



AOP BLEU D'AUVERGNE

L'instant intense

Un nouveau cahier des charges pour l'AOP Bleu d'Auvergne !

Le SIRBA, Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne, a établi un nouveau cahier des charges pour son appellation.

Après plusieurs années d'échanges, il a été validé par l'Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO) et par l'Union Européenne.

Le cahier des charges est entré en vigueur cet automne et a été officiellement présenté le 26 février 2018, à l'occasion du Salon des Fromages et des Produits Laitiers.

CONTACTS

PRESSE

Agence Qui Plus Est - 04 73 74 62 35

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

Anne-Cécile Runavot - 06 34 87 35 87 - anne-cecile.runavot@quiplusest.com



Un nouveau cahier des charges pour l'AOP Bleu d'Auvergne

Le premier cahier des charges de l'AOP Bleu d'Auvergne a été établi en 1975. Ce dernier précisait la zone géographique de production et certaines conditions de transformation. Plusieurs modifications ont été mises en œuvre depuis, mais jamais d'une aussi grande ampleur.

Une AOP est un produit vivant en perpétuelle évolution, le cahier des charges doit donc également savoir évoluer. C'est pourquoi le SIRBA a souhaité apporter des **modifications au cahier des charges pour réduire sa zone de production et renforcer le lien au terroir de l'AOP.** Il va par ailleurs permettre de définir plus clairement les savoir-faire de chacun des acteurs et tout particulièrement des producteurs de lait (la plupart des nouvelles mesures sont liées aux conditions d'élevage et à l'alimentation des vaches), tout en améliorant indéniablement la qualité du produit.

De plus, en se recentrant sur la zone de montagne, en renforçant le pâturage, la place de l'herbe et la traçabilité, en interdisant des aliments contestés, ce nouveau cahier des charges est en parfaite adéquation avec les attentes sociétales (origine, mode de production...).

Depuis l'entrée en vigueur de ce nouveau cahier des charges, l'AOP Bleu d'Auvergne est passée par une phase de transition vers la mise en œuvre effective de ces conditions de production. Tous les opérateurs déjà engagés dans la filière (producteurs, collecteur, producteur fermier, transformateur) ont dû se positionner vis-à-vis des nouvelles règles de production. Ils ont eu trois mois pour se réengager dans la filière (jusqu'au 13 février 2018). Au-delà, ils ne sont plus habilités pour produire en AOP Bleu d'Auvergne.

Une démarche qui vise à faire de l'AOP Bleu d'Auvergne une référence parmi les fromages à pâte persillée.





3 questions à Jean-Michel Vigier, président de l'AOP Bleu d'Auvergne

Pourquoi un nouveau cahier des charges ?

« Le cahier des charges est un outil permettant de protéger une filière, de préciser des pratiques en lien avec les caractéristiques de son territoire et de son histoire, mais il doit aussi permettre de répondre aux demandes des consommateurs, nos clients ! Ces derniers sont en effet particulièrement sensibles à l'origine du produit, son mode de fabrication, le bien-être animal et la traçabilité. C'est donc en répondant à leurs interrogations tout en nous adaptant au territoire que nous pourrions travailler au développement du Bleu d'Auvergne, de son image et surtout de sa valeur pour que tous les acteurs puissent demain mieux vivre de leur travail ! Il faut savoir qu'un changement de cahier des charges et notamment une modification de zone de production est un travail très lourd et très long (plus de 15 ans) pour une filière et qui remet profondément en cause le fonctionnement de tous les acteurs, qu'ils soient producteurs de lait ou transformateurs ».

Quelles seront les mesures phares ?

« Nous avons essentiellement travaillé sur 2 angles. D'une part, sur l'amélioration des conditions de production en renforçant le pâturage (minimum de 150 jours et des surfaces minimums imposées), en garantissant l'autonomie fourragère pour le troupeau laitier, en limitant la quantité de concentré et en interdisant des aliments contestés (tels que OGM, huile de palme, arômes et colorants). Le tout en renforçant la traçabilité et en précisant les règles de transformation. Et d'autre part en redéfinissant la zone de production de l'AOP. Nous avons en effet recentré la zone de production sur la zone de montagne, ainsi nous avons réduit de près de 50 % la surface de l'aire de production ».

