

Samedi 29 octobre – Place Sainte Cécile à Albi

Les fromages de qualité d'Occitanie viennent à la rencontre des Albigeois !

A l'heure du regroupement des régions Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées, l'IRQUALIM, Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire d'Occitanie, mène une opération d'envergure afin de faire connaître les fromages produits en Occitanie sous signes officiels de qualité. C'est ainsi que samedi 29 octobre les habitants d'Albi pourront s'informer et déguster gratuitement le Bleu des Causses AOP, le Laguiole AOP, le Pélardon AOP, le Rocamadour AOP, le Roquefort AOP et la Tomme des Pyrénées IGP. Un Food-truck sera installé pour cette occasion au marché Place Sainte Cécile à Albi de 7h à 14h.

Les fromages de qualité d'Occitanie, les grandes saveurs d'un grand terroir

Terre de goût, d'authenticité et de gourmandise, l'Occitanie est riche d'une grande diversité de fromages engagés depuis de nombreuses années dans une démarche officielle de qualité et d'origine. En les présentant d'ici la fin de l'année dans 7 villes de la région (Albi, Cahors, Carcassonne, Montpellier, Nîmes, Tarbes et Toulouse), le regroupement de fromages d'Occitanie souhaite inciter le grand public à consommer occitan : des produits vrais, gourmands et faits avec passion. Des produits sains, issus d'un terroir gorgé de saveurs pour se faire plaisir tout en se faisant du bien.

En choisissant de consommer des fromages issus de cette grande région, c'est véritablement un choix citoyen que le « consommateur » opère. Il défend ainsi les intérêts des producteurs locaux et soutient l'économie régionale. Les différents Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) - Appellation d'Origine Protégée, Indication Géographique Protégée, Appellation d'Origine Contrôlée, Label Rouge et Agriculture Biologique- sont des garants de qualité et de production respectueuse de l'environnement. Fortement liés à la zone géographique où ils sont produits, les SIQO participent à la préservation d'un patrimoine agricole et alimentaire souvent vitale pour leur territoire.

6 fromages d'Occitanie à découvrir ou redécouvrir

Engagés dans une démarche de qualité, les fromages d'Occitanie contribuent à enrichir et démarquer l'offre gastronomique de leur territoire. Dans un contexte de crise mondiale et face aux turbulences que traverse le secteur agricole, les producteurs de Languedoc-Roussillon et de Midi-Pyrénées ont souhaité s'offrir une plus grande visibilité. Le rapprochement des deux régions a fait le reste !

Bleu des Causses AOP

Avec sa pâte ivoire veinée de bleu, sa croûte naturelle fleurie, le Bleu des Causses a acquis ses lettres de noblesse grâce à l'obtention de l'AOP en 1996. Ce fromage au lait de vache entier, à pâte persillée, puise sa puissance aromatique, son onctueuse consistance et toute l'intensité de sa saveur au cœur du terroir aveyronnais. Sa particularité est d'être affiné dans des caves naturelles creusées dans des éboulis calcaires, exposées au Nord et parcourues de courants d'air frais et humides via des fleurines permettant le développement du « bleu ». Centrée sur le département de l'Aveyron, l'aire d'appellation déborde sur les départements du Lot et de la Lozère.

En savoir plus sur www.bleu-des-causses.com

Laguiole AOP

Appellation d'origine contrôlée depuis 1961, le fromage de Laguiole, comme toutes les AOC-AOP, est né d'un terroir. Aujourd'hui, les producteurs le préservent en associant les évolutions techniques et la valorisation du patrimoine naturel et culturel. Le Laguiole se présente en fourme cylindrique pouvant atteindre 50 kg. La durée minimum d'affinage est de 4 mois mais elle peut atteindre 24 mois. Grâce à une alimentation composée d'herbe et de foin, le lait et le fromage sont marqués par la richesse de la flore des prairies d'altitude qui se retrouve dans ce fromage de caractère. L'aire d'AOP se limite à une soixantaine de communes toutes situées sur le plateau de l'Aubrac aveyronnais, cantalien et lozérien.

