

BLEUS de Caractère



ÉDITO

Rentrée chargée pour nos petits bleus !

« Finies les vacances... C'est la rentrée ! Les festivités passées, le temps des bonnes résolutions est venu.

Et nos petits bleus ont rejoint le retour aux affaires du foyer très riche avec l'arrivée de 2 nouveaux producteurs du côté de la Fromagerie de Montbéliard et l'élargissement d'une saison à temps partagé pour le Bleu de France Savoyard.

Côté Bleu de France Haut Jura, on ne manque pas de nouveautés complètes, comme vous pourriez le juger avec l'interview de Carine Arbez, productrice de fait dans le Jura, qui a de l'expérience et de l'énergie à rassembler !

Bref, préparez-vous à un automne riche en saveurs et en caractères... De quoi nous mettre de l'eau à la bouche ! »

Interviews : Olivier Bouteau et David Legros

Illustrations : AOP Fromages de Montbéliard, Bleu de France Haut Jura

et Bleu de France Savoyard

CARACTÈRE À LA UNE



Laurent CHARRON,
fromagerie Place aux Fromages à Langon (33)

Maître de fromagerie, passionné du patrimoine en général et de fromages en particulier

« Rien ne remplace les rencontres avec les producteurs ! »

Les bleus de caractère, ça parle à vos clients ?

Dans le quotidien, les goûts sont plutôt vers des choses assez classiques ou sur des produits de nos terres Pyrénées. Mais lorsqu'on le veut, c'est justement de faire découvrir des petits bleus de caractère – comme les bleus – à nos clients. Je leur fais goûter et je leur explique d'où ils viennent, comment ils sont faits. J'accompagne la dégustation par des explications sur la tradition, le savoir-faire. Je me mets à leur service mais j'aime d'apporter de belles choses... Et mes clients adorent ces petits bouts d'histoires savoureuses !

Et vous les aimez comment ces bleus de caractère ?

Dans du bon vin et du bon pain ! Et à quelques fois intéressants dans notre région... Je pense surtout au Cantabric, car les bleus figurent qui se marie bien avec une bière bleue. Je propose aussi des associations avec des fruits frais de saison, poires, figues, etc. Ils apportent de la fraîcheur et de la douceur. Je préfère les fruits aux confitures, trop sucrées à mon goût, qui ont tendance à masquer le goût du fromage.

On risque de vous voir bientôt en Auvergne-Rhône-Alpes, non ?

Les Bleus de caractère (je les ai sélectionnés) ont des confitures créatives fromagères. Mais moi, ils ne peuvent pas aller dans un magasin. Parce que même s'ils me font découvrir de nouveaux fromages, ils ne remplacent pas les rencontres et les échanges avec les producteurs... et les dégustations bien sûr !

ACTUS EN BLEU

QUOI DE NEUF CHEZ LES AOP ?

Un nouveau producteur pour la Frome de Montbéliard



Depuis cet été, la communauté agroalimentaire de la Frome de Montbéliard a ajouté un nouveau producteur membre : le GASC la Frome Plagne à Savoyard.

Le GASC est dirigé depuis 1984 par René et Marie-Agnès Plagne qui représentent la 3^e génération de producteurs fromagers savoyards à 1000 m d'altitude !

Le GASC compte 60 ans de production avec 60 vaches et 600 litres de lait, 2 fabriques, différents fromages de vache (Frome de Montbéliard, Frome, Frome) et de chèvre (Montbéliard, Frome, Frome, Frome, Frome), tous affumés sur place en cave souterraine.

Depuis septembre 2024, le GASC des Fromes à Savoyard a également rejoint la communauté des producteurs (et, par conséquent, dans notre newsletter).

Un bilan tout en bleu pour Fromentac

Nous célébrons le bilan de l'année 2023 puisque les 3 bleus ont obtenu 4 médailles, ce qui confirme leur qualité.

Nous remercions le salon à qui nous avons présenté et échangé de toutes sortes avec des fromagers, des AOP et des associations de producteurs.

Fromentac a également été l'occasion pour nos 3 confitures d'élaborer 3 nouveaux ambassadeurs :

- Christian Jaurin de Jura, maître fromager artisan GASC
- Jean-Louis Gauthier de Tignes, chef fromager de la Frome de Montbéliard
- Mathieu Gauthier d'Alsace, chef fromager de la Frome de Montbéliard

Une belle expérience collaborative pour nos 3 bleus de caractère !

Une nouvelle recrue pour le Bleu de France Savoyard

Depuis septembre, l'équipe du Bleu de France Savoyard compte une nouvelle recrue : la Frome de Montbéliard. Après 20 ans, l'association vient rejoindre son quartier fromager et son territoire de production.

Après une formation fromagère, Carine travaille à la fromagerie de Montbéliard à l'Abbaye Saint-Basile dans le Jura. Une expérience qui lui apporte une connaissance très précieuse du Bleu de France Haut Jura.

En rejoignant son mari pour diriger le GASC familial, Carine connaît parfaitement les conditions de la vie d'un AOP et ne manque pas de nous faire part de son expérience et de son savoir-faire.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.

« Nous sommes très exigeants sur les conditions d'élevage. Nous nous efforçons d'offrir à nos vaches le maximum de bien-être, de confort, de santé. On privilégie le naturel, par exemple nous veillons à ce qu'elles restent à l'étable dans les champs ou en stablie avec des points d'eau bien entretenus pour s'hydrater en permanence.

Même nos vaches sont belges ou suisses et plus leur productivité est bonne, plus les efforts de la fromagerie sont importants. C'est à dire de leur faire un bon travail, de leur offrir une alimentation de qualité, de leur offrir un environnement sain et sûr.