



Bleu Infos

Décembre 2018



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

Editorial

Au mois de septembre dernier, à l'occasion du rassemblement annuel national des 45 fromages AOP, nous avons eu la chance de découvrir à travers des visites et des témoignages la filière AOP du Bleu du Vercors Sassenage. Le prix du lait AOP n'est pas forcément au rendez-vous. Pour autant, quel enthousiasme et quelle jeunesse, stimulée par deux associations : les Jeunes agriculteurs et les Graines d'éleveurs ! Cette jeunesse est une garantie pour l'avenir, et c'est la **dynamique**, autant que le niveau de valorisation, qui favorise cette confiance.

Au cours des dernières décennies, le Bleu de Gex n'a pas profité du développement qu'ont connu les autres fromages AOP franc-comtois. Le Comté, le Morbier et le Mont d'Or partagent cependant aujourd'hui le même constat : les marchés arrivent à maturité, il faut désormais s'attendre à des croissances en volumes plus modestes et miser sur le développement **en valeur** de nos produits, indispensable pour que l'AOP continue à rémunérer l'ensemble des acteurs de la filière.

La ressource en lait approche de ses limites, car nos productions sont en cohérence avec le milieu naturel. Les nouvelles règles de régulation de l'offre du Comté ont pu également jouer au printemps dernier sur les décisions de transformation du lait dans telle ou telle filière, et nous attendons beaucoup de la mise en place de la commission économique URFAC pour en débattre. Nos ateliers sont multi-produits, nos filières sont complémentaires et non concurrentes.

Le Conseil d'Administration a décidé d'engager un travail prospectif, auprès des fabricants, pour appréhender les enjeux de l'avenir du Bleu de Gex.

Tous les atouts sont là, la qualité du produit s'améliore, avec d'excellents Bleu de Gex mis en marché grâce au savoir-faire des fromagers et des affineurs en place et de ceux nouvellement arrivés dans la filière. Notre objectif est de poursuivre cette dynamique, en améliorant la conservation de notre fromage. Avec l'âge, certains bleus de Gex développent de très riches arômes qui correspondent à l'attente d'une partie des consommateurs. Cultivons cette diversité qui renforce la qualité de notre Appellation d'Origine.

Jean-Marc LANCON

Président du Syndicat Interprofessionnel du Bleu de Gex Haut Jura

3 BLEUS DOUX QUI ONT DU CARACTÈRE

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. »

Alice, Bernard et Nicolas
producteurs fromagers
passionnés

CES 3 LÀ ONT VRAIMENT
DU CARACTÈRE !

Ils se révèlent sur bleusdecaractere.fr

Un livret de 12 pages a été diffusé aux crémiers, présentant les produits, les cahiers des charges, des idées recettes et des conseils pour les consommer. Ils peuvent également suivre la vie de nos filières via l'abonnement à notre newsletters commune « Bleus de caractère ».

Le grand public peut retrouver toutes ces informations sur un site internet dédié :

www.bleusdecaractere.fr ainsi qu'une page Facebook «Bleus de caractère».

LES CONTRÔLES ONT 10 ANS...

Les contrôles tels que nous les connaissons aujourd'hui, ont 10 ans exactement. C'est globalement une réussite, dans la mesure où notre organisation au sein de l'URFAC est fonctionnelle et efficace. Les élevages sont contrôlés tous les 4 ans, et les ateliers sont contrôlés tous les ans, en interne ou en externe par notre Organisme Certificateur. L'étape finale, c'est la dégustation des produits par la Commission d'Examen Organoleptique, qui se réunit 4 fois par an. La procédure de contrôle aboutit à des sanctions quand la pédagogie est inefficace. Les filières veillent à ce que les sanctions soient réalistes et proportionnées, dans l'objectif de garder le maximum d'opérateurs respectueux des cahiers des charges.

