



Communiqué de presse – mars 2022

Des Bleus de Gex Haut-Jura produits à la ferme, une première depuis 1980 !

Le 20 décembre 2021, le GAEC Label Granges au Poizat dans l'Ain a obtenu son habilitation AOP pour fabriquer du Bleu de Gex Haut-Jura fermier. Dans leur atelier installé sur la ferme, Florent Jacquot et Delphine Janvier transforment en Bleu de Gex une partie du lait de leurs vaches Montbéliardes et Simmental, renouant ainsi avec la tradition fermière de ce fromage jurassien.

Des Bleus de Gex fermiers au GAEC de Label Grange

L'histoire commence en 2008 par l'installation hors cadre familial de Florent Jacquot sur une exploitation de 232 ha de prairie naturelle. En 2019, il sera rejoint par Delphine Janvier sa compagne. Dès le début Florent fabrique à la ferme de la tomme et de la raclette, savoir-faire appris dans la filière Tome des Bauges « *J'ai toujours voulu transformer, c'est agréable de partir de zéro et d'arriver à un produit fini* ». Le lait est en partie transformé en fromage sur place et en partie livré à la coopérative de l'Abbaye à Chézery-Forens pour la production de Comté et de Bleu de Gex. Florent et Delphine traitent 56 vaches croisées Montbéliarde et Simmental dans une étable entravée. En complément, le couple possède 40 vaches Hérens, une véritable passion pour Florent qui participe à des combats de reines.

Pour Florent et Delphine, le Bleu c'est une histoire de famille et un fromage qui leur tient à cœur ! Le grand-père de Florent était fromager et fabriquait du Bleu de Gex à la fromagerie des Granges, quant à Delphine jurassienne, elle se rappelle les habituels rendez-vous chez sa grand-mère avec immanquablement du Gex, du Comté et du Mont d'Or sur la table. Florent explique « *je faisais déjà de la tomme sur la ferme et on est en zone AOP Bleu alors quand Delphine me l'a demandé*

j'ai naturellement accepté de faire du Bleu de Gex » Delphine confirme « *J'ai toujours aimé le Bleu et c'est un produit auquel on est attaché ma famille et moi* » La production de Bleu de Gex va remplacer petit à petit la raclette et la tomme. Le GAEC restera coopérateur avec un litrage transformé et livré identique à celui réalisé jusque-là. Cette production fermière de Bleu en est encore à ses débuts et le démarchage en cours ne permet pour l'instant pas d'indiquer les points de vente. Actuellement, le Bleu de Gex du GAEC est disponible en vente directe à la ferme les week-ends. Un appel avant votre visite est préférable (06 77 76 83 90)



Florent Jacquot et Delphine Janvier avec un de leur Bleu de Gex Fermier

Les origines fermières du Bleu de Gex Haut-Jura

Bien que les origines du Bleu de Gex remontent au XIII^e siècle chez les moines de l'Abbaye de Saint-Claude, la production fut majoritairement fermière du XVII^e au XX^e siècle à proximité des communes des Moussières et de Septmoncel berceaux de ce fromage. Production fromagère domestique, la fabrication de Bleu de Gex était une affaire de femme, déléguée aux fermières car moins physique que la fabrication des meules de Gruyère de Comté.

D'après une étude de l'école nationale des industries laitières de Poligny (ENIL), on comptait en 1872 dans le Jura 307 tonnes de Bleu fabriquées à la ferme contre 60 tonnes dans les fruitières. Le passage de la fabrication fermière aux fruitières ne prendra réellement de l'ampleur qu'au XX^e. En 1931, c'était une production de 560 tonnes de Bleu en coopératives

contre seulement 120 tonnes dans des fermes isolées. La famille Bonneville à La Pesse a été la dernière ferme à fabriquer jusqu'au début des années 80. Les hommes ayant une activité complémentaire dans l'artisanat du bois, c'était là encore les femmes de la famille qui assuraient la fabrication et le soin aux fromages.

Depuis 1996, la filière ne compte plus que 4 fromageries productrices de Bleu de Gex. En 2022, le Syndicat du Bleu de Gex est fier de pouvoir dénombrer 5 ateliers de fabrication de Bleu de Gex Haut Jura AOP dont un fermier. Nicolas Cannelle, Président du Syndicat du Bleu de Gex Haut-Jura se félicite de cette dynamique « Cela fait quelques années qu'on observe une belle énergie dans la filière. Le Syndicat est là pour accompagner et pousser ce type de projet. »