

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

“Bleu d’Auvergne”

N° CE :

IGP AOP

1. DENOMINATION

BLEU D’AUVERGNE

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1- 3 fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le Bleu d'Auvergne est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte persillée, non pressée, non cuite, fermentée et salée.

Ce fromage se présente sous la forme d'un cylindre plat de 19 cm à 23 cm de diamètre, de 8 à 11 cm de hauteur et d'un poids de 2 à 3 kg.

La teneur en matière grasse est d'au moins 50 % après complète dessiccation et la teneur en matière sèche non inférieure à 51 %.

Le fromage ne peut être commercialisé sous l'appellation d'origine Bleu d'Auvergne qu'à partir du 28^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage.

La croûte du Bleu d'Auvergne est saine, sans mouillères, ni exsudation. Elle ne présente pas une seule couleur uniforme. Elle peut présenter des moisissures blanches, grises, vertes, bleues et noires.

La pâte présente une couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti, de couleur bleu à vert.

Ce persillage est de grosseur grain de blé à grain de maïs.

La texture est fondante, onctueuse et fine.

Le goût du Bleu d'Auvergne est intense, typé, équilibré, avec des arômes de bleu, de sous-bois, voire de champignons. Il peut présenter une légère pointe de sel et d'amertume. Il est rehaussé, de façon plus ou moins accentuée selon le degré d'affinage, par les saveurs issues de l'activité de la moisissure *Penicillium roqueforti*.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Durant toute l'année, la ration de base du troupeau laitier est composée exclusivement de fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation.

A l'exclusion des crucifères, qui sont interdits sous forme de fourrages pour l'ensemble des animaux de l'exploitation, tous les fourrages peuvent entrer dans la composition de la ration de base du troupeau laitier. Les luzernes brin long séchées en bottes en font partie.

En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 50 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche. Ce pourcentage est porté à 70 % minimum, en moyenne sur l'année, à compter du 31 décembre 2015.

Quotidiennement, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 30 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.

Hors période de pâturage, les vaches laitières reçoivent quotidiennement au minimum 3 kg de foin par vache, exprimés en matière sèche. On entend par foin, de l'herbe fauchée et séchée avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières en lactation est obligatoire. En tout état de cause, la durée de pâturage ne peut être inférieure à 150 jours par an.

Pour les vaches laitières, l'apport d'aliments complémentaires est limité à 1800 kilogrammes en matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières. Pour les génisses, l'apport d'aliments complémentaires ne peut excéder 30 % de la ration totale, exprimée en matière sèche, en moyenne sur l'année.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation complémentaire et les additifs distribués aux vaches laitières les matières premières et les additifs précisés dans une liste positive.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine Bleu d'Auvergne. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production du lait, la fabrication, l'affinage et la conservation des fromages jusqu'au 28^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage sont effectués dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement.

Le Bleu d'Auvergne peut être commercialisé sous forme de portions de tous formats.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage doit comporter obligatoirement la mention du nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du logo AOP est obligatoire.

L'emploi de tout qualificatif directement accolé au nom de l'appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique du Bleu d'Auvergne s'étend au territoire suivant :

Département de l'Aveyron

Canton de Mur-de-Barrez : toutes les communes

Département du Cantal

Cantons d'Allanche, Arpajon-sur-Cère, Aurillac 1er canton, Aurillac 2e canton, Aurillac 3e canton, Aurillac 4e canton, Champs-sur-Tarentaine-Marchal, Condat, Jussac, Laroquebrou, Massiac, Mauriac, Montsalvy, Murat, Pierrefort, Pleaux, Riom-ès-Montagnes, Ruynes-en-Margeride, Saignes, Saint-Cernin, Saint-Flour-Nord, Saint-Flour-Sud, Saint-Mamet-la-Salvetat, Salers, Vic-sur-Cère : toutes les communes

Canton de Maurs : communes de Boisset, Fournoulès, Leynhac, Maurs, Mourjou, Quézac, Rouziers, Saint-Antoine, Saint-Constant, Saint-Étienne-de-Maurs, Saint-Julien-de-Toursac

Département de la Corrèze

Cantons de Bort-les-Orgues, Mercœur, Saint-Privat : toutes les communes

Canton d'Eygurande : communes d'Eygurande, Feyt, Laroche-près-Feyt, Merlines, Monestier-Merlines

Canton de Lapeau : communes de Lafage-sur-Sombre, Lapeau, Latronche, Laval-sur-Luzège, Saint-Hilaire-Foissac, Saint-Pantaléon-de-Lapeau, Soursac

Canton de Neuvic : communes de Lamazière-Basse, Liginac, Neuvic, Palisse, Saint-Hilaire-Luc, Sérandon

Canton d'Ussel-Est : communes de Mestes, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Ussel-Est

Canton d'Ussel-Ouest : commune d'Ussel-Ouest

Département de la Haute-Loire

Canton de Pinols : toutes les communes

Canton de Blesle : communes d'Austrac, Blesle, Espalem, Grenier-Montgon, Lubilhac, Saint-Étienne-sur-Blesle

