

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

‘Rocamadour’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-0026-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Rocamadour’

2. Type d'indication géographique

☒ AOP

☐ IGP

3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

France

4. Description du produit agricole

4.1. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

0406 - Fromages et caillebotte

4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée

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. Il se présente sous une forme cylindrique aplatie, d'un poids de 35 grammes environ. Sa teneur en matière grasse est de 45 % au minimum après complète dessiccation et son poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 14 grammes par fromage.

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.

Sa durée totale d'affinage doit être au minimum de 6 jours à compter du jour de démoulage.

4.3. Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)

La ration alimentaire totale annuelle comporte au minimum 80 % d'aliments produits sur l'aire géographique, les ressources agricoles de la zone ne permettant pas de couvrir l'intégralité des besoins des animaux.

Les fourrages sont constitués par de l'herbe, du foin issus de prairies permanentes et temporaires, de la paille et de plantes fourragères annuelles à l'exception des crucifères. La proportion de fourrages donnés aux chèvres sous forme 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. Les aliments concentrés autorisés sont définis selon une liste positive.

4.4. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

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

4.5. Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence

-

4.6. Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

Un signe d'identification, spécifique au "Rocamadour", est obligatoire. Il s'agit d'une étiquette de forme hexagonale, pointe vers le bas d'une dimension minimale de quatre centimètres de diamètre portant la dénomination "Rocamadour," une représentation et une découpe au profil du site de Rocamadour, la mention Appellation d'Origine Protégée ainsi que le logo Appellation d'Origine Protégée en couleur.

Cet identifiant comporte également le nom et les coordonnées du dernier opérateur producteur ou affineur.

La présence de cet identifiant commun est obligatoire sur l'ensemble des "Rocamadour" commercialisés selon les dispositions suivantes :

- sur chaque fromage ou,
- sur l'emballage pour des lots de plusieurs fromages présentés sous un même emballage et emballés sur le site de production lorsqu'ils sont destinés à la vente au consommateur final ou,
- sur chaque unité de vente de fromages dans le cas de ventes directes, assurées par le producteur ou toute autre personne directement placée sous sa responsabilité, à la ferme ou sur les marchés.

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 ».

5. Description succincte de l'aire géographique

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) lors de la séance du comité national compétent du 25/06/2026. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2026 :

Département de l'Aveyron (12) : Ambeyrac, Balaguier-d'Olt, (La) Capelle-Balaguier, Capdenac-Gare (pour la seule partie de la commune située au sud de la ligne formée par la route départementale 86 et le ruisseau de la Diège) Causse-et-Diège, Foissac, Martiel, Montsalès, Naussac (à l'exception de la partie de la commune correspondant à la section 0C feuille 03), Ols-et-Rinhodes, Sainte-Croix, Saint-Rémy (pour la seule partie de la commune située à l'ouest de la ligne formée par la route département D1 et le lieu-dit Chabbert), Salles-Courbatiès, Salvagnac-Cajarc, Saujac, Villeneuve ;

Département de la Corrèze (19) : Branceilles, Chartrier-Ferrière, Chasteaux, Chauffour-sur-Vell, 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, Bélaise, Belfort-du-Quercy, 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, Carluçet, Carnac-Rouffiac, Castelfranc, Catus, Cavagnac, 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-Pujols, Floirac, Floressas, Fontanes, 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, Laverantière, 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, Nuzéjols, 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, Sènièrgues, 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, Espinas, Lacapelle-Livron, Loze, Saint-Antonin-Noble-Val, Saint-Projet ;

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

6. Lien avec l'aire géographique

Résumé du lien

Le terroir de l'appellation, couvrant les régions agricoles des Causses et des vallées du Lot, de la Dordogne et du Célé, la partie est de la Bouriane, l'ouest du Limargue et le nord du Quercy Blanc et des Causses du Quercy, est caractérisé par un substrat 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.

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

Le «Rocamadour» fait partie des produits d'origine locale les plus anciens du département du Lot et de ses environs comme en atteste 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, qui fixe la valeur de la dîme en fromage sous le nom de «fromage de Rocamadour».

Aujourd'hui encore, le savoir-faire des producteurs de «Rocamadour» s'exprime tout au long du procédé de fabrication.

Ainsi, les fourrages distribués aux chèvres proviennent en très grande majorité de l'aire géographique et la distribution des fourrages déshydratés et des aliments concentrés est limitée, de sorte que les aliments produits sur l'aire géographique représentent au minimum 80 % de la ration.

Les producteurs utilisent exclusivement du lait de chèvre cru et entier. Celui-ci fait l'objet d'un emprésurage rapide après maturation suivi d'une coagulation lente, de type lactique, d'une durée minimale de 20 heures. Cette étape se poursuit par un égouttage lent et spontané permettant l'obtention d'un caillé humide (extrait sec au moulage supérieur à 31 %).

Le caillé est ensuite salé dans la masse par malaxage avant le moulage en moule de petite taille.

La fabrication se poursuit par un affinage comprenant une phase de ressuyage d'au moins 24 heures caractérisée par une température relativement élevée puis la mise en cave dans des conditions de température et d'hygrométrie définies.

Le «Rocamadour» est un petit fromage de chèvre au lait cru et entier en forme de palet de 35 g environ, dont le poids de matière sèche est faible (14 grammes minimum par fromage). Il présente une peau d'aspect velouté. En bouche, le «Rocamadour» est crémeux et présente une texture fondante et homogène de la peau et de la pâte.

L'aire géographique, caractérisée par sa sécheresse, est propice à l'élevage caprin. Les méthodes d'élevage utilisées dans le cadre de la production de lait destinée à la fabrication du «Rocamadour» privilégient une alimentation provenant de l'aire géographique. Cette alimentation riche en fourrages permet l'obtention d'un lait possédant une flore originelle préservée par l'utilisation de ce lait à l'état cru pour la fabrication du fromage.

En particulier, le *Geotrichum* donne au «Rocamadour» son aspect velouté. Le développement de *Geotrichum* est favorisé par un caillé relativement humide issu d'un égouttage lent et spontané et par les conditions de température et d'hygrométrie de la cave d'affinage.

En particulier, le *Geotrichum* donne au «Rocamadour» son aspect velouté. Le développement de *Geotrichum* est favorisé par un caillé relativement humide issu d'un égouttage lent et spontané et par les conditions de température et d'hygrométrie de la cave d'affinage.

Cet égouttage et l'affinage, qui a lieu en deux phases successives, ont également comme conséquence l'obtention d'une faible teneur en matière sèche dans le produit final.

Ces conditions d'égouttage et d'affinage contribuent à expliquer également la présence d'une peau en surface ainsi que la texture crémeuse, fondante et homogène de la peau jusqu'au cœur, propre au «Rocamadour», celle-ci étant associée également à la mise en œuvre d'un lait entier.

La forme ronde et aplatie et le faible poids du «Rocamadour» sont le résultat de l'usage historique de moules spécifiques par leur diamètre et leur épaisseur.

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