversité une source d'alimentation que seuls les ovins et les caprins sont capables d'exploiter de par leur aptitude à valoriser les végétations rases.
Sur l'aire de production de l'appellation, ces surfaces de pâtures et de terres incultes représentent plus de 25% de la surface totale.
Les cartes de la végétation éditées par le CNRS : n° 57 Bergerac, n° 58 Aurillac, n° 64 Montauban et n° 65 Rodez permettent de décrire la zone et ses environs immédiats sur le plan de la végétation spontanée et de l'utilisation du sol.
Les régions agricoles qui composent la zone sont, comme cela a été indiqué précédemment, les Causses et la Vallée du Lot, la partie Est de la Bouriane, Ouest de la Limargue et Nord du Quercy Blanc et des Causses du Quercy.
L'utilisation du sol de la zone décrite est fortement dominée du Nord au Sud, par les landes et les pelouses avec de rares cultures en vallées et au fond des dolines avec, sur la partie Ouest, une dominante des bois.

b) les facteurs humains - histoire

Le Rocamadour jadis appelé « fromage de Rocamadour » ou « Cabécou de Rocamadour » fait partie des produits d'origine locale les plus anciens dans la tradition du département du Lot et des ses environs.
Fabriqué sur le terroir des Causses, il constituait une manière de conserver les surplus de production laitière. A l'origine, il était issu de la transformation des laits des espèces bovines, caprines et ovines.
Dans une monographie de la commune de Carlucet écrite par J. Meulet, ces fromages sont cités en tant que valeur de métayage. Le texte d'une baillette à emphytéose, bail écrit entre le seigneur suzerain de la région, l'évêque d'Evreux et ses vassaux, datant de 1451, fixe la valeur de la dîme en fromage ; on peut y lire :
« Industrie laitière
Ici, l'industrie laitière des petits fromages est très ancienne : l'acte d'emphytéose de 1451 dit qu'à cette époque le Monastère d'Obazine avait déjà un dixième des fromages de Carlucet. Il y a donc longtemps que ce commerce est une ressource spéciale pour la région du Causse qui livre ses fromages sous le nom de « fromage de Rocamadour ».
Ceux de Carlucet du Bastit de Couzou sont à peu près les seuls qui méritent cette grande réputation. Leur valeur et leur renom résultent de la nature de plantes aromatiques pacagées par les bêtes à lait et aussi de la manière de les préparer ».

Beaucoup plus tard, un menu de dîner offert le samedi 13 septembre 1913 en l'honneur du Président Poincaré par le Conseil Général du Lot, comportait le fromage de Rocamadour.
Poètes et gastronomes citent le fromage de Rocamadour, notamment Eugène Grangié et Henri Syda.
Il convient de retenir dans les compilations bibliographiques celle relative à l'archiviste diocésain correspondant du Ministre de l'Instruction Publique, Eugène Sol qui dans son ouvrage intitulé « le vieux Quercy » du 16 janvier 1929, indique la valeur des fromages de Rocamadour et de Gramat :

« Seuls les causses de Gramat et de Rocamadour ont un fromage savoureux que l'on ne connaît pas dans les autres régions du centre, de l'Ouest, du Nord et du Midi ; on l'expédie au loin dans des paniers de noisetiers ».

Un ouvrage intitulé « industrie du Quercy » paru en 1942, souligne la fabrication des petits fromages de lait de chèvre (et de brebis) dans les divers arrondissements du Quercy. Sont citées

notamment des fromageries destinées à cette élaboration à Saint-Céré, Gourdon, où ces petits fromages de lait de chèvre sont désignés comme étant du Rocamadour. Plus près de nous, dans son ouvrage « Fromages de France » paru en 1953 et préfacé par Curnonsky, le fromage de chèvre est cité en tant que Cabécou produit dans le Lot ainsi que dans les départements limitrophes de l'Aveyron, du Cantal, de la Corrèze, de la Dordogne; Il est indiqué que ce fromage pèse environ 40 grammes et est essentiellement fermier.
Enfin, au fil des époques, deux faits se précisent :
- le fromage est bien désigné comme étant un Rocamadour : Michel Androuet dans son guide du fromage édité en 1971 retient cette désignation ;
- comme le fait le descriptif datant de 1451, ce fromage est directement associé au terroir des Causses. Il est semble-t-il définitivement lié au lait de chèvre. Le journal « Saveurs » de 1991 confirme ce dernier concept.

