

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

« Bleu des Causses »

N° CE:

IGP AOP

1. DENOMINATION

« Bleu des Causses »

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 des Causses » est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache non écrémé, emprésuré, à pâte persillée non pressée, non cuite, fermentée et salée, renfermant au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 53 grammes pour 100 grammes de fromage.

Il se présente sous la forme d'un cylindre plat, de forme régulière, de 19 à 21 cm de diamètre, de 8 à 12 cm de hauteur et d'un poids de 2,2 à 3,3 kg.

La surface du fromage est propre, sans morge excessive ni tâche.

La pâte est blanc ivoire, de couleur uniforme, onctueuse, fine, avec un persillage régulièrement réparti bleu verdâtre, pouvant présenter des traces de trous d'aiguilles. Sa texture est onctueuse et fondante.

Le goût est franc, savoureux, avec des arômes caractéristiques de bleu, pouvant présenter une légère amertume sans piquant excessif ni excès de sel.

Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine « Bleu des Causses » qu'à partir du 70^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage.

La découpe du « Bleu des Causses » est autorisée si elle ne dénature pas sa texture. Le « Bleu des Causses » peut être présenté en morceaux issus d'une découpe mécanique volontaire.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

La ration de base des vaches laitières provient au minimum à 80 % de l'aire géographique, en matière sèche, en moyenne sur l'année et sur l'ensemble des vaches laitières.

La ration de base des vaches laitières est composée de tous les fourrages, à l'exclusion des crucifères sous forme de fourrages en vert.

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 minimum de matière sèche de 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 120 jours par an.

L'apport d'aliments complémentaires et d'additifs est limité à 1800 kg en matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières.

Seuls sont autorisés dans les aliments complémentaires et 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. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine « Bleu des Causses ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

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

La production du lait, la fabrication des fromages et leur affinage ont lieu dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Chaque fromage doit porter une étiquette comportant le nom de l'appellation d'origine « Bleu des Causses » 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 dans l'étiquetage.

L'emploi de tout qualificatif directement accolé au nom de l'appellation 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. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique du « Bleu des Causses » se présente sous la forme d'une mosaïque de terrains issus de roches magmatiques, métamorphiques ou calcaires où se côtoient traditionnellement l'élevage bovin et l'élevage ovin. Les Causses calcaires sont des éléments caractéristiques du paysage de ce territoire. Ils présentent la particularité d'offrir ponctuellement des caves naturelles munies de fleurines qui permettent d'en réguler naturellement l'humidité et l'aération. Ces cavités s'avèrent particulièrement adaptées à l'affinage du « Bleu des Causses », qui y est pratiqué de longue date.

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Bleu des Causses » couvre la quasi-totalité du département de l'Aveyron et une partie des départements du Lot, de la Lozère, du Gard et de l'Hérault. Elle s'étend au territoire suivant :

Département de l'Aveyron

Arrondissements de Millau et de Villefranche-de-Rouergue : toutes les communes.

Cantons de Baraqueville-Sauveterre, Bozouls, Cassagnes-Bégonhès, Conques, Entraygues-sur-Truyère, Espalion, Estaing, Laguiole, Laissac, Marcillac-Vallon, Naucelle, Pont-de-Salars, Réquista, Rignac, Rodez-Est, Rodez-Nord, Rodez-Ouest, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Geniez-d'Olt et La Salvetat-Peyralès : toutes les communes.

Département du Lot

Cantons de Cahors-Nord-Est, Cahors-Nord-Ouest, Cahors-Sud, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzès, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-l'Evêque et Saint-Géry : toutes les communes.

Canton de Gourdon : les communes de Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Projet et Le Vigan.

Canton de Livernon : les communes de Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espédaillac, Flaujac-Gare, Grèzes, Livernon, Quissac et Reilhac.

Canton de Payrac : les communes de Calès, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet et Le Roc.

Canton de Saint-Germain-du-Bel-Air : les communes de Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel et Uzech.

Canton de Souillac : les communes de Gignac, Lachapelle-Auzac, Lanzaac et Souillac.

Département de la Lozère

Cantons d'Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher et Sainte-Enimie : toutes les communes.

Canton du Bleymard : les communes d'Allenc, Chadenet et Sainte-Hélène.

Canton de Florac : les communes de Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves et Vebron.

Cantons de Mende-Nord et Mende-Sud : les communes de Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile et Saint-Etienne-du-Valdonnez.

Canton de Saint-Germain-du-Teil : les communes de Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil et Saint-Pierre-de-Nogaret.

Département du Gard

La commune de Trèves.

Département de l'Hérault

La commune de Pégairolles-de-l'Escalette.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique :

Description des facteurs du lien au terroir

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Bleu des Causses » s'inscrit dans la terminaison sud-est du Massif central. Les ensembles montagneux observés au nord, à l'est et au sud de l'aire en marquent les limites : les Monts d'Aubrac au nord, la Margeride et les Cévennes à l'est et les Monts de Lacaune au sud. La limite ouest est matérialisée par la terminaison orientale du Bassin Aquitain.

