

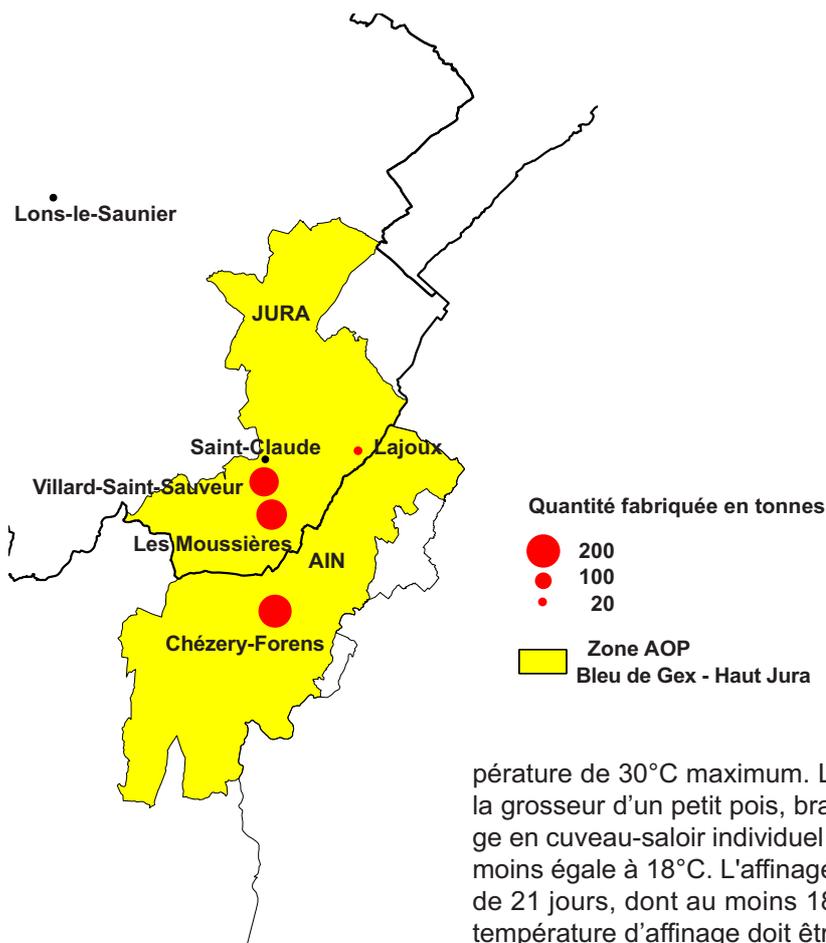


Le Bleu de Gex



Le Bleu de Gex Haut-Jura ou Bleu de Septmoncel est un fromage à pâte persillée non cuite et non pressée obtenu exclusivement à partir de lait de vache transformé à l'état cru. Il se présente sous la forme de meules à faces planes, d'un poids de 6 à 9 kilogrammes, et d'un diamètre de 31 à 35 centimètres. Sa croûte, fine, sèche, de couleur blanchâtre à jaunâtre, présente des traces de trame de toile et éventuellement des traces de pli de toile. Sa pâte douce, de couleur blanche à ivoire, est marbrée de moisissures bleu-vertes assez pâles. L'odeur est peu prononcée et sa saveur a un léger goût de champignon caractéristique.

La production de Bleu de Gex en 2013



Cahier des charges

Le Bleu de Gex est fabriqué exclusivement à partir de lait cru de vaches de race Montbéliarde ou Simmentale française. Les vaches sont nourries à partir d'herbe et de foin. L'apport de concentrés dans la ration est plafonné. L'alimentation du troupeau laitier est exempte toute l'année de tout produit d'ensilage ou d'autres aliments fermentés dont les fourrages conservés sous forme de balles enrubannées.

Le système d'exploitation est extensif. La superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à un hectare par vache laitière. Les vaches laitières pâturent aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance et de présence d'herbe le permettent. Les dates de mise en pâture et de mise en étable doivent être enregistrées.

Le délai de mise en fabrication est limité à 36 heures après la traite la plus ancienne. Le lait est emprésuré après avoir été chauffé à une température de 30°C maximum. Le caillé est ensuite tranché pour obtenir un grain de la grosseur d'un petit pois, brassé, moulé à la main, puis salé. Le séjour du fromage en cuveau-saloir individuel est au minimum de trois jours, à une température au moins égale à 18°C. L'affinage, réalisé sur des planches d'épicéa, est au minimum de 21 jours, dont au moins 18 jours dans les caves de l'atelier de fabrication. La température d'affinage doit être comprise entre 6°C et 14°C.

Le mot « Gex » doit être moulé en creux sur chaque fromage au cours de la fabrication. Une plaque de caséine de couleur ivoire, permettant l'identification de l'atelier et du jour de fabrication, doit être apposée sur le fromage au cours de la fabrication. L'étiquetage des fromages doit comporter le nom de l'appellation d'origine «Bleu de Gex Haut-Jura» ou «Bleu de Septmoncel».

Le mot « Gex » doit être moulé en creux sur chaque fromage au cours de la fabrication. Une plaque de caséine de couleur ivoire, permettant l'identification de l'atelier et du jour de fabrication, doit être apposée sur le fromage au cours de la fabrication. L'étiquetage des fromages doit comporter le nom de l'appellation d'origine «Bleu de Gex Haut-Jura» ou «Bleu de Septmoncel».