Quel est l'impact de ce nouveau cahier des charges pour les opérateurs ?

« Dans le cadre des réflexions sur l'aire de production, il a été tenu compte de l'existant et surtout de l'antériorité des pratiques par rapport au Bleu d'Auvergne. Il faut savoir qu'en raison de la taille importante de l'ancienne zone, le lait de tous les producteurs habilités n'était pas transformé en Bleu d'Auvergne ! Ainsi dans la plupart des cas, les producteurs qui vont sortir de l'AOP n'étaient déjà pas valorisés par l'AOP. Notre principal objectif en resserrant la zone est d'utiliser à maxima le lait de la zone pour le transformer en AOP Bleu d'Auvergne et ainsi mieux valoriser le lait de nos producteurs ».



Les nouvelles mesures du cahier des charges

La nouvelle zone d'appellation

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.

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

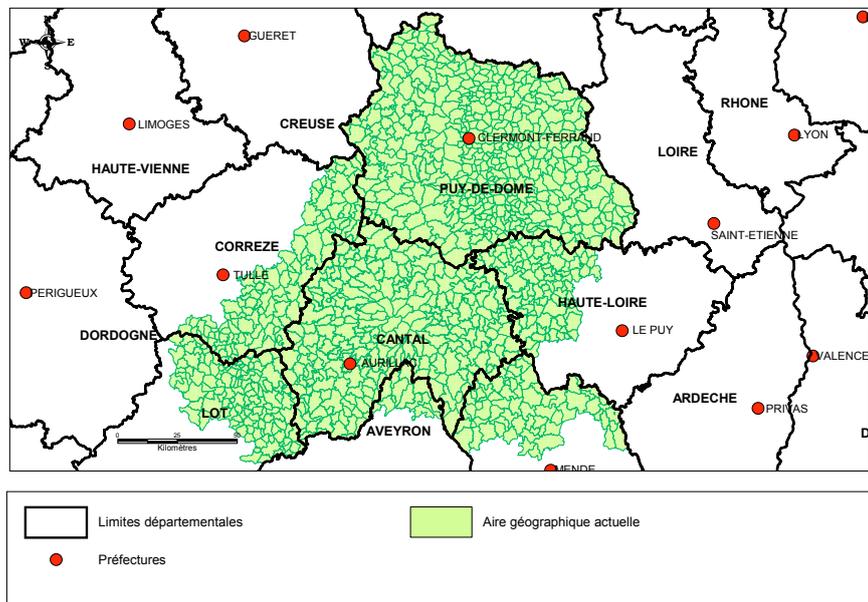
« On avait une zone AOP très grande mais qui ne correspondait plus forcément aux zones de production du lait et du fromage sur le territoire. Demain disparaissent donc de l'appellation, les secteurs type Limagne du Puy-de-Dôme et Limagne de Haute-Loire » explique Jean-Michel Vigier. *« Dans nos critères,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

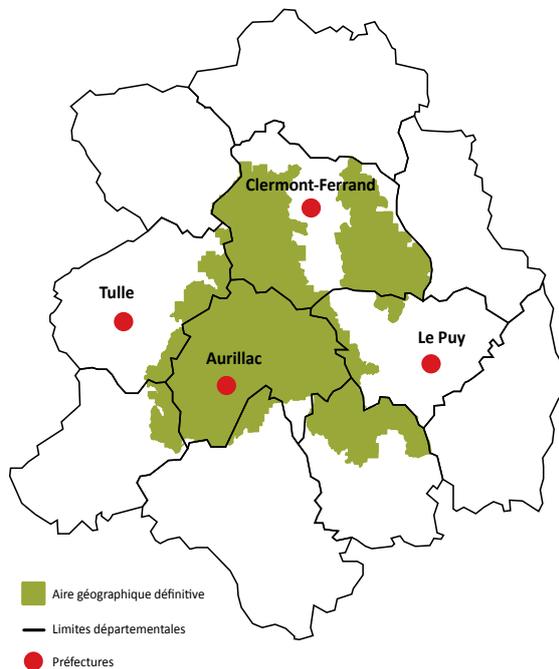


CARTE AVANT RÉVISION



SOURCE: BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O., 03/2011

CARTE APRÈS RÉVISION





Les changements du cahier des charges

De nouvelles conditions d'élevage

Ce nouveau cahier des charges fixe également des méthodes d'élevage à appliquer par l'ensemble des producteurs de l'AOP Bleu d'Auvergne.

