BLEU D'AUVERGNE

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS
TEL : 45.62.54.75
FAX : 42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat Interprofessionnel Régional du Fromage "Bleu d'Auvergne"

Adresse : B.P. 124
15000 AURILLAC

Composition : Producteurs et Transformateurs

NOM DU PRODUIT : Bleu d'Auvergne

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.3 - Fromages

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Le Bleu d'Auvergne est un fromage au lait de vache, à pâte persillée, moulé en forme de cylindre plat à la croûte naturelle fleurie.

Ce fromage se présente sous deux format :

- les grands formats : d'environ 20 cm de diamètre, de 8 à 10 cm de hauteur, et d'un poids de 2 à 3 kg

- les petits formats : d'environ 10,5 cm de diamètre et d'un poids de 350 g, 500 g ou 1 kg.

La teneur en matière grasse est d'au moins 50 % et la teneur en matière sèche non inférieure à 52 %.

Aire géographique :

L'aire de production du Bleu d'Auvergne s'étend sur les départements du Cantal, du Puy de Dôme et les zones périphériques des départements de Haute-Loire, de l'Aveyron, de la Corrèze, du Lot et de la Lozère.

Historique :

L'Auvergne, région de longue tradition fromagère, a vu naître le Bleu d'Auvergne au milieu du XIXème siècle.

Vers 1845, un paysan auvergnat eut l'idée d'ensemencer des fromages blancs avec une moisissure bleue provenant de pain de seigle et de percer ensuite son fromage avec une aiguille pour que l'air pénétrant par ces trous permette à ces moisissures de se développer.

Après plusieurs essais, ses efforts furent couronnés de succès et les fromages devinrent forts réputés, avec notamment l'intervention du Comte de PONTGIBAUD qui joua un rôle déterminant dans l'amélioration de leur qualité.

Leur renommée s'étend jusqu'à Paris et, en 1879, le chansonnier Francisque BATHOL chante leurs louanges.

La production se développe, l'intérêt de ce fromage, ne nécessitant que peu de lait par rapport à la fabrication du Cantal, étant manifeste pour beaucoup d'exploitations agricoles, souvent de taille modeste.

L'appellation d'origine contrôlée a été reconnue par décret du 7 mars 1975. Les conditions de production sont actuellement définies par le décret du 29 décembre 1986.

Méthode d'obtention :

Le Bleu d'Auvergne est fabriqué à partir de lait de vache emprésuré. Le caillé est mis en moule après découpage et brassage.

Le fromage est égoutté lentement, salé à la main, en deux temps, au gros sel sec, avec plusieurs retournements, puis piqué, les cheminées d'aération ainsi pratiquées permettant au "Bleu" de se développer dans la masse.

L'affinage s'effectue en caves humides, fraîches et aérées. Au bout de trois semaines, le pénicillium se développe et veine le fromage de bleu.

Les usages de fabrication du Bleu d'Auvergne, caractérisés notamment par les techniques d'égouttage et le salage à la main, donnent au Bleu d'Auvergne un persillage fin, uniformément réparti dans la masse, qui le distingue des autres bleus.

La durée d'affinage est de quatre semaines au minimum pour les fromages de plus de 1 kg et de deux semaines au minimum pour les fromages dont le poids est inférieur à 1 kg.

Lien avec le milieu géographique :

Le Massif Central, reste du vieux socle primaire de la France, représente une zone originale qui diffère très profondément des plaines ou couloirs de circulation qui l'environnent. Sur ce socle érodé par le temps, sont présents les deux reliefs volcaniques du Sancy au Nord et du Cantal au Sud ainsi que des sédiments riches en oligo-éléments. L'altitude varie de 200 mètres à plus de 1 800 mètres. Ainsi, le milieu physique est, pour la majorité des surfaces, de type montagnard.

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 report imposés par les caractéristiques du climat et les besoins des hommes.

Si le noyau initial de la production de Bleu d'Auvergne correspond aux deux zones volcaniques des départements du Puy de Dôme et du Cantal, les échanges commerciaux ont entrainé 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.

Structure de contrôle :

