

BLEUS de Caractère



ÉDITO

Fourme de Montbrison, Bleu de Gex Haut-Jura et Bleu du Vercors-Sassenage :

Un sacré caractère... à partager avec vous !

Nous sommes fiers de vous présenter ce 1^{er} numéro de « Bleus de caractère ».

Pourquoi cette réunion de nos 3 AOP ?

Parce que nous sommes des bleus de caractère de la région Auvergne Rhône-Alpes avec cette douceur en plus qui nous différencie. Mais aussi parce que nous avons à cœur de valoriser la cause des fromages authentiques et artisanaux. Faites-nous partager vos questions, réflexions et retours clients. Cette newsletter, c'est d'abord la vôtre. Bonne lecture et à bientôt !

Hilbert Dubien, Jean-Marc Langon et Daniel Vignon,
Présidents des AOP Fourme de Montbrison, Bleu de Gex Haut-Jura
et Bleu du Vercors-Sassenage

CARACTÈRE À LA UNE



BENOÎT CHARRON

Fromagerie Vertaine à Villavieille (39) Président de l'Union des Fromagers d'Auvergne Rhône-Alpes
et vice-président de la Fédération des Fromagers de France

« Ces 3 AOP-là portent en eux une vraie histoire ! »

Quelles sont les spécificités de ces 3 AOP ?

Leur authenticité. Ils sont ancrés dans leur terroir. Ces 3 bleus portent en eux une histoire intime, avec des femmes et des hommes qui perpétuent une vraie tradition locale. Et puis, ils sont très accessibles avec un goût plus doux et subtil que des bleus typés et un peu agressifs en bouche. Par contre, ils souffrent d'un manque de notoriété évident. D'où l'intérêt de communiquer auprès des crémiers-fromagers !

Et quels sont leurs atouts majeurs pour vous, crémier-fromager ?

En fait, ils répondent à la demande actuelle de produits locaux et authentiques. Nos clients cherchent des alternatives aux fromages de grande consommation et, avec le développement du tourisme vert, ils découvrent de plus en plus ce type de produits du terroir. En plus, ils se cuisinent facilement, ce qui amène une dégustation plus variée et ludique. Bref, il y a de l'avenir pour ces bleus-là auprès des consommateurs.

ACTUS EN BLEU

Le BLEU DE GEX HAUT-JURA, toute une palette de goûts

Après une année de séances approfondies de dégustation, les producteurs de Bleu de Gex Haut-Jura viennent d'éditer un poster de sa palette aromatique à destination des crémiers-fromagers.

Une belle illustration de cette étonnante variété de goûts qui fait la richesse organoleptique du Bleu de Gex Haut-Jura.

[COMMANDER](#)

UN DVD ÉVÈNEMENT pour le Bleu du Vercors-Sassenage

Pour fêter ses 20 ans d'AOP en 2018, le Bleu du Vercors-Sassenage a sorti un DVD spécial intitulé « De la mémoire aux graines d'éleveurs ».

Une histoire de Bleu bien sûr, mais une histoire humaine surtout, avec 3 générations de producteurs qui témoignent.
Prix du DVD : 10€

[COMMANDER](#)

LA FOURME DE MONTBRISON inscrite au patrimoine culturel immatériel français

Depuis le 5 novembre dernier, la Fourme de Montbrison est inscrite à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel français pour son savoir-faire.

Une distinction décernée par le ministère de la Culture qui récompense et protège les biens ayant une « valeur universelle exceptionnelle » (convention avec l'UNESCO).

Une vraie consécration pour tous ces hommes et ces femmes qui perpétuent un savoir-faire traditionnel depuis des générations et une belle promotion pour ce produit mythique du terroir ligérien.



C'est aussi un coup de projecteur sur le tourisme et l'économie locale. Bref, une grande fierté pour ce monument du patrimoine gastronomique français. Un projet qui n'aurait pas pu aboutir sans le travail formidable de l'association des sites remarquables du goût Montbrison Hautes Chaumes.

