



DOSSIER DE PRESSE

AOP
BLEU D'Auvergne

L'instant intense



AOP Bleu d'Auvergne

INTENSE

par nature



Le Bleu d'Auvergne,
des lettres
de noblesse à l'AOC.

Avec une pâte ivoire veinée de bleu, une croûte naturelle fleurie, une texture fondante ainsi qu'un goût corsé, le Bleu d'Auvergne a acquis ses lettres de noblesse en 1975 avec l'obtention de son AOC.

Se présentant sous la forme d'un cylindre d'environ 20 cm de diamètre et de 8 à 11 cm de hauteur, pesant 2 à 3 kg, ce fromage au lait de vache, à pâte persillée puise sa puissance aromatique, sa texture fondante et toute l'intensité de sa saveur au cœur des monts d'Auvergne sur un terroir essentiellement volcanique.

Sa particularité est d'être salé et affiné lentement, dans le respect de la tradition, selon un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération depuis plus de 150 ans et transcrit dans un cahier des charges des plus précis.

Véritable moteur de l'économie locale, l'AOP Bleu d'Auvergne commercialise annuellement 5 250 tonnes.

8 producteurs fermiers et 6 laiteries fabriquent cette AOP auvergnate.

Avec une présence dans près de 95 % des points de vente en France, ce fromage possède l'une des meilleures diffusions nationales. À noter qu'une étude World Panel réalisée en 2015 a permis de révéler que le Bleu d'Auvergne a une notoriété assistée de 97 % !

Il a également réussi à franchir de nombreuses frontières puisqu'un quart de sa production est exporté de l'Espagne au pays de l'Est en passant par les Etats-Unis et l'Australie ! Un véritable globe-trotter !

Riche d'une histoire, d'une fabrication et d'un savoir-faire, découvrez sans plus tarder ce fromage de caractère à la saveur affirmée et intense !





AOP Bleu d'Auvergne

CHIFFRES

clés

- Un cylindre de 2 à 3 kg
- 8 à 11 cm de haut
- 20 cm de diamètre
- 20 à 25 litres de lait nécessaires pour un fromage
- 28 jours minimum avant commercialisation

1 200

TONNES DE FROMAGES
EXPORTÉES PAR AN



6
LAITERIES



5 250

TONNES DE BLEU D'Auvergne
PRODUITES CHAQUE ANNÉE



43

MILLIONS DE LITRES DE LAIT
TRANSFORMÉS CHAQUE ANNÉE



8

PRODUCTEURS
FERMIERS



1 356

PRODUCTEURS
DE LAIT





L' INSTANT

histoire



L'histoire raconte que le Bleu d'Auvergne est né au milieu du 19^e siècle de la passion d'un fermier qui vivait à 40 km à l'ouest de Clermont-Ferrand.

Ce fermier se nomme Antoine Roussel. Enfant du pays, il est l'aîné d'une nombreuse fratrie. Après un bref séjour chez un pharmacien à Rouen, il revient au pays et pourvoit aux besoins de ses parents, frères et sœurs en fabriquant le fromage local. Seulement, le fromage est de qualité inégale et se vend difficilement. Il remarque que certains fromages entreposés dans sa cave d'affinage bleuissent plus que d'autres et sont de qualité gustative supérieure. Antoine Roussel entreprend donc de reproduire cette évolution spontanée. Après plusieurs essais infructueux, il remarque que le pain de seigle oublié à la cave devient lui-aussi bleu. Il imagine ensemer le lait avec cette moisissure bleue. L'aventure du Bleu d'Auvergne peut alors commencer !

Antoine Roussel multiplie les expériences, modifie les procédés de fabrication et perfectionne sa découverte en créant artificiellement des trous dans le fromage à l'aide d'aiguilles fixées dans un morceau de bois. L'air pénétrant dans les trames fait le reste, permettant au persillage d'être abondant et régulier.

Très vite, les Bleus d'Auvergne se vendent 4 à 5 fois plus cher que les fromages traditionnels. Le développement des ventes est tel que la demande dépasse l'offre. La première laiterie voit le jour en 1891 dans la petite commune de Cheylade, dans le Cantal. Jusqu'à la veille de la première guerre mondiale, une vingtaine de laiteries fabriquent du Bleu d'Auvergne. Toutefois, l'essentiel de la production se fabrique au cœur des exploitations fermières avant d'être regroupé chez les négociants affineurs.

La crise de 1929 contraint les producteurs à améliorer la qualité de leur fromage bleu. Petit à petit, les productions médiocres disparaissent au profit de Bleus d'Auvergne de qualité.

À partir de 1955, la production de Bleu d'Auvergne franchit le cap des 5 500 tonnes et en 1975, consécration ultime, le Bleu d'Auvergne obtient l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), devenue AOP (Appellation d'Origine Protégée) en 2009.

Aujourd'hui, 6 laiteries et 4 producteurs fermiers produisent chaque année environ 5 000 tonnes d'AOP Bleu d'Auvergne.



L' INSTANT terroir

Un terroir d'exception

À chaque fromage d'Appellation d'Origine Protégée, une zone d'appellation !

Né au cœur des monts Dore sur un terroir fertile et volcanique, le Bleu d'Auvergne se fabrique essentiellement entre Puy-de-Dôme et Cantal à une altitude comprise entre 600 et 1 600 mètres, en zone de moyenne montagne.

