



FLASHÉZ  
pour découvrir le site  
Soyez Roquefort



## **La Rock-Fort attitude ... Et le Roquefort houscule toutes les habitudes !!**

### **Roquefort, le goût « haut et fort » pour des consommateurs qui ne font pas semblant !**

**R**évélez votre personnalité, n'allez pas contre votre nature, assumez vos envies et défendez un goût qui a vraiment du goût au nom de l'indépendance.

La nouvelle campagne de publicité de la Confédération Générale de Roquefort ne fait pas dans la demi-mesure... Exit les « peut-être », les « pourquoi pas », les « probablement », bref les hésitations... Place à l'audace et à l'engagement ! You Rock fort et hop ! Lancez-vous et osez affirmer vos goûts ! Soyez les précurseurs de la nouvelle Rock fort attitude !

**L**ancée à la télévision et sur le digital avec la création d'une page Facebook, d'un site événementiel [soyezroquefort.fr](http://soyezroquefort.fr) et d'une chaîne Youtube, depuis avril 2013, la nouvelle campagne de communication dépoussière avec fougue et sans concession l'empreinte d'un fromage qui affirme « haut et fort » sa singularité et son goût unique grâce à des codes différenciants. La campagne développe un territoire de communication surprenant où l'image patrimoniale du Roquefort est traitée de manière décalée, avec énergie, impertinence et modernité ! L'image traditionnelle du Roquefort est en effet revisitée avec humour. La campagne ne s'adresse plus uniquement à une cible dite classique... Ici, ce sont les jeunes, les 25/34 ans qui sont visés. « Soyez Roquefort », « You rock fort »... le message est clair : « Oui, le Roquefort est un fromage de caractère, généreux en goût... ! » Il est temps d'en faire l'expérience, de le découvrir ou de le redécouvrir pour en ressortir grandi !

**S**i la campagne s'adresse aux plus jeunes, c'est bien parce que ces derniers ne vont pas spontanément vers le Roquefort, la transmission du goût et des valeurs de la gastronomie française ne s'étant pas toujours bien accomplie. L'ambition est d'ouvrir largement la consommation (sans oublier les 45 ans et + qui restent le cœur de cible du Roquefort), de montrer que le Roquefort est un fromage de goût, tendance et accessible à tous. L'idée est de créer une communauté d'ambassadeurs portée par Facebook et le site [soyezroquefort.fr](http://soyezroquefort.fr) pour véhiculer cette nouvelle image.

**Nouvelle campagne de communication, nouveau positionnement, valeurs authentiques préservées mais portées par des messages et des codes engagés, décalés, différenciants... qui interpellent, font sourire :**

**Mais quel est donc le profil du nouveau consommateur de Roquefort ?**





## Portrait « de 2 jeunes ambassadeurs Roquefort »

**Jérôme 25 ans** (étudiant en arts plastiques)

**Emilie 33 ans** (ingénieur en chimie)

**Lui** : ose et n'a pas peur d'explorer de nouvelles habitudes alimentaires. Il aime partager de vrais moments de convivialité avec ses amis autour de repas qui mêlent authenticité, audace, goût et caractère.

**Elle** : sensible au bien manger, elle est soucieuse de consommer équilibré, intelligent, ce qui n'empêche ni les saveurs, ni la curiosité, dont elle ne manque pas d'ailleurs !... « Le Roquefort avec des fruits » elle, elle trouve cela vraiment excellent ! Un parfait équilibre entre l'acidité et le sucré et le goût unique du Roquefort ! Du Roquefort avec de la poire ou de la figue. L'âme aventurière, elle aime expérimenter de nouvelles saveurs, oser partir à la découverte d'autres goûts... La fadeur et la demi-teinte ne sont pas dans son caractère.

**Lui** : il ne manque pas d'enthousiasme, décalé dans ses approches vestimentaires, comme dans ses préférences artistiques, il assume ses choix, essayer là où d'autres hésitent et s'interrogent !... Pour lui « avec du Roquefort c'est 100 fois meilleur », comme par exemple « Le Burger au Roquefort » pour ses dîners improvisés avec ses amis. Les « peut-être », « je ne sais pas », « j'hésite », il ne connaît pas. Il serait davantage enclin à foncer, s'étonner, s'enflammer pour des expériences inédites, inattendues. Alors le Roquefort ? ... Bien sûr c'est une évidence. Voilà un fromage qui force à l'engagement et pulse les papilles pour de vraies sensations.