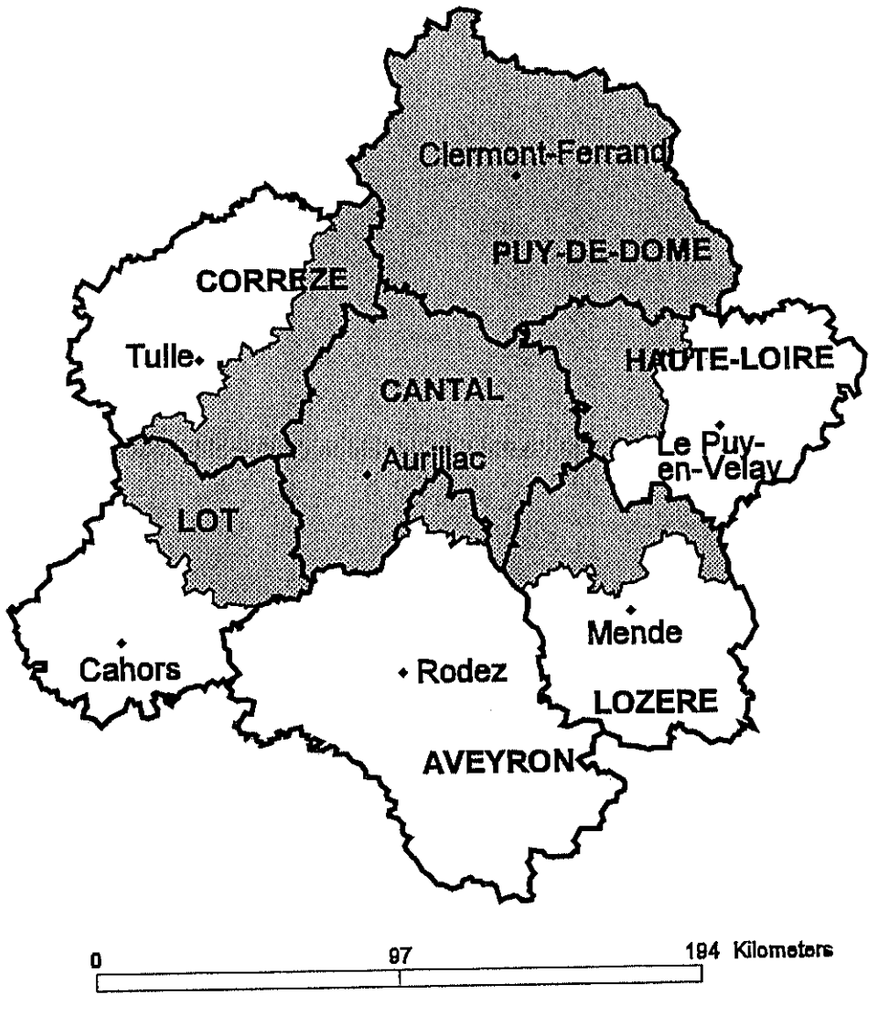
Une note de présentation des procédures d'agrément pour les produits laitiers figure en présentation générale.

Etiquetage :

L'étiquetage doit comporter obligatoirement la mention du nom de l'appellation ainsi que le logo "INAO" comportant le nom de l'appellation, la mention "Appellation d'Origine Contrôlée" et le sigle "INAO".

Les fromages doivent être présentés en emballage sous feuille de papier aluminium

Aire géographique de l'AOC Bleu d'Auvergne



Décret du 29 décembre 1986 relatif à l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne »

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et du ministre de l'agriculture,

Vu la loi du 1er août 1905 modifiée sur la répression des fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ;

Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée sur la protection des appellations d'origine ;

Vu la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait et des produits résineux ;

Vu la loi n° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi n° 73-1096 du 12 décembre 1973, relative aux appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 53-1048 du 26 octobre 1953 modifié portant application, en ce qui concerne les fromages, des lois du 1er août 1905 et 2 juillet 1935 ;

Vu le décret n° 66-626 du 19 août 1966 modifié fixant la composition et les règles de fonctionnement du Comité national des appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 73-1098 du 12 décembre 1973 relatif aux appellations d'origine des fromages ;

Vu la délibération du Comité national des appellations d'origine des fromages,

Décrète :

Art. 1er. - L'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne » est réservée aux fromages répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production et la livraison du lait que la fabrication et l'affinage des fromages.

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département du Puy-de-Dôme

Toutes les communes.

Département du Cantal

Toutes les communes.

Département de la Haute-Loire

Arrondissement de Brioude

Toutes les communes.

Département de l'Aveyron

Arrondissement de Rodez

Canton de Mur-de-Barrez : toutes les communes.

Canton de Sainte-Geneviève-sur-Argence : toutes les communes.

Département de la Corrèze

Arrondissement de Brive-la-Gaillarde

Canton de Beaulieu-sur-Dordogne : toutes les communes.

Canton de Meyssac : toutes les communes.

Arrondissement de Tulle

Canton d'Argentat : toutes les communes.

Canton de Lapleau : toutes les communes.

Canton de La Roche-Canillac : toutes les communes.

Canton de Mercœur : toutes les communes.

Canton de Saint-Privat : toutes les communes.

Arrondissement d'Ussel

Canton de Bort-les-Orgues : toutes les communes.

Canton d'Eygurande : toutes les communes.

Canton de Neuvic : toutes les communes.

Canton d'Ussel-Est : toutes les communes.

Canton d'Ussel-Ouest : toutes les communes.

Département du Lot

Arrondissement de Figeac

Canton de Bretenoux : toutes les communes.

Canton de Figeac-Est : toutes les communes.

Canton de Figeac-Ouest : toutes les communes.

Canton de Lacapelle-Marival : toutes les communes.

Canton de Latronquière : toutes les communes.

Canton de Livernon : les communes de Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon et Sonac.

Canton de Saint-Céré : toutes les communes.

Canton de Sousceyrac : toutes les communes.