Canton de la Chaise-Dieu : communes de Bonneval, La Chaise-Dieu, La Chapelle-Geneste, Cistrières, Malvières, Sembadel

Canton de Langeac : communes de Charraix, Pébrac

Canton de Lavoûte-Chilhac : communes d'Ally, Arlet, Mercœur, Saint-Austremoine, Saint-Cirgues

Département du Lot

Canton de Sousceyrac : toutes les communes

Canton de Bretenoux : communes de Cahus, Cornac, Laval-de Cère, Teyssieu

Canton de Figeac-Est : communes de Prendeignes, Saint-Perdoux, Viazac

Canton de Lacapelle-Marival : communes d'Anglars, Le Bourg, Le Bouyssou, Cardaillac, Espeyrous, Labathude, Lacapelle-Marival, Leyme, Molières, Saint-Bressou, Saint-Maurice-en-Quercy, Sainte-Colombe

Canton de Latronquière : communes de Bessonies, Gorses, Labastide-du-Haut-Mont, Latronquière, Laresses, Montet-et-Bouyal, Sabadel-Latronquière, Saint-Cirgues, Saint-Hilaire, Saint-Médard-Nicourby, Sénailac-Latronquière, Terrou

Canton de Saint-Céré : communes de Bannes, Frayssinhes, Latouille-Lentillac, Saint-Vincent-du-Pendit

Département de la Lozère

Cantons d'Aumont-Aubrac, Fournels, Grandrieu, Langogne, Le Malzieu-Ville, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans, Saint-Chély-d'Apcher : toutes les communes

Département du Puy-de-Dôme

Cantons d'Arlanc, Bourg-Lastic, Cunlhat, Herment, Pontamur, Pontgibaud, Rochefort-Montagne, Saint-Amant-Roche-Savine, Saint-Dier-d'Auvergne, Saint-Germain-l'Herm, Tauves, Thiers, La Tour-d'Auvergne, Viverols : toutes les communes

Canton d'Ambert : communes de Champétières, La Forie, Job, Marsac-en-Livradois, Saint-Ferréol-des-Côtes, Saint-Martin-des-Olmes, Thiolières

Canton d'Ardes : communes d'Anzat-le-Luguet, Apchat, La Godivelle, Mazoires, Roche-Charles-la Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne

Canton de Beaumont : commune de Saint-Genès-Champanelle

Canton de Besse-et-Saint-Anastaise : communes de Besse-et-Saint-Anastaise, Chambon-sur-Lac, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinchal, Murol, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Victor-la-Rivière, Valbeleix

Canton de Billom : communes de Bongheat, Bort-l'Étang, Mauzun, Montmorin, Neuville

Canton de Champeix : commune de Saint-Nectaire

Canton de Châteldon : communes de Noalhat, Paslières

Canton de Courpière : communes d'Augerolles, Courpière, Olmet, Sainte-Agathe, Sauviat, Sermentizon

Canton de Jumeaux : communes de Champagnat-le-Jeune, La Chapelle-sur-Usson, Esteil, Jumeaux, Peslières, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Martin-d'Ollières, Valz-sous-Châteauneuf

Canton de Lezoux : communes de Bulhon, Charnat, Crevant-Laveine, Culhat, Lezoux, Néronde-sur-Dore, Orléat, Peschadoires, Saint-Jean-d'Heurs, Vinzelles

Canton de Manzat : communes de Les Ancizes-Comps, Charbonnières-les-Vieilles, Manzat, Queuille, Saint-Georges-de-Mons

Canton de Maringues : communes de Limons, Luzillat

Canton d'Olliergues : communes de Marat, Olliergues, Saint-Gervais-sous-Meymont, Vertolaye

Canton de Randan : commune de Mons

Canton de Saint-Amant-Tallende : communes de Saulzet-le-Froid, Le Vernet-Sainte-Marguerite

Canton de Saint-Anthème : communes de Grandrif, Saint-Anthème, Saint-Clément-de-Valorgue, Saint-Romain

Canton de Saint-Gervais-d'Auvergne : communes de Charensat, Saint-Priest-des-Champs

Canton de Sauxillanges : communes de Chaméane, Égliseneuve-des-Liards, Saint-Étienne-sur-Usson, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Jean-en-Val, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Sauxillanges, Sugères, Vernet-la-Varenne

Canton de Vic-le-Comte : communes d'Isserteaux, Manglieu, Sallèdes

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique du Bleu d'Auvergne correspond à la partie centre-nord du Massif Central. Elle s'étend sur sept départements, dont principalement le Cantal et le Puy-de-Dôme et dans une moindre mesure la Corrèze, le Lot, l'Aveyron, la Lozère et la Haute-Loire.

Elle repose essentiellement sur le socle hercynien du Massif Central, composé de roches magmatiques et granitiques, avec une couverture volcanique.

Il s'agit d'une zone de moyenne montagne culminant généralement à plus de 1 000 m et présentant une altitude toujours supérieure à 500 m.

