



Bleu Infos

Novembre 2021



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

Editorial

Après une année 2020 marquée par la crise COVID, les acteurs de notre filière ont su s'adapter, faire preuve de dynamisme, et le consommateur est resté fidèle au Bleu de Gex du Haut-Jura.

Les chiffres de fabrications et de ventes confirment cette année la reprise amorcée en 2019. Notre indice de prix en sortie cave progresse également, avec cependant un retard de valorisation à rattraper, pour la filière Bleu de Gex, dans l'univers des filières fromagères AOP de notre région. **Nous devons faire le pari de la valeur ajoutée, avec un niveau d'exigence élevé**, reflet des pratiques majoritaires dans nos exploitations et dans nos fromageries. Les consommateurs souhaitent retrouver des produits authentiques et naturels et ces attentes correspondent pleinement aux atouts de notre AOP.

Dans cet objectif, notre Conseil d'Administration a pris la décision de la **réouverture du cahier des charges** sur la définition du produit, les contours de la zone et les conditions de production. **Le Pérachu**, petit volume au sein de l'AOP, est un produit spécifique qui enrichit la « gamme » du Bleu. Nous allons aussi conforter la place des prairies dans nos systèmes agricoles extensifs et définir notre modèle familial qui permet la transmission des exploitations. La recherche de la sécurité fourragère ne doit pas se faire à tout prix et c'est **l'élargissement de**

la zone qui permettra d'augmenter le potentiel laitier et la ressource fourragère.

Notre filière Bleu de Gex est la première AOP française labellisée par la marque « **Valeurs Parc** », autour des valeurs du développement durable. Cette marque, il faut maintenant la faire vivre ! Nous attendons du Parc un appui dans la durée, l'accès à des nouveaux moyens d'échanges pour ancrer le Bleu de Gex Haut-Jura encore davantage dans son territoire. Nous avons l'énergie et la détermination pour développer le Bleu de Gex Haut-Jura en prix et en tonnage, emblème de cette région où nous vivons, en symbiose avec la richesse du milieu naturel et en partenariat avec les autres acteurs économiques qui font vivre le territoire.



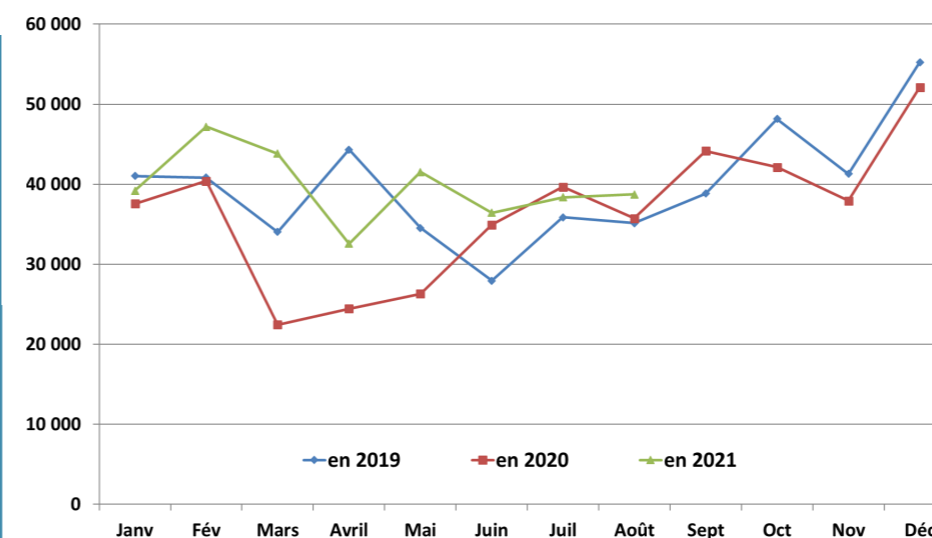
Nicolas CANNELLE
Président du Syndicat
du Bleu de Gex Haut-Jura

