



AOP Bleu de Gex Haut-Jura

Dossier de Presse 2021

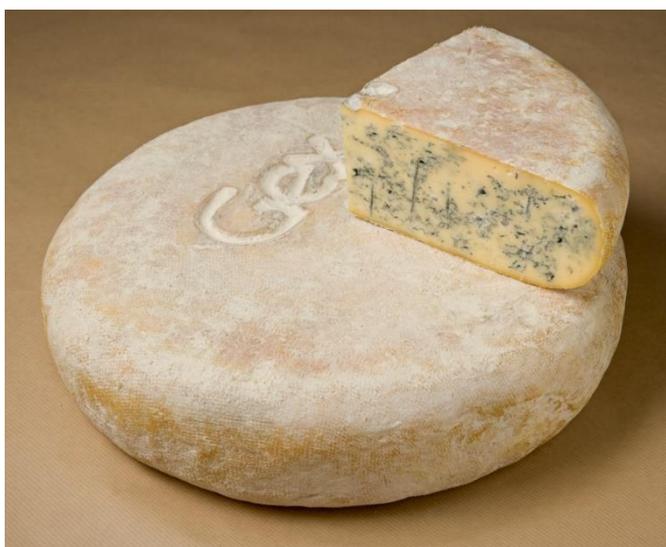


Sommaire

CARTE D'IDENTITE DU BLEU DE GEX HAUT-JURA.....	3
HISTORIQUEMENT LA PREMIERE AOC	4
UN CAHIER DES CHARGES, GAGE DE LA QUALITE	5
4 ATELIERS DE FABRICATION	6
LES BLEUS DE CARACTERE	7
MARQUE VALEUR PARC NATUREL REGIONAL DU HAUT-JURA	8
SE RENSEIGNER ET NOUS SUIVRE	8
AGENDA 2020	9
LE BLEU DE GEX HAUT-JURA, ON L'AIME ET ON LE SAVOURE	9
CONTACTS.....	11

CARTE D'IDENTITE DU BLEU DE GEX HAUT-JURA

Le Bleu de Gex Haut-Jura, appelé également Bleu de Septmoncel, fait partie de la famille des fromages à pâte persillée non cuite et non pressé. Ce Bleu « doux » se consomme en tout temps. Il est présent aussi bien sur les plateaux de fromage qu'en tant qu'ingrédient pour les raclettes ou autres préparations culinaires.



Lait : Lait cru de vache

Taille : 31-35 cm de diamètre

Poids : 6 à 9 kg

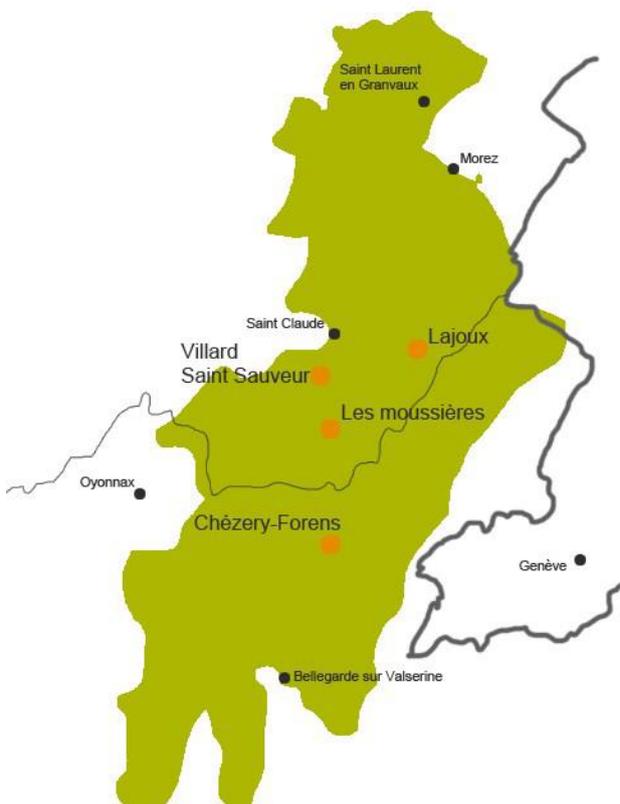
Croûte : fine, sèche, blanche à jaunâtre, légèrement farineuse avec présence éventuelle de petites tâches rougeâtres.