**Elle** : la timidité elle ne connaît pas, tant dans sa vie de tous les jours que dans ses choix. Epicurienne, elle dévore avec appétit la vie et tout ce qui lui donne du goût... La « Rock-Fort Attitude » ça lui parle, elle adore ça. Alors le Roquefort ? ... Evidemment, pour elle, c'est bien plus qu'un fromage, c'est un véritable état d'esprit. Parce qu'il ne manque pas d'audace et sait se démarquer, elle est addict à son goût haut et fort ! Et quand il s'agit de surprendre elle sait faire. Ainsi elle aime préparer pour des repas festifs entre amis son fameux « cappuccino au canard et au Roquefort », oui car pour elle : le Roquefort, par son goût inimitable et authentique, s'accorde avec tous ses plats, même ses desserts !

**Lui** : céder à la facilité ce n'est pas son style ! Il recherche ce qui est vrai, authentique. Il aime défendre autant qu'il peut les produits du terroir sans pour autant perdre en inspiration, créativité, nouveauté. Ainsi chez lui, le week-end c'est le parfait moment pour sublimer son fromage préféré le Roquefort, avec son délicieux et surprenant « risotto Speck/Roquefort », ses amis s'en souviennent encore !

**Elle** : d'un naturel joyeux et bon vivant, elle ne manque pas d'humour et s'enthousiasme avec ferveur pour l'autodérision... alors la Rock Fort Attitude elle la vit à fond et avec appétit !

**LES AMBASSADEURS DE ROQUEFORT NE FONT  
PAS SEMBLANT ET OSENT LA DIFFÉRENCE !**





## ZOOM SUR LA CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DE ROQUEFORT

**1930**

Création en 1930, 5 ans après que le Roquefort ait été reconnu Première Appellation d'Origine laitière (loi française du 26 juillet 1925).  
Lancement de la marque « Brebis rouge » en 1930 qui fédère les acteurs de la filière et garantit au consommateur l'authenticité du Roquefort.

**1996**

L'Appellation Roquefort devient AOP (Appellation d'Origine Protégée) qui est une reconnaissance européenne de l'AOC.

**2001**

La Confédération Générale de Roquefort est reconnue comme l'Organisme de Défense et de Gestion de l'Appellation d'Origine Protégée Roquefort.

### Objectifs

Mieux préserver, défendre et développer le Roquefort, par l'accomplissement d'avancées notables dans beaucoup de domaines : développement technologique, sélection génétique de la race Lacaune, qualité du lait de brebis, promotion du Roquefort, maintien des différents opérateurs sur le territoire, diversité des acteurs... Le périmètre est large et les actions nombreuses...



## Roquefort, son positionnement, données marché et quelques chiffres...

(étude « Le Roquefort, freins et moteurs à la consommation » réalisée par l'Institut CSA en octobre 2012)

**-1-**

Fromage patrimonial, emblématique de la culture française :  
- 2ème AOP fromagère après le Comté (source INAO)  
- **95%** de notoriété en assisté et **61%** en spontané.

**-2-**

Ses forces : **le goût**, la perception d'un produit de **qualité** et **le plaisir** de la consommation, mais également, **l'authenticité**, la différence, la gastronomie, la réputation.

**-3-**

Pour les Français, un bon Roquefort se caractérise avant tout par son **goût** et sa texture.

**-4-**

Consommé à 47% en plateau fromage, 24% en fin de repas dans son emballage, 15% en plat cuisiné chaud, il peut trouver sa place dans des **modes de consommation tendance** : apéritifs dînatoires ou en en-cas...

**-5-**

Il semble à ce jour mieux connu des consommateurs de 55-64 ans qui déclarent « très bien le connaître » et moins de la cible actuellement visée, les plus jeunes.





## LES INFOS CLÉS DU ROQUEFORT

-1-

Le Roquefort est élaboré avec du lait cru de brebis collecté sur le *Rayon de Roquefort* (zone de production répartie sur les départements de l'Aveyron, de l'Aude, du Gard, de l'Hérault, de la Lozère, du Tarn).

-2-

Une seule race de brebis est autorisée à produire le lait : la Lacaune. On compte 750 000 brebis Lacaune dans le *Rayon de Roquefort*.

-3-

Le Roquefort est affiné en caves à Roquefort sur-Soulzon, seul lieu d'affinage de l'AOP Roquefort. Les caves sont ventilées naturellement par des fleurines (failles dans la roche) qui assurent une hygrométrie et une température constantes, indispensables au développement du *Penicillium roqueforti* dans les cavités de la pâte.

-4-

Le Roquefort est affiné au minimum 14 jours en caves. Il connaît ensuite une période de maturation. Ce n'est qu'au bout de 90 jours d'affinage et de maturation qu'il peut être commercialisé.

-5-

1954 exploitations laitières sur le *Rayon de Roquefort*, soit environ 4000 actifs.

-6-

Il existe 7 fabricants de Roquefort qui emploient environ 1800 personnes : Ets CARLES, Ets COMBES, Ets Gabriel COULET, les Fromageries OCCITANES, Ets PAPIILLON, SOCIETE et Ets VERNIERES.

