### **ÉTAPE 5**

Du XVIe au XVIIIe siècle, don et contre-don de fromage de roquefort, une façon de cultiver les liens sociaux.



# 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.



### **ÉTAPE** 7

Le village 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 régalent.



# 777

### 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



- Surveillez vos enfants
- Portez de l'eau en quantité
  - Interdiction de fumer

Nous allons être sur des lieux de pâturages :





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.



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

Cirque de Brias



# 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



## **ÉTAPE 2**

#### La transhumance

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

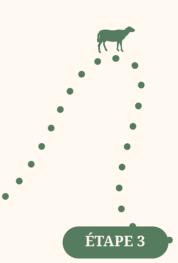
> Christian Cros Éleveur

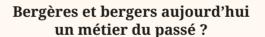


### La brebis de race Lacaune

ÉTAPE 4

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









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

