



1925, la première loi
d'appellation d'origine
Roquefort

DOSSIER PRESSE

1925, la première loi
d'appellation d'origine
Roquefort

COLLOQUE

PARRAINÉ ET ANIMÉ PAR FRANCOIS-RÉGIS GAUDRY

ORGANISÉ PAR JEAN-FRANCOIS ROUSSET

Député de l'Aveyron

**AVEC LA COLLABORATION
SCIENTIFIQUE DE SYLVIE VABRE
MCF Histoire contemporaine**

Université Toulouse Jean-Jaurès / FRAMESPA-UMR5136

LE 20 MARS 2025 - 16H

PALAIS BOURBON - SALLE COLBERT

126, rue de l'Université, 75007 Paris

ÉDITO

Mesdames, Messieurs,

En 1925, la première loi sur l'appellation d'origine reconnaît **Roquefort : un territoire de production et ses savoir-faire**. Ce texte précurseur réaffirme que certains produits ne se résument pas à des recettes. Ils sont des paysages, des traditions, et des vies.

C'est pourquoi la loi de 1925 est **un modèle de protection** qui n'a cessé de se développer. En France, en 2025 on compte plus de 50 AOP.

C'est avec fierté que nous célébrons ce centenaire. Comment cette loi de reconnaissance a-t-elle accompagné le développement du territoire ? **Mais aussi, avec un regard lucide,** comment imaginer la protection de nos terroirs dans l'économie de demain ?

Plus que jamais, dans une économie mondialisée, l'AOP préserve l'excellence de nos produits et de ceux qui les façonnent. Elle protège notre **savoir-faire, valorise nos engagements locaux** et assure la **transmission de nos traditions**. Bien plus qu'un label, elle fait rayonner nos productions à l'international tout en restant fidèles à leurs origines.

Bon colloque à tous ! Et merci encore à toutes celles et ceux qui ont participé à le rendre possible, en particulier Sylvie Vabre, maitresse de conférences en histoire contemporaine de l'université Toulouse Jean-Jaurès.

Jean-François Rousset
Député de l'Aveyron



ÉDITO

Le roquefort a-t-il une histoire ?

Bien sûr !

Dès le Moyen-Âge ce fromage fait parler. Fabriqué loin de tout centre de consommation, il parvient à se distinguer, à pénétrer les marchés, à créer une renommée. Enfin, 1925 paraît être le point d'arrivée ultime d'un ancrage dans le temps et la géographie avec l'obtention de la première appellation d'origine au monde.

À l'occasion du centenaire de l'AO, nous vous proposons des itinéraires sur les sentiers de l'histoire de ce fromage afin de comprendre pourquoi sa réputation locale a été l'assise d'une renommée mondiale et comment cette réputation mondiale a poussé les affineurs à se rapprocher des éleveurs laitiers afin de trouver un point d'entente en 1925, après cinq années de négociations.

Aujourd'hui, la filière roquefort née de l'appellation d'origine, s'interroge. Quels sont les goûts des consommateurs ? Comment renouer avec la croissance alors que l'ensemble des AO fromagères est aujourd'hui en difficulté ? À quoi sert l'histoire d'un produit ? Pourrait-on dire avec Marc Bloch : "L'ignorance du passé, ne se borne pas à nuire à la connaissance du présent ; elle compromet, dans le présent, l'action même" ?

L'objectif de ce colloque est clair : être dans l'action.

Bon voyage au pays du roquefort et des fromages !

Sylvie Vabre

**MCF histoire contemporaine
Université Toulouse Jean Jaurès/Framespa-UMR5136**



PROGRAMME

1925, la première loi d'appellation d'origine, Roquefort

Parrainé et animé par François-Régis Gaudry

INTRODUCTION

Avec la participation de

Yaël Braun-Pivet, *Présidente de l'Assemblée nationale*

Annie Genevard, *Ministre de l'Agriculture*

Laurent Saint-Martin, *Ministre du Commerce extérieur (sous réserve)*

Carole Delga, *Présidente de la Région Occitanie*

Emmanuelle Garnier, *Présidente de l'Université de Toulouse Jean-Jaurès*

Natacha Laurent, *Directrice adjointe de FRAMESPA-UMR5136*

PARTIE 1 - 1925, LES ENJEUX DE L'APPELLATION D'ORIGINE ROQUEFORT

- ***La première appellation d'origine : une loi pour le Roquefort***, Sylvie Vabre

Pour la première fois en 1925, le terme "appellation d'origine" est mentionné dans une loi à propos d'un produit alimentaire, un fromage. Pourquoi et comment ? Expliquer cette législation surprenante est l'objet de cette communication. Elle montrera comment les acteurs de la filière ont mis en valeur les traits spécifiques du roquefort pour parvenir à une entente globale ancrée dans la géographie et l'histoire du produit.

- ***La filière Roquefort et les autres filières au XXe siècle***, Claire Delfosse

Quels ont été des débats sur les appellations d'origine fromagère dans l'Entre-deux-guerres ? Comment les appellations d'origine fromagères s'organisent-elles progressivement à l'image de celles des vins dans les décennies qui suivront la Seconde Guerre mondiale, pour devenir le deuxième secteur de produits d'appellation d'origine en France après le vin.

