

*Alice, Bernard et Nicolas
producteurs fromagers
affineurs passionnés*



CES 3 LÀ ONT UN SACRÉ CARACTÈRE...

D'AILLEURS, TOUTE LA PRESSE EN PARLE !





*Fourme de Montbrison,
Bleu de Gex Haut-Jura,
Bleu du Vercors-Sassenage...*

UN MARIAGE SAVOUREUX ENTRE BLEUS DE CARACTÈRE

C'est officiel : les 3 AOP Fourme de Montbrison, Bleu de Gex Haut-Jura et Bleu du Vercors-Sassenage ont décidé de s'unir et de mutualiser leurs moyens pour mieux se faire connaître. Un mariage de cœur... et de conviction !

Des points communs qui créent des liens

Ce qui rapproche les 3 AOP, c'est tout d'abord leur localisation en Auvergne-Rhône-Alpes sur des sites naturels exceptionnels à plus de 700 m d'altitude.

Deuxième point commun, et non des moindres, leur statut d'AOP attestant d'une fabrication qui répond à un cahier des charges très strict : aire géographique délimitée, alimentation des vaches, savoir-faire traditionnel, production artisanale et contrôles qualité. Un statut qui les place dans le cercle fermé des 45 fromages classés AOP en France.

Troisième point commun qui saute au palais, une douceur et une vraie personnalité dans le goût, en nuances subtiles de bleu. Bref, un caractère étonnant et tout en finesse !

Et une envie partagée d'affirmer leur différence

Nos 3 AOP ont un autre point commun, elles ont de grandes valeurs mais de petits moyens face aux fromages industriels bien « marketés ». D'où leur idée de se rassembler autour d'une cause forte : **défendre le goût authentique du terroir et des fromages fabriqués artisanalement par des producteurs aussi indépendants qu'intransigeants sur la qualité.**

Pour marquer leur territoire, les 3 AOP ont mis en œuvre, ensemble, une stratégie de communication intégrant différents supports à destination des crémiers-fromagers dans un premier temps et du grand public dans un second temps. L'objectif est de mieux faire connaître et apprécier leur personnalité en se rapprochant notamment des crémiers-fromagers, dernier maillon de la chaîne avant le consommateur. Des actions on et off line qui seront diffusées dès la fin de cette année 2018.

Vous n'avez pas fini de voir la vie en bleu !

AOP FOURME DE MONTBRISON

Bleu doux orangé aux parfums fleuris

La Fourme de Montbrison voit le jour dans les Monts du Forez à plus de 700 m d'altitude entre la Loire et le Puy-de-Dôme.

Elle tire ses origines de très loin puisque la légende dit que Jules César lui-même en aurait mangé. Elle était traditionnellement élaborée par les femmes et les enfants - les hommes étant occupés aux champs - à plus de 1 200 m dans les jaserries, constructions locales typiques qui servaient d'étable, d'atelier de fabrication et d'habitation.

La Fourme de Montbrison tire son goût spécifique de la flore des prairies du Haut Forez et des plateaux des Hautes Chaumes qui donne au lait ce parfum unique.



CHIFFRES CLÉS

32 JOURS
MINIMUM D'AFFINAGE

4  FROMAGERIES

70  PRODUCTEURS DE LAIT

565
TONNES
PAR AN

SIGNES PARTICULIERS

- Une **croûte orangée** très caractéristique et due à l'égouttage sur des chéneaux en bois d'épicéa.
- Un **salage dans la masse** inhabituel pour une pâte persillée.
- Des saveurs fines et parfumées et un goût de laitage **fruite** avec une légère note de noisette.

COMMENT LA SAVOURER ?

MELBA DE TOMATES
À LA CHANTILLY DE
FOURME DE MONTBRISON



FONDUE À LA FOURME
DE MONTBRISON



ASSOCIATIONS

La Fourme de Montbrison se marie très bien avec une AOC Côtes du Forez (rouge ou rosé) ou un vin de Pays d'Urfé blanc IGP de la Loire.

AOP BLEU DE GEX HAUT-JURA

Tout en souplesse et en finesse

Le Bleu de Gex Haut-Jura, appelé également Bleu de Septmoncel, est produit sur les plateaux du Parc naturel régional du Haut-Jura.