En 2017, les filières AOP ont franchi un cap supplémentaire en identifiant 18 critères d'hygiène, qui constituent un préalable à la production d'un lait de qualité, pour une fabrication de fromage à partir de lait cru. Les 18 points identifiés constituent « Le Passeport Lait Cru », destiné à améliorer la sécurité sanitaire de nos AOP et à compléter les critères du cahier des charges par des critères d'hygiène de base, visuels et facilement contrôlables.

Le bilan établi par Emilie MOREL, Responsable des contrôles à l'URFAC, sur les audits des 45 exploitations productrices de lait pour l'AOP Bleu de Gex Haut-Jura, montre les résultats suivants :

Points forts les plus fréquents

- Surface en herbe : Plus d'1,5 ha d'herbe par vache laitière.
- Moins de 1800 kg de concentrés par vache et par an.
- Les besoins fourragers sont sécurisés en quantité et en qualité, le fourrage distribué aux animaux ne vient que de l'exploitation.
- Recherche de la qualité du lait de chaque vache laitière.
- Une autonomie fourragère qui passe par la réalisation d'un bilan fourrager et le fait de stocker au moins 3 tonnes de matière sèche par UGB.

Points à améliorer pour certaines exploitations

- Améliorer l'autonomie en protéines par le choix d'un concentré plus adapté à la valeur de l'herbe ou du fourrage au cours de l'année.
- Classer et conserver le document d'engagement du producteur dans l'AOP Bleu de Gex.
- Aménager les accès au pâturage et améliorer les conditions d'abreuvement dans les pâtures.
- Supprimer l'apport d'azote minéral avant la première coupe de foin.
- Pour ceux qui pratiquent l'affouragement en vert, réduire la quantité de fourrage vert dans la ration des vaches laitières.



L'autonomie fourragère et la surface en herbe par vache laitière font partie des points forts des exploitations productrices de lait pour l'AOP Bleu de Gex Haut-Jura

Le métier d'auditrice AOP dans les élevages peut être mal perçu, c'est vrai que nous sommes là pour vérifier si les éleveurs respectent le cahier des charges point par point. Nous attribuons des non conformités si besoin. Mais après six années d'audit je m'aperçois que très peu de personnes m'accueillent négativement, ils sont contents de pouvoir faire le point : où ils en sont et/ou dans quelles directions ils doivent aller. Comme je dis très souvent, je n'arrive pas dans les exploitations avec une casquette de contrôleur mais je suis là pour aider et guider les personnes à respecter le cahier des charges dans son ensemble.

Ce métier m'apporte beaucoup de choses, aussi bien dans le relationnel, dans la découverte et la connaissance de la qualité du lait, des bâtiments, de l'alimentation... La région AOP est très diversifiée au niveau des types d'exploitations que ce soit en taille, en région naturelle, en système fourrager ou en mentalité. C'est une vraie richesse de savoir-être et de savoir-faire. Les éleveurs en AOP ont encore cet esprit de collaboration, cet esprit collectif qui consiste à travailler ensemble pour produire un fromage de qualité qui représente leur terroir.

Dans le Haut-Jura, les exploitations sont très extensives. Il n'y a pas cette pression foncière, cette compétition que l'on peut ressentir dans d'autres régions. Elles sont par contre assez dépendantes du marché surtout pour la complémentation alimentaire où elles doivent acheter 100 % de leur aliment et de leur paille. Par contre, l'achat de fourrage est exceptionnel, souvent dû à des ravageurs. Du fait de leur surface en herbe importante, ces exploitations accueillent en pâture des génisses mises en pension, venant de tous les départements voisins et même de la Suisse.

Aurélié LAJEANNE, EVA Jura,
Animatrice technique qui réalise des contrôles AOP en élevage

Le Bleu de Gex, vous le préférez "crème vanillée" ou "chanterelle" ?

«Le Bleu de Gex présente une légère amertume et un goût de champignon...». Oui, mais encore..?