JOURNAL OFFICIEL

DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LOIS ET DÉCRETS

ARRÊTÉS, CIRCULAIRES, AVIS, COMMUNICATIONS, INFORMATIONS ET ANNONCES

ABONNEMENTS	LOIS ET DÉCRETS			DÉBATS PARLEMENTAIRES	ÉDITION COMPLÈTE		
	UN AN	SIX MOIS	TROIS MOIS	UN AN	UN AN	SIX MOIS	TROIS MOIS
— COMPTE CHEQUE POSTAL : 10.097, Paris. —							
France, Colonies et pays de protectorat français.....	150 fr.	80 fr.	45 fr.	30 fr.	240 fr.	125 fr.	65 fr.
Etranger.....	230 *	120 *	65 *	65 *	365 *	190 *	100 *

L'édition des « LOIS ET DÉCRETS » comprend la partie officielle (lois, décrets, arrêtés, circulaires) et la partie non officielle (avis, communications, informations et annonces).

L'édition des « DÉBATS PARLEMENTAIRES » comprend le compte rendu *in extenso* des séances du Sénat et de la Chambre des députés ainsi que les questions écrites et les réponses des ministres à ces questions.

L'ÉDITION COMPLÈTE comprend : 1° L'édition des « LOIS ET DÉCRETS » ; — 2° L'édition des « DÉBATS PARLEMENTAIRES » ; — 3° tous les Documents parlementaires et administratifs publiés en annexes ; — 4° Les Tables annuelles délivrées gratuitement aux abonnés d'un an.

Le BULLETIN DES ANNONCES LÉGALES OBLIGATOIRES paraît le lundi. — (Abonnement : 40 fr. ; Prix du numéro : 75 centimes.)

JOINDRE LA DERNIÈRE BANDE
aux renouvellements et réclamations

DIRECTION, RÉDACTION ET ADMINISTRATION
QUAI VOLTAIRE, N° 31, PARIS 7°

POUR LES CHANGEMENTS D'ADRESSE
AJOUTER 1 FR. 50

LOI ayant pour but de garantir l'appellation d'origine du fromage de Roquefort.

Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Art. 1^{er}. — Il est interdit de fabriquer, exposer, transporter, mettre en vente ou vendre, détenir, importer, exporter, sous le nom de roquefort, avec ou sans addition nominale ou qualificative, un fromage autre que celui qui aura été :

- a) Préparé et fabriqué exclusivement avec du lait de brebis ;
- b) Fabriqué et affiné conformément aux usages locaux, loyaux et constants, en ce qui concerne tant le lieu de cet affinage que la méthode employée.

Art. 2. — La zone de production du lait de brebis entrant dans la composition du roquefort est limitée aux zones actuelles françaises de production et aux zones de la France métropolitaine présentant les mêmes caractéristiques de races ovines d'herbages et de climat.

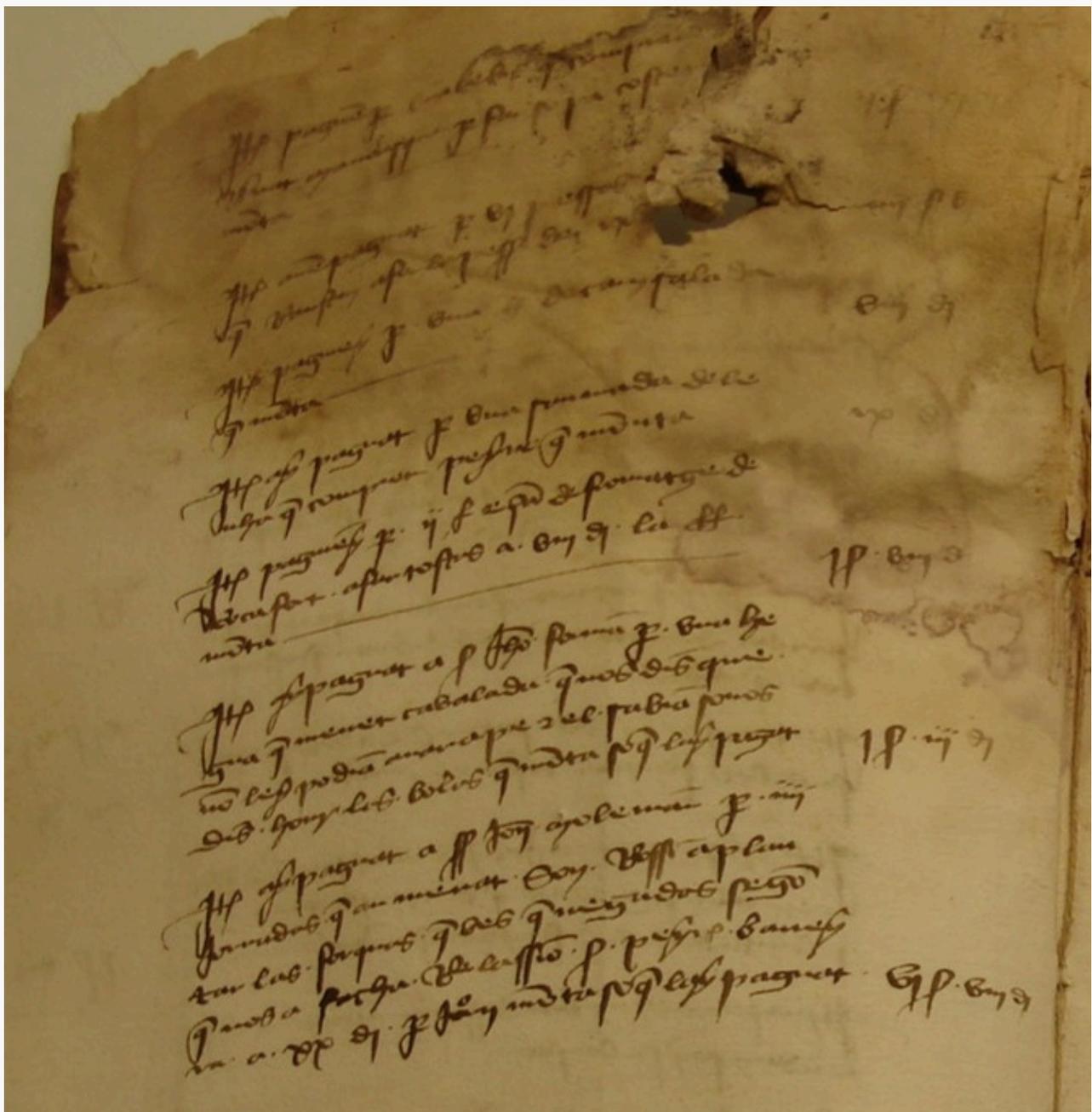
Art. 3. — Tout fabricant qui entend donner à ses produits l'appellation « roquefort » est tenu d'en faire la déclaration à la mairie de la commune du lieu d'affinage.

