

BLEUS de Caractère



©Sémaphore photo

ÉDITO

Un été plein de surprises pour nos petits bleus !

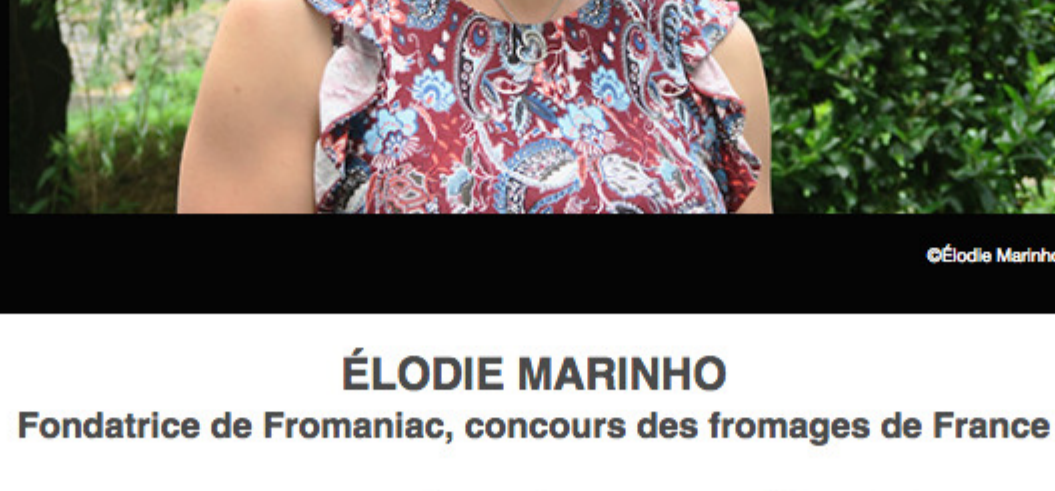
« Bleus de caractère » : il y a quelques mois encore, cette appellation n'était pas connue dans le milieu fromager et encore moins auprès du grand public.

Aujourd'hui, nos 3 petits bleus commencent à se faire repérer et à gagner en notoriété. La preuve ? Nous sommes très fiers d'être les invités d'honneur de la 3e édition de Fromaniac, le concours régional de fromages qui devient national en 2019. Une belle occasion de venir à la rencontre des producteurs, des fromagers et des consommateurs.

Autres temps forts pour nous : les fêtes d'été organisées localement entre juillet et octobre. Une volonté de garder notre ancrage profond avec nos terroirs respectifs. Faire évoluer notre image reste notre objectif bien sûr mais sans jamais renier nos origines... « Bleus de caractère » oblige !

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

CARACTÈRE À LA UNE



©Élodie Marinho

ÉLODIE MARINHO

Fondatrice de Fromaniac, concours des fromages de France

Productrice de lait et gérante du GAEC La Voie Lactée à Mars (07)

« Mettre les Bleus de caractère à l'honneur, c'est notre façon de les récompenser de leurs efforts ! »

Pourquoi avez-vous créé Fromaniac ?

Je suis passionnée par la production de fromages. Dans mon métier, j'ai l'occasion de rencontrer des artisans fromagers formidables et il m'a semblé qu'ils n'étaient pas assez valorisés. D'où mon idée en 2016 de créer un concours régional de fromages à Saint-Agrève. Devant le succès remporté, le concours devient national cette année. Pour la 3e édition, nous aurons 100 producteurs et 400 fromages en lice. Et les 3 meilleurs fromages désignés par notre super jury défendront leur chance au Mondial des Fromages à Tours ! Mais Fromaniac n'est pas qu'un concours, c'est d'abord un lieu d'échanges et de rencontres entre artisans producteurs, crémiers-fromagers et consommateurs. Et je tiens beaucoup à cet aspect !

Et pourquoi les Bleus de caractère à l'honneur cette année ?

Pour rester attractif, il faut se renouveler. Nous avons donc à cœur d'amener des nouveautés. J'ai eu l'occasion récemment de voir une communication sur les « Bleus de caractère » et j'ai eu envie de récompenser leurs efforts communs pour valoriser leur terroir ! Ils seront donc nos invités d'honneur pour cette 3e édition avec un stand spécifique et des animations : dégustations, rencontre avec les producteurs, atelier accord vins/fromages... Et ils pourront aussi concourir pour le titre de meilleur fromage bien sûr !

ACTUS EN BLEU DE JUILLET À OCTOBRE, NOS BLEUS SONT À LA FÊTE !

La Fête du Bleu du Vercors-Sassenage

La 19e édition se tiendra du 24 au 28 juillet entre Drôme et Isère : début des festivités le 24 juillet à Rencurel (38), suite les 25 et 26 juillet à Saint-Julien en Vercors (26), et final les 27 et 28 juillet avec la Grande Fête du Bleu à Saint-Martin-en-Vercors (26). Une édition parrainée par Denis Cheissoux, journaliste de France Inter.

La Fête du Bleu de Gex Haut-Jura

La 6e édition se déroulera le 28 juillet aux Moussières dans le Jura. Une journée riche en découvertes et animations : vente de fromages, bar à fromages, démonstration de cuisine, fanfare, sonneurs Toupin, défilé de vaches... Sous le parrainage de Fabien Degoulet, champion du monde des fromagers.