Grâce à un sol volcanique très fertile, l'herbe y est omniprésente avec une variété aromatique des plus riches. C'est ce qu'on appelle les prairies fleuries.

Domaine des herbages par excellence, c'est ici que les vaches se nourrissent sereinement d'une flore abondante et variée. Cette biodiversité exceptionnelle présente un enjeu indéniable sur la qualité du lait. C'est de là que proviennent le caractère et l'authenticité de l'AOP Bleu d'Auvergne.

À ces données naturelles vient bien sûr s'ajouter un facteur humain indispensable : le savoir-faire.



Une production
strictement réglementée

Un cahier des charges strict...

Les conditions de production du Bleu d'Auvergne sont fixées dans un cahier des charges regroupant l'ensemble des règles de production du lait, de transformation et d'affinage de l'AOP.

Ces règles de production garantissent le lien du produit au terroir et préservent les techniques historiques de fabrication.



Le cahier des charges de l'AOP Bleu d'Auvergne précise notamment que:

- Les vaches doivent être nées et élevées sur la zone d'appellation d'origine,
- La fabrication et l'affinage du fromage doivent obligatoirement être réalisés dans l'aire géographique de l'appellation,
- L'herbe doit représenter au minimum 70 % de la ration alimentaire des vaches laitières,
- La durée du pâturage est de 150 jours minimum,
- Pour garantir une alimentation à base de fourrages de l'aire géographique de l'AOP, l'apport de céréales et de compléments est limité à 1 800 kg par vache et par an.



L' INSTANT réglementaire

Les nouvelles mesures du cahier des charges 2018

Pour renforcer davantage le lien au terroir et affirmer la dimension « montagnarde » du Bleu d'Auvergne, la nouvelle zone d'appellation de l'AOP a été remaniée via une réduction de moitié de sa superficie.

À l'origine, La zone de production du Bleu d'Auvergne, la plus grande des zones d'appellation des fromages AOP d'Auvergne, s'étendait autour de 2 départements centraux (Puy-de-Dôme et Cantal) avec des communes des départements limitrophes (dans l'Aveyron, la Corrèze, la Haute-Loire, le Lot, la Lozère).

Au total, l'aire de production du Bleu d'Auvergne était constituée de 1 158 communes.

Or, le Bleu d'Auvergne est un fromage de moyenne montagne produit à une altitude toujours supérieure à 500 mètres.



Un cahier des charges resserré
en 2018 avec une nouvelle
zone d'appellation

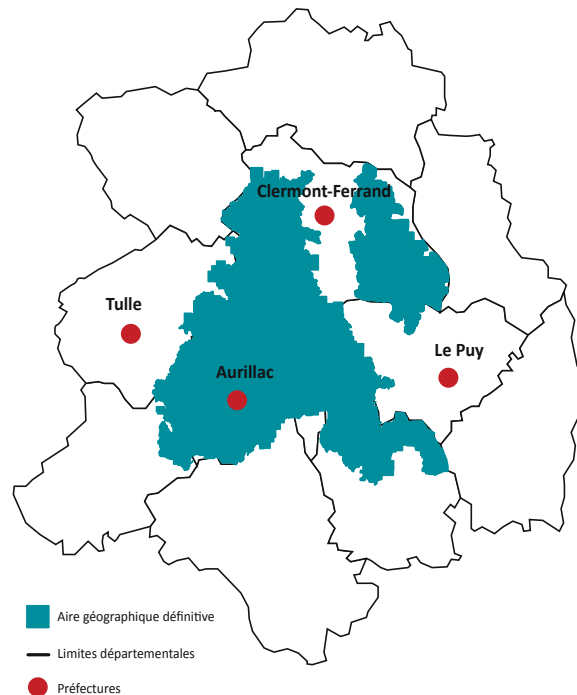
Pour l'affirmer davantage, un recentrage sur les massifs volcaniques a été réalisé.

« On avait une zone AOP très grande mais qui ne correspondait plus forcément aux zones de production du lait et du fromage sur le territoire. Demain disparaissent donc de l'appellation, les secteurs type Limagne du Puy-de-Dôme et Limagne de Haute-Loire » explique Jean-Michel Vigier. « Dans nos critères, on a choisi l'aspect géologique, l'aspect cristallin et volcanique, ce qui exclut ces zones de plaine ».

Aujourd'hui, après redécoupage, ce ne sont plus que 630 communes qui sont habilitées à fabriquer l'AOP Bleu d'Auvergne, soit une réduction de la zone de 40 % en surface.

Cette nouvelle aire d'appellation a également été établie en fonction des caractéristiques climatiques. En effet, cette zone se caractérise par la prédominance d'un climat marqué par de nombreuses précipitations qui favorisent une importante production d'herbe utilisée pour l'alimentation des vaches laitières, notamment à travers la pratique du pâturage. La nouvelle aire géographique correspond ainsi aux secteurs où la pluviométrie est supérieure à 800 mm/an.

CARTE APRÈS RÉVISION





L' INSTANT fabrication

Produit exclusivement au lait de vache, l'AOP Bleu d'Auvergne est un fromage à pâte persillée, à la croûte fleurie.

