

# Le Rocamadour



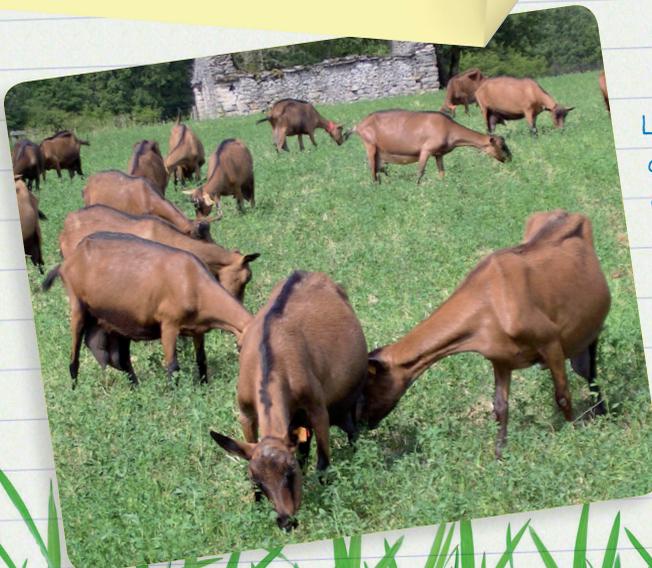
Il est dit « petit par la taille » mais « grand par la personnalité ».  
Le Rocamadour, fromage pur chèvre, est produit sur les Causses du Quercy à partir de lait cru et entier. Les chèvres qui le produisent mangent du fourrage mais aussi des arbustes et des plantes odoriférantes (aubépine, mûrier...) qui lui donnent sa richesse et son parfum.

## IL EST COMME ÇA !

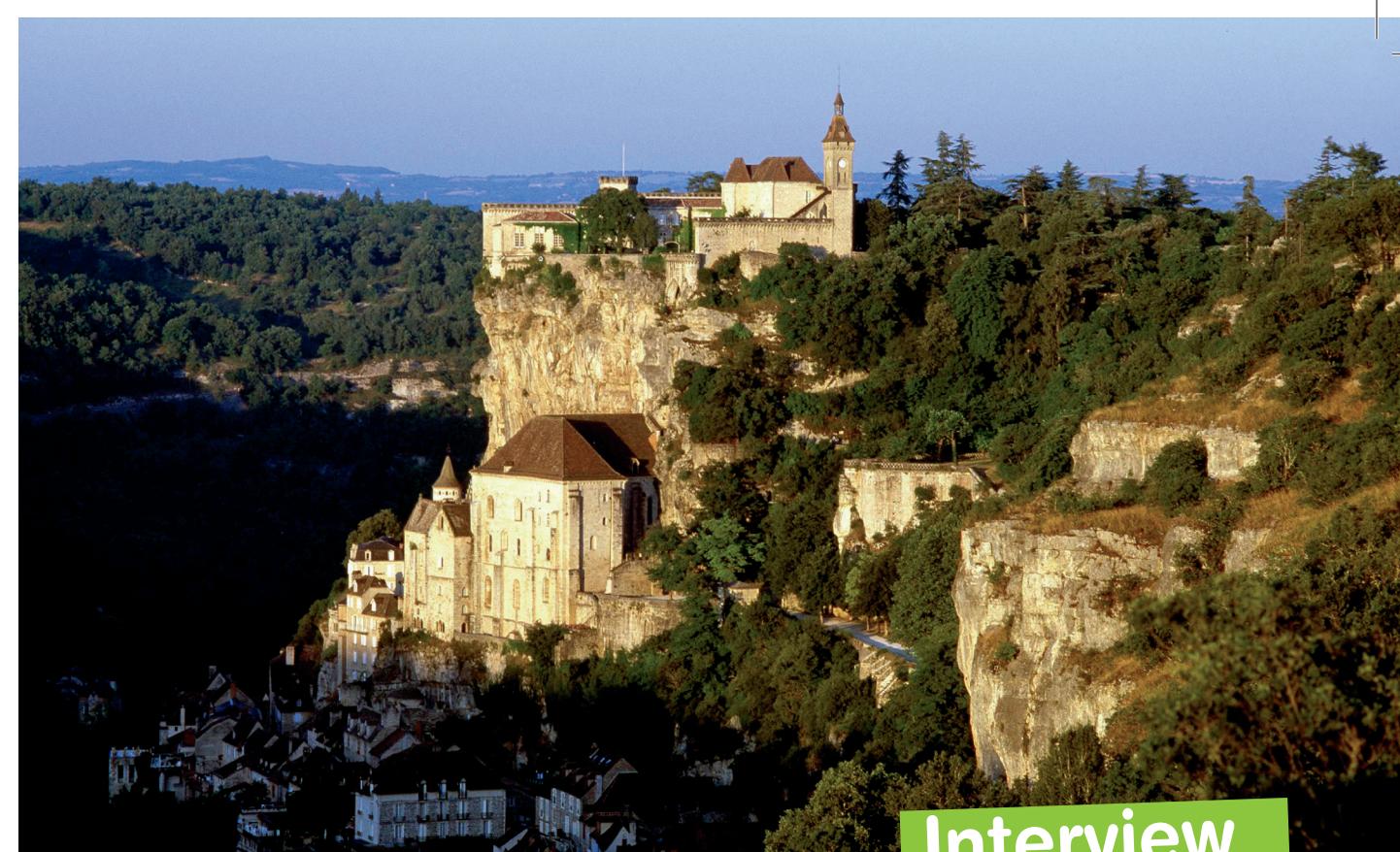
Forme : cylindrique.  
Diamètre : 6 cm.  
Poids : 35 g environ.  
Peau : striée, légèrement veloutée.  
Pâte : fondante en bouche.  
Saveur : goût délicat de crème et de beurre.  
Odeur : légère.

### 1071

c'est le nombre de tonnes de Rocamadour produites annuellement par 93 producteurs dont 37 producteurs fermiers.



Le lait provient exclusivement de chèvres de races Alpine Chamoisée ou Saanen. Adaptées aux plateaux calcaires et aux végétations maigres, elles sont traitées quotidiennement. 80 % de leur alimentation provient de la zone AOC représentée par l'ensemble des communes des Causses du Quercy.



## Interview

Accroché à sa falaise de calcaire, le village de Rocamadour surplombe le canyon de l'Alzou. C'est le 2<sup>e</sup> village le plus visité de France après Le Mont-Saint-Michel. Il accueille chaque année 1,5 million de visiteurs venus admirer sa statue d'une Vierge noire datant du XII<sup>e</sup> siècle.

Guy Durand, technicien fromager délégué par la chambre d'agriculture du Lot.

Je travaille auprès des 37 producteurs fermiers de Rocamadour. Mon rôle est de les aider à fabriquer le meilleur fromage possible. Pour cela, je me rends chez eux régulièrement pour m'assurer que l'alimentation de leurs chèvres est bien équilibrée, que le fourrage donné est de bonne qualité... J'assiste aussi à la traite pour vérifier le fonctionnement des machines et leur entretien, puis je suis le travail de la fromagerie. Toutes les trois semaines, les Rocamadours produits sont goûtés et notés par des spécialistes : la qualité ne doit pas baisser !

## Le sais-tu ?

Gourmande, la chèvre est aussi spécialiste de la botanique, ce qui parfume son lait. Feuilles de chêne et de cornouiller sanguin, baies de genévrier, elle est capable d'identifier plus de 200 espèces végétales. Et n'hésite pas à sauter les murets pour se régaler de ses plantes favorites...