Elle englobe la quasi-totalité du département de l'Aveyron, la moitié sud du département du Lot et la majeure partie de l'ouest du département de la Lozère. Elle présente majoritairement un relief de moyenne montagne qui s'atténue vers l'ouest au contact du bassin aquitain. Elle offre ainsi une certaine diversité de paysages caractérisés notamment par une succession de hauts plateaux calcaires rocailloux, appelées Causses.

L'érosion, majoritairement hydraulique, est à l'origine de la formation des caves naturelles, généralement aménagées dans les cavités karstiques, qui s'avèrent être particulièrement adaptées à l'affinage du « Bleu des Causses ». Ces caves naturelles sont de grandes excavations existant dans le sous-sol calcaire des Causses, dans lesquelles débouchent de nombreuses fleurines, c'est-à-dire des fissures par où arrivent des courants d'air froid et humide.

L'existence de ces précieux courants d'air s'explique ainsi : les eaux de pluie s'infiltrant facilement dans le sol calcaire des Causses qui présente une forte porosité, humidifient les roches du sous-sol, parfois même forment des nappes d'eaux souterraines si elles sont retenues par des couches argileuses inférieures. L'air extérieur qui pénètre lui aussi dans le sous-sol par les nombreuses fissures de la surface, se charge d'humidité et se refroidit au contact des parois humides des roches ou des eaux souterraines ; il devient plus dense et tend naturellement à s'écouler par les orifices inférieurs, c'est-à-dire par les fleurines des caves. Ce mouvement est d'autant plus actif et la température de la cave plus basse que l'air extérieur est plus sec et plus chaud.

Le climat résulte principalement d'influences océaniques et méditerranéennes. L'influence du climat montagnard du Massif central se fait également sentir en bordure nord de l'aire géographique et sur les sommets. Le relief parfois varié et l'exposition aux vents créent des contrastes entre les reliefs plus arrosés et les plateaux calcaires plus secs. L'ensemble de l'aire géographique bénéficie d'un fort ensoleillement généralement supérieur à 2 000 heures par an.

Éléments historiques liés aux facteurs de lien au terroir

Le « Bleu des Causses » a de tout temps été préparé dans la région des Causses calcaires s'étendant sur le département de l'Aveyron et les départements limitrophes. Les paysans avaient coutume d'apporter des fromages au lait de vache dans des caves naturelles creusées dans des éboulis calcaires, afin qu'ils y acquissent saveur, finesse et moelleux.

La fabrication du « Bleu des Causses » s'est plus particulièrement développée après l'adoption de la loi du 26 juillet 1925 interdisant la fabrication de fromages autres qu'au lait de brebis (vache notamment) sur la commune de Roquefort.

D'abord dénommé Bleu de l'Aveyron, ce fromage fut défini par décret en 1945. Il est reconnu en tant qu'appellation d'origine « Bleu des Causses » depuis le jugement rendu par le Tribunal Civil de Millau le 19 novembre 1953.

5.2. Spécificité du produit

Le « Bleu des Causses » est un fromage au lait de vache non écrémé, à pâte persillée présentant des ouvertures. Celles-ci doivent être régulièrement réparties sur toute la surface de la pâte du fromage. 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 de ce produit.

La technologie de fabrication favorise la création d'ouvertures dans la pâte :

- 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, pratique indispensable à la formation de l'ouverture par la suite.
- Le caillé au caractère lactique marqué est moulé, puis subit un égouttage spontané accompagné de retournements.
- Le fromage est salé en surface, au sel.
- Le fromage est ensuite piqué de part en part à l'aide d'un faisceau d'aiguilles pour aérer la pâte et permettre le développement du bleu.

Il suit un affinage en cave naturelle humide et ventilée par des fleurines naturelles, qui permet le développement du *Penicillium roqueforti*. Lorsque cette moisissure s'est bien développée, il est procédé au plombage du fromage afin de réaliser un deuxième affinage en phase anaérobie. Ce second affinage à température froide permet de mettre en veille le *Penicillium roqueforti*, tout en laissant ses enzymes poursuivre l'affinage. C'est pendant cette phase que le fromage va acquérir sa texture onctueuse et fondante, ses arômes caractéristiques de bleu et va perdre son amertume.

Les principales caractéristiques organoleptiques du « Bleu des Causses » résultent de l'action de la moisissure *Penicillium roqueforti* pendant ces deux phases d'affinage.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité du produit ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation, ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP).

La fabrication du « Bleu des Causses » est intimement liée à l'aire géographique des Causses calcaires où se trouvent des caves à fleurines naturelles dont l'existence est liée à la formation géologique du sol. Grâce aux fleurines, fissures qui se sont formées naturellement au cours du temps dans le sol calcaire caractéristique des Causses, des courants d'air s'établissent entre la surface des plateaux et les caves du sous-sol, y apportant fraîcheur et humidité. Ces courants d'air contribuent à créer un environnement favorable au développement du *Penicillium roqueforti* à l'intérieur du fromage. Ce développement est également possible du fait de la présence d'ouvertures réparties régulièrement dans la pâte du fromage. Cette présence d'ouvertures est issue du savoir-faire fromager des opérateurs locaux qui mettent en œuvre une technologie issue d'une tradition séculaire.

Depuis le 19^{ème} siècle, 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 des Causses » de conserver ses spécificités.