

LES BLEUS DOUX DE CARACTÈRE, PLUS FORTS ENSEMBLE

Pour la 2^{ème} année consécutive, le Bleu de Gex Haut-Jura poursuit son partenariat avec la Fourme de Montbrison et le Bleu du Vercors Sassenage. Cette association plus que bénéfique permet, pour un auto-financement annuel individuel de 4 000 €, de bénéficier d'un fort appui de la région Auvergne Rhône Alpes, des départements du Jura et de l'Ain, soit 16 000 € de subvention pour la filière Bleu de Gex Haut Jura. Avec son siège social situé dans le Jura, le Syndicat du Bleu de Gex ne pourrait pas, seul, demander des aides à la région Auvergne Rhône Alpes.

L'action est accueillie avec bienveillance par le corps des crémiers-fromagers qui plébiscite notre approche collective plutôt que concurrente.



600 d'entre eux ont pu (re) découvrir nos filières à travers 3 newsletters. Ces newsletters très appréciées ont été lues par 200 crémiers soit un très bon taux d'ouverture de 30%.

Les Bleus de caractère ont produit cette année de nombreuses photos, des vidéos institutionnelles, des vidéos de recettes. Les achats d'espaces presse dans les revues

spécialisées ont diffusé le message des Bleus de caractère. Cette fin d'année est marquée par un jeu concours dans 70 crémeries mettant en avant la consommation de nos fromages en raclette.

Sophie LERET, chargée de communication

IDÉE RECETTE : SAUCE AU BLEU DE GEX

Sauce au Bleu de Gex Haut-Jura

Ingrédients pour 4 personnes :

- 100 g de Bleu de Gex
- 25 g de beurre
- 15 cl de bouillon
- 25 g de farine
- 15 cl de lait
- Sel, poivre

Préparation

- ◆ Coupez le Bleu de Gex en petits cubes.
- ◆ Faites fondre le beurre à feu doux, dans une petite casserole.
- ◆ Une fois votre beurre fondu, ajoutez-y la farine en remuant bien. La pâte que vous obtenez ainsi ne doit pas brunir.
- ◆ Tout en remuant, versez doucement le lait, puis le bouillon. Ajoutez alors le Bleu de Gex, sans cesser de remuer.
- ◆ Poursuivez votre mouvement jusqu'à ce que la sauce s'épaississe suffisamment.

Cette sauce savoureuse accompagnera parfaitement vos viandes rouges et vos légumes.

www.bleu-de-gex.com

Bleu Infos

La lettre d'information du Syndicat Interprofessionnel du Bleu de Gex Haut-Jura

Directeur de la publication / Nicolas Cannelle
Rédaction / Florence Arnaud, Sophie Léret, Salomé Mairot
Photo de couverture (vache et paysage) / Thierry Petit
Mise en page / Salomé Mairot

Syndicat Interprofessionnel du Bleu de Gex Haut-Jura

Avenue de la Résistance
BP 20 035 – 39 801 Poligny Cedex 1
Tél. 03 84 37 37 57 – Fax. 03 84 37 78 12
E-mail : syndicat@bleu-de-gex.com

www.bleu-de-gex.com

Bleu Infos

Décembre 2019



Lettre d'information
du Syndicat Interprofessionnel
du Bleu de Gex Haut-Jura

Editorial



Au printemps dernier, j'ai accepté d'assumer pour 3 ans la Présidence du Syndicat du Bleu de Gex, dans la continuité des actions initiées par l'équipe précédente. La filière Bleu de Gex a besoin **d'échanges et d'ouverture** pour construire durablement son avenir. Nous souhaitons créer plus de liens entre nous et avec notre **environnement proche**.

