



Bleu Infos

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

Le Mot du président

Cette lettre d'actualité se veut être un trait d'union entre tous les acteurs de la filière, complémentaire aux réunions techniques et rencontres sur le terrain. Nos lieux d'échanges existent mais nous devons créer plus de lien entre nous et avec notre environnement proche. Vous pourrez donc y retrouver régulièrement des échos des différentes actions collectives menées au service de la qualité, de la défense ou de la promotion de notre AOP.

Les médecins affirment que l'isolement social est plus dangereux que le tabagisme ou l'obésité. Mais il est parfois difficile d'admettre qu'on en souffre. Ainsi, la filière Bleu de Gex a besoin d'échanges et de dynamisme pour se maintenir en bonne santé et construire durablement son avenir.

En 2018, j'ai accepté d'assumer à nouveau la Présidence du Syndicat du Bleu de Gex, avec l'objectif d'aider de jeunes éleveurs et fromagers à prendre progressivement plus de responsabilités dans la filière. Je vous remercie pour votre confiance, j'ai à cœur de passer le flambeau, de convaincre d'autres de prendre la relève.

La Fête du Bleu de Gex est une manifestation tournante qui nous rassemble. Chaque année, un atelier fabricant se mobilise. Après Lajoux en 2014, Les Moussières en 2015, Chezery en 2016 et Septmoncel en 2017, c'est Lamoura qui accueillera l'édition en 2018. La Fête réunit les producteurs, les fromagers, les habitants alentours, les touristes de passage. Chaque édition est plus réussie que la précédente, enrichie d'idées nouvelles. La Fête, c'est d'abord pour les producteurs, fromagers et affineurs l'occasion de dire la fierté de leur métier, de leur pays, de leur produit. Pour cette année encore, nous comptons sur vous.

Dans ce premier numéro, nous revenons sur l'année 2016 qui a permis à la filière Bleu de Gex Haut-Jura de participer à l'étude BIOTEX financée par l'URFAC. Avec ce projet, les éleveurs se

positionnent, avec leurs pratiques actuelles, comme des acteurs de la préservation de l'environnement. En effet, pour notre filière, la nature n'est pas un effet de mode !

Dans le domaine des fabrications et de la qualité, le CTFC nous apporte un appui précieux. Cet hiver, nous travaillons sur le goût du Bleu de Gex. En effet, nous savons bien parler de nos vaches ou décrire la fabrication. Mais nous savons trop peu parler du produit. Merci à Florence Bérodière qui prépare avec passion ces séances autour du Bleu et de ses arômes caractéristiques.

Je vous souhaite une excellente lecture. Nous resterons attentifs à vos remarques pour répondre à vos attentes dans les mois à venir.

Jean-Marc LANCON,
Président du Syndicat du Bleu de GEX
Haut-Jura

3 AOP Bleus doux ? L'union fait la force !

Vous les reconnaissez ?



Une action de promotion commune est en projet entre :

- ♦ La Fourme de Montbrison
- ♦ le Bleu du Vercors Sassenage
- ♦ le Bleu de Gex du Haut-Jura

Depuis 2 ans, des rencontres régulières réunissent des représentants de ces AOP. Chaque Syndicat a présenté sa filière et les actions conduites au niveau collectif. Des parentés sont apparues : nature du produit, volumes commercialisés, taille de la filière. Différentes possibilités d'actions communes ont été évoquées. Les 3 produits ont en commun un petit tonnage de production qui ne permet pas d'être présent dans les réseaux de distribution nationale.

Les crémiers-fromagers semblent une bonne cible, ainsi que le bassin de consommation que représente la ville de Lyon au carrefour géographique entre les 3 zones AOP. L'idée d'une manifestation commune des AOP Bleus Doux est également envisagée au cœur de Lyon, valorisant les 3 produits et les 3 terroirs différents, le Vercors, les Monts du Forez et le Haut-Jura. La proposition retenue engage chaque AOP à une contribution de 4 000 € par an sur 3 ans. Les demandes de subvention ont reçu des réponses favorables : la Région Auvergne Rhône-Alpes et les Départements accompagneront financièrement cette action.

Une première réunion a permis de rencontrer l'Agence sélectionnée, basée à Lyon, en présence de Monsieur CHARRON, Président de l'Association des Fromagers de la Région Rhône-Alpes. La campagne ciblera les crémiers mais aussi les consommateurs finaux.