Pâte : Blanche à ivoire, marbrée de moisissures bleu-vert assez pâles et bien réparties dans la masse. Elle est douce et très légèrement friable.

Goût : Fromage à intensité de goût modérée, peu salé. Le goût est de type lacté, légèrement fruité et vanillé, un peu épicé et rafraîchissant avec des notes de champignon type chanterelles.

Le Massif du Haut-Jura est la zone de production et de transformation du Bleu de Gex. Elle s'étend sur les départements de **l'Ain et du Jura**, soit environ **70 communes** pour **44 fermes, 4 ateliers de transformation** et un tonnage en 2020 de **499 tonnes (62 418 meules)**. **La filière représente 130 emplois directs sur sa petite zone.**

La gestion et le développement de l'AOP Bleu de Gex est confié au syndicat interprofessionnel basé à Poligny.



HISTORIQUEMENT LA PREMIERE AOC

Fabriqué **depuis le XIII^{ème}** siècle dans les montagnes jurassiennes, l'origine de la fabrication du Bleu de Gex Haut-Jura est liée au savoir-faire monastique des religieux de l'Abbaye de Saint-Claude.

Au XVI^{ème} siècle, l'histoire locale nous apprend que le Bleu de Gex était le fromage préféré de Charles Quint, alors Maître de la région. Ce met devait être servi à sa table.

Le principe de fabrication propre aux bleus de type « veiné ou marbré » fut importé par ces moines, migrants dauphinois qui refusaient de devenir français. Ils enseignèrent ce savoir-faire fromager dans les fermes à proximité des Moussières.

A la fin du XVIII^{ème} siècle, des documents administratifs attestent qu'est fabriqué, dans les chalets de montagne, un fromage bleu à moisissures internes.

En **1859**, 23 communes de l'arrondissement de Saint-Claude en produisent déjà 253 tonnes. Avec le développement économique du début du XX^{ème} siècle, les fruitières se multiplient dans le massif jurassien, jusqu'à en compter 30 sur l'ensemble du Haut-Jura au milieu du siècle passé. Les fruitiers de village ont repris cette fabrication à côté des productions de Comté et de Morbier.

Le 26 juillet 1935, une banale affaire commerciale est portée devant le tribunal de Nantua, il en résulte le verdict suivant : le tribunal définit le Bleu de Gex et fixe une aire exclusive de fabrication.

En 1977, le Bleu de Gex est officiellement reconnu au niveau national en tant qu'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). De même, **en 1996**, le Bleu de Gex est reconnu par l'Europe comme une Appellation d'Origine Protégée.



UN CAHIER DES CHARGES, GAGE DE LA QUALITE

De la production à la transformation du lait en Bleu de Gex, un cahier des charges permet de garantir le respect d'un savoir-faire traditionnel pour ce produit du terroir.

- L'aire de production se limite au Haut-Jura à cheval entre les départements du Jura et de l'Ain
- Le lait doit provenir de vaches de race locales **Montbéliarde** ou **Simmental**.



- L'alimentation des vaches laitières, à base d'herbe pâturée et de foin, **exclut** toutes formes d'**aliments fermentés**. Chaque vache dispose d'au moins un hectare d'herbe.
- Le lait est collecté et apporté chaque jour à la fromagerie.
- Le caillé est brassé et moulé à la main dans un moule avec une toile de jute ou de lin. Les fromages sont retournés manuellement à l'aide de cette toile.



- Le **salage** est effectué à sec dans des **cuveaux** durant trois à quatre jours.
- Le fromage est **affiné** dans la zone d'origine pendant **trois semaines**, au minimum à compter du jour de fabrication. Il est piqué après 8 jours. Le piquage permet au Pénicillium de se développer.