CONFIRMATION DE LA HAUSSE DES TONNAGES AMORCÉE EN 2019

437t en 2020 — 477t en 2019

A fin août 2021 :

- **+21%** par rapport à fin août 2020 —
- **+8%** par rapport à fin août 2019 —



Ventes de Bleu de Gex Haut-Jura hors filière en kg

LE BLEU COMMUNIQUE

Les Bleus de caractère continuent leur opération de communication commune

Pour la 4^{ème} année consécutive, le Bleu de Gex Haut-Jura s'est associé à la Fourme de Montbrison et au Bleu de Vercors. Les 3 Bleus de caractères ont capitalisé sur les contenus réalisés les années précédentes avec notamment les concours des conseils départementaux du Jura et de l'Ain. Plus de 200 crémiers fromagers et 2 500 consommateurs ont pu bénéficier des **Newsletters**. Cette opération collective a également permis au Bleu de Gex de s'offrir **une visibilité sur le petit écran** avec 8 spots diffusés sur France 3 Grand Rhône au printemps et 8 spots sur France 3 Franche-Comté à l'automne.



A venir cet l'hiver :

- Vieux de plus de 10 ans, le **site internet du Bleu de Gex** est en train de faire peau neuve et sera en ligne début 2022.
- **Les bonnets Bleu sont de retour cet hiver !** Réservés exclusivement aux opérateurs Bleu l'hiver dernier, ils seront cette saison également mis en vente dans les fruitières AOP régionales qui le souhaitent !



Reprise des évènements, le Bleu était de sortie !

Profitant d'un contexte sanitaire plus favorable, le Bleu de Gex a participé à quelques évènements sur le deuxième semestre 2021. Le Bleu était présent à Menthières au **festival du Cri de la Goutte** et à la **fête de la Fourme de Montbrison** qui accueille chaque année plus de 10 000 visiteurs. Les touristes de passage en Franche-Comté cet été ont pu déguster et découvrir le Bleu de Gex aux côtés du Road trip du Morbier sur les berges du **lac de Lamoura**, à l'**abbaye de Baume-les-Messieurs** et au **musée des maisons comtoises à Nan-cray**. Souvent peu connu aux yeux du public, le Bleu de Gex séduit les gourmets !

LA LABÉLISATION MARQUE VALEUR PARC NATUREL RÉGIONAL

L'AOP Bleu de Gex Haut-Jura est la **première filière fromagère à accéder à la marque « Valeurs Parc Naturel Régional »**. 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. Cette démarche éthique met en avant les pratiques vertueuses de la filière tout en lui procurant un **outil de progrès et de communication**.

A la demande des éleveurs, le Parc du Haut-Jura animera une **formation sur la biodiversité et la gestion des milieux naturels**. Le réseau marque Valeur Parc est également composé d'artisans et de professionnels du touristique sur le Haut-Jura. Le Parc et le Syndicat du Bleu travaillent à **mettre ces acteurs en relation**. Il s'agirait par exemple d'un stage culinaire avec un chef local ou de sentiers de balade autour des fermes et des fromageries.



La labellisation « Valeurs parc », datant du 30 janvier dernier, a permis de bénéficier de quelques retombées médiatiques sur France 3, le Progrès, Voix du Jura, Fréquence Plus, Carnet Comtois...

UN RENFORCEMENT DU CAHIER DES CHARGES DE L'AOP

La filière travaille depuis un an déjà sur son futur cahier des charges, depuis la découverte de preuves historiques de fabrication de Bleu de Gex dans des communes au sud de la zone. Au programme : redéfinition de la zone et révision des textes du cahier des charges (conditions de production en ferme, transformation et affinage). Les échanges des groupes de travail se basent sur une feuille de route :

- Une filière **ancrée dans son territoire** et **respectueuse de son environnement**, des paysages et de la biodiversité.
- Des **hommes et des femmes au cœur de systèmes de production à taille humaine**.
- L'identité du Bleu de Gex réaffirmée par son **lien à son territoire** et sa **fabrication artisanale** et authentique.
- Une **augmentation de la valeur ajoutée** espérée par le renforcement du cahier des charges.