Le paysage et la biodiversité, un produit de la filière Bleu de Gex Haut-Jura

En Franche-Comté, les filières fromagères AOP sont engagées dans la préservation des terroirs, des paysages et du cadre naturel de production de leurs fromages. En 2016, la filière Bleu de Gex Haut-Jura a été volontaire pour participer à l'étude BIOTEX, conduite à l'initiative de l'URFAC. La méthode BIOTEX consiste à inventorier tous les éléments d'un terroir qui permettent aux organismes vivants de se multiplier. Les « éléments du paysage » sont recensés à partir des photos aériennes de chaque exploitation. Ces éléments du paysage, les haies, bosquets, lisières de forêt, clôtures, points d'eau et arbres isolés, sont très favorables à la biodiversité, car ils permettent aux animaux de se réfugier ou de nidifier et aux plantes d'atteindre leur maturité et de se multiplier.

Pour chaque parcelle de prairie, sont recueillis le mode de fertilisation et d'exploitation, sachant que plus une prairie est conduite de façon extensive, plus cela est favorable à la biodiversité.

Au final, la méthode permet d'établir **un indice de biodiversité pour chaque exploitation**.

Marie Leroy a présenté les résultats de ses enquêtes auprès de 32 des 43 producteurs de Bleu de Gex. Les résultats globaux sont les suivants :

- ◆ **98% de la SAU est en prairie permanente**, qui représentent des milieux stables dans le temps et sont **favorables au développement d'une diversité d'espèces**.
- ◆ Les éléments du paysage sont extrêmement denses chez tous les producteurs enquêtés. La surface d'accueil potentielle de biodiversité des éléments du paysage représente de 1 à 2,7 fois la SAU des exploitations enquêtées.
- ◆ **Les pratiques sont très extensives** : les prairies sont peu fertilisées et la moitié des producteurs n'utilise jamais de fertilisants minéraux. Seules les parcelles les plus proches des bâtiments ou relativement planes sont un peu fertilisées pour assurer une autonomie hivernale en fourrages.
- ◆ Les fauches précoces sur certaines parcelles sont compensées par des fauches tardives sur d'autres, permettant **la résilience des systèmes prairiaux** d'une année sur l'autre
- ◆ Le chargement des pâtures, relativement faible, est compris **entre 0,5 et 0,7 UGB /ha**, et constitue un bon compromis entre maintien des pâtures ouvertes, production fourragère et préservation de la biodiversité floristique.

Ces résultats montrent la **cohérence entre le maintien de la biodiversité et la gestion agricole des prairies**. Lors de la réunion de restitution, cette adaptation des pratiques a été illustrée par les témoignages de producteurs et une lecture du paysage « grandeur nature » des Molunes par Pascal Bérion.



Les producteurs ont conclu : *« La biodiversité, ce sont souvent les autres qui en parlent à notre place... Par cette étude, on ne cherche pas forcément à changer les pratiques, mais à mettre des mots sur des pratiques ancestrales, à expliquer en quoi le travail quotidien des producteurs est favorable à la biodiversité. Au même titre que le fromage, le paysage est un produit de la filière »*.

A l'issue de cette étude, un poster de synthèse a été réalisé et offert à chaque atelier.



Chezery par Thierry Petit

Le goût du Bleu de Gex : trouver les bons mots pour en parler

Un atelier « Comment trouver les bons mots pour parler du goût du Bleu de Gex » s'est mis en place grâce au Syndicat du Bleu de Gex Haut-Jura pendant cet hiver 2017-2018. L'objectif est de caractériser le goût spécifique de ce Bleu en franchissant progressivement des étapes pour **exprimer les goûts rencontrés** sur les différents fromages et enfin **construire un document qui restera pour le Syndicat**. La nature de ce travail est très différente de l'approche en Commission d'Examen Organoleptique qui juge si les fromages méritent l'AOP ou non. Le Syndicat du Bleu a proposé aux acteurs de la filière et à des consommateurs de participer à cet atelier qui se déroule sur 4 séances. Une quinzaine de personnes d'horizons différents y participent. Chacun vient avec sa sensibilité, son métier, sa mémoire des odeurs, sa connaissance ou son usage du produit.

