

DOCUMENT UNIQUE

« Bleu d'Auvergne »

N° UE :

AOP (X)

IGP ()

1. DENOMINATION(S)

« BLEU D'AUVERGNE »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Bleu d'Auvergne » est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte persillée, non pressée, non cuite, fermentée et salée.

Ce fromage se présente sous la forme d'un cylindre plat de 19 ~~cm~~ à 23 cm de diamètre, de 8 à 11 cm de hauteur et d'un poids de 2 à 3 kg.

La teneur en matière grasse est d'au moins 50 % après complète dessiccation et la teneur en matière sèche non inférieure à 51 %.

Le fromage ne peut être commercialisé sous l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne » qu'à partir du 28^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage.

La croûte du « Bleu d'Auvergne » est saine, sans mouillères, ni exsudation. Elle ne présente pas une seule couleur uniforme. Elle peut présenter des moisissures blanches, grises, vertes, bleues et noires.

La pâte présente une couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti, de couleur bleu à vert.

Ce persillage est de grosseur grain de blé à grain de maïs.

La texture est fondante, onctueuse et fine.

Le goût du « Bleu d'Auvergne » est intense, typé, équilibré, avec des arômes de bleu, de sous-bois, voire de champignons. Il peut présenter une légère pointe de sel et d'amertume. Il est rehaussé, de façon plus ou moins accentuée selon le degré d'affinage, par les saveurs issues de l'activité de la moisissure *Penicillium roqueforti*.

Le « Bleu d'Auvergne » peut être commercialisé sous forme de portions de tous formats.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Durant toute l'année, la ration de base du troupeau laitier est composée exclusivement de fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation. **En ce qui concerne les aliments complémentaires apportés au troupeau laitier, le**

relief et le climat de moyenne montagne de l'aire géographique ne permettent pas techniquement leur production dans l'aire géographique. Pour les vaches laitières, cet apport d'aliments complémentaires est limité à 1800 kilogrammes en matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières. Pour les génisses, il ne peut excéder 30 % de la ration totale, exprimée en matière sèche, en moyenne sur l'année. Par conséquent, il ressort de ces dispositions qu'au minimum 70 % de la matière sèche de la ration alimentaire totale mise à disposition du troupeau laitier sont produits dans l'aire géographique.

A l'exclusion des crucifères, qui sont interdits sous forme de fourrages pour l'ensemble des animaux de l'exploitation, tous les fourrages peuvent entrer dans la composition de la ration de base du troupeau laitier. Les luzernes brin long séchées en bottes en font partie.

En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins ~~50 %~~ **70 %** de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche. ~~Ce pourcentage est porté à 70 % minimum, en moyenne sur l'année, à compter du 31 décembre 2015.~~

Quotidiennement, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 30 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.

Hors période de pâturage, les vaches laitières reçoivent quotidiennement au minimum 3 kg de foin par vache, exprimés en matière sèche. On entend par foin, de l'herbe fauchée et séchée avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières en lactation est obligatoire. En tout état de cause, la durée de pâturage ne peut être inférieure à 150 jours par an.

~~Pour les vaches laitières, l'apport d'aliments complémentaires est limité à 1800 kilogrammes en matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières. Pour les génisses, l'apport d'aliments complémentaires ne peut excéder 30 % de la ration totale, exprimée en matière sèche, en moyenne sur l'année.~~

Seuls sont autorisés dans l'alimentation complémentaire et les additifs distribués aux vaches laitières les matières premières et les additifs précisés dans une liste positive.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production du lait, la fabrication, l'affinage et la conservation des fromages jusqu'au 28^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage sont effectués dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'étiquetage doit comporter obligatoirement la mention du nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire.

L'emploi de tout qualificatif directement accolé au nom de l'appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique du « Bleu d'Auvergne » s'étend au territoire suivant :

Département de l'Aveyron

Canton de Mur-de-Barrez : toutes les communes

Département du Cantal

Cantons d'Allanche, Arpajon-sur-Cère, Aurillac 1er canton, Aurillac 2e canton, Aurillac 3e canton, Aurillac 4e canton, Champs-sur-Tarentaine-Marchal, Condat, Jussac, Laroquebrou, Massiac, Mauriac, Montsalvy, Murat, Pierrefort, Pleaux, Riom-ès-Montagnes, Ruynes-en-Margeride, Saignes, Saint-Cernin, Saint-Flour-Nord, Saint-Flour-Sud, Saint-Mamet-la-Salvetat, Salers, Vic-sur-Cère : toutes les communes