Art. 4. — Sont interdites :

La pénétration, réception ou présence de tout lait autre que le lait de brebis, de

PARTIE 2 - ITINÉRAIRES D'UN FROMAGE : REGARDS D'HISTORIENS

TABLE RONDE 1- UN FROMAGE MILLÉNAIRE

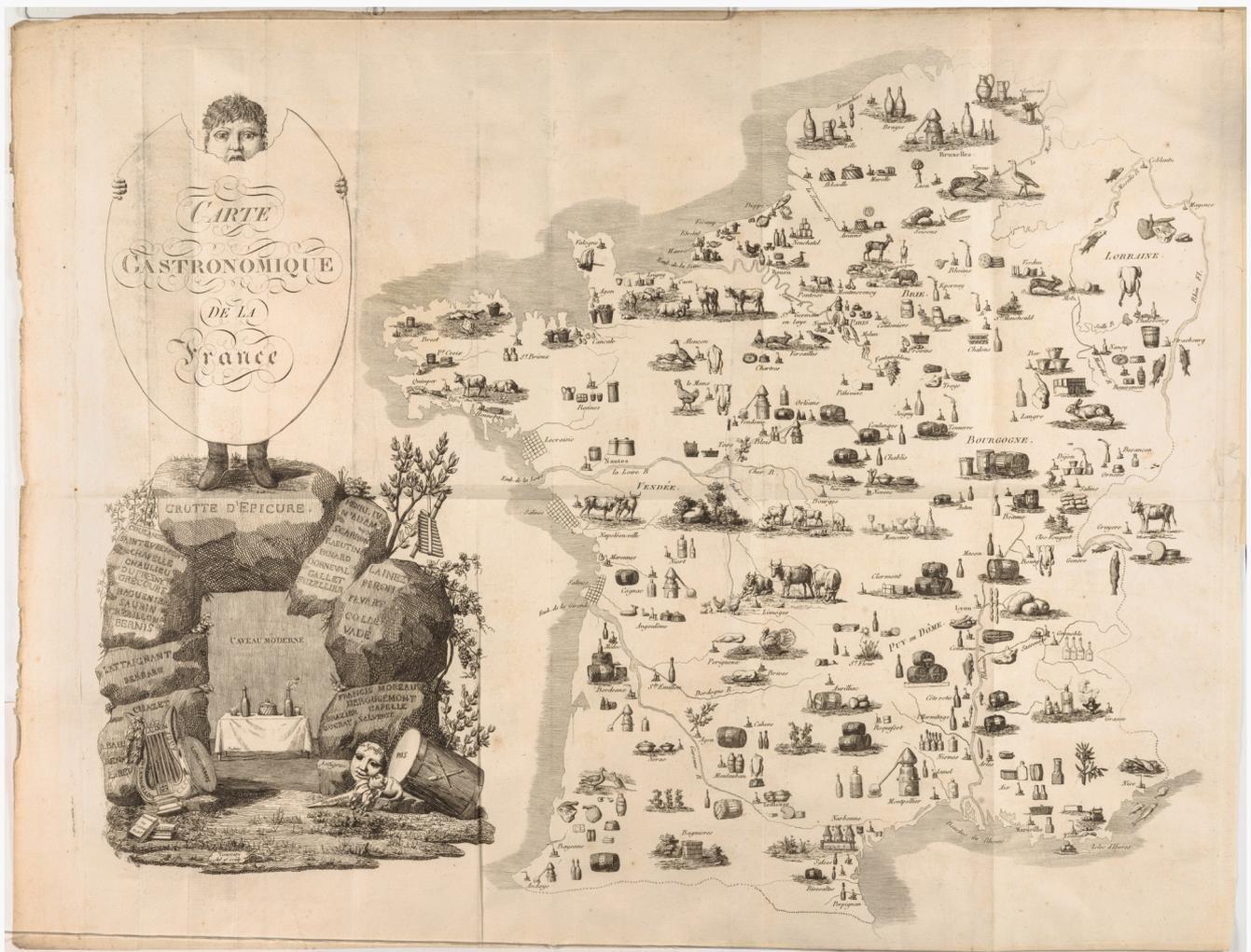


- **Fromages en Rouergue au Moyen Âge**, Guilhem Ferrand

La documentation montre une importante circulation du fromage à la fin du Moyen Âge et son intense usage dans la cuisine. Il est à peine qualifié. Il n'est pas nommé. Il apparaît ainsi comme une matière première. Un fromage fait exception, en Rouergue : le Roquefort.

