

BLEUS de Caractère



www.bleusdecaraictere.fr

ÉDITO

Des retours prometteurs... qui nous incitent à aller plus loin !

Bienvenue dans le numéro 2 de « Bleus de caractère ». Depuis quelques mois, notre collaboration commence à porter ses fruits.

Au fil des échanges et des rencontres, nous poursuivons notre travail de sensibilisation sur le caractère unique de nos 3 fromages. Comme vous pourrez le constater, ils sont de plus en plus appréciés nos petits bleus et pas que dans leurs régions d'origine. Et cela, tant de plus en plus d'adolescents, c'est grâce au travail passionné de consommateurs, comme Ludovic Bisot Fromager et AOP à Rambouillet qui nous a fait son témoignage.

Nous sommes profondément très fiers de tous ces merveilleux retours ! Ils nous encouragent à continuer nos efforts et nous motivent pour aller encore plus loin. Nous restons à votre écoute et à votre service. Bonne lecture à toutes et à tous !

Représentants, Jean-Marc Lequeux Président Figeac, Président des AOP Fromages de Montbéliard, Bleu de Gros Haut-Jura et Bleu du Vercors-Sassenage

CARACTÈRE À LA UNE



Photo : Ludovic Bisot

LUDOVIC BISOT

Fromager à Fromage à Rambouillet (91) et maître expérimenté fromager artisan et diplômé diplômé Fromage de France

« J'en ai converti pas mal aux Bleus de caractère depuis 9 ans ! »

Quelle image ont vos clients de nos trois bleus ?

Comme nous sommes fiers de tous les retours d'origine, ce ne sont pas les plus connus. Et pourtant, ils valent le détour ! Ils apportent vraiment quelque chose de différent. Plus trop puissants, plus doux, ils sont plus accessibles. Aujourd'hui, ils sont bien installés dans ma boutique et je dois dire que j'ai fait pas mal de convertis aux Bleus de caractère depuis 9 ans !

Comment faites-vous pour leur mettre l'eau à la bouche ?

Je rends la Fromage de Montbéliard comme un produit fin, élégant et subtil avec des notes de champignons. Le Bleu de Gros Haut-Jura est un bleu bien équilibré avec une saveur perçante pas trop forte. Sa pâte est plus élastique grâce beaucoup aux enfants. Dans le Bleu du Vercors-Sassenage, je mets en avant son côté crémeux. Sa texture est beaucoup plus moelleuse, fondante et se gèle bien à la tartine. J'aime bien aussi proposer des astuces de découpe et de présentation. Parler sur des fruits de saison, les Bleus ont encore plus de caractère !

ACTUS EN BLEU

LA FLORE MICROBIENNE on y prend goût !

Depuis 3 ans, les producteurs de Fromage de Montbéliard ont mis en place le programme Pontus du RMT Fromages et Fromage de France. Le but est d'identifier les équilibres microbiens de leur lait pour renforcer encore la diversité sensorielle, l'identité et la richesse du goût de leurs fromages en adaptant des pratiques d'élevage, par exemple sur le nettoyage des bœufs, le lavage de la machine à traire ou encore en agissant sur les bâtiments d'élevage.

Pas étonnant que les producteurs de Bleu du Vercors-Sassenage s'intéressent aussi de près à la question. À suivre, dans...

LES BLEUS tiennent salon

Après le SIFA en janvier dernier, nos trois bleus se sont donné rendez-vous au Salon International de l'Agriculture le 28 février, en compagnie de Bernard Morel-Rosaud, président Fromager à Rambouillet, Maître Fromager de France. Les nombreux visiteurs ont eu la chance de découvrir leur caractère unique autour de différents plateaux dégustation : ils sont repartis composites !

Une belle opération de notoriété qui valorise aux côtés ambassadeurs de nos produits, des artisans fromagers. Nous sommes le prochain !

LE HAUT-JURA : véritable concentré de biodiversité

31 producteurs Bleu de Gros Haut-Jura (AOP des producteurs) ont ouvert grand leurs portes à l'Union Régionale des Fromages d'Appellation Comté. C'est à l'initiative de la biodiversité sur leur territoire en suivant la méthode Bleus de l'Institut de l'Élevage qui se base sur le paysage et les pratiques agricoles.