Communes de Boisset, Fournoulès, Leynhac, Maurs, Mourjou, Quézac, Rouziers, Saint-Antoine, Saint-Constant, Saint-Étienne-de-Maurs, Saint-Julien-de-Toursac

Département de la Corrèze

Cantons de Bort-les-Orgues, Mercœur, Saint-Privat : toutes les communes

Communes d'Eygurande, Feyt, Lafage-sur-Sombre, Lamazière-Basse, Lapleau, Laroche-près-Feyt, Latronche, Laval-sur-Luzège, Liginac, Merlines, Mestes, Monestier-Merlines, Neuvic, Palisse, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Hilaire-Foissac, Saint-Hilaire-Luc, Saint-Pantaléon-de-Lapleau, Sérandon, Soursac, Ussel

Département de la Haute-Loire

Canton de Pinols : toutes les communes

Communes d'Ally, Arlet, Autrac, Blesle, Bonneval, La Chaise-Dieu, La Chapelle-Geneste, Charraix, Cistrières, Espalem, Grenier-Montgon, Lubilhac, Malvières, Mercœur, Pébrac, Saint-Austremoine, Saint-Cirgues, Saint-Étienne-sur-Blesle, Sembadel

Département du Lot

Canton de Sousceyrac : toutes les communes

Communes d'Anglars, Bannes, Bessonies, Le Bourg, Le Bouyssou, Cahus, Cardaillac, Cornac, Espeyrous, Frayssinhes, Gorses, Labastide-du-Haut-Mont, Labathude, Lacapelle-Marival, Latouille-Lentillac, Latronquière, Laurettes, Laval-de-Cère, Leyme, Molières, Montet-et-Bouxal, Predeignes, Sabadel-Latronquière, Saint-Bressou, Saint-Cirgues, Saint-Hilaire, Saint-Maurice-en-Quercy, Saint-Médard-Nicourby, Saint-Perdoux, Saint-Vincent-du-Pendit, Sainte-Colombe, Sénaillac-Latronquière, Terrou, Teyssieu, Viazac

Département de la Lozère

Cantons d'Aumont-Aubrac, Fournels, Grandrieu, Langogne, Le Malzieu-Ville, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans, Saint-Chély-d'Apcher : toutes les communes

Département du Puy-de-Dôme

Cantons d'Arlanc, Bourg-Lastic, Cunlhat, Herment, Pontamur, Pontgibaud, Rochefort-Montagne, Saint-Amant-Roche-Savine, Saint-Dier-d'Auvergne, Saint-Germain-l'Herm, Tauves, Thiers, La Tour-d'Auvergne, Viverols : toutes les communes

Communes des Ancizes-Comps, Anzat-le-Luguet, Apchat, Augerolles, Besse-et-Saint-Anastaise, Bongheat, Bort-l'Étang, Bulhon, Chambon-sur-Lac, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Champétières, La Chapelle-sur-Usson, Charbonnières-les-Vieilles, Charensat, Charnat, Compains, Courpière, Crevant-Laveine, Culhat, Égliseneuve-d'Entraigues, Égliseneuve-des-Liards, Espinchal, Esteil, La Forie, La Godivelle, Grandrif, Isserteaux, Job, Jumeaux, Lezoux, Limons, Luzillat, Manglieu, Manzat, Marat, Marsac-en-Livradois, Mauzun, Mazoires, Mons, Montmorin, Murol, Néronde-sur-Dore, Neuville, Noalhat, Olliergues, Olmet, Orléat, Paslières, Peschadoires, Peslières, Queuille, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Anthème, Saint-Clément-de-Valorgue, Saint-Étienne-sur-Usson, Saint-Ferréol-des-Côtes, Saint-Genès-Champanelle, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Georges-de-Mons, Saint-Gervais-sous-Meymont, Saint-Jean-d'Heurs, Saint-Jean-en-Val, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Martin-des-Olmes, Saint-Martin-d'Ollières, Saint-Nectaire, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Priest-des-Champs, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Saint-Romain, Saint-Victor-la-Rivière, Sainte-Agathe, Sallèdes, Saulzet-le-Froid, Sauviat, Sauxillanges, Sermentizon, Sugères, Thiolières, Valbeleix, Valz-sous-Châteauneuf, Vernet-la-Varenne, Le Vernet-Sainte-Marguerite, Vertolaye, Vinzelles

5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique du « Bleu d'Auvergne » correspond à la partie centre-nord du Massif Central.