Les deux premières séances ont permis à chacun de monter en capacités et de prendre confiance. Lors de la 3^{ème} séance, le groupe a **sélectionné un panel d'odeurs les plus pertinentes**, parmi plusieurs familles d'odeurs, pour aider à décrire les différentes nuances de goût du produit du Bleu de Gex. Plusieurs directions de goût émergent : **notes lactées, différents champignons, notes vertes fraîches, notes vertes légumes, résine/sapin, sous-bois feuilles...** Plusieurs sont à retravailler. Pour la prochaine et dernière séance, chacun des dégustateurs est invité à réfléchir à une référence pertinente pour illustrer le côté « champignons des bois », le côté « note verte et fraîche », ou encore le côté « végétal vert plus intense ».



Les participants sont bousculés mais enthousiastes. Monsieur Christophe LANCIEN, affineur à la Fromagerie Seignemartin, nous livre son témoignage : « *Madame Bérodière nous met face à nous-même lors de cet exercice. Il s'agit d'activer dans notre cerveau des connexions endormies ! Les arômes, les sensations sont là, les mots aussi mais un gouffre les sépare, à nous de trouver les passerelles afin de pouvoir les relier. Que c'est difficile ! Heureusement que nous avons 4 séances. Le découragement est parfois proche mais le groupe est vivant et nous aide à nous relancer pour l'échantillon suivant. C'est une occasion rare qui nous est donnée de quitter notre zone de confort et nous permettre de progresser dans nos futures dégustations.* »



Atmosphère scolaire et bon enfant lors de la 3^{ème} séance de caractérisation du goût du Bleu de Gex

Les yeux dans le Bleu

La 4^{ème} édition de la fête du Bleu de Gex s'est déroulée le dimanche 30 juillet à Septmoncel. Elle était co-organisée par le Syndicat, la commune et l'Association des Amis du Bleu. Elle a accueilli **plusieurs centaines de visiteurs**. **Vingt-cinq commerçants et artisans** ont participé à la manifestation, qui proposait aussi des animations pour les grands et pour les petits : mini ferme, démonstration du travail des chiens de troupeaux, fabrication de fromage à l'ancienne, concerts... **Plus de 400 repas** étaient servis à déjeuner, proposant le fromage en consommation froide ou chaude.



L'équipe de bénévoles a travaillé toute la journée dans une ambiance sympathique

Le CTFC animait l'espace Bleu de Gex, avec une dégustation proposée au grand public. Les enfants étaient invités à participer à des ateliers d'1 heure à la découverte de différents Bleu de Gex, animés par Claire PERROT, pédagogue du goût. Dans ce cadre, les enfants ont pu utiliser leurs 5 sens de façon ludique. Ils sont repartis avec le sentiment d'avoir beaucoup appris.

L'un des temps forts de la journée était le concours présidé le matin par M. Hubert DUBIEN, nouveau Président de l'AOP Fourme de Montbrison. 8 fromages étaient présentés au jury.

Les lauréats sont :

- ◆ Médaille d'Or : Coopérative de Chezery
- ◆ Médaille d'Argent : Fromagerie de Lajoux



La 5^{ème} édition se déroulera le dimanche 29 juillet 2018 sur la commune de Lamoura. Le Syndicat, organisateur de cette manifestation, a confié à Monsieur Stevie RAFFIN une partie des contacts à prendre. La forte mobilisation des producteurs sera la condition de la réussite de cette prochaine fête.

Nous comptons sur vous !

Bleu Infos

La lettre d'information du Syndicat Interprofessionnel de défense du Bleu de Gex Haut-Jura
Directeur de la publication / Jean-Marc Lançon
Rédaction / Florence Arnaud
Photo de couverture (vache et paysage) / Thierry Petit
Mise en page / Sophie Léret

Syndicat Interprofessionnel de défense du Bleu de Gex

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

Le CTFC au service des fromagers

Durant l'année 2017, le service technique du Bleu de Gex Haut-Jura au sein du Centre Technique des Fromages Comtois a connu plusieurs changements. Le départ de Damien Bilon au mois de décembre 2016 a conduit à l'embauche de Stéphanie Grandclément, ancienne fromagère à la coopérative de Chezery. En septembre 2017, Marie Boillon a été remplacée par Mathilde Defrasne, préleveuse au CTFC et qui était déjà technicienne pour les producteurs fermiers. Damien et Marie avaient mis en place en 2014 « la fromathèque » dans 2 ateliers et la nouvelle équipe du CTFC l'a généralisée à tous les ateliers en fin d'année 2017.