-7-

En 2012, **17 158 Tonnes** de Roquefort ont été commercialisées dans le monde dont plus de 20% à l'export (Espagne, Allemagne, USA...)



# Le Roquefort, 2 recettes pour la rentrée

## MON GOÛTER ROQUEFORT

Ingrédients pour  
6 personnes :

- 100 g de Roquefort
  - 50 g de farine
- 50 g de farine de sarrasin
  - 60 g de beurre
  - 30 g de sucre
  - 1 grosse pincée de sel

Pour les petits « Rockeurs - Forts » en herbe, qui n'ont pas froid aux yeux... en route pour une conquête sucrée-salée.

Et le goûter devient aventure !

### POUR PRÉPARER TON GOÛTER

- Commence par préparer tes petits sablés. Pour ce faire, demande l'aide d'un adulte afin de faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Pendant ce temps, dans un saladier, mélange tous les autres ingrédients et tout doucement rajoute le beurre fondu.
- Mélange très fort avec une spatule en bois. Si cela devient un peu dur tu peux rajouter un peu d'eau.
- Forme une jolie boule avec la pâte puis emballe-la dans une feuille de papier film et laisse-la reposer au frais une bonne heure.
- Jette un peu de farine sur la table et avec ton rouleau à pâtisserie étale la pâte. Lorsque tu auras formé une feuille d'un demi-centimètre d'épaisseur, à l'aide d'un emporte-pièce rigolo, détaille des petits cercles.
- Demande l'aide d'un adulte pour allumer le four et le régler à 200°C.
- Dépose tes petits cercles de pâte sur une feuille de papier sulfurisé et place-les dans le four 10 à 15 minutes. Lorsqu'ils sont bien dorés, sors-les du four et laisse-les refroidir.
- Découpe des jolies tranches de Roquefort et avec le même emporte-pièce qui t'a servi à faire les sablés, fais des rondelles. Place une rondelle de fromage entre 2 sablés.

TU VIENS DE RÉALISER LE MEILLEUR GOÛTER DU MONDE !

### Nos conseils

Tu peux donner cette recette aux adultes, ils pourront s'ils le souhaitent ajouter dans la pâte sablée un peu d'épices (poivre de Sichuan, cumin, piment d'Espelette en poudre ...).

Ils garderont ces petits gâteaux pour l'apéritif.

Avec un peu de porto blanc c'est tout à fait succulent. (L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)



Crédits photos : Jean-Charles Karmann



## HOT'ROQUE DE L'AVEYRON

Ambiance « street food » pour une recette forte en goût et en caractère... Quand le Roquefort est servi chaud il révèle son audace et sa force et offre aux papilles les plus curieuses, un régal de saveurs !



### PROGRESSION DE LA RECETTE

- Faites rissoler vos saucisses à feu doux, dans une poêle antiadhésive, débarrassez et réservez.
- Parallèlement, épluchez les oignons et émincez-les grossièrement.
- Dans une casserole faites fondre le beurre, puis laissez cuire à feu doux les oignons sans oublier de les sucrer et de les assaisonner avec du sel fin et du poivre du moulin. Lorsque ceux-ci commencent à caraméliser, versez la grenadine et laissez compoter. Débarrassez et réservez à température ambiante.
- Parallèlement découpez en deux les petits pains dans la longueur, garnissez généreusement avec le confit d'oignons. Déposez dessus les saucisses rissolées, parsemez de Roquefort que vous aurez préalablement découpé en dés.
- Préchauffez votre four sur la position gril.
- Juste avant de déguster, passez vos hot'Roque sous le gril, et servez bien chaud.

#### Ingrédients pour 6 personnes :

- 200 gr de Roquefort
- 6 Petits Pains
- 3 oignons rouges
- 20 g de sucre
- 20 g de grenadine
- 30 g de beurre
- 250 g de saucisses de Toulouse
- Sel fin, poivre du moulin

### Nos conseils

Cette recette, issue de la street food, peut se déguster accompagnée d'une salade verte et de quelques frites bien dorées et croustillantes. Il vous est possible de jouer avec les salaisons (saucisse de Toulouse, jambon fumé, andouillette ...) Remplacez le pain par des petites briochines, et vous aurez alors réalisé de jolies petites pièces chaudes pour un apéritif convivial entre amis.



Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour - [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

## Contacts Presse

### AGENCE BONNE RÉPONSE

Annick Grasset  
Nataly Joubert



[a.grasset@bonne-reponse.fr](mailto:a.grasset@bonne-reponse.fr)  
[n.joubert@bonne-reponse.fr](mailto:n.joubert@bonne-reponse.fr)



06 74 53 67 93  
06 09 42 25 94