Textes réglementaires

Règlement (CE) n°1107/96 modifié de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n°2081/92 du Conseil

Décret n° 2008-668 du 2 juillet 2008 relatif aux cahiers des charges des appellations d'origine contrôlées (version consolidée du 05/07/2008)

Décret n° 2011-701 du 20 juin 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Bleu de Gex haut Jura ou Bleu de Septmoncel

Règlement d'exécution (UE) n°618/2014 de la Commission du 2 juin 2014 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Bleu de Gex Haut-Jura/Bleu de Septmoncel (AOP)]

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée Bleu de Gex Haut-Jura/Bleu de Septmoncel (version consolidée du 03/07/2014)

Présentation de la filière

La zone de production du Bleu de Gex Haut-Jura ou Bleu de Septmoncel compte 74 communes réparties sur les départements du Jura et de l'Ain.

Une trentaine de producteurs de lait sont habilités pour la production de Bleu de Gex. Ces éleveurs exploitent une surface de 3 775 hectares, composée quasi exclusivement d'herbe. Leur niveau de production annuelle est de 7,3 millions de litres de lait. Parce que l'ensemble de ces producteurs sont également habilités pour la production de Comté et de Morbier, seule une part de ce lait est transformée en Bleu de Gex.

En 2013, la production de Bleu de Gex s'est élevée à 522 tonnes. Depuis 1971, la production est très stable. Hormis un pic de production de 600 tonnes annuelles au début des années 80, la production par an oscille autour de 525 tonnes. Par contre, le nombre d'ateliers produisant cette spécialité a fortement diminué. Si au début des années 70, plus d'une dizaine d'établissements produisaient le Bleu de Gex, dès 1980, ce nombre s'est réduit à cinq. Désormais, il n'est plus fabriqué que dans quatre établissements, dont deux sont des coopératives. Les ateliers de fabrication de Bleu de Gex sont tous situés en zone de montagne. Trois sont localisés dans le département du Jura. Un atelier fabrique le Bleu de Gex sous le label Agriculture Biologique.

Le total des ventes de l'année 2013 s'élève à 533 tonnes. Depuis 2007, les ventes ont progressé de 5%.

En 2013, le prix du lait destiné aux fabrications fromagères franc-comtoises sous AOP s'est établi à 46,2 €/hl. Depuis de nombreuses années il est très supérieur au prix du lait standard en Franche-Comté qui s'établit en 2013 à 37,2 €/hl.

La fabrication du Bleu de Gex en 2012 et en 2013

| Collecte en milliers de litres Fabrication en tonnes | | 2012 | 2013 | Evolution 2013/2012 |
|---|--------------------------------------|---------------|--------------|------------------------|
| Ensemble | Nombre d'établissements | 4 | 4 | /// |
| | Emplois salariés (31/12/2012) | 48 | nd | /// |
| | Collecte de lait | 10 075 | 9 711 | - 3,6% |
| | <i>dont collecte Ain</i> | 3 654 | 3 495 | - 4,4% |
| | <i>dont collecte Jura</i> | 6 421 | 6 216 | - 3,2% |
| | Fabrication de Bleu de Gex | 525 | 522 | - 0,6% |
| | Fabrication de Comté | 214 | 145 | - 32,2% |
| Fabrication de PPNC (y compris Morbier) | 631 | 554 | - 12,2% | |

nd : non disponible

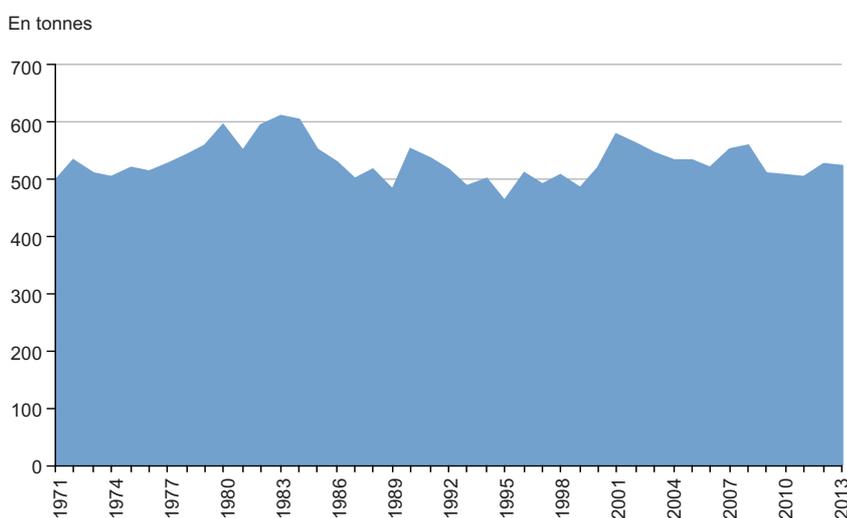
Sources : Agreste - Enquêtes annuelles laitières 2012 et 2013

/// : absence de données

Insee - CLAP 2012

PPNC : Pâtes pressées non cuites

Evolution de la production



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

Les établissements producteurs en 2013

- SCAF de l'abbaye à Chezery-Forens (01)
- SCAF du Haut-Jura à Les Moussières (39)
- Fromagerie de Montbrillant à Villard-Saint-Sauveur (39)
- Fromagerie Marcel Petite à Lajoux (39)

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2013

ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION
Syndicat Interprofessionnel du Bleu de Gex
Haut-Jura
Avenue de la résistance - BP 20035
39801 POLIGNY CEDEX 1

Tel : 03.84.37.37.57
Fax : 03.84.37.78.12
Contact : syndicat@bleu-de-gex.com
Site internet : www.bleu-de-gex.com