- Le mot « **Gex** » est **obligatoirement moulé** en creux au cours de la fabrication.



Ces conditions de production permettent ainsi la fabrication d'un délicieux fromage artisanal spécifique à **la région du Haut-Jura**.

4 ATELIERS DE FABRICATION

Autrefois, la fabrication du Bleu de Gex était assurée directement à la ferme par les femmes généralement. Aujourd'hui, ce sont **4 ateliers de fabrication** qui assurent la fabrication d'environ 500 tonnes de Bleu de Gex par an. Chaque fromagerie dispose d'un magasin de vente où il est possible d'acheter du fromage mais aussi de visiter, déguster ou encore d'assister à la fabrication.

> **Fromagerie de Lajoux**

39 310 LAJOUX

Tél : 03-84-41-20-38



> **Fromagerie de Montbrillant**

Route de l'Essard

39200 L'ESSARD

Tél : 03-84-45-59-30



> **Fromagerie du Haut-Jura**

Coopérative fromagère du Haut-Jura

39310 LES MOUSSIERES

Tél : 03-84-41-60-96



> **Fromagerie de l'Abbaye**

01410 CHEZERY-FORENS

Tél : 04-50-56-91-67

www.fromagerie-abbaye.fr



LES BLEUS DE CARACTERE

Bleu de Gex Haut-Jura, Bleu du Vercors-Sassenage, Fourme de Montbrison... 3 appellations différentes mais avec de nombreux points communs. Nous avons décidé de nous regrouper pour communiquer, parce que nous menons le même combat au quotidien : « défendre le goût de nos terroirs en proposant des fromages rares aux caractères authentiques et aux nuances subtiles. »

Les Bleus de caractère cherchent à travers cette campagne commune à toucher par leurs pratiques et leur authenticité les crémiers fromagers qui se révèlent être les prescripteurs idéaux.

Un livret 12 pages présentant les trois filières et l'inscription à la newsletter bleus de caractère sont disponibles sur le site <https://www.3bleusdecaractere.fr/>

Toute l'actualité des bleus de caractère est également à retrouver sur la page Facebook Bleu de caractère <https://www.facebook.com/bleusdecaractere>

*Alice, Bernard et Nicolas
producteurs fromagers
passionnés*

**CES 3 LÀ ONT VRAIMENT
DU CARACTÈRE !**

Ils se révèlent sur [bleusdecaractere.fr](https://www.bleusdecaractere.fr)



MARQUE VALEUR PARC NATUREL REGIONAL DU HAUT-JURA

L'AOP Bleu de Gex Haut-Jura est la première filière fromagère à accéder à la marque « Valeurs Parc naturel régional ». Les 44 exploitations laitières et les 4 fromageries de la filière Bleu de Gex sont à partir de ce 30 janvier 2021 officiellement marquées « Valeurs Parc ». Cette marque nationale gérée par les Parcs naturels régionaux valorise des activités économiques faisant une place centrale à l'humain, à la préservation de l'environnement et à l'attachement au territoire.

C'est donc tout naturellement que le Bleu de Gex s'est inscrit dans cette démarche éthique mettant en avant les pratiques vertueuses de la filière tout en l'ancrant un peu plus sur son territoire, le massif du Haut-Jura. La marque « Valeurs Parc » vient en complément du cahier des charges de l'AOP sur des thèmes comme l'intégration des bâtiments d'élevage dans le paysage ou encore la préservation de la biodiversité.

Les audits initiaux réalisés courant 2020 ont révélé que les pratiques d'élevage extensif de la filière Bleu de Gex sont en cohérence avec les valeurs du Parc naturel régional du Haut-Jura en particulier sur la limitation des engrais et le savoir-faire d'éleveur. Pour assurer le suivi de la démarche dans les prochaines années, les critères seront intégrés dans la démarche des audits AOP, les producteurs seront donc audités tous les 4 ans.

