DEGUSTATION DE FROMAGES
DES COOPERATIVES D'OCCITANIE

Les coopératives d'Occitanie vous proposent une présentation de la diversité de leurs fromages au travers d'une initiation à la dégustation.

Pâtes pressées des Pyrénées, pâtes pressées du Massif central et du Causse, pâtes molles à croute naturelle… autant de types de fromage qui font la richesse de notre territoire régional !

Présentation des coopératives et de leurs fromages :

▪ Jeune Montagne	Laguiole Grand Aubrac AOP	page 2 - 3
▪ Secrets d'Affineurs	La pastourelle	page 4- 5
▪ Les Bergers du Larzac	La Tome d'Estaing BIO	page 6 - 7
▪ Les fermiers de Rocamadour	Rocamadour AOP	page 8- 9
▪ La Fromagerie des Cévennes	Pélardon AOP	page 10- 11

COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE

Jeune Montagne : plus de 50 ans de tradition fromagère en Aubrac

La coopérative fromagère Jeune Montagne existe depuis plus de 50 ans et les valeurs qui ont présidé à sa création en 1960 sont plus que jamais d'actualité, profondément ancrées dans les femmes et hommes qui y travaillent chaque jour, visionnaires et attachés à leur territoire.

Héritière de la tradition buronnière, garante d'une agriculture équitable, Jeune Montagne élabore les spécialités fromagères traditionnelles de l'Aubrac selon des conditions de production spécifiques, préservant l'écosystème de l'Aubrac.

Seules deux races de vaches sont reconnues, la Simmental et l'Aubrac, particulièrement adaptées aux rudes conditions climatiques du plateau. L'alimentation est essentiellement constituée d'herbe et de foin (l'ensilage et l'enrubannage d'herbe ou de maïs sont interdits).
La fabrication de la Tome Fraiche et du fromage de Laguiole AOP s'effectue quotidiennement à partir de lait cru et entier, collecté quotidiennement sur la soixantaine de communes de l'Aubrac, selon les méthodes ancestrales transmises par les buronniers.

Le fromage de Laguiole AOP

Dans la famille des pâtes pressées non cuites, le laguiole AOP séduira les amateurs à la recherche d'un fromage au lait cru et entier de caractère, identitaire et qualitatif.
Hérité du savoir-faire des buronniers, il est produit selon un cahier des charges exigeant et affiné au minimum 4 mois au cœur de l'Aubrac.

Jeune montagne propose plusieurs marques à forte valeur ajoutée dont le « Laguiole AOP Sélection » affiné 6 mois sans oublier le « Laguiole AOP Vieux » affiné au minimum 12 mois.

LE LAGUIOLE GRAND AUBRAC AOP

Ce fromage au gout subtil affirmant des notes de noix et au parfum floral intense est affiné entre 10 et 15 mois.

Coopérative Fromagère Jeune Montagne – 12210 LAGUIOLE – 05 65 44 35 54
www.jeune-montagne-aubrac.fr

SODIAAL

Des Hommes pour mieux nourrir les Hommes

Notre coopérative est née il y a plus de 50 ans de la volonté de producteurs de lait d'unir leur force et leur savoir-faire.
Nous sommes 20 000 éleveurs laitiers et salariés réunis dans la première coopérative laitière de France. Notre modèle coopératif, qui place l'Homme au cœur de ses préoccupations, du producteur au consommateur, et la diversité de nos élevages et de nos productions nous rassemblent autour d'un même engagement : celui de mieux nourrir les Hommes.

Secrets D'AFFINEURS

Secrets d'Affineurs est le réseau dédiée au crémiers/fromagers. Il regroupe une offre de produits sélectionnés et des affinages spécifiques pour offrir le meilleur des terroirs de la coopérative.

Nos Valeurs

Nous représentons des producteurs rassemblés au sein de la coopérative qui font vivre la richesse et la diversité de nos terroirs. A travers leurs activités, attachés à leurs racines, ils défendent les valeurs humaines que nous partageons. Dans une démarche de soutien à nos agriculteurs, nous œuvrons à défendre leur place dans notre monde actuel. Notre relation avec nos producteurs est basée sur une confiance et une transparence mutuelle qui fondent une dynamique coopérative.