Arrondissement de Gourdon

Canton de Gramat : toutes les communes.

Canton de Martel : toutes les communes.

Canton de Souillac : communes de Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac et Saint-Sosy.

Canton de Vayrac : toutes les communes.

Département de la Lozère

Arrondissement de Mende

Canton d'Aumont-Aubrac : toutes les communes.

Canton de Fournels : toutes les communes.

Canton de Grandieu : toutes les communes.

Canton de Langogne : toutes les communes.

Canton de Malzieu : toutes les communes.

Canton de Nasbinals : toutes les communes.

Canton de Saint-Alban-sur-Limagnole : toutes les communes.

Canton de Saint-Amans-la-Lozère : toutes les communes.

Canton de Saint-Chély-d'Apcher : toutes les communes.

Art. 2. - Le lait utilisé pour la fabrication du Bleu d'Auvergne doit notamment provenir d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et de brucellose, ou d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et indemne de brucellose.

Art. 3. - Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne » sont des fromages à pâte persillée, non pressée, non cuite, fermentée et salée, fabriqués exclusivement avec du lait de vache emprésuré, renfermant au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 52 grammes pour 100 grammes de fromage.

Les fromages Bleu d'Auvergne se présentent sous les deux formats suivants :

- grands formats ronds : cylindres plats de 20 cm environ de diamètre, de 8 à 10 cm de hauteur et d'un poids de 2 à 3 kg ;

- petits formats ronds : cylindres plats de 10,5 cm environ de diamètre et d'un poids d'environ 1 kg, 0,5 kg ou 0,350 kg.

En outre, pour le préemballage et pour l'exportation, le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne » peut être fabriqué sous forme de parallélépipède d'environ 29 cm de longueur, 11 cm de hauteur, 8,5 cm de largeur et d'un poids d'environ 2,5 kg.

La durée de l'affinage est de quatre semaines au minimum pour les fromages pesant plus d'un kilogramme et de deux semaines au minimum pour ceux dont le poids est inférieur à un kilogramme.

Art. 4. - (complété D. 89-463 du 3 juillet 89)

Les critères qualitatifs applicables au Bleu d'Auvergne comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme et la tenue, sur la texture de la pâte et sur le goût. Le barème de cotation ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle sont définis par le règlement intérieur de la commission de contrôle ci-après, sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Le contrôle de la qualité des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- le directeur régional de l'agriculture et de la forêt de la région Auvergne ou son représentant ;
- le chef du service interdépartemental de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant ;
- trois professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le Comité national des appellations d'origine des fromages et chargé spécialement de la défense de l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne », parmi lesquels est choisi le président.

Cette commission peut notifier aux professionnels intéressés un avertissement dans le cas où les fromages soumis aux contrôles ne sont pas conformes aux caractéristiques définies.

Tout avertissement est suivi d'un nouveau contrôle effectué dans un délai maximal de trois mois à compter du jour de notification de cet avertissement.

Après deux avertissements intervenus dans le délai de six mois au maximum, la commission peut notifier une suspension de l'usage de l'appellation d'origine qui prend effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

Cette suspension est maintenue tant que les résultats des contrôles, qui sont alors effectués tous les quinze jours à compter de la notification de cette décision, ne se sont pas révélés satisfaisants.

« Si un fabricant ou un affineur s'oppose de quelque façon que ce soit aux contrôles de la qualité des fromages effectués par les agents de la commission de contrôle, un avertissement lui est immédiatement adressé, par lettre recommandée avec accusé de réception, lui précisant qu'un contrôle aura lieu au plus tard dans les huit jours suivant le retour de l'accusé de réception.

« Si ce second contrôle ne peut se réaliser du fait de l'intéressé, la suspension de l'usage de l'appellation sera immédiatement notifiée et prendra effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

« Cette procédure est également applicable lorsque ce refus des contrôles est opposé aux agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, indépendamment des poursuites pénales fondées sur l'article 6 de la loi du 28 juillet 1912 auxquelles s'expose quiconque aura mis lesdits agents dans l'impossibilité d'accomplir leurs fonctions. »

Art. 5. - Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, les fabricants et les affineurs doivent tenir régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties de ces fromages, ou tout document comptable équivalent dans les conditions fixées par le règlement intérieur prévu à l'article 4.

Art. 6. - L'organisme interprofessionnel visé à l'article 4 du présent décret adresse chaque année au Comité national un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne ».

Art. 7. - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne » doit comporter le nom de l'appellation d'origine 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 sigle C.N.A.O.F. est obligatoire sur tous les étiquetages des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite 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 ;
- des mentions autorisées par le règlement intérieur visé à l'article 4 du présent décret et sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Art. 8. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 9. - Le décret du 7 mars 1975 modifié relatif à l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne » est abrogé.

Art. 10. - Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation et le ministre de l'agriculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 29 décembre 1986.

JACQUES CHIRAC

Par le Premier ministre :

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation,
ÉDOUARD BALLADUR

Le ministre de l'agriculture,
FRANÇOIS GUILLAUME