Dans ce numéro, nous reviendrons d'abord sur le partenariat engagé avec **le PNR du Haut-Jura** pour l'adhésion de toute la filière à la marque « Valeurs Parc ». La filière Bleu de Gex a pu adapter les critères de la marque, en lien avec l'identité et la qualité du produit. Conscients de notre impact sur l'environnement, nous montrons au cours de ces premiers audits, un intérêt pour mieux connaître les espèces animales et végétales, mais aussi pour mettre en œuvre ou mettre en valeur des pratiques déjà en place sur nos exploitations. Tout en souhaitant que notre travail soit respecté et compris de tous. La marque « Valeurs Parc » est un moyen de communication pour la filière mais aussi un cadre de collaboration avec d'autres acteurs économiques du territoire, au sein duquel chacun apporte ses compétences.

Dans le domaine des fabrications, **le CTFC** nous apporte un appui précieux. La qualité progresse, en particulier celle de Bleu de Gex plus affinés. La réunion annuelle des fromagers a été particulièrement riche cette année, en échanges et en contenu technique.

En matière de communication, la mutualisation d'une campagne de promotion sur 3 ans **avec deux autres AOP Bleus de caractère** apporte aussi du dynamisme. Loin d'être concurrents, mis bout à bout solidairement, nos moyens d'action limités et notre image s'en trouvent renforcés.

En matière économique, après plusieurs années sous la barre des 500 tonnes, nous enregistrons aujourd'hui de timides signes de progression, des volumes et des prix du Bleu de Gex, et nous attendons beaucoup de la réflexion concertée **avec les autres AOP régionales**. La stratégie de développement doit être globale dans le respect des équilibres existants entre nos filières.

Merci pour votre confiance. Toute l'équipe du Syndicat reste à votre écoute et s'engage au quotidien avec le souci constant que vive le Bleu de Gex, ses producteurs et ses paysages.

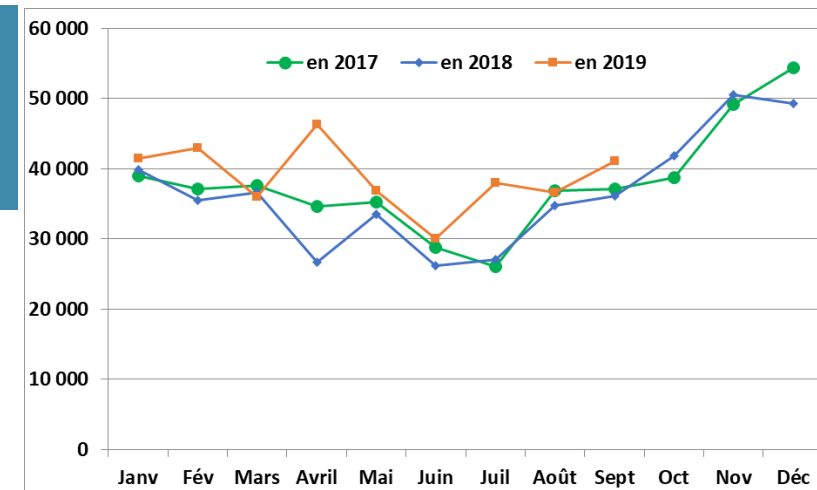
Nicolas CANNELLE

Président du Syndicat du Bleu de Gex Haut-Jura

2019 : LES VOLUMES DE BLEU DE GEX PROGRESSENT

Après plusieurs années de repli des volumes d'AOP Bleu de Gex Haut-Jura, les ventes repartent à la hausse. Fin septembre 2019, le cumul des ventes atteint 350 tonnes, soit presque 18% de plus que l'année précédente à la même période.

Si les 3 derniers mois de l'année confirment cette tendance, les ventes pour l'année 2019 pourraient approcher à nouveau les 500 tonnes.



Ventes de Bleu de Gex Haut-Jura en kg

POUR RENFORCER LES LIENS AVEC LES DIFFÉRENTS ACTEURS DU TERRITOIRE, LA FILIÈRE BLEU DE GEX S'ENGAGE DANS LA MARQUE « VALEURS PARC »

Au printemps dernier, le Parc Naturel Régional (PNR) du Haut-Jura soumettait à la filière Bleu de Gex la possibilité d'intégrer le réseau de la marque « Valeurs Parc ». Une première nationale pour un fromage en Appellation d'Origine !

