

ÉTAPE 5

Du XVI^e au XVIII^e siècle, don et contre-don de fromage de roquefort, une façon de cultiver les liens sociaux.



Mathieu GRENET - Université Toulouse Jean Jaurès

ÉTAPE 6

La construction d'une renommée mondiale

«Rappelez vous de l'exportation, nous pensons que c'est d'un grand avenir», Étienne Coupiac à Florent Roucoules son associé, le 23 avril 1864, ADAveyron, 54 J 3356, f°493.



Sylvie VABRE - Université Toulouse Jean Jaurès

ÉTAPE 7

Le village de Roquefort



Jérôme FARRAMOND - Président de l'APLBR et de la Confédération Générale de Roquefort

L'APLBR en chiffres

1 302 élevages

2 500 éleveuses et éleveurs

630 000 brebis

Le roquefort est produit avec du lait de brebis cru, provenant des six départements du bassin roquefort.

Aveyron, Aude, Gard, Hérault, Lozère, Tarn

ÉTAPE 8

Lo ròcafòrt es conegut e reconegut d'un cap a l'autre de la Terra et un polit tropèl de mond se'n lecan los pòts.

Le Roquefort est connu et reconnu d'un bout à l'autre de la Terre et une foule de gens s'en régale.



Pierre TAURIAC - éleveur

ARRIVÉE

Pique-nique républicain sorti de la sacoche et tartines de roquefort offertes par les éleveurs et les affineurs.



Et si on lisait une pièce de théâtre ?
Fleurine ou la légende de Roquefort
Émile Roudié, 1939



- Interdiction de fumer
 - Portez de l'eau en quantité
 - Surveillez vos enfants
- Nous allons être sur des lieux de pâturages :



La randonnée des bergerès et bergers

Centenaire de la première appellation d'origine

26 juillet 2025 à 9h30



26 juillet 1925 - 26 juillet 2025

De l'Assemblée nationale aux pâturages

La randonnée des bergères et des bergers pour le centenaire de la première appellation d'origine au monde.



ARRIVÉE



Les Costes

Les Fournials

Cirque de Brias



DÉPART

Vous êtes au coeur du Parc Naturel Régional des Grands Causses.



DÉPART

La croix de Crépounac

Une historienne, un député, pour le centenaire de la loi.

Jean-François ROUSSET
Député de la 3e circonscription de l'Aveyron



Sylvie VABRE
Maître de conférences en histoire contemporaine

ÉTAPE 1

Les Fournials

Les Fournials laissent voir une architecture typique des Causses. Les exploitations y sont organisées suivant un système agraire efficace.

Sylvie Vabre
Université Toulouse Jean Jaurès



Christophe LABORIE - Maire de Cornus

ÉTAPE 2

La transhumance

Christian Cros est l'un des derniers éleveurs pratiquant la transhumance pour le fromage de roquefort.

Christian Cros
Éleveur



ÉTAPE 3

Bergères et bergers aujourd'hui un métier du passé ?

Christian CROS - Éleveur



ÉTAPE 4

La brebis de race Lacaune

Elle a acquis ses lettres de noblesse en étant reconnue digne du Roi des fromages par l'appellation d'origine en 2002

pierre BOSCH - Éleveur



L'élevage ovin est inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO.