Concernant la production de lait, le nouveau cahier des charges prévoit une place prédominante à l'herbe dans l'alimentation des vaches.

Concrètement, cela se traduit notamment en termes de :

- **Pâturage** : En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, les vaches devront **pâturez 150 jours minimum sur une surface de 30 ares/animal**.
- **Alimentation** : Durant la période de l'année où les conditions météorologiques ne permettent pas le pâturage, la ration de base du troupeau laitier est composée de **fourrages produits exclusivement sur la zone**.

À l'exclusion des crucifères, qui sont interdits sous forme de fourrages pour l'ensemble des animaux de l'exploitation, tous les fourrages peuvent entrer dans la composition de la ration de base du troupeau laitier. Les luzernes brin long séchées en bottes en font partie.

La culture de céréales étant difficile voire impossible dans l'aire de production, seuls les concentrés (céréales) produits hors zone sont autorisés dans l'alimentation des vaches, en limitant la quantité à 1 800 kg par an et en limitant le type d'aliments autorisés.

OGM, urée, arômes, colorants, levures, huile de palme, vinasses, tannage au formaldéhyde... sont formellement interdits

- **Origine des vaches laitières** : Dans le nouveau cahier des charges, il est interdit d'introduire dans les troupeaux laitiers des vaches ou génisses nées et / ou élevées hors de la zone d'appellation.



De nouvelles pratiques de transformation

Concernant les pratiques de production, le nouveau cahier des charges apporte des précisions quant aux conditions de fabrication (température, durée...) et offre une amélioration de la traçabilité du lait.

Des mesures de contrôle renforcées

L'Appellation d'Origine Protégée est un label apportant un certain nombre de garanties aux producteurs mais aussi aux consommateurs :

- Le respect d'un savoir-faire ancestral
- La fixation de règles communes de production
- Une production réalisée dans une aire précise
- Un contrôle garantissant le respect des conditions de production.

Il est essentiel de consolider ces garanties pour toujours renforcer l'image de l'AOP et ainsi travailler à une différenciation du prix auprès des consommateurs. Pour cela, il est important d'avoir un système de contrôle efficace sans pour autant être dogmatique.

Le contrôle est ainsi assuré via 4 mécanismes :

- L'autocontrôle, c'est-à-dire le contrôle de tout un chacun pour respecter les conditions de production.
- Le contrôle interne assuré par le SIRBA. Il sera réalisé par des agents du SIRBA et des conseillers des fromageries.
- Le contrôle externe réalisé par un organisme certificateur indépendant : CERTIPAQ. Ces contrôles sont mutualisés avec les autres AOP d'Auvergne.
- Le contrôle qualité des fromages : au minimum 6 fois par an pour chaque transformateur.

Le plan de contrôle fixe les modalités de contrôles et les sanctions en fonction de l'importance du critère et l'importance de l'écart. Les sanctions à ces manquements vont d'un avertissement au retrait de l'habilitation. Quel que soit le manquement ou le niveau de l'écart, le cahier des charges doit être respecté. La gravité de la sanction est augmentée en cas de récidive.



Zoom sur l'AOP Bleu d'Auvergne

Produit exclusivement au lait de vache, l'AOP Bleu d'Auvergne est un fromage à pâte persillée, à la croûte fleurie. Il se présente sous la forme d'un cylindre d'environ 20 cm de diamètre et de 8 à 10 cm de hauteur, pesant 2 à 3 kg. 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 500 et 1 000 m, en zone de moyenne montagne. Domaine des herbages par excellence, 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.

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.

Sa particularité est d'être salé au sel sec et affiné lentement, selon un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération depuis au moins 150 ans.

L'AOP Bleu d'Auvergne en chiffres