Mais qu'est-ce que la marque Valeurs Parc ?

Cette marque est déployée au niveau national dans tous les PNR. Elle est apposée sur différents produits ou services valorisant le lien au territoire du Parc et la dimension humaine des modes de production, dans une dynamique de préservation et de valorisation de l'environnement. Par son nombre d'adhérents (une soixantaine actuellement sur le territoire du PNR du Haut-Jura), le réseau de la marque permet de créer un maillage d'acteurs dynamiques tout en faisant bénéficier de l'image du Parc les produits marqués. L'obtention de la marque est possible en s'engageant à progresser sur les différents points du référentiel.



Le logo est apposé sur les produits et services adhérents à la marque.

Et au niveau de la filière Bleu de Gex, où en est-on ?

Le CA a validé le souhait d'intégrer la démarche si le référentiel de la marque était adapté à la filière. C'est maintenant chose faite, puisqu'une grille d'audit a été conçue en collaboration avec le Parc afin d'éliminer les éléments du référentiel figurant déjà dans le cahier des charges de l'AOP, la Charte des Bonnes Pratiques ou le Passeport Lait Cru. Au final, la grille de 11 critères est cohérente avec les pratiques de la filière. Elle aborde différents thèmes comme la préservation de la biodiversité et des paysages, la réduction de la consommation d'eau ou d'énergie, les soins apportés aux animaux, ...

Au cours du mois d'octobre, quatre réunions se sont tenues dans chacun des ateliers Bleu de Gex, réunissant les producteurs de 26 exploitations, soit un peu plus de la moitié des élevages de la filière. Au cours de ces réunions, tous les producteurs présents ont donné leur approbation pour s'engager dans cette démarche. Ils ont formulé des axes de progression. A l'heure actuelle, la filière ne bénéficie pas encore de la marque car tous les producteurs n'ont pas encore été

audités.

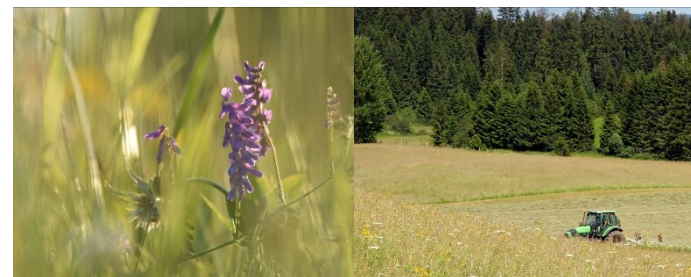
L'adhésion de tous les ateliers est une condition nécessaire à l'obtention de la marque. Des réunions ou des visites en ferme vont avoir lieu dans les prochains mois afin de rencontrer l'ensemble des producteurs.

Quel est l'intérêt de cette démarche pour la filière ?

La marque « Valeurs Parc » permet d'abord de véhiculer des valeurs autres que celles défendues par l'AOP, notamment par des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et des paysages, qui sont autant de bonnes pratiques auxquelles les consommateurs sont de plus en plus sensibles.

Le réseau des adhérents de la marque est également un véritable atout car il permet de mettre en avant les produits et les services marqués dans une dynamique territoriale par des actions liant différents acteurs, comme par exemple, des producteurs et des professionnels du tourisme... Tous les adhérents peuvent apposer le logo de la marque sur leur produit. L'appartenance à cette marque porteuse de valeurs est alors facilement identifiable sur le territoire mais aussi au niveau national puisque le réseau des Parcs s'attache à créer une réelle visibilité autour de cette démarche.