Et les résultats parlent d'eux-mêmes ! Avec 88% de la surface agricole en prairie permanente, un paysage varié (forêts, bocaux, champs, prairies et forêts) et des prairies peu voire jamais fertilisées, les prairies du Parc naturel du Haut-Jura comptent jusqu'à 100 espèces végétales différentes et peuvent se vanter d'une grande et belle biodiversité !



CÉLINE JOANDEL

Productrice à la ferme de l'élevage de la Fromagerie de Montbéliard (91)

Pour Céline Joandel, élever rime avec fromage !

Don SIFA services aux personnes en prairie, Céline choisit finalement les vaches, les Montbéliardes pour être exacte. « Avec mes collègues, nous avons regardé les fermes de nos parents respectifs pour être sûr qu'on a le bon lait. On a choisi la tradition laitière ! » Mais plus et mon beau-père était un bon éleveur de vaches laitières.

Céline ne voulait aussi de sa grand-mère : « Je suis plutôt traditionnelle en prairie pour faire du fromage ». C'est effectivement la tradition laitière. Tandis que les hommes travaillent à la ferme pour élever des troupeaux de chèvres, les femmes et leurs enfants travaillent dans les montagnes avec les troupeaux de vaches. Elles assurent la traite puis la fabrication des fromages pendant près de 6 mois.

Céline, elle, ne fabrique pas la Fromage de Montbéliard. Mais elle n'en est pas moins fière !

« Je fais partie de la communauté d'éleveurs agroécologiques du syndicat de la Fromagerie de Montbéliard. Avec les membres de 3 villages différents, on gère les fromages, on les élève et on s'efforce qu'ils remplissent bien les critères de l'AOP. Et puis j'aime aller sur les foires pour vendre les Fromages de Montbéliard et proposer notre laitier ».

Aussi, avec Céline, la Fromage de Montbéliard trouve une ambassadrice de choix !

SECRETS DE FABRICATION



www.bleusdecaraictere.fr

Le Bleu du Vercors-Sassenage : subtiles mélanges !

Le Bleu du Vercors-Sassenage est le seul fromage fabriqué à base d'un mélange de lait de la vache qu'elle fait chauffer puis refroidit, et de lait cru et chaud de la traite du matin.

Une fois le lait fermenté, il est moulu, égoutté et pressé. Deux heures plus tard, le fromage est découpé, salé, enroulé en surface puis enterré dans une cave d'affinage à 12°C pendant 3 semaines. Durant cette période, il est piqué une centaine de fois sur chaque face.

Mais rassurez-vous, c'est pour son bien ! Ça lui permet de développer son fameux persillage et d'être prêt pour la dégustation 21 jours d'affinage plus tard.

L'INTERVIEW NATURE



RENCONTRE AVEC... Dylan Genoud, 23 ans, éleveur de Montbéliardes dans le Haut-Jura et supporteur des Bleus... de caractère !

Alors, cette Montbéliarde, elle a quoi de plus que les autres ?

« D'abord physiquement, c'est une vache qui se démarque avec sa robe blanche et ses bandes rouges. Grande, elle mesure entre 1,40 mètre au garrot et plus de 150 et 170 kg. C'est une vache robuste qui s'adapte bien aux conditions d'élevage, capable de supporter des fortes chaleurs. C'est important, parce qu'il y a parfois des températures qui atteignent 30°C ! Ensuite, elle est douce dans les pattes comme un éléphant. Elle tient bien sur les terrains en pente et peut marcher des kilomètres sans problèmes. Comme caractère, elle est très calme. Pas de stress. Comme mélange ? Aujourd'hui (à 23 Montbéliardes, élevées en bio) qui produisent chacune 20 litres de lait par jour pour la fabrication du Bleu de Gros Haut-Jura.

Il faut savoir que le lait de la Montbéliarde est aussi utilisé dans la fabrication du Bleu du Vercors-Sassenage et du Fromage de Montbéliard (Bleu), entre la Montbéliarde et les Bleus, c'est une différence majeure d'usage ! »

TOUT SAVOIR SUR NOS BLEUS

Rendez-vous sur
bleusdecaraictere.fr

Par mail

Par téléphone

AOP Fromage de Montbéliard : Aurélie - 04 77 58 81 30

AOP Bleu de Gros Haut-Jura : Sophie - 03 84 37 37 67

AOP Bleu du Vercors-Sassenage : Chrysele - 04 79 69 61 19

Suivez nous ici