~~Elle s'étend sur sept départements, dont principalement le Cantal et le Puy-de-Dôme et dans une moindre mesure la Corrèze, le Lot, l'Aveyron, la Lozère et la Haute-Loire.~~

Elle repose essentiellement sur le socle hercynien du Massif Central, composé de roches ~~magmatiques~~ **métamorphiques** et granitiques, avec une couverture volcanique.

Il s'agit d'une zone de moyenne montagne culminant généralement à plus de 1 000 m et présentant une altitude toujours supérieure à 500 m.

Elle se caractérise par la prédominance d'un climat de montagne nuancé, à l'ouest par les influences d'un climat océanique altéré et à l'est par les influences d'un climat continental dégradé. Au sein de ce climat parfois complexe, le paramètre le plus déterminant est le régime pluviométrique, qui conditionne de façon importante la ~~forte~~ production d'herbe **abondante** observée sur le territoire. L'aire géographique correspond ainsi aux secteurs où la pluviométrie est ~~la plus importante~~, supérieure à 800 mm/an.

Facteurs humains

Le « Bleu d'Auvergne » – La zone du Puy-de-Dôme située à l'ouest des Monts d'Auvergne, propice à la pousse de l'herbe et à la production de lait, est le berceau historique de la production de « Bleu d'Auvergne », qui apparaît au

milieu du XIX^{ème} siècle ~~dans le Puy-de-Dôme, à l'ouest des Monts d'Auvergne~~. Ce secteur constitue le premier noyau de l'appellation, à partir duquel se développe progressivement la production. A l'origine fermière, la fabrication ~~tend à s'industrialiser~~ **étend progressivement aux laiteries** dans la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle, notamment grâce aux innovations techniques proposées par Antoine Roussel, **un auvergnat** qui instaure le piquage du fromage. La diffusion de ~~la « méthode Roussel »~~ **cette méthode** dès la fin du XIX^{ème} siècle conduit à l'apparition d'un second noyau de production dans le sud-ouest du massif du Cantal. ~~Progressivement, entre 1887 et 1920, des laiteries spécialisées dans la transformation du bleu se créent dans l'ouest, le nord-ouest et l'est du Cantal. Le bleu est alors essentiellement fabriqué par des sociétés privées ou par de petites coopératives voulues par les agriculteurs.~~

~~Dans les années 1920-1930,~~ **puis** la production de « **Bleu d'Auvergne** » s'étend **progressivement** à l'ensemble ~~du Cantal, au nord de l'Aveyron et de la Lozère et à l'ensemble de la bordure est de la Corrèze~~. Dans le Puy-de-Dôme, on note une dispersion sur les plateaux de l'ouest. ~~En Haute-Loire et dans le Lot, on rencontre des fromages de type bleu à l'est du département du Lot ainsi que dans le Velay orientale~~ **de l'aire géographique**.

~~Parallèlement des démarches sont entreprises afin d'obtenir une reconnaissance de ce fromage.~~ Une définition du « Bleu d'Auvergne » est entérinée en 1934 par le ministère de l'agriculture. ~~et~~ **Le** produit est reconnu en appellation d'origine en mars 1975.

Aujourd'hui encore l'alimentation des vaches laitières privilégie l'herbe produite dans l'aire géographique, qui représente en moyenne sur l'année plus des deux tiers de la ration de base. Le pâturage est obligatoire au minimum 150 jours par an.

Par ailleurs, la fabrication du « Bleu d'Auvergne » met en œuvre des savoir-faire spécifiques. Les grains de caillé sont brassés en cuve de fabrication afin de les coiffer, c'est-à-dire les entourer d'une fine pellicule les empêchant de se souder entre eux lors du moulage. Ils sont ensuite mis en moule. Suit un égouttage sans pressage, accompagné de retournements. Le fromage est salé en fin d'égouttage par frottage ou saupoudrage de sel, sur toute sa surface, puis piqué une seule fois pour aérer la pâte. Enfin, il suit un affinage en cave humide et aérée.

5.2. Spécificité du produit:

Le « Bleu d'Auvergne » est un fromage **au lait de vache de 2 à 3 kg, dont la** ~~à~~ **pâte persillée** ~~présente des ouvertures un persillage de grosseur grain de blé à grain de maïs~~ régulièrement réparties sur toute ~~la surface de sa pâte, de couleur bleu à vert.~~ Elles sont le siège du développement de la moisissure *Penicillium roqueforti* qui donne une couleur bleu-vert et contribue en grande partie à la formation du goût et de la texture du produit.

Son goût est intense, typé, équilibré, avec des arômes de bleu, de sous-bois, voire de champignons. Il est réhaussé par les saveurs issues de l'activité de la moisissure *Penicillium roqueforti*.