Il naît et s'affine délicatement entre Ain et Jura à plus de 800 m d'altitude, à la limite de la frontière suisse.

Historiquement, il est le premier fromage au lait cru de vache à avoir obtenu la protection juridique au tribunal de Nantua en 1935. Son origine remonte au XIII^e siècle et sa recette est issue des techniques de fabrication fromagères des moines de l'Abbaye de Saint-Claude, le principe du « persillage » ayant été importé par les migrants dauphinois.



CHIFFRES CLÉS

21 JOURS

MINIMUM D'AFFINAGE

4



FROMAGERIES

50



PRODUCTEURS
DE LAIT

498

TONNES
PAR AN

SIGNES PARTICULIERS

- Une fine croûte **blanche à jaune** renfermant une pâte souple de couleur ivoire, délicatement marbrée de veines vert-bleu pâle.
- Il est réputé pour son **goût doux et crémeux** très riche, évoquant le lait des pâturages.
- Les connaisseurs retrouveront des notes légèrement **vanillées, épicées**, mêlées de champignons et d'une pointe d'amertume.

COMMENT LE SAVOURER ?



TARTINE AUX 2 CANARDS
ET AU BLEU DE GEX
HAUT-JURA



FILET DE TRUITE
AU BLEU DE GEX
HAUT-JURA

ASSOCIATIONS

Le Bleu de Gex Haut-Jura s'accorde très bien avec une AOC Bugey, comme le vin blanc de Manicle ou la Roussette. Pour jouer l'originalité, on peut opter en apéritif pour un Macvin, vin de liqueur blanc du Jura.

AOP BLEU DU VERCORS-SASSENAGE

la fine fleur des montagnes

Le berceau du Bleu du Vercors-Sassenage se niche en plein cœur du Parc naturel régional du Vercors à plus de 800 m d'altitude sur une zone de moyenne montagne réputée pour la richesse de sa flore aux valeurs nutritives reconnues.

Le Bleu du Vercors-Sassenage, c'est aussi l'histoire d'une renaissance. En effet, après la guerre en 1945, seule une laiterie à Villard-de-Lans continuait à fabriquer le fromage.

À partir de 1993, les producteurs de lait se fédèrent pour demander la reconnaissance en AOC de leur fromage. Dans le même temps, neuf agriculteurs, emmenés par Jean-Charles Didier, décident de redonner ses lettres de noblesse au Bleu du Vercors-Sassenage en relançant sa fabrication à la ferme... avec le succès que l'on connaît !



CHIFFRES CLÉS

21 JOURS

MINIMUM D'AFFINAGE

1  FROMAGERIE

60  PRODUCTEURS DE LAIT

9  PRODUCTEURS FERMIERES

382
TONNES
PAR AN

SIGNES PARTICULIERS

- Une croûte avec une **fleur fine blanche** à gris-bleu pouvant être marquée d'un marbrage orangé.
- Une pâte **ivoire** parsemée de petites taches de bleu gris clair.
- Un goût **crémeux et beurré** agrémenté d'une touche subtile de noisette et de sous-bois.

COMMENT LE SAVOURER ?



ASSOCIATIONS

Le Bleu du Vercors-Sassenage s'accompagne avec bonheur d'une Clairette de Die Brut, blanc effervescent fin et doux, ou d'un Châtillon-en-Diois, rouge léger et fruité.

UNE ENVIE IRRÉSISTIBLE D'EN SAVOIR PLUS SUR NOS 3 AOP ?

CONTACTEZ-NOUS DIRECTEMENT...
ET VENEZ RENCONTRER
NOS PRODUCTEURS !

RETROUVEZ-NOUS SUR
WWW.BLEUSDECARACTERE.FR

Des infos sur nos AOP...
Des portraits de nos producteurs...
Des recettes sur notre page [f](#) Bleus de caractère

CONTACTS PRESSE

E-mail : bienvenue@bleusdecaractere.fr

AOP
Fourme de Montbrison :
Aurélie Passel
Tél. 04 77 58 91 30

AOP
Bleu de Gex Haut-Jura :
Sophie Léret
Tél. 03 84 37 37 57

AOP
Bleu du Vercors-Sassenage :
Chrystelle Hustache
Tél. 06 79 65 84 19

MERCI À NOS PARTENAIRES FINANCIERS POUR LEUR SOUTIEN :