6 réunions se sont déjà tenues, et les 4 ateliers de la filière ont été rencontrés individuellement. Le travail se poursuit afin de proposer un projet finalisés à la prochaine Assemblée Générale.

LE PÉRACHU, DES SAVEURS REMARQUABLES !

Bien que représentant une **part limitée des volumes de l'AOP**, le **Pérachu** plait aujourd'hui aux clients, et la filière a souhaité le définir plus clairement dans son cahier des charges comme un segment au sein de l'AOP. Une **séance de dégustation**, animée par Magalie Grandperret, s'est tenue le 21 septembre 2021, et a permis **d'apprécier la diversité d'arômes spécifiques au Pérachu**.

Le groupe s'est accordé pour dire que **le Pérachu est une gamme de Bleu de Gex qu'il faut valoriser**.



LES JEUNES GÉNÉRATIONS ASSURENT LA RELÈVE...

Bertille Donnet, apprenti fromagère à Lajoux.

Fille d'un technicien du CTFC, c'est auprès de son papa que Bertille attrape le virus de la transformation fromagère. Etant plus jeune, elle aide son père lors des démonstrations de fabrication de Comté et de Morbier réalisés sur les foires et les salons pour le Syndicat du Morbier et les Amis du Comté. Arrivée au lycée, elle s'inscrit à l'ENIL en bac pro bioindustrie puis poursuit en BTS Science et technologie des aliments en apprentissage à la fromagerie de Lajoux.

« *Ce que j'aime dans la transformation fromagère, c'est le fait de voir le produit évoluer. On le fait de A à Z, de la mise en cuve jusqu'à la commercialisation et comme c'est une AOP les aspects terroir et qualité sont très gratifiants* ».

La fabrication très artisanale de la petite fromagerie de Lajoux est un aspect qu'elle apprécie lors de sa formation, tout comme la fabrication de Bleu de Gex qui lui évoque le Haut-Jura, le terroir et la convivialité !

« *C'est une fabrication où lors de chaque étape, on voit une véritable transformation et évolution du produit grâce au pénicillium.* »

Diplômée à la fin de l'année scolaire, Bertille souhaite par la suite découvrir un maximum de technologies et

de fabrications différentes, que ce soit dans des grosses structures ou des petits chalets d'alpages, en France ou à l'étranger. Elle n'oublie cependant pas ses racines et explique qu'elle sera toujours motivée pour transmettre son savoir au grand public lors de quelques démonstrations de fabrication de Bleu de Gex !



ZOOM SUR LA BIODIVERSITÉ DE LA ZONE BLEU

Un habitant des prés bois du Haut-Jura



L'avez-vous déjà croisé au détour d'une parcelle ? Le **merle à plastron** a une silhouette semblable à celle de son cousin plus commun, le merle noir. Il se distingue par une tâche blanche en forme de croissant en haut de la poitrine. Vous pouvez l'apercevoir dans des **prés-**

bois et alpages du Haut-Jura sur la période estivale où il niche et se reproduit. En hiver, cette espèce migratoire quitte le Haut-Jura pour rejoindre des contrées plus chaudes.



En Franche-Comté, le merle à plastron est considéré comme une espèce en danger : la préservation de leur habitat est primordiale à leur survie.

A venir ...

Au printemps 2022, une conférence sera organisée par Salomé Mairot (URFAC) pour présenter la riche biodiversité du territoire du Bleu de Gex. A cette occasion, un poster sera remis à chaque exploitation. La date sera communiquée aux producteurs au cours de l'hiver.

LE SYNDICAT A DÉMÉNAGÉ !

Depuis mars 2021, nos Syndicats ont intégré les nouveaux locaux de la Maison du Comté.



Retrouvez-nous désormais au : 1 rue de la Maison du Comté, 39 800 POLIGNY !

