

Bleu d'Auvergne

Pâte persillée

LE PRODUIT

Un fromage bleu et un savoir-faire auvergnat transmis de générations en générations depuis le 19ème siècle ! Avec sa pâte persillée (c'est-à-dire marbrée de bleu) et sa forme cylindrique, ce fromage au lait de vache séduit par son caractère affirmé et son onctuosité.

ARÔMES ET SAVEURS

Affirmé et équilibré, on aime le Bleu d'Auvergne pour son goût intense et parfumé, ses arômes de sous-bois, voire de champignons. Son côté fondant et onctueux lui donne un caractère unique. Il est dégusté en fin de repas mais peut également être cuisiné : rien de tel qu'une sauce au Bleu d'Auvergne AOP pour sublimer une entrecôte !

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de fabrication du Bleu d'Auvergne se situe dans le centre-nord du Massif central. Ce terroir en partie volcanique donne au fromage tout son caractère et son authenticité.

UN PRODUIT RECONNU

Le Bleu d'Auvergne a obtenu l'appellation d'origine en 1975. Elle consacre une tradition de fabrication et d'affinage de plus de 150 ans. Le lait produit est ensemencé avec du Penicillium roqueforti, champignon responsable du persillage. Les fromages sont ensuite "piqués" à l'aide de grandes aiguilles pour laisser passer l'air, indispensable au bon développement du fameux Penicillium roqueforti.

Le saviez-vous

Le Bleu d'Auvergne aurait-il vu le jour sans Antoine Roussel ? Cet Auvergnat, préparateur en pharmacie, mit au point en 1854 des techniques innovantes favorisant le bleuissement du fromage.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique du Bleu d'Auvergne s'étend sur la quasi-totalité du département du Cantal ainsi que sur une partie des départements du Puy-de-Dôme, de la Corrèze, du Lot, de l'Aveyron, de la Lozère et de la Haute-Loire

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne (SIRBA)

VetAgro Sup
89 Avenue de l'Europe
63370 LEMPDES
BP 35

N°SIRET : 40039043100023
Président(e) : SAUVEPLANE Jérôme **Contact :** VORGER Aurélien
Tél. : 04 73 98 69 49

Mél. : contact@fromage-aop-bleu-auvergne.com

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Aurillac

Village d'entreprises
14 avenue du Garric
15000 AURILLAC

N°SIRET : 13000270200038
Tél. : 04 71 63 85 42
Fax : 04 71 63 85 43
Mél. : INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Président(e) : DU COUEDEC Pierre **Contact :** Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Président(e) :
Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/bleu-dauvergne-4562*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_BleuAuvergne_A_201610.pdf
2. mailto:contact@fromage-aop-bleu-auvergne.com
3. mailto:INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr
4. mailto:certipaq@certipaq.com
5. mailto:certipaq@certipaq.com
6. mailto:certipaq@certipaq.com
7. mailto:certipaq@certipaq.com
8. mailto:certipaq@certipaq.com
9. mailto:certipaq@certipaq.com
10. mailto:certipaq@certipaq.com
11. mailto:certipaq@certipaq.com
12. mailto:slepesteur@certipaq.com