L'atelier sur la caractérisation du goût du Bleu de Gex, animé par le Centre Technique des Fromages Comtois et réuni 5 fois au cours de l'hiver 2017-2018, a produit une représentation de la richesse des différents arômes présents dans le Bleu de Gex Haut-Jura. Le pari était périlleux.

Une quinzaine de personnes d'horizons différents ont participé à ces séances. Chacune est venue avec sa sensibilité, sa mémoire des odeurs, sa connaissance du produit. Les participants sont parfois déstabilisés au départ, tous leurs sens sont sollicités, ils gagnent en confiance et montent en compétence au fil des séances minutieusement préparées par Florence BERODIER. Le travail s'appuie sur un grand nombre de dégustations : plus de 20 fromages d'âges différents dégustés pour construire l'arborescence du goût et la dessiner sous la forme d'une « corne d'abondance ». En effet, la gamme des arômes évolue significativement en 2 mois d'affinage, elle s'élargit très nettement sur les fromages de 40 à 50 jours.

En bout de course, le groupe pose fièrement autour de l'arborescence construite collectivement, puis confiée à un graphiste pour l'illustration finale, avec des dessins et des photos. La corne d'abondance des arômes du Bleu de Gex a été imprimée en 500 exemplaires sur des affiches format A2 disponibles au Syndicat et chez les 4 ateliers fabricants.

Cette affiche sera un outil précieux pour parler positivement de notre fromage d'Appellation d'Origine avec les bons mots, avec des termes parfois en lien direct avec le territoire du Haut-Jura : *les vaches, les épicias, les murs de pierre sèche, les notes vertes, les champignons... et le lait bien sûr*. D'autres termes nous emmènent sous d'autres cieux, *les fruits exotiques, la vanille...* tout est possible car la traduction



du terroir en molécules volatiles est riche et complexe ! Alors goûtez et regoûtez les Bleus de Gex, selon la fromagerie d'origine, la saison de fabrication, la durée d'affinage, les variations sont multiples. Nous vous souhaitons un bon voyage...

«Dans les années 30, nous assurions la commercialisation de la moitié des volumes de Bleu de Gex»

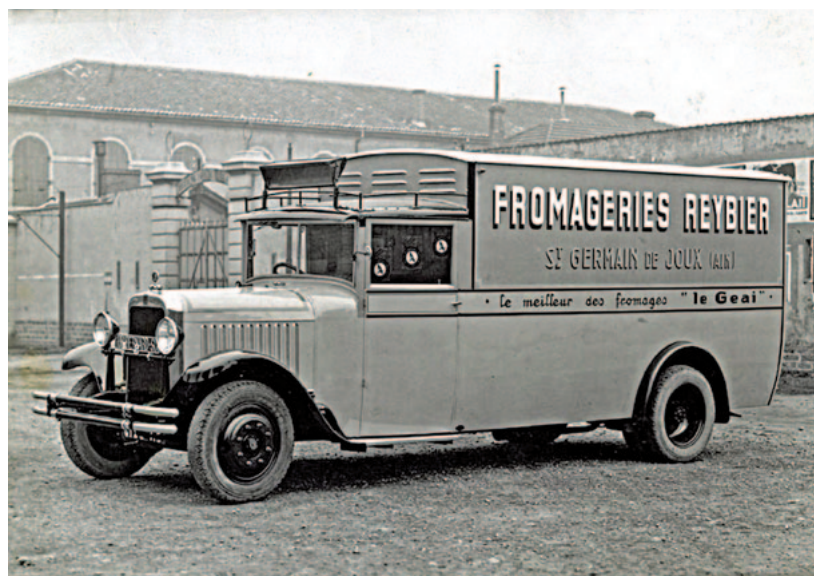
*Jean REYBIER, à l'âge de 93 ans,
raconte l'histoire de sa fromagerie
et de son attachement au Bleu de Gex.
Précieux témoignage
recueilli par Jean-Marc
LANCON.*



Joanny REYBIER a été le fondateur des fromageries Reybier en 1910. Avec son fils Albert à partir de 1920-22, ils ont été les principaux acteurs du développement de la commercialisation du Bleu de Gex en dehors de sa région traditionnelle.