Elle se caractérise par la prédominance d'un climat de montagne nuancé, à l'ouest par les influences d'un climat océanique altéré et à l'est par les influences d'un climat continental dégradé. Au sein de ce climat parfois complexe, le paramètre le plus déterminant est le régime pluviométrique, qui conditionne de façon importante la forte production d'herbe observée sur le territoire. L'aire géographique correspond ainsi aux secteurs où la pluviométrie est la plus importante, supérieure à 800 mm/an.

Le Bleu d'Auvergne apparaît au milieu du XIX^{ème} siècle dans le Puy-de-Dôme, à l'ouest des Monts d'Auvergne. Ce secteur constitue le premier noyau de l'appellation, à partir duquel se développe progressivement la production. A l'origine fermière, la fabrication tend à s'industrialiser dans la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle, notamment grâce aux innovations techniques proposées par Antoine Roussel, qui instaure le piquage du fromage. La diffusion de la « méthode Roussel » dès la fin du XIX^{ème} siècle conduit à l'apparition d'un second noyau de production dans le sud-ouest du massif du Cantal. Progressivement, entre 1887 et 1920, des laiteries spécialisées dans la transformation du bleu se créent dans l'ouest, le nord-ouest et l'est du Cantal. Le bleu est alors essentiellement fabriqué par des sociétés privées ou par de petites coopératives voulues par les agriculteurs.

Dans les années 1920-1930, la production de bleu s'étend à l'ensemble du Cantal, au nord de l'Aveyron et de la Lozère et à l'ensemble de la bordure est de la Corrèze. Dans le Puy-de-Dôme, on note une dispersion sur les plateaux de l'ouest. En Haute-Loire et dans le Lot, on rencontre des fromages de type bleu à l'est du département du Lot ainsi que dans le Velay oriental.

Parallèlement des démarches sont entreprises afin d'obtenir une reconnaissance de ce fromage. Une définition du Bleu d'Auvergne est entérinée en 1934 par le ministère de l'agriculture. Le produit est reconnu en appellation d'origine en mars 1975.

5.2. Spécificité du produit:

Le Bleu d'Auvergne est un fromage à pâte persillée présentant des ouvertures régulièrement réparties sur toute la surface de sa pâte. Elles sont le siège du développement de la moisissure *Penicillium roqueforti* qui donne une couleur bleu-vert et contribue en grande partie à la formation du goût et de la texture du produit.

Les caractéristiques du Bleu d'Auvergne sont déterminées par la mise en œuvre d'une technologie de fabrication particulière qui favorise la création d'ouvertures dans la pâte, permettant ainsi le développement du *Penicillium roqueforti*. Notamment :

- Le brassage des grains de caillé en cuve de fabrication permet leur ressuyage partiel et leur « coiffage » : ils s'entourent d'une fine pellicule qui les empêche de se souder entre eux, phénomène indispensable à la formation de l'ouverture par la suite.
- Les fromages sont piqués de part en part à l'aide d'un faisceau d'aiguilles pour aérer la pâte et permettre le développement du bleu.

Il suit un affinage en cave humide et ventilée. Les principales caractéristiques organoleptiques du Bleu d'Auvergne résultent de l'action de la moisissure *Penicillium roqueforti* pendant cet affinage.

Dès le milieu du XXème siècle, la notoriété du Bleu d'Auvergne est telle que l'on observe, à partir de la fin des années 1930, des exportations vers l'Amérique, l'Afrique et l'Europe (principalement en Allemagne). Aujourd'hui encore la notoriété du Bleu d'Auvergne dépasse les frontières françaises puisque presque un tiers de la production (environ 1 900 tonnes) est exportée vers près de 40 pays dont principalement des pays d'Europe, la Russie et les Etats-Unis.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La production du Bleu d'Auvergne est ancrée dans une zone de moyenne montagne où l'altitude et le climat, marqué par d'importantes précipitations, favorisent une importante production d'herbe utilisée pour l'alimentation des vaches laitières, notamment à travers la pratique du pâturage.

Ces hautes terres volcaniques et granitiques du plateau central, aux hivers longs et rigoureux, ont déterminé depuis longtemps des habitudes et des productions spécifiques parmi lesquelles le fromage Bleu d'Auvergne. Ce fromage à pâte persillée permettait un temps de conservation important et apportait une solution aux problèmes de transformation et de report imposés par les caractéristiques du climat et les besoins des hommes. Le Bleu d'Auvergne fut longtemps une alternative à la production de Cantal pour les petits producteurs qui n'avaient pas suffisamment de lait pour fabriquer une fourme de Cantal.

Si le noyau initial de la production de Bleu d'Auvergne correspond aux deux zones volcaniques et granitiques des départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, les échanges commerciaux ont entraîné l'extension de l'aire de production aux zones périphériques des départements voisins.

Depuis 1850, la fabrication a évolué de la ferme à la laiterie, mais les traditions se sont perpétuées et le savoir-faire s'est transmis, permettant au Bleu d'Auvergne de conserver ses spécificités.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)