Cette marque est un outil précieux pour accompagner les bénéficiaires dans une démarche de progrès. A la demande des éleveurs, le Parc du Haut-Jura animera par exemple dès que cela sera possible (en fonction du contexte sanitaire) une formation sur la biodiversité et la gestion des milieux naturels. L'animation du territoire est également un volet important. Le Parc et le Syndicat du Bleu travaillent actuellement à des projets communs visant à mettre en relation les acteurs de la marque qui compte des produits alimentaires mais aussi des savoir-faire et des prestations d'accueil touristique sur le Haut-Jura. Il s'agirait par exemple d'un stage culinaire avec un chef local ou de sentiers de balade autour des fermes et des fromageries.

SE RENSEIGNER ET NOUS SUIVRE

Bleu Infos, la lettre d'information de la filière (disponible au Syndicat)

Le Morbier, le Bleu de Gex, une histoire, livre de Michel Vernus et Thierry Petit paru aux Presses du Belvédère. En vente en librairie

Site internet du Syndicat Interprofessionnel du Bleu de Gex Haut-Jura

<http://www.bleu-de-gex.com/>

Sur Facebook page Bleu de Gex Haut-Jura

AGENDA 2020

> 30 janvier 2021 remise officielle de la marque Valeur Parc à la filière Bleu à la maison du Parc Lajoux.

> Tout au long de l'année groupe de travail sur la réouverture du Cahier des charges du Bleu de Gex haut-Jura

LE BLEU DE GEX HAUT-JURA, ON L'AIME ET ON LE SAVOURE ...



Raclette au Bleu de Gex Haut-Jura

Ingrédients :

400g de Bleu de Gex
12 fines tranches de viande des Grisons
12 pomme de terre à chair ferme
250g de Champignon de Paris
½ Chou-fleur
Cornichons et oignons grelots au Vinaigre
1 citron

Préparation :

Lavez les pommes de terre sans les peler. Faites-les cuire 15 à 20 minutes (suivant la taille)
Détaillez ensuite le chou-fleur en petites fleurettes. Faites-les blanchir pendant 3 minutes
Coupez alors le Bleu de Gex en fines lamelles bien régulières. Disposez-les sur un plat de service.
Pelez les champignons puis coupez les en lamelles. Arrosez-les d'un filet de jus de citron, afin qu'ils ne noircissent pas.
Présentez tous vos ingrédients sur la table avec votre appareil à raclette



Tartine au Bleu de Gex Haut-Jura et aux deux canards

 15' Ingredients pour 4 personnes :

1 baguette de pain
4 aiguillettes de canard
16 tranches de magrets de canard fumés
150g de Bleu de Gex
150g de cerneaux de noix
Quelques brins de ciboulette
Sel, poivre
Roquette
Huile de noix

Préparation :

Coupez la baguette en deux
Tranchez les deux parties dans la longueur et parsemez de ciboulette ciselée
Faites revenir rapidement les aiguillettes dans une poêle. Laissez-les tiédir et émincez-les en fines tranches
Répartissez-les sur les tartines, ajoutez les fines tranches de magrets puis le Bleu de Gex en fines tranches
Décorez vos tartines en y déposant les cerneaux de noix et quelques feuilles de roquettes
Salez, poivrez puis versez un filet d'huile de noix

CONTACTS

Président : Nicolas Cannelle

Directrice : Florence ARNAUD

Chargée de communication : Sophie LERET : 06-81-10-97-42

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DU BLEU DE GEX HAUT-JURA

Avenue de la Résistance

BP 20035

39801 POLIGNY CEDEX 1

Téléphone : 03-84-37-37-57

Fax : 03-84-37-78-12

Courriel : syndicat@bleu-de-gex.com

Site internet : www.bleu-de-gex.com

Facebook : Bleu de Gex Haut-Jura



CONFRÉRIE DES AMATEURS DU BLEU DE GEX

1003 route de Méribel

01170 ÉCHENEVEX

Téléphone : 06-52-96-59-15