- ~~5.3. Les caractéristiques du « Bleu d'Auvergne » sont déterminées par la mise en œuvre d'une technologie de fabrication particulière qui favorise la création d'ouvertures dans la pâte, permettant ainsi le développement du *Penicillium roqueforti*. Notamment :~~
- ~~5.4. Le brassage des grains de caillé en cuve de fabrication permet leur ressuyage partiel et leur « coiffage » : ils s'entourent d'une fine pellicule qui les empêche de se souder entre eux, phénomène indispensable à la formation de l'ouverture par la suite.~~
- ~~5.5. Le caillé au caractère lactique marqué est séparé de la majorité de son lactosérum puis mis en moule. Suit un égouttage spontané accompagné de retournements.~~
- ~~5.6. Le fromage est salé en fin d'égouttage par frottage ou saupoudrage de sel, sur toute sa surface.~~
- ~~5.7. Les fromages sont piqués une seule fois de part en part à l'aide d'un faisceau d'aiguilles pour aérer la pâte et permettre le développement du bleu.~~
- ~~5.8. Il suit un affinage en cave humide et aérée. Les principales caractéristiques organoleptiques du « Bleu d'Auvergne » résultent de l'action de la moisissure *Penicillium roqueforti* pendant cet affinage.~~
- ~~5.9. Dès le milieu du XXème siècle, la notoriété du « Bleu d'Auvergne » est telle que l'on observe, à partir de la fin des années 1930, des exportations vers l'Amérique, l'Afrique et l'Europe (principalement en Allemagne). Aujourd'hui encore la notoriété du « Bleu d'Auvergne » dépasse les frontières françaises puisque presque un tiers de la production (environ 1 900 tonnes) est exportée vers près de 40 pays dont principalement des pays d'Europe, la Russie et les Etats-Unis.~~

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

La production du « Bleu d'Auvergne » est ancrée dans une zone de moyenne montagne où l'altitude et le climat, marqué par d'importantes précipitations, favorisent une importante production d'herbe utilisée pour l'alimentation des vaches laitières, notamment à travers la pratique du pâturage.

Ces hautes terres volcaniques et granitiques du plateau central, aux hivers longs et rigoureux, ont **par ailleurs** déterminé depuis longtemps des ~~habitudes et des productions usages de production~~ spécifiques ~~parmi lesquelles le fromage « Bleu d'Auvergne ».~~

La fabrication de ce fromage à pâte persillée **d'un poids de 2 à 3 kg** permettait un temps de conservation important et ~~apportait constituait~~ une solution aux problèmes de transformation et de report imposés par les caractéristiques du climat et les besoins des hommes. ~~Le « Bleu d'Auvergne »~~ **Par ailleurs, cette fabrication** fut longtemps une alternative à la production de « Cantal » pour les petits producteurs qui n'avaient pas suffisamment de lait pour fabriquer une fourme de « Cantal ».

Les caractéristiques organoleptiques du « Bleu d'Auvergne » sont notamment déterminées par la mise en œuvre d'une technologie de fabrication particulière. Le coiffage des grains grâce au brassage en cuve et l'égouttage sans pressage favorisent la création d'ouvertures dans la pâte, réparties de façon régulière. Le piquage crée des cheminées d'aération dans la pâte. L'apport d'oxygène par ces cheminées permet le développement du *Penicillium roqueforti* dans les ouvertures. Cela explique le persillage très fin (de grosseur grain de blé à grain de maïs) et régulièrement réparti de couleur bleu-vert du « Bleu d'Auvergne ».

L'activité du *Penicillium roqueforti* contribue également à la formation du goût du produit. Le salage par frottage ou saupoudrage de sel sur toute la surface du fromage permet de parfaire l'égouttage et joue un rôle important dans la construction du goût intense et typé du « Bleu d'Auvergne ». Enfin, l'affinage dans des caves humides et aérées permet le développement des arômes caractéristiques de bleu, de sous-bois et de champignons du « Bleu d'Auvergne ».

~~Si le noyau initial de la production de « Bleu d'Auvergne » correspond aux deux zones volcaniques et granitiques des départements du Puy de Dôme et du Cantal, les échanges commerciaux ont entraîné l'extension de l'aire de production aux zones périphériques des départements voisins.~~

~~Depuis 1850, la fabrication a évolué de la ferme à la laiterie, mais les traditions se sont perpétuées et le savoir faire s'est transmis, permettant au « Bleu d'Auvergne » de conserver ses spécificités.~~

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)