La fabrication de ce fromage obéit à des règles strictes, répondant aux normes fixées dans le cahier des charges de l'appellation. Chaque jour, le lait de la traite du soir ajouté à celui du matin est transformé en Bleu d'Auvergne.



BON À SAVOIR !

Le *Pénicillium Roqueforti*

Très fortement ancré dans le Massif Central, le *Penicillium Roqueforti* est un champignon du seigle, céréale qui était abondamment cultivée en Auvergne. Il existe de nombreuses souches de *Pénicillium Roqueforti*.

Celles utilisées pour l'AOP Bleu d'Auvergne permettent d'obtenir un développement régulier et homogène de son persillage.

Du « coiffage » au piquage via le salage et l'affinage, petit tour d'horizons des différentes étapes permettant la fabrication de ce fromage de caractère :



1• L'emprésurage

Mis en cuve, le lait estensemencé en Penicillium Roqueforti qui permet le persillage (le bleuissement) des fromages. Y est ensuite ajoutée la présure qui permet au lait de cailler.

2• Le travail en cuve

Grâce à l'action naturelle de la présure, le lait va se solidifier par coagulation. C'est le caillage. Il est ensuite tranché pour obtenir de petits cubes qui vont ensuite être brassés délicatement dans la cuve. Cette étape va permettre d'obtenir des grains « coiffés » : fine pellicule qui recouvre chaque grain et qui va permettre de maintenir des ouvertures lors du moulage, ouvertures indispensables pour le développement du Bleu.

3• Le moulage

Le caillé obtenu sera ensuite moulé dans des cylindres de 20 cm de diamètre, percés de trous facilitant ainsi l'égouttage.

4• L'égouttage

Les moules seront retournés régulièrement pendant 48 heures afin de permettre l'évacuation totale du lactosérum.

5• Le salage

Une fois démoulés, les fromages sont salés, par frottage ou saupoudrage selon un procédé propre à l'AOP Bleu d'Auvergne, sur toutes les faces.

6• Le piquage

Étape primordiale pour le développement du Bleu, le piquage s'effectue à l'aide de longues aiguilles fines qui transpercent le fromage de part en part.

Les cheminées ainsi créées dans la pâte permettent à l'air de circuler et au Pénicillium Roqueforti de se développer.

7• L'affinage

Les fromages sont ensuite placés dans des caves fraîches et humides pendant au moins 15 jours. Ils sont maintenus à une température de 6° à 12°C avec une hygrométrie saturée.

8• Emballage

Après affinage, les Bleus d'Auvergne sont emballés dans une feuille d'aluminium qui les protège et ralentie le processus de développement du Bleu. C'est tout le savoir-faire de l'affineur qui intervient à ce stade. L'emballage constitue en effet une étape importante dans l'évolution du goût et de la texture du Bleu d'Auvergne.





L' INSTANT production

Côté laitier

L'AOP Bleu d'Auvergne compte 6 fromageries qui transforment le lait de plus de 1 360 producteurs de lait. Ces fromageries participent activement à la vie et au développement économique du territoire en maintenant des emplois dans des zones difficiles. N'oublions pas qu'en garantissant l'origine, l'AOP rend ces emplois non délocalisables !

- **La Nouvelle Laiterie de la Montagne**

Lieu Dit Saillant - 63710 Saint-Nectaire
04 73 88 50 62
www.dischamp.com

- **Société Fromagère de Riom-ès-Montagnes**

15400 Riom-ès-Montagnes
04 71 78 00 06

- **Société Laitière de Laqueuille**

63820 Laqueuille
04 73 22 18 00
www.fromages-laqueuille.fr

- **Les Fromageries Occitanes**

Zone industrielle de Montplain - 15100 Saint-Flour
04 71 60 12 30
www.les-fromageries-occitanes.fr

- **La Société fromagère du Livradois**

35 rue Newton - Z.I du Brezet -
63100 Clermont-Ferrand • 04 73 74 60 71
www.societe-fromagere-du-livradois.com

- **L'ENILV**

École Nationale en Industrie Laitière et Viande
Route de Salers - BP 537 - 15005 Aurillac
04 71 46 26 60



Côté fermier

L'AOP Bleu d'Auvergne est certainement l'un des fromages les plus difficiles à fabriquer. La proportion de fromages fermiers est minime dans la production de l'AOP, avec seulement **8 producteurs fermiers**.

Preuve du dynamisme de la filière, aujourd'hui, la production fermière est de **36 tonnes par an** et devrait continuer à évoluer dans les années à venir.

• Les Croix de Chazelles

Dominique Vergnol s'est lancé dans la fabrication de fromage voilà près de 15 ans. Pendant longtemps, il a été le seul fabricant fermier de Bleu d'Auvergne et de Fourme d'Ambert, rejoint depuis par d'autres transformateurs fermiers. Installé en GAEC à Avèze, il a relancé avec ses 2 frères, la production de Bleu d'Auvergne fermier en s'appuyant sur un savoir-faire transmis de génération en génération. Avec un troupeau de 80 vaches Montbéliardes, il produit aujourd'hui plus de 20 tonnes par an, soit 2/3 de la production annuelle de Bleu d'Auvergne fermier.