Les Journées de la Fourme de Montbrison

Les 5 et 6 octobre auront lieu les 57es Journées de la Fourme de Montbrison et des Côtes du Forez. Un week-end festif consacré à la mise en valeur des 2 AOP du Forez, qui se complètent à merveille. Au programme : dégustation, stand de producteurs, défilé de chars, ateliers de cuisine, rencontre avec des éleveurs...

Fromaniac, concours des Fromages de France



Les Bleus de caractère seront les invités d'honneur de la 3e édition de Fromaniac, les 7 et 8 septembre à Saint-Agrève (38). Un stand spécifique est prévu pour l'occasion avec des animations :

- atelier sur la transformation en présence de producteurs,
- dégustations
- atelier « Accords vins/fromages » organisé par les élèves BTS Vins/Spiritueux de Tournon.

PORTRAIT EN BLEU



©Vincent Charbon

GAEC des ÉPILOBES, un petit bleu pour la Fourme de Montbrison

Nouveau producteur de Fourme de Montbrison Fermière à Sauvain (42)

Agréé depuis mai 2019 par l'AOP Fourme de Montbrison, le GAEC des Épiobes est officiellement le 2e producteur de Fourme de Montbrison Fermière.

Une nouvelle aventure collective qui démarre en famille avec Serge et Véronique Murat, les parents, Étienne Murat le fils de 22 ans et Raphaël Charles, le 4e et nouvel associé - 22 ans également - qui a rejoint la famille pour l'occasion. Depuis 1984, le GAEC produit du lait dédié à la production de fromages. Il travaille notamment avec l'Entreprise Laitière de Sauvain (ELS), N°1 de la Fourme de Montbrison au lait cru. Pour compléter son offre, ELS souhaitait intégrer à sa gamme une Fourme de Montbrison Fermière. Avec l'arrivée de Raphaël en renfort, le GAEC décide de relever le défi en intégrant un atelier de production au sein de son exploitation. Les Fourmes fabriquées au GAEC sont ensuite affinées par ELS.

Comme le précise Étienne, « le fait d'intégrer un atelier de transformation de Fourme au sein du GAEC était l'occasion de prendre un virage pour l'avenir avec une nouvelle activité de production. »

Dès mai 2019, le GAEC obtient l'agrément et la production peut commencer. Les objectifs sont ambitieux avec une prévision de 100 000 litres de lait transformés en année 1 pour une production d'environ 10 tonnes de Fourme de Montbrison.

« C'est un vrai challenge avec ce nouveau métier qui s'ouvre à nous et une collaboration très riche avec ELS, un référent sur la Fourme de Montbrison. Ça nous oblige à être excellents et c'est très excitant ! »

SECRETS DE FABRICATION



« Le caractère du Bleu de Gex Haut-Jura tient dans la main de l'Homme »

par Stéphanie Grandclément, technicienne bleu au CTFC

(Centre Technique des Fromages d'appellation Comtoise)

De ses années passées à la Fromagerie de l'Abbaye de Chézery, Stéphanie a passé la production de l'abbaye artisanale de fromages. Pour elle, c'est évident : « toute la force du Bleu de Gex Haut-Jura tient dans la main de l'Homme ».

À chaque étape de la production, c'est le fromager (ou la fromagère) qui arbitre en fonction de différents paramètres comme la qualité du lait, par exemple. Selon la saison, la texture du lait n'est pas la même et cette différence de consistance entraîne des gestes spécifiques : le brassage à la pelle dure plus ou moins longtemps, la dose de présure est différente... La qualité du fromage repose donc sur l'expérience et le feeling du fromager qui va adapter ses gestes en fonction de son ressenti.

Une spécificité de la production du Bleu de Gex Haut-Jura : le moule se fait sur une toile de jute ou de lin pour donner au Bleu sa texture. La toile permet également au fromager de retourner le fromage dans le même moule sans le transvaser dans un autre. Un geste typique qui se transmet de fromager à fromager !

Et puis, comme le dit Stéphanie : « quand on a la passion du fromage, on garde toujours une main dans la cuve. »

L'INTERVIEW NATURE



©Crystalle

RENCONTRE avec Alain Francoz

Éleveur de vaches Abondance dans le Vercors

GAEC du Rapilles à Engins (38)

L'Abondance, une vache de montagne

« Nous possédons 35 vaches laitières, 33 Abondances et 2 Villard-de-Lans. Ce ratio est obligatoire pour la production du Bleu du Vercors-Sassenage puisque le cahier des charges de l'AOP indique que 3% du lait doit provenir de vaches de race Villard-de-Lans. Le lait de l'Abondance est également utilisé pour la production de la Fourme de Montbrison mais notre production est intégralement dédiée au Bleu du Vercors-Sassenage.

Pourquoi la race Abondance ?

Tout simplement parce que nous sommes dans le Vercors, sur une zone de montagne très accidentée et que l'Abondance est une race très robuste avec de bonnes aptitudes à la marche et qui s'adapte bien aux variations de températures. Niveau gabarit, elle est plus petite que la Montbéliarde mais plus musclée et donc résistante. Ici, comme nous sommes en élevage bio, nos bêtes sont nourries au fourrage bio et aux céréales certifiées bio. En termes de volume, nous produisons environ 6000 litres de lait par an et par bête. La moyenne se situe plutôt autour des 5000 litres mais vu que nous bichonnons nos bêtes, elles sont plus productives ! »

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 65 84 19

Suivez-nous ici