- **La reconnaissance de l'origine d'un fromage réputé**, Philippe Meyzie

Du XVIIe au XIXe siècle, le Roquefort est l'un des fromages les plus renommés qui figure sur la première carte gastronomique de la France publiée en 1809. Il s'agira donc de présenter comment s'est construite l'identification et la réputation de ce fromage à travers la valorisation de son origine.

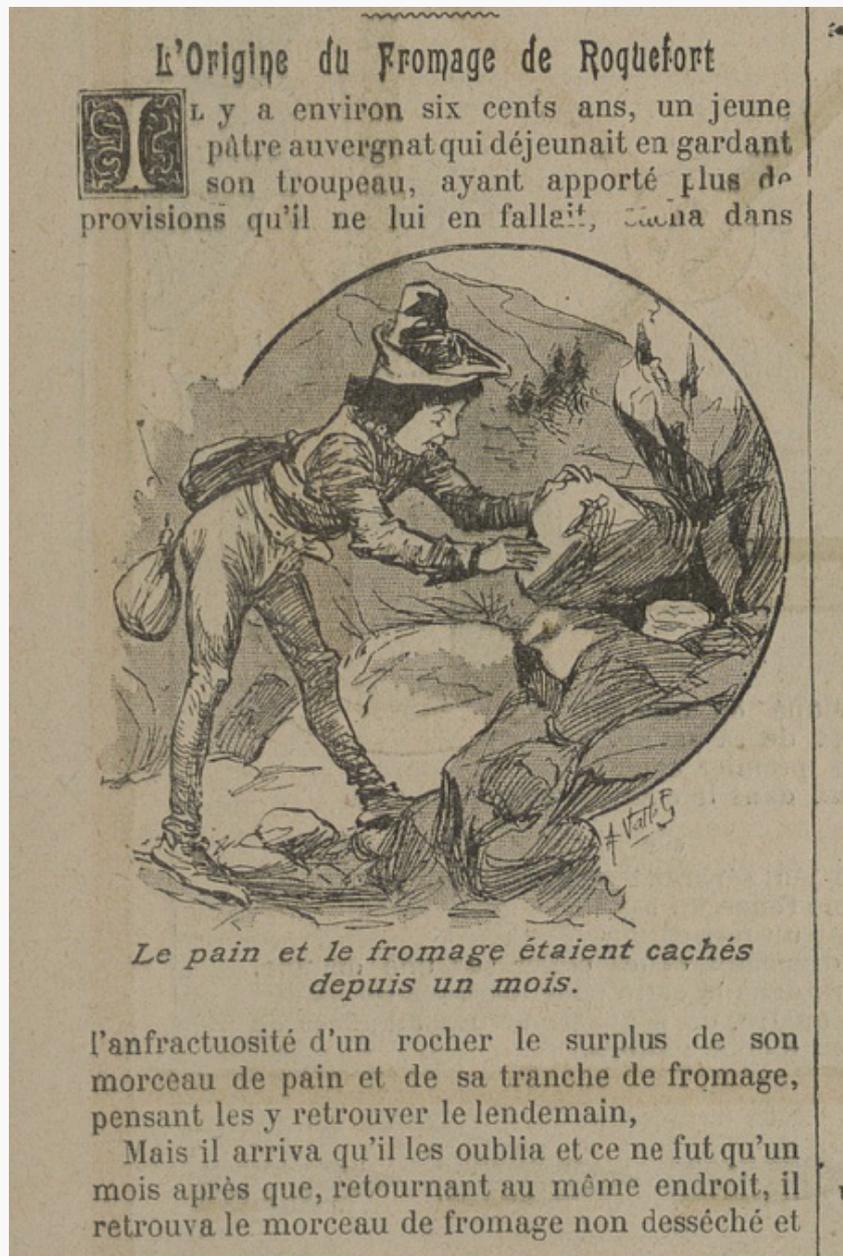


Jean-François Tourcaty (graveur), *Carte gastronomique de la France*, gravure sur métal, H. 51 x L. 39 cm, Paris, 1809.

• **Expliquer l'inexplicable ? La légende et la naissance du roquefort,**

Sylvie Vabre

Mais quelle fut l'origine de cette fabrication ? Demanda mon hôte. Un berger, répondis-je, ayant oublié un morceau de fromage dans une des cavités si nombreuses en ce pays, y trouva quelques mois plus tard une saveur qui le frappa". Ainsi se termine la causerie publiée en 1881 dans le *Journal des gourmets* entre un journaliste en voyage à Vienne en Autriche et l'hôtelier curieux. Il s'agit de la première mention de la naissance du fromage. Quelques décennies plus tard, la presse se fait l'écho d'un mariage heureux : le fromage est associé au pain ; leur abandon dans une grotte prend alors le nom de « légende ». L'objectif de cette communication est d'en expliquer l'historicité : *in fine* le moisi associé au fromage est bon à manger.