Des formations ou des projets collectifs pourront aussi être menés avec le Parc selon les besoins de la filière et notamment selon les axes de progression formulés lors des audits initiaux : connaissance de la biodiversité, pratiques de fauche, réduction de la consommation d'eau...



La connaissance des espèces végétales des prairies et les pratiques de fauche favorables à la biodiversité sont des pistes de progression émises lors de ces réunions.

La marque « Valeurs Parc » est donc un moyen de communication pour la filière mais aussi un espace de collaboration mobilisant les compétences du Parc et de chacun des adhérents.

L'initiation de cette démarche a déjà porté ses fruits puisque Nicolas Cannelle a été sollicité pour intervenir lors d'une formation des accompagnateurs en montagne, et qu'une candidature a été déposée par le Parc pour la participation du Bleu de Gex à l'émission « top Chef » sur M6. Affaire à suivre !

Salomé MAIROT, chargée d'études

UNE FÊTE DU BLEU... SOUS LA PLUIE

Après un mois de juillet caniculaire, la pluie s'est décidée à tomber dans le Haut Jura. Avec 160 mm de précipitation sur le weekend de la fête du Bleu, les producteurs ont été partagés entre la joie de voir arriver cette pluie providentielle et l'inquiétude pour la fête du Bleu de Gex Haut-Jura. La fête s'est tout de même tenue le dimanche 28 juillet aux Moussières. La motivation des acteurs locaux a permis de maintenir la démonstration de fabrication, les présentations de vaches, le marché de producteurs et d'artisans locaux, les dégustations et



Des animations étaient proposées pour faire découvrir le Bleu de Gex.

le concours annuel du Bleu de Gex. Avec un taux de participation de 100% des fromageries, le jury a décerné la médaille d'Or à la fromagerie de Lajoux, la médaille d'argent à la fromagerie des Moussières et la médaille de bronze à la fromagerie de Chézery-Forens.



Les lauréats du concours interprofessionnel. De gauche à droite : fromagerie de Chézery, de Lajoux et des Moussières.

Moins nombreux qu'à l'accoutumé, le public s'est néanmoins déplacé pour le repas à base de Bleu de Gex avec 300 déjeuners servis.

Accompagnée des Sonneurs de toupins, la Confrérie du Bleu de Gex s'est réfugiée dans la salle des Dolines pour les intronisations. Fabien Degoulet, champion du monde des fromagers 2015 et parrain de la fête a été intronisé. La filière a été particulièrement sensible à son investissement, à son intérêt pour notre territoire et pour notre fromage.

Cette année a été également marquée par le soutien de nombreux acteurs qui ont répondu favorablement à l'appel de partenariat du Syndicat du Bleu de Gex Haut-Jura. Les remerciements sont donc de mises pour la communauté de commune de Saint Claude, Sogebul, Bernard nutrition animale, Chevillard, Néolait, Crédit Agricole et Eva Jura.

Sophie LERET, chargée de communication



Félicitation au GAEC Barbe, vainqueur du prix AOP 2019.



« L'Atelier Technique »

Animé par le CTFC :

UN RENDEZ-VOUS ANNUEL INCONTOURNABLE POUR LES FROMAGERS

14 professionnels passionnés se sont retrouvés avec le CTFC à l'atelier technique du Bleu de Gex Haut-Jura le 15 octobre dernier à Lajoux. L'objectif était de faire un premier bilan sur la qualité des Bleus à mi-année 2019 et un point sur la maturation des laits.

Bonne qualité 2019 mais la canicule d'été stimule la teneur en flore microbienne du lait

S. GRANDCLEMENT a rappelé que les fabricants recherchent la régularité du produit et sa capacité de conservation.

Les résultats du gradage, entre 20 et 30 jours, montrent que 90% des fromages ont une forme typique ou correcte avec des croûtages plus avancés. A la coupe, le développement du bleu apparaît plus intense avec un goût de Bleu plus prononcé et une pâte moins ferme et plus souple.