Déjà avant la guerre de 1914, Joanny REYBIER expédiait des fromages en caisse de 2, 4 ou 6 pains par la gare de Saint Germain de Joux sur la vallée du Rhône, Marseille, Toulon, Nice par le biais de représentants qu'il avait dans ces grandes villes et bien entendu à Lyon et principalement à Saint-Etienne dans la Loire.

JR. Dès l'apparition des premiers camions de l'époque - nous avons possédé des « Chenard-Wolker », « Bernard », « Rocha », « Sneider », « Berliet » - nous avons effectué directement les livraisons aux clients et les ventes ont progressé rapidement. Je me souviens avant les



années 1939, j'avais 10 à 12 ans. Le jeudi, j'assistais au tri des Bleus par mon père pour Lyon et Saint-Etienne.

Tous les fromages étaient étiquetés au nom de chaque client et le camion partait dans la nuit chargé de 400 à 500 pains de Gex et de 5 à 6 tonnes de Comté et d'Emmental pour livrer le dépôt de Lyon et se trouver le vendredi matin à 6 heures à Saint-Etienne pour effectuer la livraison chez des clients toute la journée.

Saint-Etienne a été une région importante pour la commercialisation du Gex. Les mineurs consommaient du vin et beaucoup de fromage et par tradition les Bleus. Ils connaissaient les Fourmes d'Ambert et de Montbrison.



JR. En 1920 nous avons un représentant exclusif sur Saint-Etienne qui a prospecté tous les commerces de Saint-Etienne et la région de Firminy avec l'aide d'Albert qui venait toutes les semaines à Saint-Etienne. De 1930 à 1935, notre implantation était très importante et c'est alors qu'Albert REYBIER a décidé de lancer une campagne publicitaire importante pour l'époque. Tous les trams de Saint-Etienne pendant 15 jours portaient sur leur longueur « Le meilleur des fromages : le GEAI ». Le GEAI était notre marque de surchoix du Gex. Le TETRAS était le second choix. Pendant cette quinzaine, il y avait un film qui passait dans toutes les salles de Saint-Etienne. Toute cette démarche a conduit au développement des ventes et nos concurrents Grenard et Vuillat étaient aussi présents sur ce marché.

Nous possédions une dizaine de fromageries : Montange, Lélex, Laleyriat... et avec nos achats hebdomadaires dans toutes les coopératives à Bleu, je pense que nous devons commercialiser environ la moitié de la production de Bleu de Gex. Puis la guerre de 39 est arrivée ; les fromages ont été contingentés et taxés et différents circuits se sont développés.

A l'époque, chaque commune et même parfois chaque hameau possédait une fromagerie. Ainsi sur Septmoncel et Lamoura, il en existait à Montépile, Clavière, Selmenberg, Tressus, la Combe du lac.

JR. Il m'arrivait lors de ma tournée du lundi de visiter une vingtaine de fromageries. Aujourd'hui, grâce au bon sens des Haut-Jurassiens et à l'efficacité de son Syndicat, notre appellation s'est confortée, structurée, modernisée. Le Bleu de Gex est un fromage délicat qui ne supporte pas, comme d'autres productions, une conservation longue ou un report au froid et il y a nécessité de le commercialiser dans les meilleures conditions de qualité. Or la plus grosse partie de la production se trouve naturellement en belle saison et la plus faible en hiver ce qui est naturel. Nous sommes en montagne. La consommation suivrait plutôt le cycle inverse. Heureusement, avec la modernisation des ateliers, il a été adjoint la fabrication d'une belle appellation régionale le Comté. Ainsi on a résolu une équation qui en un temps paraissait difficile à solutionner. De surcroît, cette nouvelle production n'a pas obéré le prix du lait. Le tourisme qui s'est bien développé dans notre région a permis ainsi une vente directe intéressante et valorisante.