• **Le ministère de l'agriculture filme le roquefort en 1927,**

Natacha Laurent

Dès les années 1920, le Ministère de l'Agriculture se saisit du cinéma pour "informer, enseigner, distraire". La fabrication du roquefort fait l'objet d'un des premiers films commandés par le Service de la Cinématographie agricole. Restauré par la Cinémathèque de Toulouse en 2006, ce court-métrage permet de retrouver le mouvement des gestes, les savoir-faire et les lieux qui participent en 1927 à la fabrication du précieux fromage.



Le salage des fromages, arrêt sur image



Plateau de fromages. © Peter Atkins

- **200 ans de goût britannique pour le Roquefort**, *Peter Atkins*

Traditionnellement, les Britanniques mangent moins de fromage et beaucoup moins de fromage bleu que les Français. Et ce, malgré le fait que le roquefort soit réputé comme un aliment de luxe depuis le milieu du XIXe siècle. Pourquoi la mentalité alimentaire des Britanniques était-elle si différente et comment a-t-elle évolué ?

- **Mythes et réalités sur le roquefort aux États-Unis**, *Max Shrem*

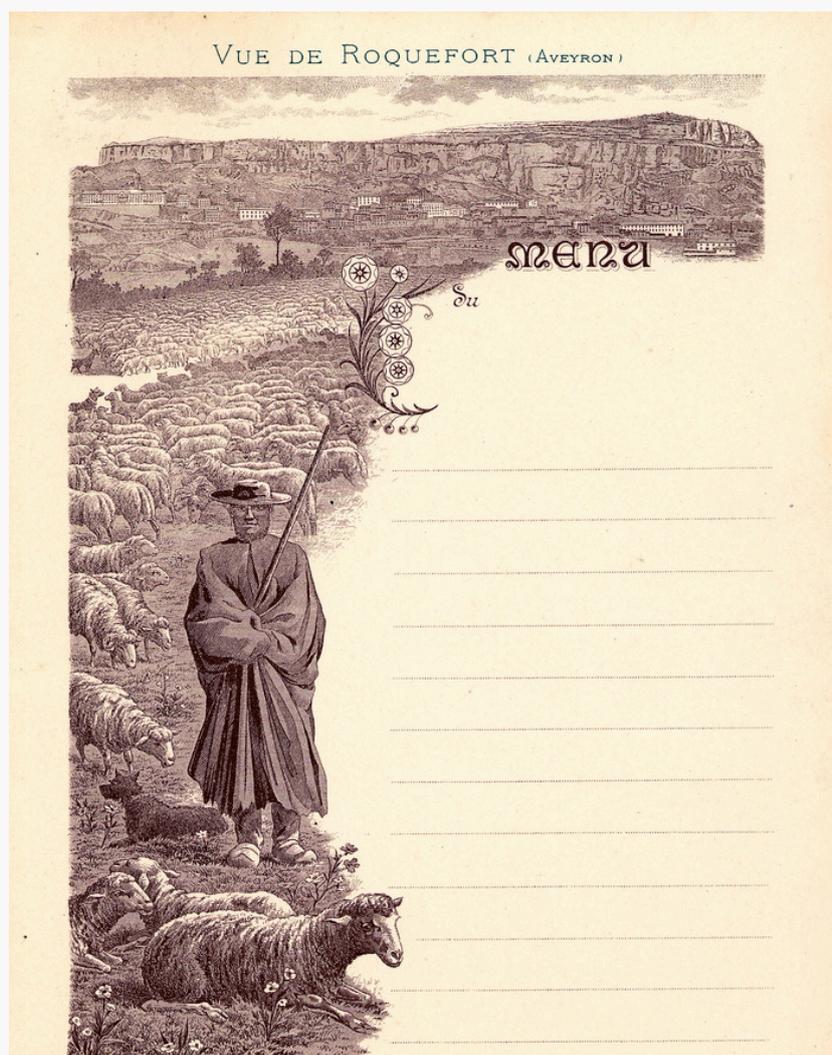
Les Américains sont-ils vraiment réfractaires aux fromages forts, cette perception est-elle en train de changer ou est-ce un stéréotype persistant ? Quel est le rôle des restaurants haut de gamme, des magasins spécialisés et des influenceurs culinaires dans la promotion du Roquefort aux États-Unis ?

- **Le roquefort et l'évolution du palais des Japonais**, *Yuka Saito*

Dans les années 1950, peu de Japonais connaissaient le goût du fromage et les rares témoignages de l'époque sur la rencontre avec des fromages européens, y compris le roquefort, rapportent généralement leur mauvaise surprise. En revanche, aujourd'hui, les foodies japonais aiment beaucoup ce « roi des fromages ». Dans cette intervention, nous aborderons l'évolution du goût japonais pour le fromage en lien avec le développement de la production de fromages dans l'archipel et l'intérêt croissant pour la notion de terroir et les fromages d'Appellation d'origine protégée.