L'appellation d'origine contrôlée Rocamadour a été initialement reconnue par décret en date du 16 janvier 1996.

6.2 Spécificité du produit

a) caractéristiques spécifiques

Le Rocamadour présente une forme caractéristique. Il s'agit d'un fromage régulier rond à surface plane, à bords arrondis d'environ 35 grammes.
La peau est striée par les marques des grilles d'affinage. Celles-ci sont parallèles ou dessinent des formes géométriques tels des losanges ou des carrés.

La peau du fromage est de couleur blanche pouvant tirer sur le crème ou le beige foncé. La présence de Géotrichum blanc donne à la peau un léger relief faisant penser à l'aspect du velours. Par contre, le fromage ne doit pas être fripé, vermicé, "frisé" et ni avoir une « peau de crapaud ».

Une couche crémeuse et luisante, un peu collante et coulante se développe plus ou moins entre la peau et la pâte par phénomène de protéolyse.

La pâte est souple, elle doit se déformer légèrement sous la pression de la main

En bouche, le Rocamadour est crémeux, c'est-à-dire que la pâte s'étale facilement et tapisse bien l'intérieur de la bouche. Il est également fondant.
Peau et pâte sont homogènes, présentant des structures similaires en bouche.

b) antériorité et usage du nom - réputation

La renommée d'une production fromagère tirée du lait d'origine caprine est attestée, comme on l'a vu dans la partie historique, dès le XVème Siècle : le bail conclu entre le Suzerain de la région, l'Evêque d'Evreux, et ses vassaux, en fait état en ces termes : « la valeur et le renom des fromages de Rocamadour résultent de la nature des plantes aromatiques pacagées par les bêtes à lait et aussi de la manière de les préparer ».
Plus récemment, une appréciation identique est portée par J. Meulet dans sa « Monographie de la Commune de Carlucet », parue en 1891. Il y précise que les fromages de « Carlucet, du Bastit et de Couzou sont à peu près les seuls qui méritent cette appellation. Leur valeur et leur renom résultent de la nature des plantes pacagées ».

Sur ce terroir difficile, le savoir-faire de l'homme a donc su développer et conserver la production du fromage Rocamadour.

6.3 Lien causal

Avec ses sols calcaires, l'aire géographique se caractérise par sa sécheresse et une flore adaptée dont le chêne pubescent est l'emblème. Il s'agit d'une zone propice à l'élevage caprin et, en conséquence, à la fabrication de fromages de chèvres : les premiers écrits historiques de 1451 notent l'importance de la flore sur la fabrication de ces fromages.
Un développement équilibré des flores (levures et moisissures), présentes naturellement dans le lait selon une composition spécifique permet l'obtention d'un fromage à la peau veloutée. En plus de l'aspect visuel, ces flores participent à l'élaboration des odeurs, des flaveurs et des textures propres au Rocamadour.

La forme du Rocamadour est également issue des pratiques historiques de production puisque ce fromage se distinguait déjà en 1942 par sa forme ronde et aplatie et son faible poids.

Historiquement, l'affinage sur grille permet également l'obtention d'un fromage caractérisé par des stries sur la peau.

Ainsi, l'ensemble des facteurs descriptifs de l'aire de production, facteurs naturels et humains, concourent à l'obtention du Rocamadour.