Qu'est-ce que la fromathèque ?



Le CTFC identifie un fromage qui servira de fromage « martyr » car il va être sondé à différents stades de l'affinage pour des analyses physico chimiques et sensorielles.

Suivi physico-chimie :

- ♦ à la fin de l'acidification c'est-à-dire à son entrée en cave d'affinage (j+4 ou j+5)
- ♦ à 28 - 32 jours d'affinage

Suivi sensoriel :

- ♦ à 18 j
- ♦ à 32 j
- ♦ à 46 j
- ♦ et même pour certaines fromagerie jusqu'à 61 j

L'importance de la fromathèque pour suivre la qualité dans le temps

Le Bleu de Gex Haut-Jura souffre parfois d'un manque de régularité dans sa qualité. Effectivement, ce produit évolue vite donc il est important de définir des cibles analytiques et des objectifs sensoriels spécifiques à chaque atelier. En effet, au sein de la filière, le CTFC constate des attentes différentes à 21 jours, âge minimum à la commercialisation. Ainsi la fromathèque permet d'établir un lien entre les différentes analyses, pour mettre en place des pistes d'amélioration et assurer une qualité satisfaisante des fromages. De plus, elle est essentielle dans l'élaboration du bilan annuel par atelier. Dans plusieurs fromageries, les fromages partent à 21 j sur d'autres sites. En conservant ce fromage martyr, les techniciens et les fromagers peuvent mieux se rendre compte de l'évolution des produits mis en marché.

Mathilde DEFASNE

et

Stéphanie GRANDCLEMENT

En 2017, la qualité du Bleu de Gex s'améliore, même si les fromages d'hiver évoluent toujours lentement

Le niveau de qualité « filière » – résultats gradage à 20-24 jours pondérés par les tonnages – est satisfaisant pour le croûtage et le goût, correct pour la forme de la meule et l'aspect de la pâte, et très variable pour la texture en raison principalement d'excès de granuleux et de fermeté. Il y a donc eu plus de diversité de situations qu'en 2016, en particulier sur la texture et la forme : apparition de meules petites, et plus ou moins bien formées.

Le développement des croûtages a été plus souvent correct et moins souvent avancé, grâce à la diminution de défauts comme « taches orange rouge ». De plus, le « poil de chat » a un peu diminué ; cependant, il reste des croûtes « humide/molle ».

Dans la pâte, le développement du bleu semble moins avancé ; ce développement est contrarié par des zones blanches sur les fromages jeunes ; les trous de moulage semblent globalement moins nombreux et plus petits, mais encore très présents sur certains fromages ; les petits trous fermentaires ont diminué. Les textures ont connu des problèmes : comme granuleux élevé, tendance molle, ferme, voire très ferme.

Les fromages d'hiver sont les plus humides, ils présentent plus de zones blanches, plus de textures granuleuses, manquent plus souvent de souplesse, et s'ils évoluent

lentement, ils évoluent souvent bien. Les fromages d'herbe/été sont souvent mieux en développement de la moisissure et en texture à 20-24 jours ; leur problème a été le croustage sec, bleuté, avec beaucoup de géo, les textures cohésives, les goûts de savon. Toutefois il n'y a pas eu de goûts atypiques en 2017.



La diversité de situations observée à 20-24 jours reste normale : objectifs différents, irrégularités au fil de l'année ; la présentation des résultats à 28-32 jours montre comment les descriptions « peu développée » ou « peu avancée », évoluent bien en 10-12 jours d'affinage mais ces chiffres sont partiels. Les résultats de profils sensoriels des 4 ateliers au stade de la vente confirment la tendance 2017 : textures plus fermes et granuleuses mais aussi plus souples/élastiques et moins solubles qu'en 2016 et 2015, ainsi que des goûts plus intenses, plus salés, moins acides, mais un peu moins « goût de Gex » qu'en 2016.

Les analyses montrent une augmentation des pH, des G/S et des teneurs en sel sur 3 ans. poster de synthèse a été réalisé et offert à chaque atelier.

Bleu Infos (fiche technique)

Directeur de la publication / Jean-Marc Lançon
Rédaction / Mathilde Defrasne, Stéphanie Grandclément, Florence Arnaud
Mise en page / Sophie Léret

Syndicat Interprofessionnel de défense du Bleu de Gex

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