• **La diplomatie gastronomique ou l'entrée des fromages en gastronomie**, Guillaume Gomez

En 2010, l'inscription du repas français au patrimoine immatériel de l'humanité mentionne le fromage. Se faisant, elle consacre deux cents ans de production et de consommation. En effet, les fromages entrent en gastronomie au début du XIXe siècle avec l'aphorisme posé en préambule de la Physiologie du goût par Brillat Savarin en 1826 : "un dessert sans fromage est une belle a qui il manque un oeil". En une seule phrase l'ensemble des fromages entrent dans le corps gastronomique : tous les fromages sont considérés comme bons à manger. Cette entrée des fromages en gastronomie accompagne les transformations à l'oeuvre dans l'art de manger et consacre la victoire des odeurs et du goût qui se développent au XIXe siècle. Comment la diplomatie gastronomique consacre le roquefort aujourd'hui ?



PARTIE 3 - UN FROMAGE VIVANT : LE REGARD DES CHEFS

- **En cuisine**, *Noémie Honiat et Quentin Bourdy, Sébastien Bras*

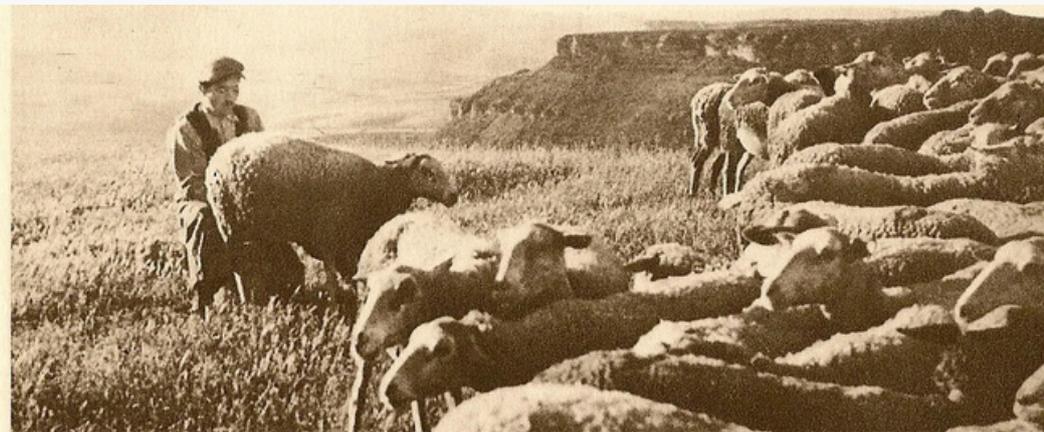
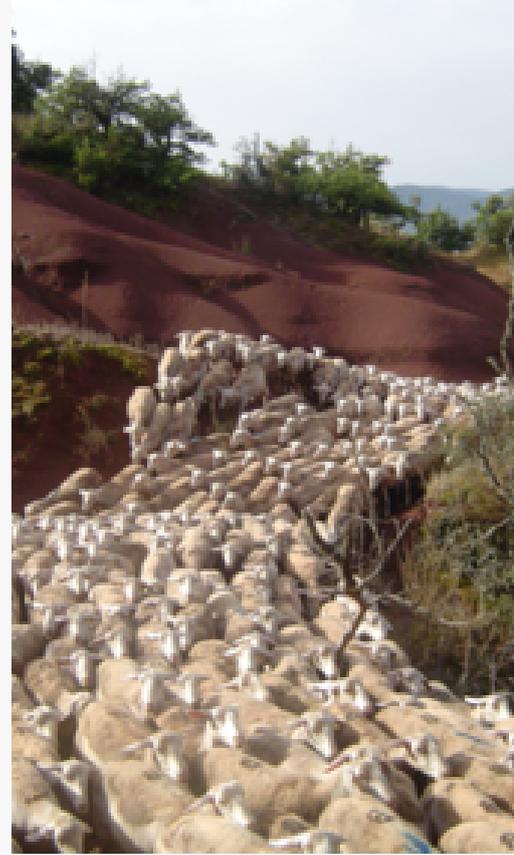
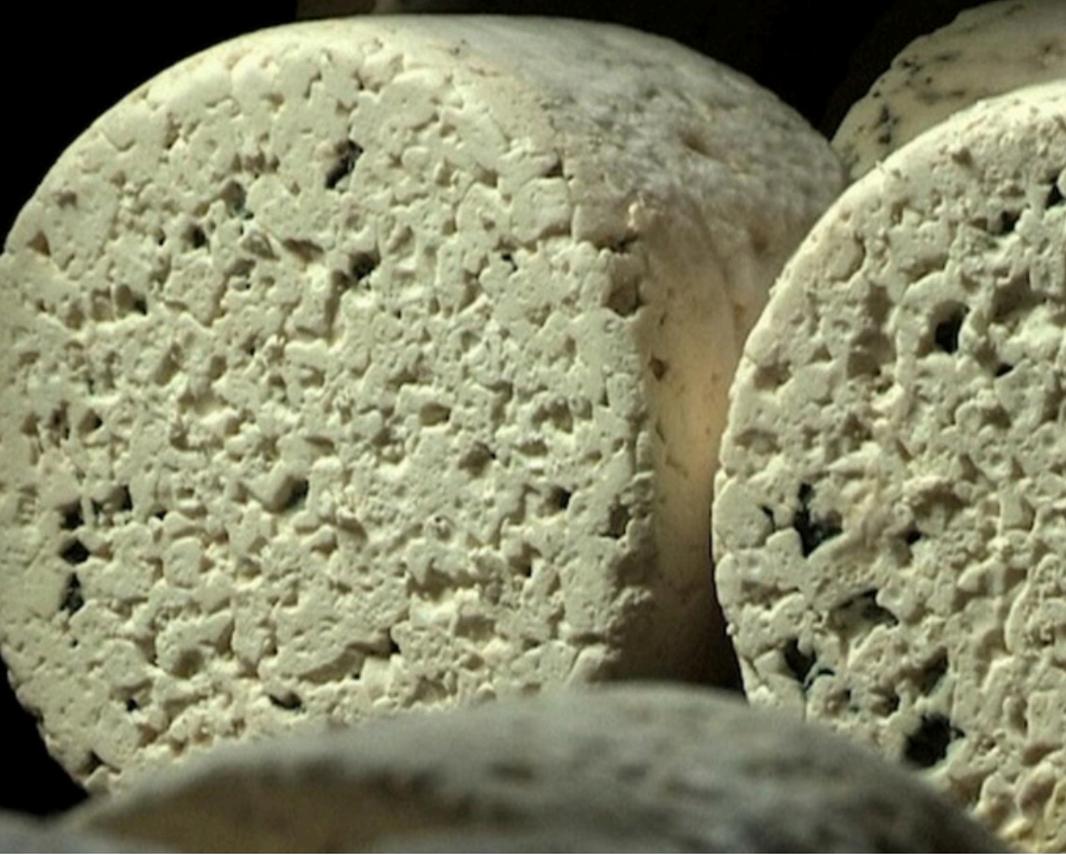
Y a-t-il un “moment” roquefort dans un repas ? Comment le construit-on ?