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

QUALISUD
Siège social : 2 allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE

Bureau Saint Sever : 15 avenue de l'Océan - 40500 ST SEVER
Tél. : 05 58 06 15 21 – Fax : 05 58 75 13 36

Bureau Toulouse : BP82256 31322 CASTANET TOLOSAN cedex
Tél. : 05 62 88 13 90 – Fax : 05 62 88 13 91

QUALISUD est un organisme certificateur accrédité conformément à la norme EN 45011.

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13
Tél : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du ministère en charge de l'économie.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Les fromages Rocamadour comportent une étiquette d'une dimension minimale de quatre centimètres de diamètre portant le nom de l'appellation d'origine « Rocamadour », la mention « appellation d'origine protégée » et le symbole de l'Union européenne « AOP ». Toutefois, les lots de plusieurs fromages présentés sous un même emballage et emballés sur le site de production

peuvent ne comporter qu'une seule étiquette lorsqu'ils sont destinés à la vente au consommateur final, au rayon libre service de la grande distribution.
De plus, dans le cas de ventes directes, assurées par le producteur ou toute personne directement placée sous sa responsabilité, à la ferme ou sur les marchés, chaque unité de vente de fromages doit comporter au minimum une étiquette. Par ailleurs, le stand de vente doit comporter une signalétique indiquant : le nom du producteur et/ou de l'affineur, l'adresse du lieu de production et/ou d'affinage, le nom de l'appellation, la mention « appellation d'origine protégée ».

9. EXIGENCES NATIONALES

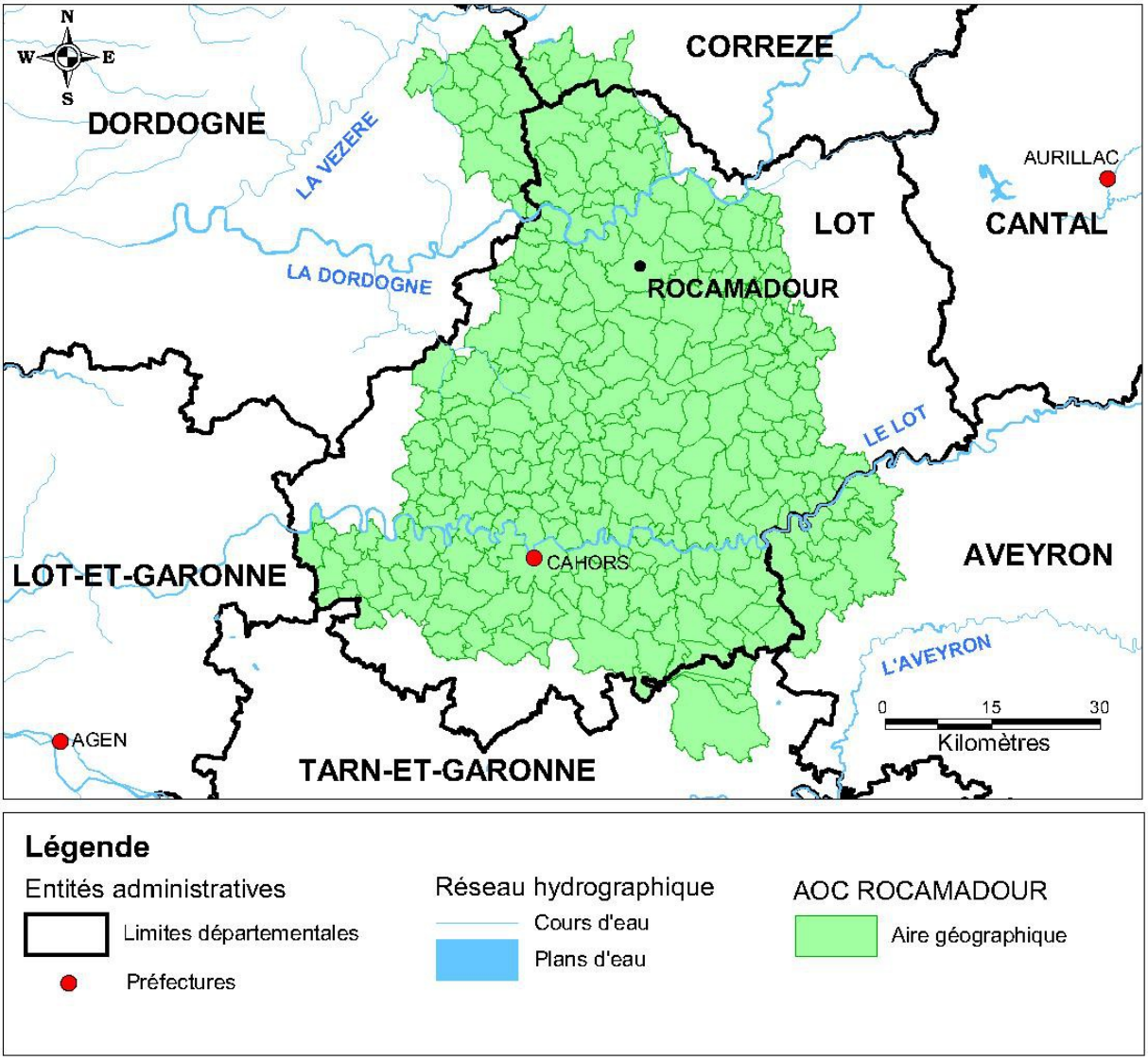
Dans le tableau ci-dessous, sont précisés les principaux points à contrôler :