En savoir plus sur www.fromage-laguiole.fr

Pélardon AOP

L'obtention de l'AOP en 2001 a permis d'enraciner définitivement le Pélardon à ses origines cévenoles et languedociennes. Sa zone géographique s'étend sur les départements de l'Hérault, du Gard, de la Lozère et de l'Aude et comprend près de 500 communes. Le Pélardon se présente comme un fromage à pâte molle au lait cru de chèvre. De forme cylindrique à bords arrondis, son diamètre peut varier entre 60-70 mm, mesure de 22 à 27 mm de hauteur, pour un poids de 60 gr minimum. Après 11 jours d'affinage, il présente une jolie croûte fine de couleur crème, parfois parsemée de moisissures superficielles blanches ou bleues. Plus affiné, sa croûte s'assombrit et il développe un goût de chèvre plus marqué. Chaque Pélardon est unique, grâce au savoir-faire traditionnel propre à chaque producteur et à la richesse et la diversité de l'alimentation des troupeaux.

En savoir plus sur www.pelardon-aop.fr

Rocamadour AOP

Grâce à la renommée du site de Rocamadour et à l'obtention de l'AOC en 1996 puis de l'AOP en 1999, l'élevage caprin a progressé sur les exploitations de ce terroir pour en devenir, dans bien des cas, l'activité principale. Produit sur l'ensemble des Causses Quercy, le Rocamadour est un fromage à pâte molle exclusivement fabriqué à partir de lait de chèvre cru et entier. Il se présente sous la forme d'un palet de 6 cm de diamètre et 16 mm de haut. Sous sa fine peau veloutée se cache un fromage à la texture fondante et onctueuse. Cette nature crémeuse est le résultat de son affinage de 6 à 7 jours. Entre sa peau qui reste souple et le cœur du fromage se développe une légère couche de crème.

En savoir plus sur www.aop-rocamadour.com

Roquefort AOP

En 1925, le Roquefort est la 1^{ère} Appellation d'Origine fromagère de l'Histoire. Son origine et sa typicité sont garanties par une Appellation d'Origine Protégée (AOP). C'est un fromage à pâte persillée exclusivement fabriqué à partir de lait de brebis cru et entier de race Lacaune. Ce lait est collecté dans le Rayon de Roquefort, zone de production délimitée par l'AOP couvrant la majeure partie de l'Aveyron et une partie de l'Aude, du Gard, de l'Hérault, de la Lozère et du Tarn. Il est affiné à Roquefort-sur-Soulzon dans les célèbres caves naturelles dont les fleurines assurent une hygrométrie et une température constantes. C'est grâce à l'intensité, la finesse et le caractère de ses arômes que le Roquefort s'est hissé au sommet de la gastronomie française. Majestueux à l'état brut sur un plateau de fromage, il s'accorde également avec des ingrédients : des légumes et fruits frais, des fruits secs, du pain d'épices...

En savoir plus sur www.soyez-roquefort.fr

Tomme des Pyrénées IGP

En 1980, les principaux opérateurs se regroupent au sein de l'Association des Fromagers Pyrénéens et obtiennent en 1996, l'IGP pour la tomme au lait de vache pasteurisé. Aujourd'hui, ils collaborent avec les artisans et les producteurs fermiers dans le but d'élargir la démarche aux laits crus et thermisés de vache, de chèvre et de mélange (vache/brebis, chèvre/brebis, vache/chèvre). La Tomme des Pyrénées IGP est un fromage à pâte pressée non cuite. Sa pâte de couleur ivoire à jaune pâle est souple, parsemée de nombreuses ouvertures réparties sur l'ensemble de la tranche. La Tomme des Pyrénées offre un goût agréable et franc, délicatement acidulé pour la croûte noire, plus corsé pour la croûte dorée. L'aire de production couvre les départements des Pyrénées-Atlantiques, des Hautes-Pyrénées, de l'Ariège et une partie de la Haute-Garonne et de l'Aude.

En savoir plus sur tommes-des-pyrenees.e-monsite.com

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio
06 03 10 16 56 - rp@deboerio.net