En tant que chefs et parents, Noémie et Quentin sont convaincus qu’il est essentiel de diversifier l’alimentation des enfants. En intégrant dès le plus jeune âge, le roquefort dans les repas familiaux, les bienfaits apportés sont doubles. D'une part, le roquefort possède une flore unique qui contribue à l'équilibre de leur microbiote intestinal jouant un rôle positif sur la digestion et le système immunitaire et d'autre part, apprendre à apprécier des saveurs variées, revient à leur donner aux enfants des clefs pour une alimentation équilibrée et une ouverture sur le monde du goût.

- **Au pays du fromage**, *Xavier Thuret*

Avoir les yeux de Chimène pour un roquefort ? Le regarder dans les yeux ? Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France, déclarera sa flamme à ce fromage.

CONCLUSION



LES INTERVENANTS

1925, la première loi
d'appellation d'origine, Roquefort

François-Régis Gaudry est journaliste, auteur et critique gastronomique français. Il présente l'émission radio *On va déguster* le dimanche sur France-Inter et *Très très bon* sur Paris Première.

Sylvie Vabre est maîtresse de conférences en histoire contemporaine à l'université Toulouse Jean Jaurès/FRAMESPA-UMR 5136 et présidente de l'ICREFH (International Commission for Research into European Food History). Ses recherches sont rassemblées autour de l'histoire des produits : de l'agriculture à l'alimentation, en passant par la fabrication et les industries agroalimentaires. Sa thèse a été publiée sous le titre *Le sacre du roquefort, L'émergence d'une industrie agroalimentaire*, Rennes/Tours, Presses universitaires de Rennes/Presses universitaires François Rabelais, 2015.

Ses dernières publications : avec Martin Bruegel et Peter Atkins : *Food History: A feast of the senses in Europe*, London, Routledge, 2021 ; avec Jérôme Lamy dir., *Les savoirs ruraux du Moyen Âge à nos jours*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2023.

Claire Delfosse est professeur de géographie rurale à l'Université de Lyon et directrice du laboratoire d'Etudes rurales (ER 37-28), un laboratoire pluridisciplinaire. Elle est co-responsable de la chaire partenariale TrALIM portée par l'Université Lyon2 et l'Institut Lyfe sur les transitions alimentaires. Elle est membre du Conseil scientifique de la ruralité. Elle a une double formation de géographe et d'historienne. Elle a conduit de nombreuses recherches sur les fromages et a notamment et a notamment publié *La France fromagère* et coordonné *La mode du terroir*.

Guilhem Ferrand est docteur en histoire. Spécialiste des conditions de vie à la fin du Moyen Âge, il a publié *Le nécessaire et le superflu. Le paysan consommateur dans l'Europe médiévale et moderne*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2019 ; "Le consommateur au marché en temps de guerre - L'exemple du Rouergue à la fin du Moyen Age", dans Judicaël Petroviste, Mario Lafuente Gomez (dir.), *Faire son marché au Moyen Âge*, Madrid, Casa de Velázquez, 2028, p. 149-160 ; "Guerre et problèmes alimentaires en France méridionale à la fin du Moyen Âge", dans Pere Benito i Monclus et Antoni Riera i Melis (dir.), *Guerra y carestia en la Europa medieval*, Lleida, editorail Milenio, 2014, p. 103-128.

Philippe Meyzie est maître de conférences habilité à diriger des recherches en histoire moderne à l'Université Bordeaux Montaigne, chercheur au CEMMC et membre honoraire de l'IUF. Ses recherches portent sur l'histoire des consommations, de la circulation des marchandises et des goûts, en particulier des produits alimentaires et des vins dans l'Europe des XVIIe et XVIIIe siècles. Il a développé notamment des études sur la construction de la réputation des produits d'origine. Ses travaux les plus récents s'intéressent aux mutations engendrées par les crises alimentaires.

