

AOP BLEU D'Auvergne

DU NOUVEAU DU CÔTÉ DES PRODUCTEURS FERMIERIS



Il y a encore quelques années, la production fermière de l'AOP Bleu d'Auvergne restait confidentielle. Aujourd'hui, avec l'habilitation du GAEC Sudre à Gelles (Puy-de-Dôme) en juin 2020, **l'appellation compte désormais 8 producteurs fermiers.**

En l'espace d'un an, 3 nouveaux producteurs sont venus développer les rangs de la filière, soit plus d'un tiers de l'effectif total (+37,5 %).

Ce dynamisme se traduit également par **une augmentation de la production de 40 % d'AOP Bleu d'Auvergne fermier en 2020 par rapport à 2019.**

En plus de se diversifier, ces nouveaux producteurs ont à cœur de réaliser toutes les étapes de fabrication de ce fleuron au lait de vache du Massif central. Désormais, l'AOP Bleu d'Auvergne continue d'enrichir son histoire avec les savoir-faire de passionnés de ce fromage de caractère à la saveur affirmée et intense !

CONTACTS PRESSE :

AGENCE QUI PLUS EST • 04 73 74 62 35

Tifenn David • 07 55 59 65 65 • tifenn.david@quiplusest.com

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



NICOLAS SUDRE,
PRODUCTEUR À FLANC DE VOLCANS

À quelques kilomètres des sommets de la Chaîne des puys - faille de Limagne, Nicolas Sudre a rejoint en juin 2020 la production fermière du Bleu d'Auvergne.

À 25 ans, il est la 5^e génération du GAEC Sudre à travailler au cœur de ce territoire exceptionnel : « *Depuis tout petit je voulais reprendre la ferme familiale. Pour mener à bien ce projet, il fallait se diversifier en intégrant la production de fromages et ainsi assurer des revenus complémentaires. C'est lors d'un stage auprès des frères Vergnol à Avèze, que le déclic se fait. Aux côtés de ces passionnés, les premiers à relancer la fabrication fermière de l'AOP Bleu d'Auvergne il y a presque 20 ans, j'ai appris la subtilité et la technique caractéristiques à la réalisation d'une pâte persillée. Cette complexité de réalisation m'a plu. En effet, **pour obtenir un savoureux Bleu d'Auvergne plusieurs paramètres entrent en jeu comme : la température, le travail du caillé en cuve, le PH ou encore l'acidité... il faut être au top !** ».*

Avec le puy de Dôme pour horizon, Nicolas apprécie la vue qui s'offre à lui quotidiennement, « *depuis mon laboratoire, j'ai un œil sur mon troupeau mais aussi sur le doux paysage vallonné. Ma journée de travail se partage entre la fabrication de fromages la journée et la traite en soirée. Mais l'instant qui me plaît le plus est le décaillage, lors de la découpe du caillé. C'est à ce moment que la qualité du fromage se dessine !* ».

Ici, 60 vaches laitières profitent, d'avril à décembre, des 90 hectares de prairies naturelles. Dans cette exploitation à taille humaine, l'autonomie fourragère est de mise. Avec 2 400 l. de lait dédiés à la fabrication du Bleu d'Auvergne, ce sont 10 tonnes de fromages qui sont mises à la vente annuellement.



DANIEL PIC,
LES IRRÉDUCTIBLES LOZÉRIENS

Au cœur de la Lozère, à la pointe sud-est de la zone d'appellation, le GAEC Pic produit l'AOP Bleu d'Auvergne depuis juillet 2019. Plus de 10 ans après la reprise du GAEC familial, les frères Daniel et Christian Pic, accompagnés de Sonia Monteil, compagne de ce dernier, se lancent dans la production de l'AOP Bleu d'Auvergne. À 34 ans, Daniel se retrouve aux commandes de la fabrication pour son plus grand plaisir « *Nos parents ont toujours produit du fromage fermier qu'ils vendaient sur les marchés. Lors de la reprise, nous avons conservé uniquement la production laitière même si dans un coin de nos têtes nous souhaitions réaliser un produit fini, pour valoriser notre lait* ».