Ces causes permettant d'expliquer la présence de croûtages plus avancés ont été discutées : fromages trop humides, travail en cuve, température de la salle de resuyage trop haute (>26°C), taux de sel trop élevé inhibant la pousse du *Geotrichum* ou brûlant le croûtage, traitement des toiles (bien les ébouillanter et changer les plus vieilles), bon séchage des planches d'affinage, bon lavage-rinçage des moules, température de cave trop

haute (>14°C), bonne aération en période estivale...

Les Bleus frais montrent que leur composition en HFD, sel et pH est stable par rapport à 2018 avec un effet saisonnier surtout visible sur l'HFD qui est plus élevée en hiver : 66% contre 64% en été due à une phase en cuveau probablement plus intense en égouttage car la température augmente et les laits sont plus riches en protéines.

La teneur microbienne des laits des producteurs montre une tendance à la hausse des coliformes avec un effet saisonnier marqué. Cette flore totale reste stable aux alentours de 15 000 UFC/ml et la flore microbienne des laits arrivée cuve augmente avec un effet saison très marqué l'été (FMAR proche de 40 000 UFC/ml).

La maturation du lait en Bleu de Gex

La température d'emprésurage varie entre 27.5 et 30°C avec une durée de maturation allant de 20 min à 1h30 selon les saisons et les fromageries. La maturation des laits a pour objectif d'optimiser l'aptitude du lait à la coagulation, tout en favorisant les aptitudes technologiques des ferments utilisés (acidification et égouttage du caillé) et les rendements (moins de pertes au sérum).

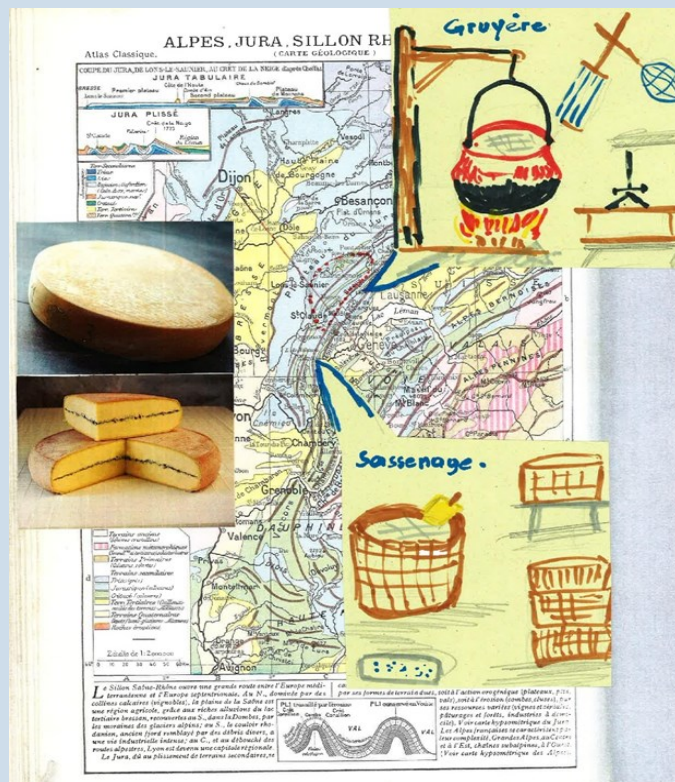
Effet du type et de la dose de ferments utilisés

Les bactéries acidifiantes le plus souvent utilisées en Bleu de Gex sont des mésophiles de type *Lactococcus* avec parfois des bactéries gazogènes hétérofermentaires ou du genre *Leuconostocs* pour favoriser une ouverture précoce dans la pâte (création des cheminées de respiration pour développer la moisissure). Le *Penicillium* et des flores de surface sont aussiensemencés dans le lait pour



LE BLEU, A L'ORIGINE DU MORBIER ?