Lieu-dit Chazelles - 63 690 AVEZE • 04 73 21 19 28

www.vergnolfreres.com

• Grange de la Haute Vallée

C'est au cœur du Parc des Volcans d'Auvergne, entre Murat et Saint-Flour que se niche la Grange de la Haute Vallée. Avec ses prairies naturelles, ses 40 vaches Montbéliardes et sa fromagerie à la fois moderne et traditionnelle, cette exploitation fermière invite à découvrir la fabrication de fromages de tradition au lait cru. Produisant près de 244 000 litres de lait / an, elle fabrique depuis 2010, 3 des 5 AOP auvergnates (Cantal, Salers et Bleu d'Auvergne). Une belle diversification grâce à un savoir-faire, une origine et une qualité irréprochables !

Lieu-dit Pignou • 15300 ALBEPIERRE BREDONS • www.bleucantal.free.fr

• Geneste

Pascal et Patrice, les 2 frères, perpétuent la tradition agricole familiale. La ferme, plus que centenaire, a largement évolué ces dernières années avec l'installation de cette 3^e génération. En 2000, un atelier de découpe de viande est créé pour valoriser la production. Concernant la production laitière, la transformation fromagère est récompensée en 2007 par l'obtention de l'AOP Fourme d'Ambert, puis en 2012, par l'AOP Bleu d'Auvergne. Situé dans le Parc naturel régional Livradois Forez, le GAEC Geneste devient ainsi le 3^e producteur fermier de Bleu d'Auvergne.

Lieu-dit Herment • 63160 BONGHEAT • 04 73 68 40 87

• Le Cèdre Bleu

Thomas Bonnafox, installé en GAEC avec ses parents et son frère, produit 5 tonnes de l'AOP auvergnate par an. À tout juste 25 ans, ce jeune homme ne manque pas de ressources. Alors étudiant en agroalimentaire, il va convaincre ses parents et son grand frère, producteurs de lait, de valoriser leur production et de se lancer dans la diversification. Un pari auréolé de succès puisqu'aujourd'hui, l'exploitation produit du Bleu d'Auvergne, a relancé la production du célèbre fromage aux artisans, fabrique des yaourts fermiers et s'est lancé dans la vente directe en adhérant au réseau Bienvenue à la Ferme et en devenant membre de l'Association Route des Fromages AOP d'Auvergne.

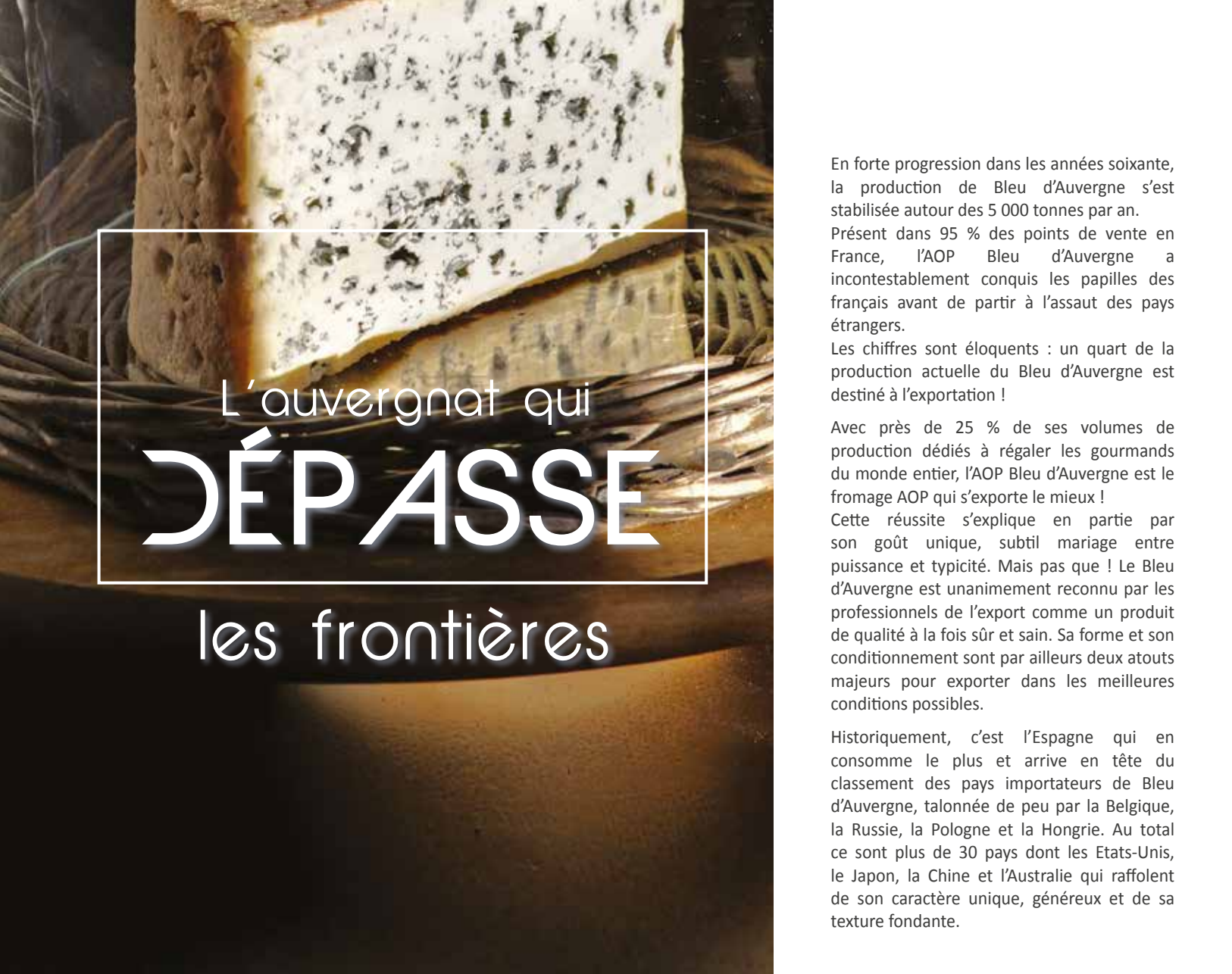
Les Loubières • 15500 RAGEADE • 06 72 48 28 01