Natacha Laurent est maîtresse de conférences en histoire contemporaine à l'Université Toulouse Jean-Jaurès et directrice adjointe de Framespa - UMR 5136. Historienne du cinéma russe et soviétique, elle a dirigé la Cinémathèque de Toulouse de 2005 à 2015. Elle s'intéresse plus particulièrement aux relations entre politique et cinéma ainsi qu'aux phénomènes de circulation, au niveau international, des films, de leurs supports et des représentations qu'ils véhiculent. Elle travaille actuellement sur l'histoire du patrimoine cinématographique et sur les phénomènes de patrimonialisation.

Mathieu Grenet est maître de conférences en Histoire moderne à l'Université Toulouse Jean-Jaurès et directeur de la rédaction de la revue *Rives méditerranéennes*. Ses travaux portent sur les mobilités internationales, les contacts interculturels et les constructions identitaires dans l'espace méditerranéen à l'époque moderne (XVIe-XIXe siècle).

Peter Atkins est professeur émérite de géographie à l'Université de Durham, Royaume-Uni.

Il mène des recherches sur l'histoire des produits laitiers depuis plus de cinquante ans et a publié en 2010 *Liquid Materialities: a history of milk, science and the law* (Ashgate). Il travaille actuellement sur une histoire du fromage britannique dont le premier volume sera publié chez Bloomsbury en 2027.

Max Shrem est écrivain, traducteur et spécialiste de la culture gastronomique française. Il a obtenu son doctorat en littérature française à NYU, consacrant ses recherches à Grimod de La Reynière, le premier critique gastronomique. Expert en fromages, Max a écrit des articles pour *Men's Journal* et contribué à l'*Oxford Companion to Cheese*. Au début des années 2000, il a interviewé plus de 100 fromagers américains pour le blog culinaire *Slashfood* d'AOL, aujourd'hui disparu. Il a également passé cinq ans comme fromager saisonnier à la Fromagerie Trotté, à Paris, où il a participé à l'affinage et à la vente des fromages. Il enseigne actuellement le français et occupe le poste de doyen des élèves à l'internat St. Andrew's, dans le Delaware

Yuka Saito, maîtresse de conférences-junior à l'Université Dokkyo (Saïtama, Japon), est historienne de l'alimentation française. Elle s'intéresse à l'évolution des sensibilités gustatives du XVIIIe siècle et du début du XIXe siècle. Dans le cadre de sa thèse de doctorat, elle a étudié l'invention de la critique gastronomique en se focalisant sur la nature et les expressions du goût dans l'œuvre de Grimod de La Reynière. Son projet actuel porte sur l'histoire de l'acidité, s'inscrivant toujours dans l'histoire du goût dans la France moderne.

Guillaume Gomez est un cuisinier français, ancien chef des cuisines de l'Élysée et aujourd'hui Ambassadeur pour la gastronomie. Il a été nommé par les Nations Unies Nations ambassadeur pour la promotion et la reconnaissance des Indications géographiques protégées en 2013 ; et Ambassadeur pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires en 2021.

Noémie Honiat est une cheffe pâtissière et cuisinière passionnée, championne de France et de Belgique du dessert et lauréate de plusieurs concours prestigieux. Alliant technique, créativité et gourmandise, elle partage son expertise en tant que jury dans Le Meilleur pâtissier et La meilleure boulangerie de France sur M6 tout en menant de nombreux projets gastronomiques.

Quentin Bourdy est un cuisinier aveyronnais, Compagnon cuisinier. Issu d'une lignée de restaurateurs, il a dirigé le restaurant familial à Villefranche-de-Rouergue aux côtés de Noémie Honiat. Attaché au terroir et aux produits de qualité, il poursuit aujourd'hui en Aveyron ses projets gastronomiques avec exigence et passion.

Sébastien Bras, Aux commandes du Suquet depuis 2009, Sébastien Bras trace un nouveau chemin sur l'Aubrac, avec la même passion et la même sensibilité que son père Michel. Au rythme de la nature, il propose une cuisine de mouvement qui retranscrit l'émotion qu'il éprouve à son contact. Sa cuisine intuitive et précise devient alors expérience pour l'autre.

Xavier Thuret, fromager volant, pratiquant optimiste, surréaliste, épicurien en apprentissage. Né dans la ferme laitière familiale à côté de Meaux, en Seine-et-Marne ; il a vécu à Roquefort, il est meilleur ouvrier de France fromager en 2007.

PARTENAIRES ET SOUTIENS

1925, la première loi
d'appellation d'origine, Roquefort

Que l'ensemble des intervenants soient ici chaleureusement remerciés. Leur participation à cet événement démontre qu'il existe une communauté "roquefort" tout autant mondiale que nationale.



INFOS PRATIQUES

1925, la première loi
d'appellation d'origine, Roquefort



DATE ET LIEU DU COLLOQUE :

LE 20 MARS 2025 - 16H

(prévoir une arrivée à 15h30)

**Palais Bourbon - Salle Colbert
126, rue de l'Université, 75007 Paris**



INSCRIPTIONS OBLIGATOIRES

JEAN-FRANCOIS.ROUSSET@ASSEMBLEE-NATIONALE.FR

06 63 32 05 90



CONTACT

JEAN-FRANCOIS.ROUSSET@ ASSEMBLEE-NATIONALE.FR

06 63 32 05 90