Gustave Pernodet, enseignant à l'ENIL de Poligny de 1948 à 1987, évoque les origines communes des fromages de la Région



Document présenté par G. Pernodet en 2014, lors de l'AG du Morbier

A la fin du XIX^e siècle, les descriptions des fromages de l'époque ne sont pas flatteuses... Parfois, la moisissure du bleu se développait très mal. Alors, à la ferme pour compenser ce défaut, les habitants piquaient le caillé avec du charbon de sapin grillé. Subterfuge, qui avait pour effet de produire des raies noires.

Ainsi, en 1799, quand on parle du Morbier, on parle de « faux Septmoncel », de « fromage façon Septmoncel » ... C'est seulement à la fin du XIX^e siècle, le nom de Morbier. La fabrication du Morbier se développe en suite dans les coopératives, en complément du Gruyère de Comté, bénéficiant aussi de la technologie des pâtes pressées cuites, venue de Suisse.

Le Bleu est sorti de l'anonymat beaucoup plus tôt que le Morbier. Il a eu en effet la chance d'être un fromage adopté précocement par la puissante abbaye de Saint-Claude. L'affinage collectif se développe seulement après la seconde guerre mondiale, avec des « ramasseurs » de Bleu, de beurre et de Morbier. Le Bleu et le Morbier sont également recherchés pour le marché noir. On en glisse un à son marchand de matériel, comme « sésame » contre une pièce de rechange ! Que de chemin accompli depuis jusqu'à la reconnaissance en AOC et la qualité reconnue aujourd'hui par les consommateurs !

obtenir le bleu et le croutage caractéristique (Levures et *Geotrichum*). Une augmentation de la dose fait baisser le pH à l'emprésurage, raccourcit le temps de prise et de durcissement du gel, et accroît l'égouttage en accélérant le coiffage des grains. Un essai effectué le 14/02/19 par le CTFC confirme **qu'une dose plus élevée de mésophiles donne des fromages avec une moins bonne conservabilité**. La croûte et la moisissure bleue sont plus développées à 28 jours d'affinage puis la pâte est plus amère et collante ou pâteuse après 35 jours.

Effet de la durée et de la température de maturation avant l'emprésurage

Une durée de maturation plus élevée permet aux levains de mieux se réveiller ce qui accélère l'acidification. Toutefois, un autre essai effectué par le CTFC montre **qu'une durée plus élevée de maturation (40 min par rapport à 20 ou 30 min) influence peu la qualité finale des fromages**.

Le pH ou l'acidité, le test à la résazurine et la quantité de bactéries mésophiles mesurée dans le lait avant la maturation et à l'emprésurage permettent d'évaluer le bon déroulement de la maturation. Ces paramètres étant directement dépendant de la qualité du lait et des conditions de fabrication propres à chaque fromagerie.

AU REVOIR STÉPHANIE, LE BLEU TE DIT MERCI !

Stéphanie Grandclément a été fromagère à Chézery puis technicienne référente pour le Bleu de Gex au CTFC. Elle quitte aujourd'hui le CTFC pour d'autres horizons professionnels. Après cette belle carrière dédiée au Bleu, nous lui souhaitons une bonne continuation. Nous espérons la revoir souvent sur les événements de la filière pour continuer à faire découvrir le Bleu de Gex.



Bleu Infos Fiche Technique

Directeur de la publication / Nicolas Cannelle
Rédaction / Stéphanie Grandclément, Eric Notz,
Didier Fléchon, Florence Arnaud
Mise en page / Salomé Mairot

Syndicat Interprofessionnel du Bleu de Gex Haut-Jura

Avenue de la Résistance
BP 20035 – 39801 Poligny Cedex 1
Tél. 03 84 37 37 57 – Fax. 03 84 37 78 12
E-mail : syndicat@bleu-de-gex.com
www.bleu-de-gex.com

Centre Technique des Fromages Comtois

9 avenue Wladimir Gagneur
39800 Poligny
Tél. 03 84 37 13 18
www.ctfc.fr