En 2017, alors que le nouveau cahier des charges délimite les 640 communes habilitées à produire l'appellation, ils décident de rencontrer Jean-Louis Galvaing du SIRBA. Dans la foulée, Daniel se forme à l'ENILV (École nationale des Industries du Lait de la Viande) d'Aurillac puis réalise ses premiers fromages avec Jean-Louis. « **Nous sommes devenus les seuls producteurs fermiers d'AOP Bleu d'Auvergne en Lozère.** On détonne un peu mais nous sommes ravis d'avoir sauté le pas, de maîtriser de bout en bout la production d'un lait de qualité jusqu'à la vente d'une pâte persillée reconnue en dehors de nos frontières ! »

Sur les hauteurs de la Lozère, à 1 130 mètres d'altitude, les 70 vaches laitières de races Abondance et Montbéliarde jouissent des prairies qui entourent la ferme. En plus du fourrage, le trio cultive ses propres céréales sur place. La volonté est de maîtriser la quasi-totalité de la production de la ferme. Avec 170 000 litres de lait dédiés à la fabrication, le GAEC Pic produit plus de 22 tonnes de Bleu d'Auvergne. Et pour la petite anecdote, Hautesse, une de leur vache Abondance du troupeau, s'est distinguée au Salon International de l'Agriculture en 2020 en finissant 1^{ère} de section 5^e lactation. Une jolie reconnaissance pour ces lozériens piqués de l'AOP Bleu d'Auvergne.



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.

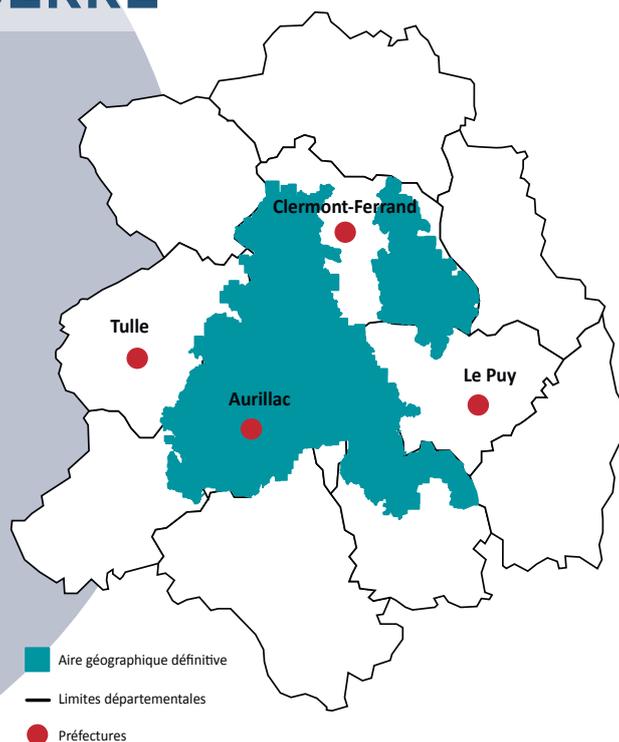
Grâce à un **sol volcanique très fertile**, l'herbe y est **omniprésente avec une variété aromatique des plus riches**. C'est ce qu'on appelle les **prairies fleuries**. Domaine des herbages par excellence, c'est ici que les vaches se nourrissent sereinement d'une flore abondante et variée. Cette biodiversité 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.



UN CAHIER DES CHARGES STRICT ET RESSERRÉ

En 2017, le cahier des charges de l'AOP Bleu d'Auvergne a réduit de moitié la nouvelle zone d'appellation de l'AOP.

« À l'origine, la zone de production du Bleu d'Auvergne était la plus grande des zones d'appellation des fromages AOP d'Auvergne. Nous sommes passés de **1 200 communes** habilitées pour la production à **640**. Avec ce resserrement, la volonté était d'affirmer et de renforcer l'importance du lien au terroir » précise Nicolas Cussac, président du Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne (SIRBA).





QUELQUES CHIFFRES SUR L'AOP BLEU D'Auvergne

1 200

TONNES DE FROMAGES
EXPORTÉES / AN



43

MILLIONS DE LITRES
DE LAIT
TRANSFORMÉS / AN



6

LAITERIES



8

PRODUCTEURS
FERMIERS



5 250

TONNES DE BLEU
D'Auvergne
PRODUITES / AN



1 356

PRODUCTEURS
DE LAIT



- Un cylindre de
- 2 à 3 kg
- 8 à 11 cm de haut
- 20 cm de diamètre
- 20 à 25 litres de lait pour 1 fromage
- 28 jours minimum d'affinage avant commercialisation



CONTACTS PRESSE :

AGENCE QUI PLUS EST • 04 73 74 62 35
Tifenn David • 07 55 59 65 65
tifenn.david@quipluses.com
Marc Chaumeix • 06 82 17 10 86
marc.chaumeix@quipluses.com