• GAEC Cussac

C'est sur les hauteurs de Saint-Flour dans le Cantal, au lieu-dit La Chaumette, que se trouve le GAEC Cussac. C'est en 2007 que Nicolas Cussac, associé à son frère, Jean-François, et à sa belle-sœur, Anne-Sophie Dereins, a décidé de prendre la succession de ses parents. Au départ simples producteurs de lait, les 3 associés décident de se lancer dans la transformation fermière. Après de multiples étapes, ils entrent officiellement dans l'appellation en décembre 2017.

Leur spécificité ? une alimentation tout foin et des pratiques respectueuses de l'environnement ! Car leur plus grande fierté est de pouvoir tout maîtriser de bout en bout, de la naissance du veau à la pousse de l'herbe, à la production de lait cru en passant par la transformation et l'affinage !

La Chaumette • 15100 SAINT FLOUR



L'auvergnat qui DÉPASSE

les frontières

En forte progression dans les années soixante, la production de Bleu d'Auvergne s'est stabilisée autour des 5 000 tonnes par an.

Présent dans 95 % des points de vente en France, l'AOP Bleu d'Auvergne a incontestablement conquis les papilles des français avant de partir à l'assaut des pays étrangers.

Les chiffres sont éloquentes : un quart de la production actuelle du Bleu d'Auvergne est destiné à l'exportation !

Avec près de 25 % de ses volumes de production dédiés à régaler les gourmands du monde entier, l'AOP Bleu d'Auvergne est le fromage AOP qui s'exporte le mieux !

Cette réussite s'explique en partie par son goût unique, subtil mariage entre puissance et typicité. Mais pas que ! Le Bleu d'Auvergne est unanimement reconnu par les professionnels de l'export comme un produit de qualité à la fois sûr et sain. Sa forme et son conditionnement sont par ailleurs deux atouts majeurs pour exporter dans les meilleures conditions possibles.

Historiquement, c'est l'Espagne qui en consomme le plus et arrive en tête du classement des pays importateurs de Bleu d'Auvergne, talonnée de peu par la Belgique, la Russie, la Pologne et la Hongrie. Au total ce sont plus de 30 pays dont les Etats-Unis, le Japon, la Chine et l'Australie qui raffolent de son caractère unique, généreux et de sa texture fondante.



Le SIRBA,
acteur majeur
du développement
de l'AOP Bleu d'Auvergne

Le SIRBA, Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne est le garant de la défense et de la promotion du Bleu d'Auvergne. Grâce à de nombreuses actions, ce syndicat cherche constamment à faire évoluer son fromage AOP dans le respect du savoir-faire acquis au fil du temps.

**4 questions
à Nicolas Cussac,
directeur du Syndicat
Interprofessionnel
Régional du Bleu
d'Auvergne**

Dans quel but le SIRBA a-t-il été constitué ?

« Initialement, en 1972, le SIRBA s'est constitué en vue d'obtenir pour les producteurs de fromage Bleu d'Auvergne une appellation d'Origine Contrôlée. Ce qui fut chose faite en 1975. Depuis nous n'avons cessé de veiller au respect de cette appellation, ainsi qu'à son évolution. C'est pourquoi le SIRBA a mis en place en 2018 un nouveau cahier des charges permettant d'améliorer la qualité du produit. »

Quelles sont les missions du SIRBA ?

« Le SIRBA est un organisme de défense et de gestion qui représente les professionnels de l'AOP Bleu d'Auvergne auprès de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine). Cela signifie que nous sommes chargés à la fois de l'élaboration et du contrôle du respect du cahier des charges de l'AOP Bleu d'Auvergne. Il nous appartient en particulier de veiller au contrôle de la qualité des fromages produits sous l'AOP Bleu d'Auvergne en apportant, le cas échéant, l'assistance technique nécessaire aux producteurs. »

En quoi consiste l'aspect « défense » de l'AOP Bleu d'Auvergne ?

« Outre la gestion de l'AOP et des rapports constants avec l'INAO, nous avons également pour mission de défendre et promouvoir l'image de l'AOP Bleu d'Auvergne. Bien sûr en veillant à ce que personne ne s'en prévale sans y avoir droit, mais surtout en structurant la communication de l'AOP Bleu d'Auvergne. Cette action de communication est menée par différentes voies : l'adhésion active à l'Association des Fromages d'Auvergne, la fête du Bleu d'Auvergne, notre site Internet et, depuis peu, la mise en circulation d'une montgolfière aux couleurs de l'AOP... »

Comment est structuré le SIRBA ?