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,

Claire Hacquin, Salomé Mairot

Photo de couverture (vache et paysage) / Thierry Petit

Mise en page / Sophie Léret

Syndicat Interprofessionnel du Bleu de Gex Haut-Jura

1 rue de la maison du Comté

39 800 Poligny

Tél. 03 84 37 37 57

E-mail : syndicat@bleu-de-gex.com

www.bleu-de-gex.com

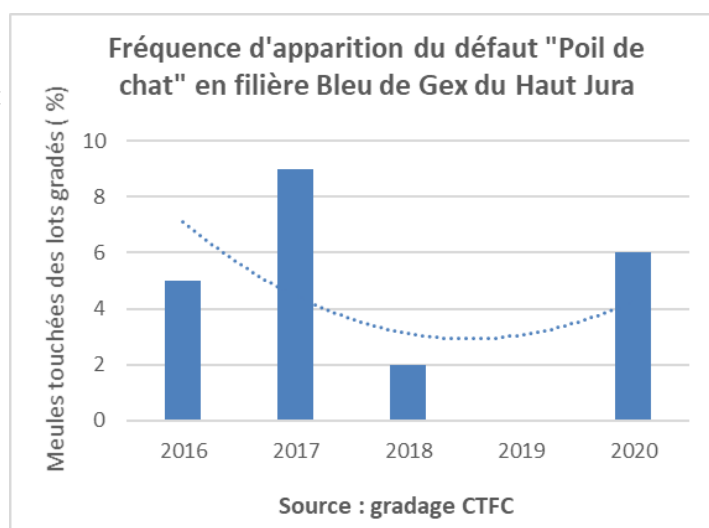
Suivi technique des ateliers par le

RETOUR DU « POIL DE CHAT » DANS LES CAVES DE BLEU DE GEX HAUT JURA

Par Dorian Sornay, technicien référent Bleu de Gex Haut-Jura au CTFC

Cette année, le CTFC constate une recrudescence du défaut de Poil de chat dans la filière du Bleu de Gex Haut-Jura. Le Gradage effectué dans les caves des 4 fabricants de Bleu de Gex Haut-Jura montre que ce défaut touchait plus de 9% des meules en 2017. Il a ensuite diminué en 2018 puis disparu en 2019. Il s'est à nouveau manifesté en 2020 et semble encore bien présent dans les caves en 2021.

Cet article rappelle les caractéristiques et les moyens pour éviter le développement de cette moisissure qui contamine les caves et déprécie les meules de Bleu de Gex.



• Description du défaut « Poil de chat »

Le défaut dit « Poil de chat » est en fait la manifestation de la présence d'une moisissure du genre *Mucor*. Elle peut s'observer principalement sur les fromages de type pâte molle ou Bleu. Et même si elle peut être recherchée sur la croûte de certains fromages comme la Tomme de Savoie ou le Saint Nectaire, elle n'est souvent pas souhaitée car sa présence se caractérise par un défaut d'aspect des fromages. En zone humide comme les caves d'affinage, elle peut coloniser la couche superficielle du fromage qui devient gris, noir avec des poils plus ou moins longs et épais en surface (photo ci-dessous).



Il est parfois possible que cette colonisation génère de mauvais goûts dans la pâte.

Cette moisissure se nourrit de matières mortes. Autrement dit, c'est un éboueur naturel très efficace et indispensable dans le recyclage des déchets organiques. Elle appartient à la famille des Mucorales qui est très diversifiée avec une trentaine d'espèces du genre (*Mucor*, *Rhizopus*, *Absidia*, ...). Ce qui les différencie, c'est la couleur, l'aspect, et leur vitesse d'envahissement. Son mode de reproduction asexuée (la plus courante et la plus rapide) lui permet une dissémination très rapide.

• Origine et conditions favorisantes

Cette moisissure est véhiculée dans les fromageries ou les caves par l'air, les personnes, l'eau, et le matériel. Constamment présente dans le foin, la paille, les céréales et la litière en élevage, elle se retrouve aussi dans le lait de fabrication et donc dans les fromages.