Principaux points de contrôles	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Localisation géographique de la production du lait, de la fabrication, et de l'affinage des fromages	Zone AOP : liste des communes de l'aire géographique	contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
PRODUCTION DE LAIT		
Le lait	Lait cru et entier	contrôle documentaire et/ou contrôle visuel et/ou analyse
Chargement	Le chargement ne peut excéder 10 chèvres par ha (dans l'aire) de surfaces fourragères, de parcours ou de céréales destinés à l'alimentation des chèvres	contrôle visuel et/ou contrôle documentaire
Alimentation des chèvres	La ration alimentaire journalière doit comporter au minimum 80% d'aliments produits dans l'aire Aliment concentré < 30% de la matière sèche totale	contrôle documentaire et/ou visuel
Collecte du lait	Au maximum toutes les 48 heures, au plus 4 traites	contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
FABRICATION DE FROMAGES		
Ensemencement et Emprésurage	Fermier : emprésurage au maximum sur les 2 dernières traites dans un délai maximal de 6 heures après la traite Si report, ensemencement du lait Laitier : ensemencement du lait à sa réception et emprésurage dans un délai maximal de 8 heures	contrôle visuel du tank et/ou contrôle documentaire
Utilisation de caillé congelé	Durée de conservation < 10 mois Réincorporation < 50% du poids du caillé mis en œuvre	contrôle documentaire et/ou visuel

Principaux points de contrôles	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Moulage	Moule individuel ou multimoules traditionnels	contrôle visuel
Affinage	Cave ou hâloir réservé exclusivement à cet effet, température de 10°C minimum et hygrométrie supérieure à 85% Durée d'au moins six jours à compter du démoulage	contrôle documentaire et/ou visuel et/ou mesure
Tenue des documents et déclarations obligatoires		
Preuve de l'origine	Tenue des registres, identification des produits	contrôle documentaire et/ou visuel
Qualité du produit final		
Description du fromage	Fromages à pâte molle fabriqués uniquement au lait de chèvre cru et entier, sous forme d'un cylindre de forme aplatie, de 35 g environ. Peau solidaire, striée, légèrement veloutée, de couleur blanche pouvant virer sur le crème ou beige foncé. MG ≥ 45g /100 g sec, MS ≥ 14 g/ fromage	examen organoleptique et analytique

ANNEXE

AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'AOC ROCAMADOUR



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 04/2008