« Notre organisme de gestion de l'AOP Bleu d'Auvergne est composé de trois collèges représentés au conseil d'administration par quatre délégués chacun. Ces trois collèges sont : les producteurs de lait et de fromages fermiers d'une part, les collecteurs, transformateurs et affineurs privés d'autre part et enfin, les collecteurs, transformateurs et affineurs coopératifs. Toutes les décisions doivent être prises à l'unanimité des 3 collèges. Ainsi, les décisions doivent être partagées par tous les acteurs pour être mises en places »



La fête du
B L E U
d'Auvergne



La fête du Bleu d'Auvergne,
une fête dans la ville !

L'AOP Bleu d'Auvergne porte le nom de sa région d'origine mais la simple évocation de ce fromage renvoie à la puissance de son goût et à la beauté de ses couleurs.

Pour donner toute son ampleur à ce produit du terroir, Riom-Es-Montagnes, berceau de l'AOP auvergnate, a organisé en 1998 la première fête estivale du Bleu d'Auvergne.

Pendant 2 jours, chaque 3^e week-end du mois d'août, le cœur de la ville bat au rythme du Bleu d'Auvergne pour un week-end placé sous le signe de la convivialité et de la gastronomie.

Organisé à l'initiative de l'association FESTI'BLEU et du SIRBA, ce rendez-vous unique s'empare de la ville créant une véritable dynamique autour de son produit phare et accueille une centaine d'exposants originaires des quatre coins de France.

Lors de la dernière édition, plus de 15 000 visiteurs ont fait battre le cœur des monts du Cantal, venus découvrir et déguster des produits d'exception.

Au menu : démonstrations de fabrication, conseils de consommation, dégustations, présentations originales de recettes de cuisine et ateliers culinaires. Mais aussi animations musicales, déambulations festives, dégustations de produits du terroir, tests gustatifs et sensoriels sur les produits laitiers (animés par le CNIEL) et expositions. Sans oublier, les concours de génisses et les nombreux spectacles qui jalonnent le week-end !

L'occasion est également donnée de découvrir et déguster les 4 autres AOP fromagères auvergnates (Cantal, Salers, Saint-Nectaire et Fourme d'Ambert) et de mettre à l'honneur d'autres AOP françaises.

L'
INSTANT

cuisine



Aussi bon en cuisine...

Avec son caractère affirmé alliant qualités gustatives et digestives, l'AOP Bleu d'Auvergne trouve naturellement sa place sur le plateau de fromages et se prête merveilleusement à toutes les préparations culinaires que ce soient en gratins, en soufflés, en tartes salées et bien d'autres ! Ce fromage de caractère permet un parfait équilibre entre la douceur de sa pâte crémeuse et la force de son goût persillé. Avec son arôme et sa saveur inimitable, il s'apprécie particulièrement dans les sauces de salade, avec des endives, noix ou champignons ou encore sur une grillade.

Accords mets et vins :

Côté vins, les vins blancs moelleux comme le Montbazillac, ou le Pineau des Charentes par exemple accompagneront divinement bien l'AOP Bleu d'Auvergne. Si on opte pour un blanc plus sec, choisir un vin fruité à la minéralité rafraîchissante. Les vins rosés s'harmonisent également très bien avec

le Bleu d'Auvergne. Notre conseil ? Opter pour un Cabernet d'Anjou demi-sec ou un Corent, AOC Côtes d'Auvergne, pour rester dans une alliance régionale très agréable !

Sur un plateau de fromages : n'hésitez pas à accompagner l'AOP Bleu d'Auvergne de fruits secs (noix, noix de cajou, noisettes...) ou de fruits frais (poires, dattes, groseilles par exemple). À défaut de fruits, le miel de lavande accompagne à merveille le Bleu d'Auvergne pour une dégustation des plus savoureuses tout comme la confiture de figes ou de groseilles qui offre un accord parfait entre force et douceur !

Côté pains : l'AOP Bleu d'Auvergne fera des merveilles simplement servi avec un pain aux noix ou sur un pain d'épices pour un accord sucré salé. Plus étonnant, dégustez un morceau de Bleu d'Auvergne avec des spéculoos en tartines ! Twist des papilles garanti !

... que pour la santé !

Naturellement riche en calcium, en vitamines et en zinc, l'AOP Bleu d'Auvergne a des atouts santé important. Riche en calcium, en phosphore, en vitamine A et B12, mais aussi source de vitamine B2, de zinc et d'oméga 3, l'AOP Bleu d'Auvergne a des atouts santé indéniables. Par ailleurs, son territoire de production est une zone de montagne où les vaches pâturent de vastes prairies fleuries. Grâce

à cela, les fromages fabriqués héritent d'une très bonne qualité nutritionnelle (moins d'acides gras saturés néfastes pour la santé, et plus d'acides gras insaturés bénéfiques pour la santé, tels les oméga 3). Consommé dans le cadre d'une alimentation saine, manger de l'AOP Bleu d'Auvergne permet donc de contribuer à un équilibre alimentaire et présente même des caractéristiques favorables à la santé.