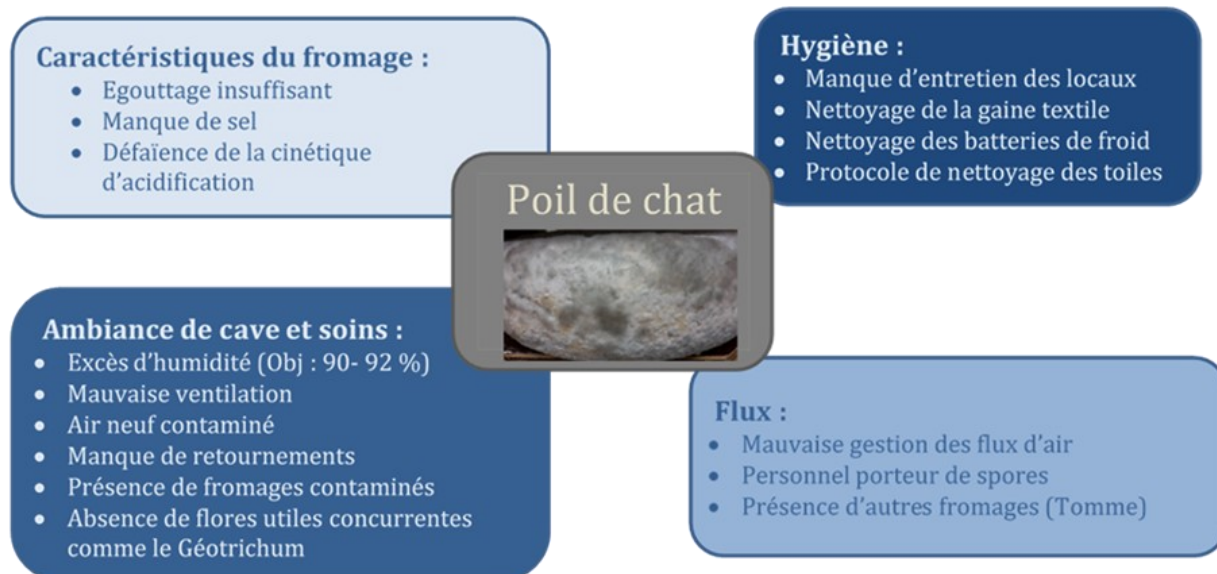
Son développement est optimum en présence d'oxygène et lorsque l'humidité se situe vers 90-95% HR, la température entre 5 et 25°C, et le pH entre 5.0 à 6.0. Le Mucor résiste au sel mais pas aux désinfectants comme la Javel et le formol ou le traitement UV de l'eau par exemple. Une ambiance très ammoniacuée limite aussi sa croissance en cave (moins d'oxygène).

Le Mucor envahit les fromages surtout au printemps et à l'automne car cette moisissure est sensible au froid de l'hiver et aux chaleurs de l'été. Sa forme sporulée très résistante lui permet de rester en dormance durant les périodes inadaptées pour son développement.

• Lutte contre la contamination du Mucor

La figure ci-dessous montre les différentes pratiques de fabrication et d'affinage des fromages pouvant favoriser la présence de Poil de chat sur les meules de Bleu de Gex du Haut-Jura.

Pour en savoir plus : L'accident du poil de chat : « Connaissances et éléments de maîtrise » et « guide d'appui technique ». Rapports techniques Centre fromager de Carmejane-Institut de l'Élevage.



A noter dans vos agendas

JOURNÉE TECHNIQUE ECHANGES ENTRE FROMAGERS ANIMÉE PAR LE CTFC

Mardi 1^{er} mars 2022

14h - salle de Lajoux

Thématique :

« Adaptations technologiques suite à la mécanisation des brassages »
Repas en commun à midi possible

Bleu Infos Fiche Technique

Directeur de la publication / Nicolas Cannelle
Rédaction / Dorian Sornay
Mise en page / Sophie Léret

Syndicat Interprofessionnel du Bleu de Gex Haut-Jura

1 rue de la maison du Comté
39800 Poligny
Tél. 03 84 37 37 57
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