Des Hommes

Nos Maîtres Fromagers passionnés apportent une attention toute particulière à chaque étape de fabrication des fromages. Ceux-ci prennent à cœur de sélectionner les meilleurs fromages de notre fabrication, fruits d'une alchimie délicate. L'affinage est lent et les soins prodigués par nos Maîtres Affineurs garantissent des fromages de qualité avec un vieillissement optimal.

Roquefort AOP – La Pastourelle

Il y a plus d'un demi-siècle, au sein de la ferme de M. Alric, est né le Roquefort AOP La Pastourelle. Fruit du travail d'artisans passionnés, il est repris quelques années plus tard par un petit groupe de producteurs amoureux de leur terroir. Lorsque les Ets Alric Frères mettent en vente leur cave d'affinage, ces producteurs s'unissent pour la racheter et perpétuer ainsi la fabrication originelle de ce fromage. Ils s'associeront alors sous la coopérative SCARO en 1976 qui sera rebaptisée par la suite La Pastourelle en écho à la marque.

Les spécificités

- PÂTE PERSILLÉE
- LAIT CRU DE BREBIS
- AFFINAGE SECRETS D'AFFINEURS : 6 MOIS

Les caractéristiques

- CROÛTAGE NATUREL ET FIN
- PÂTE IVOIRE BIEN PERSILLÉE
- GOÛT DE BLEU FRANC ET FRAIS
- AGRÉABLE ET SANS PIQUANT
- UN FONDANT ET UN BEURRÉ EXCEPTIONNELS
- DES ARÔMES À LA FOIS DÉLICATS ET PUISSANTS

COOPERATIVE LAITIERE SODIAAL – 82000 MONTAUBAN – 05 63 92 76 17
www.sodiaal.fr

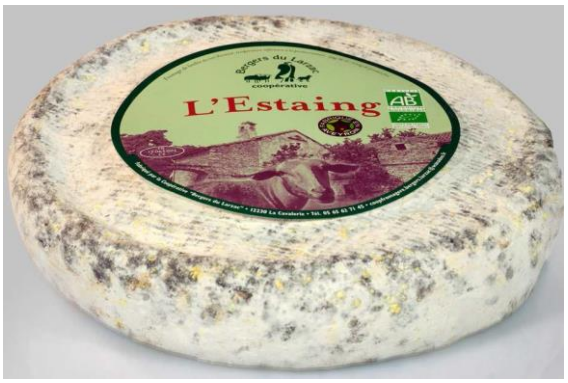
Voilà plus de vingt ans, que l'envie de faire un ou des fromages sur ce grand Plateau du LARZAC a germée !
Pour les cinq fermes co-fondatrices, la forme de la Coopérative s'est rapidement imposée car elle permet une réelle organisation humaine et solidaire. L'idée de départ étant de se regrouper pour pouvoir transformer son propre lait, du pis au gourmet !

Il fallut plus de trois ans pour pouvoir franchir le pas et réaliser la 1ère cuve le 8 Avril 1996. Depuis ce jour-là, nous nous sommes efforcés d'agrandir et d'améliorer la gamme de fromages que nous vous proposons. Aujourd'hui, nous pouvons vous proposer de nombreux fromages en agriculture conventionnelle ou Biologique. Nos pâtes pressées sont affinées dans une cave naturelle, ayant 4 niveaux sous terres, située dans un petit village sur un piton rocheux.

Depuis 2010, Les Bergers Du Larzac sont dans un nouveau bâtiment, toujours à la Cavalerie, plus moderne et plus respectueux de ses salariés. La construction de ce nouvel outil de travail nous a aussi permis de réfléchir aux méthodes existantes pour diminuer notre impact environnemental. Aujourd'hui, la totalité de nos effluents sont traités dans une station de méthanisation. Celle-ci nous permet d'assainir nos effluents tout en produisant du Biogaz. Ce Biogaz est ensuite brulé pour chauffer l'eau chaude que nous utilisons pour la fabrication des fromages et le nettoyage des locaux.

