



## Bleu d'Auvergne

Pâte persillée

### LE PRODUIT

Un fromage bleu et un savoir-faire auvergnat transmis de générations en générations depuis le 19<sup>ème</sup> 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 estensemencé 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

**Contact :** VORGER Aurélien

**Tél. :** 04 73 98 69 49

**Mél. :** [contact@fromage-aop-bleu-auvergne.com](mailto: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](mailto:INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) CERTIPAQ

---

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

**N°SIRET :** 41226101800094

**Contact :** Gaël du CHELAS

**Tél. :** 01 45 30 92 92

**Fax :** 01 45 30 93 00

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

2, rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 03 88 19 16 79

**Fax :** 03 88 19 55 29

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

Maison de l'agriculture

52, avenue des Iles

74994 ANNECY CEDEX 2

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 04 50 88 18 78

**Fax :** 04 50 88 18 78

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 02 51 05 14 92

**Fax :** 02 51 36 84 63

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

75 Bd Lamartine

72000 LE MANS

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 02 43 14 21 11

**Fax :** 02 43 14 27 32

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

10 rue des écoles

84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 04 90 22 78 12

**Fax :** 04 90 22 78 27

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

ZI le Brézet-Est

10 rue des Frères Lumière

63100 CLERMONT-FERRAND

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** (33) (0)4 73 17 33 80

**Fax :** (33) (0)4 73 29 03 96

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ BIO

---

Siège

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**N°SIRET** : 79018949200024

**Contact** : Loïk GALLOIS

**Tél.** : 02 51 05 14 92

**Fax** : 02 51 36 84 63

**Mél.** : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

**Tél.** : 02 31 94 25 36

**Fax** : 02 31 53 26 58

**Mél.** : [slepesteur@certipaq.com](mailto: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](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>