PORTRAIT EN BLEU



ALICE DOUSSET

Fromagère par conviction, Productrice de Bleu de Gex Haut-Jura à Châlonv (31)

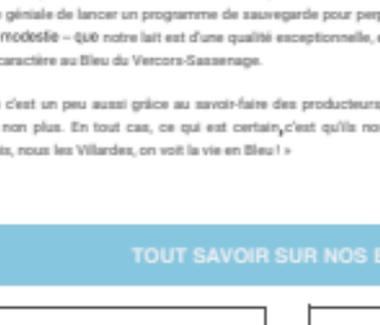
La première chose qui frappe chez Alice, c'est son regard perçant qui s'éclaire dès qu'on évoque son métier. Du bleu, elle en a plein les yeux... et plein la bouche, naturellement !

Elle débute sa carrière en 2000 à la Fromagerie de l'Abbaye à Chézery dans l'Ain. Ce qui la séduit dans le métier de fromagère ? « Difficile à exprimer. Une histoire de toucher et de feeling et puis, un courant qui passe tout de suite. Un travail d'une précision horlogère qui requiert beaucoup de constance dans la répétition des tâches. Une sorte de coup de foudre fromager ! » dit-elle en riant. Alice se prend au jeu et respecte à la lettre les recettes de fabrication ancestrale en s'appliquant à reproduire les gestes avec cette délicatesse toute féminine.

« Le Bleu de Gex, c'est un fromage qui s'affine vite et développe un goût subtil avec une légère amertume caractéristique. Un authentique fromage de connaisseur, savoureux et crémeux, à consommer jeune. Un fromage qui voyage peu certes, mais qui vaut le détour. »

Alors, si vous passez dans l'Ain, faites un petit tour jusqu'à la Fromagerie de l'Abbaye à Chézery. Alice vous dévoilera - peut-être - tous les petits secrets de son Bleu préféré !

SECRETS DE FABRICATION



Stabulation hivernale « Nos vaches, nous, l'hiver on les bichonne ! »

Fin novembre, la saison hivernale s'installe sur nos massifs et les vaches ne peuvent plus pâturer pour brouter l'herbe fraîche.

Afin de résister au froid en toute sérénité, les vaches prennent leur quartier d'hiver dans des étables modernes spacieuses, aérées et bien éclairées. Matin et soir, elles mangent de l'herbe récoltée et stockée en conservant toute la richesse et la diversité floristique.

Bien au chaud, les vaches sont ainsi dorlotées par les producteurs qui profitent de la stabulation pour leur prodiguer des soins : vitamines, vermifuges, soins des pieds... Bref, une période de douce hibernation avant de retrouver leurs verts pâturages au début du printemps.

L'INTERVIEW NATURE



RENCONTRE AVEC... une Villarde vachement heureuse à Villard-de-Lans

« Meuh oui c'est vrai, le Bleu du Vercors-Sassenage a contribué à notre sauvegarde ! »

On dit que sans les producteurs de Bleu du Vercors-Sassenage, vous auriez disparu du paysage... Info ou intox ?

« Info ! Nous sommes une race originaire du massif du Vercors et nos ancêtres étaient très présents sur cette zone jusqu'au XIX^e siècle. Et puis, la famille s'est un peu décimée et les Villardes ont peu à peu déserté la région. Fin des années 70, alors que nous allions devenir une espèce disparue, les éleveurs du Vercors et producteurs du Bleu du Vercors-Sassenage ont eu l'idée géniale de lancer un programme de sauvegarde pour perpétuer notre race. Il faut dire - 80 toute modeste - que notre lait est d'une qualité exceptionnelle, et d'ailleurs, c'est ce qui donne tout son caractère au Bleu du Vercors-Sassenage.

Enfin c'est un peu aussi grâce au savoir-faire des producteurs, on le sait bien hein, on n'est pas bête non plus. En tout cas, ce qui est certain, c'est qu'ils nous ont bel et bien sauvées. Alors depuis, nous les Villardes, on voit la vie en Bleu ! »

TOUT SAVOIR SUR NOS BLEUS

Rendez-vous sur bleusdecaractere.fr

Par mail

Par téléphone

AOP Fourme de Montbrison : Aurélie - 04 77 58 91 30

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

AOP Bleu du Vercors-Sassenage : Chrystelle - 06 79 85 84 19

Suivez-nous ici