Propos recueillis
par Jean-Marc LANCON

Tous les amateurs de Bleu de Gex s'étaient donné rendez-vous Le 29 juillet 2018 à Lamoura

Retour en image sur l'édition 2018 de la fête du Bleu de Gex qui s'installe petit à petit comme un rendez-vous estival dans le Haut-Jura. Moment convivial, elle rassemble à la fois les acteurs de la filière, les amateurs de Bleu de Gex ou ceux qui ne le sont pas encore mais qui ne pourront que tomber amoureux de notre doux Bleu. Chaque année une de nos quatre fromageries reçoit la fête sur son territoire. Un second cycle s'ouvrait pour cette 5ème édition avec le retour de la manifestation à proximité de la fromagerie de Lajoux. Le Syndicat Interprofessionnel du Bleu de Gex avait imaginé de nouvelles animations : jeux et parcours pédagogique à la découverte du Bleu de Gex, associations surprenantes avec le Bleu de Gex sur le bar à fromage et mini comice dont le prix AOP Bleu de Gex.



Les fabrications à l'ancienne ont été assumées par deux jeunes fromagers enthousiastes et accessibles.



Le Syndicat animait un quiz avec des lots à gagner.

Le stand participatif du Parc Naturel Régional proposait une approche de la biodiversité des fourrages du Haut-Jura : il fallait associer l'échantillon de foin à la photo de la prairie correspondante.

*Le comice
était organisé
par les Jeunes Agriculteurs,
avec la remise
du prix AOP,
à l'EARL de Boulème.*



Créé par les filières fromagères régionales, ce prix récompense un troupeau qui valorise les fourrages et utilise peu d'intrants, conciliant ainsi «économie» et «écologie»... C'est Jean-Marc Lançon, le Président du Syndicat Interprofessionnel du Bleu de Gex Haut-Jura qui a remis la cloche aux producteurs lauréats.



Le Bar à fromage proposait une dégustation des produits des 4 fromageries puis des accords sucré-salé : abricot sec, dattes, figues, pain d'épice. Une animation « passionnante » d'après le public qui se laissait volontiers embarquer dans les goûts du bleu de Gex ouvrant la porte à de nombreuses questions sur la production. Les démonstrations culinaires ont fait l'unanimité, avec un chef très sympathique :

- Feuille d'endive farcie au bleu de Gex
- Croûte façon Valaisanne au bleu de Gex
- Fricassée d'escargots au foin d'ortie et crème de bleu de Gex
- Rouelle de blanc de volaille farcie petits légumes au bleu de Gex

A l'intérieur, se déroulait le matin le concours interprofessionnel du meilleur Bleu de Gex. Les 12 juges ont évalué les 8 fromages présentés, sur différents critères : la forme de la meule, le croûtage, la pâte et bien sûr le goût qui compte pour la moitié de la note.

Ils ont décerné :

*la médaille d'or
à la Coopérative
de Chezery*

*deux
médailles d'argent :
la Fromagerie
des Moussières
et la Fromagerie
de Lajoux*

Les lauréats qui sont montés sur le podium représentent le savoir-faire des producteurs de lait, des fromagers et des affineurs de toute la filière.

Le jury était présidé par Monsieur Denis Michaud, représentant du Parc Naturel Régional du Haut-Jura, car le Bleu de Gex, qui est produit en harmonie avec son territoire d'origine, contribue à fabriquer les paysages et à entretenir la biodiversité du milieu naturel.



**Rendez-vous aux Moussières le Dimanche 28 Juillet
pour la prochaine édition de la Fête de l'AOP Bleu de Gex Haut-Jura !**

Bleu Infos

Lettre d'information de décembre 2018

Directeur de la publication / Jean-Marc Lançon

Rédaction / Florence Arnaud

Photos / Thierry Petit et Valentine Laures

Mise en page - impression : Seigle-Ferrand 39800

Dépôt légal décembre 2018

**Syndicat interprofessionnel
de défense 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