Le pari de créer un outil collant aux réalités économiques du causse et pouvant apporter quelques richesses pour notre agriculture, est réussi au-delà de toutes espérances ! ! !

L'objectif pour les Paysans est atteint : Valoriser leur seule richesse, le lait de brebis et leur permettre de rester sur leur terre, le LARZAC ! Ainsi le tissu économique de notre causse s'en retrouve enrichi.



LA TOME D'ESTAING BIO

Fromage au lait entier à pâte pressée mi-cuite et croûte naturelle, affiné de 2 à 8 mois.
Fromage d'aspect rustique au goût doux et fruité, texture souple.

Les Bergers du Larzac – ZAE Millau Sud – 12230 LA CAVALERIE – 05 65 62 71 45
www.bergersdularzac.fr

Les Fermiers du Rocamadour

Au cœur du Quercy, répartis sur la zone AOP Rocamadour, des éleveurs de chèvres portés par la même passion ont créé la coopérative Les Fermiers du Rocamadour. Aujourd'hui cette aventure humaine est partagée par 9 producteurs de Rocamadour fermiers, 7 producteurs laitiers et 1 producteur de fromage de brebis, ainsi que 16 salariés de la coopérative.

Leurs objectifs :

- Valoriser leur savoir-faire familial et leur terroir
- Mettre leur expérience au service de la qualité et de la satisfaction de leurs clients
- Respecter les valeurs humaines, l'environnement et le bien-être de leurs chèvres synonymes de qualité de vie quercynoise.
- Maintenir une activité agricole et économique dans le territoire

LE ROCAMADOUR AOP

Le Rocamadour est un fromage de chèvre AOP, rond et plat, de la famille des pâtes molles à croute naturelle, produit sur les Causses du Quercy. De fabrication traditionnelle au lait cru, il a connu un développement important depuis la création de l'AOP en 1996.

Son goût délicat et équilibré entre arômes floraux, caprins et végétaux, avec souvent une pointe de noisette vous séduira. Il est réellement difficile de résister à cette petite gourmandise crémeuse dont on ne fait que deux bouchées.

Les Fermiers de Rocamadour - Route de Gramat - 46500 Alvignac – Tel : 05 65 38 86 05

La Fromagerie des Cévennes

Créée en 1959, La Fromagerie des Cévennes est une Société coopérative agricole regroupant 12 producteurs de lait de chèvre, dont 3 en lait issu de l'agriculture biologique, implantés au cœur des Cévennes gardoises et lozériennes.

De la collecte à la fabrication…

Le lait collecté provient de petits troupeaux qui pâturent au minimum 210 jours par an. C'est là, dans ces sous-bois odorants, que nos chèvres trouvent l'alimentation idéale : variée, saine et équilibrée. Leur lait est crémeux et plein des arômes du pays cévenol.
Produits d'un terroir authentique et d'un savoir-faire ancestral, le PELARDON AOP, le MOISSAC DES CEVENNES et le SEILLOU en sont les fruits.

Eleveurs et salariés travaillent pour que vivent nos traditions dans le respect des normes actuelles d'hygiène et de propreté.

LE PELARDON AOP Délice des Cévennes

Le PELARDON AOP est l'un des plus vieux fromages de chèvre d'Europe. On retrouve sa trace depuis la nuit des temps comme en témoignent les récits des poètes et conteurs. Il est fabriqué depuis des siècles en Languedoc, et plus particulièrement chez nous, dans les montagnes

Nos Pélardons sont moulés à la louche à partir de lait frais du jour, donnant au fromage toute sa finesse et son onctuosité. Ils sont ensuite affinés minimum pendant 11 jours dans le respect du cahier des charges de l'AOP.

La Fromagerie des Cévennes - La Pélucarié - 48110 Moissac Vallée Française - 04 66 45 72 35
www.lafromageriedes cevennes.c(