



L'AOP Bleu d'Auvergne prend de la hauteur !

Le 25 septembre prochain*, l'AOP Bleu d'Auvergne inaugure sa toute nouvelle montgolfière. Un outil de promotion plutôt gonflé pour le fromage à pâte persillée auvergnat.

Déguster l'AOP Bleu d'Auvergne, c'est la **promesse d'un instant intense**, d'un fromage de caractère et à la saveur affirmée, fabriqué en Auvergne, pays de montagnes aux sols volcaniques, aux saisons marquées et aux pâturages abondants. **Une aire géographique spécifique**, précisément définie par un cahier des charges et tout récemment remanié pour affirmer plus encore le lien au terroir et une dimension « montagnarde » renforcés.

Récemment réduite de moitié, la nouvelle aire de production de l'AOP Bleu d'Auvergne se recentre désormais sur les **massifs volcaniques**, au climat marqué par de nombreuses précipitations, favorisant ainsi une importante production d'herbe utilisée pour l'alimentation

des vaches laitières, notamment à travers la pratique du pâturage. Un territoire de montagnes, des **paysages naturels d'exception** qui offrent un panorama fantastique, coloré et vallonné. Un grand rendez-vous avec la nature, intense, qui peut désormais se déguster depuis les airs. C'est en effet d'un outil de promotion plutôt original dont vient de se doter le SIRBA (Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne) : **une montgolfière à l'effigie de la plus auvergnate des pâtes persillées !**

Découverte du terroir, survol par les producteurs, autant d'occasions d'observer la zone d'appellation « vue d'en haut » et pour l'AOP Bleu d'Auvergne d'afficher fièrement son origine et son lien fort au territoire.

*sous réserve de conditions météorologiques favorables.

CONTACTS PRESSE : Agence Qui Plus Est :

Anne-Cécile Runavot : 04 73 74 62 38 / 06 34 87 35 87

anne-cecile.runavot@quipluslest.com

Johanna Presneau : 04 73 74 62 35 / 06 83 44 28 89

johanna.presneau@quipluslest.com