Contribution d'une portion
de 40 g de Bleu d'Auvergne
aux apports nutritionnels
conseillés (ANC d'un homme
adulte dont les besoins sont
de 2 000 Kcal/j) :

- Calcium = 26 %
- Phosphore = 21 %
- Zinc = 10 %
- Vitamine A = 15 %
- Vitamine B12 = 48 %
- Vitamine B2 = 10 %

Quelques idées de
RECETTES
fromagères

L'AOP auvergnate surprend votre palais et
taquine vos papilles ! Sublimez vos apéritifs,
cocktails, entrées et plats grâce à l'AOP Bleu
d'Auvergne.



Flamiche de poireaux et Bleu d'Auvergne

Pour 8 personnes :

200 g de Bleu d'Auvergne
1 kg de poireaux
4 à 5 feuilles de blettes
25 cl de crème fraîche
2 pâtes feuilletées
50 g de beurre
1 œuf
Sel
Poivre

La recette :

Préchauffer le four à 200°C.

Nettoyer les poireaux et les couper en tronçons. Les blanchir pendant 5 mn et égoutter.

Dans une poêle, faire chauffer le beurre et y faire suer les poireaux. Retirer du feu, saler, poivrer et laisser refroidir.

Nettoyer et cuire les feuilles de blettes à la vapeur quelques minutes. Détailler le Bleu d'Auvergne en lamelles.

Disposer la première pâte feuilletée dans un moule. Répartir dessus les poireaux, les feuilles de blettes et le Bleu d'Auvergne. Arroser de crème fraîche. Recouvrir le tout avec la seconde pâte feuilletée et souder à l'eau. Réaliser une cheminée au centre et dorer au jaune d'œuf. Décorer la pâte selon ses goûts.

Enfourner pendant 30 à 40 mn puis déguster.



Grosse raviole au Bleu d'Auvergne et pignons, émulsion roquette

Pour 8 personnes :

Pour la pâte à raviole :
125 g de semoule de blé dur

1 jaune d'œuf
2,5 cl d'eau
1 trait d'huile d'olive

Pour la farce :
200 g de Bleu d'Auvergne
0,5 dl de lait de soja

50 g de pignons torréfiés

Pour l'émulsion :
200 g de roquette
1 dl de vin blanc
1 pincée de sel
1 pincée de sucre
1 gousse d'ail
1 échalote
1 dl de crème
1 dl de lait

La recette :

Pour la pâte à raviole :

Mélanger la semoule de blé dur, le jaune d'œuf, l'eau et l'huile d'olive. Saler et poivrer. Laisser reposer la pâte 1/4 d'heure.

Pour la farce au Bleu d'Auvergne :

Mélanger le Bleu d'Auvergne, le lait de soja et les pignons torréfiés. Réserver.

Pour les ravioles :

Étaler la pâte finement au rouleau à pâtisserie. Détailler des cercles à l'emporte-pièce de 10 cm de diamètre. Former une boule de farce au Bleu d'Auvergne au milieu. Mouiller les bords à l'aide d'un pinceau et d'eau. Refermer avec un cercle de pâte. Cuire à l'eau bouillante salée pendant 9 minutes à frémissement pour ne pas éclater la raviole.

Pour l'émulsion de roquette :

Faire réduire le vin blanc, le sel, le sucre, l'ail et l'échalote. Ajouter la crème et le lait et faire bouillir. Mixer la roquette avec le mélange chaud puis passer au chinois. Servir autour de la raviole bien émulsionnée pour un résultat mousseux.



Tarte fine aux tomates confites et Bleu d'Auvergne

Pour 8 personnes :

200 g de Bleu d'Auvergne
8 ronds de pâte feuilletée cuite
8 tomates fraîches
Poulpe
Herbes et pousses sauvages
Huile d'olive
Thym
Romarin
Sel
Poivre

La recette :

Monder, tailler les tomates en 4 et récupérer uniquement la chair.

Les disposer sur une plaque. Assaisonner de sel, poivre, huile d'olive, du thym frais et romarin.

Cuire à 100°C pendant 2h.

Dresser les tartes comme sur la photo en ajoutant de petits morceaux de Bleu d'Auvergne et le poulpe. Servir chaud ou froid selon la saison.



Tatin de pommes de terre au Bleu d'Auvergne

Pour 8 personnes :

250 g de Bleu d'Auvergne
800 g de pommes de terre
250 g de pâte feuilletée
250 g de poitrine fumée en tranches
150 g de tome fraîche

La recette :

Faire cuire les pommes de terre avec la peau. Les éplucher puis les couper en tranches.
Tapisser les parois et le fond d'un moule rond avec la poitrine fumée. Mettre une couche de pommes de terre puis la moitié du Bleu d'Auvergne et de la tome. Recommencer avec une couche de pommes de terre, le reste de Bleu d'Auvergne et de tome
Recouvrir d'un disque de pâte feuilletée.
Cuire au four à 180°C pendant 40 mn. Démouler tiède et déguster avec une salade verte.



Pana cota aux myrtilles d'ici et Bleu d'Auvergne

Pour 8 personnes :

Pour la pana cota :

150 g de Bleu d'Auvergne
1250 g de crème
150 g de lait
200 g de fromage blanc
75 g de sucre
2 feuilles de gelatine
Confiture de myrtilles

Pour le sorbet au Bleu d'Auvergne :

250 g Bleu d'Auvergne
500 g de fromage blanc
150 g de lait
200 g de crème
125 g de sucre
10 g de poudre de lait

La recette :

Pour la pana cota :

Faire bouillir le lait, la crème et le sucre. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Après refroidissement, ajouter le fromage blanc et mouler. Par dessus, ajouter des pépites de Bleu d'Auvergne et un peu de confiture de myrtilles.
Réserver au froid au moins 6 h.

Pour le sorbet :

Mixer tous les éléments et turbiner.
Dresser.

■ SIRBA

Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne
Mairie - 15400 Riom-ès-Montagnes - Tel / Fax : 04 71 78 11 98

www.fromage-aop-bleu-auvergne.com

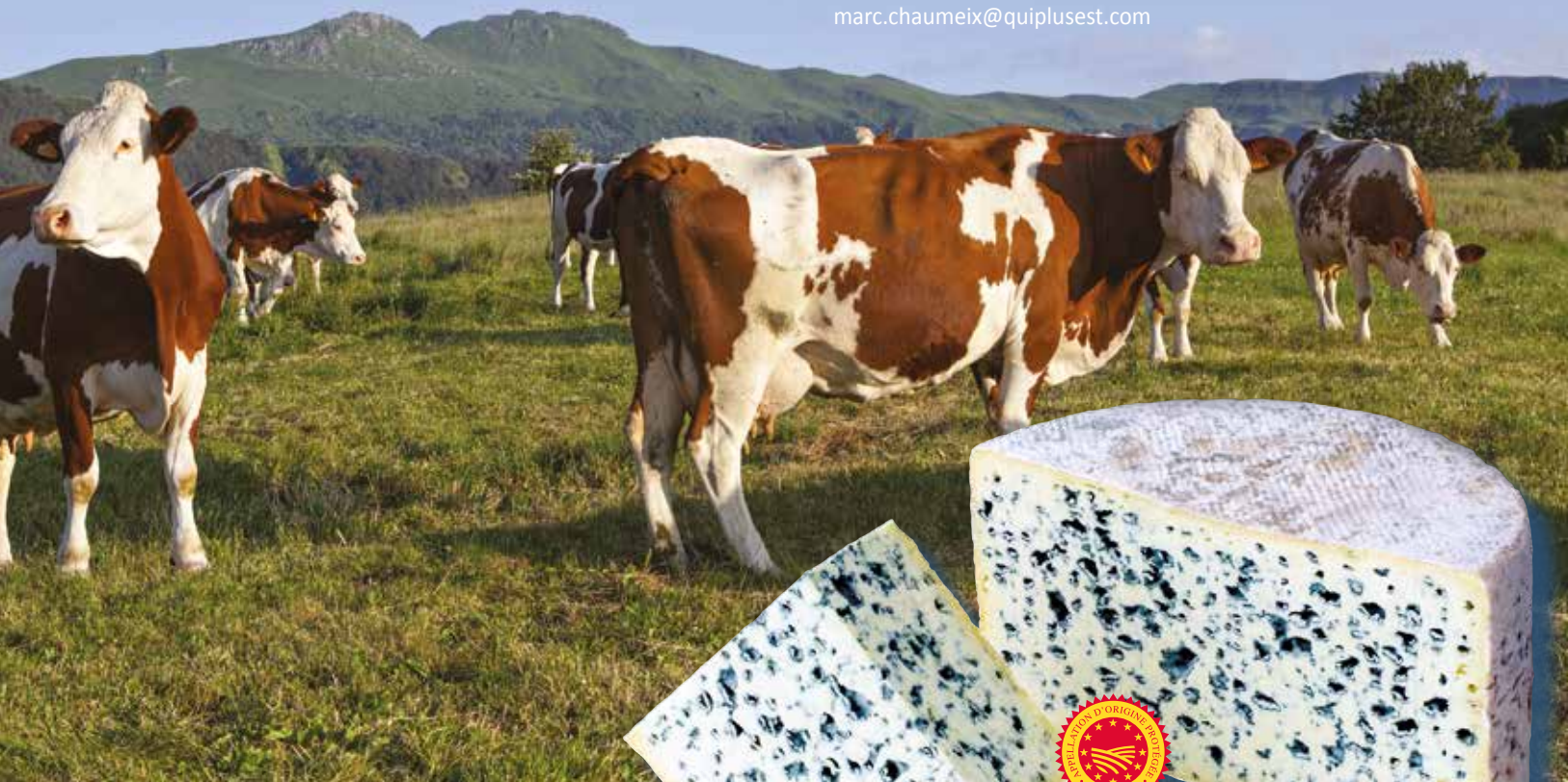
Facebook Instagram AOPBleuAuvergne

■ CONTACT PRESSE

Agence Qui PLUS Est
35 avenue Blatin - 63000 Clermont-Ferrand

Tifenn DAVID - 07 55 59 65 65
tifenn.david@quiplusest.com

Marc CHAUMEIX - 06 82 17 10 86
marc.chaumeix@quiplusest.com



 Partenaire du
rugby amateur



Conception : www.quiplusest.com - Crédits photos : P. Soissons