

LE BLEU DU VERCORS-SASSENAGE



Présentation du bleu

Le bleu du Vercors est un fromage au lait de vache, à pâte persillée, demi molle, non pressée et non cuite. Il se présente en forme de cylindre plat à talon convexe, de 27 à 30 cm de diamètre et de 7 à 9 cm de hauteur. Son poids est compris entre 4 et 4.5 Kg et sa croûte présente une fine fleur constituée d'un léger duvet blanc. Affiné pendant 21 jours, le bleu du Vercors-Sassenage est un bleu doux et onctueux, à la saveur délicatement parfumée d'un arôme de noisette.

Fabrication du bleu

Le bleu du Vercors-Sassenage est fabriqué à partir d'un mélange de lait de vache de la veille que l'on chauffe puis que l'on refroidit, auquel on ajoute 30 à 50% de lait cru et chaud du matin. Il est ensuite emprésuré à 30/35° C, avec de la présure animale. Le caillé obtenu après 30 à 45 minutes est alors découpé en grains d'environ 1 cm de côté qui subissent d'abord un brassage manuel compte tenu de leur fragilité pendant 10 à 15 minutes puis un brassage mécanique.

Ces grains sont alors déposés dans des moules par couches successives et stockés à environ 22 à 26°. Ils sont retournés toutes les heures, 7 à 8 fois, afin d'uniformiser l'égouttage.

Un fois démoulés les fromages seront salés avec du gros sel et retournés. Cette opération se reproduit 3 fois à 12h d'intervalle. Ensuite ils sont envoyés en salle d'affinage à 7 et 10° C où ils resteront 3 semaines. Ils subiront plusieurs fois un piquage afin de répartir correctement le bleu.

L'AOC Bleu du Vercors

L'AOC est une garantie donnée par les pouvoirs publics. Pour arborer l'AOC, le produit doit non seulement remplir des conditions définies au niveau de la zone géographique, au niveau des conditions de production du lait et de fabrication, mais aussi subir un contrôle rigoureux et régulier qui vérifie le respect de toutes ces conditions.

L'AOC Bleu du Vercors-Sassenage a été reconnue en 1998, et est l'aboutissement d'une mobilisation collective des acteurs socio économiques qui a permis de redynamiser ce secteur agricole sur le territoire. L'aire géographique du bleu du Vercors-Sassenage se réduit à l'intérieur du Massif du Vercors, à une zone très restreinte limitée à 27 communes, situées dans le département de la Drôme et de l'Isère. Elles se situent exactement dans les vallées humides de Villard de Lans et de Lans en Vercors, le val d'Autrans-Méaudre, les sillons de Rencurel et de St Agnan, la combe de Bouvante et la vallée de Léoncel.

Cette démarche de labellisation rentre dans un cahier des charges rigoureux. Le lait doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de race Montbéliarde, Abondance et Villard. L'été les animaux doivent être en pâturage, et l'hiver ils sont nourris de foin et d'herbe récoltés pendant la belle saison. Tous les fourrages sont issus exclusivement du périmètre AOC. Enfin la fabrication garantit le respect de la recette traditionnelle.



Un fromage historiquement lié au Vercors

On trouve la trace de l'origine du bleu du Vercors-Sassenage sur le Massif du Vercors depuis le Moyen-Âge. Les paysans du plateau transformaient alors sur place le fromage appelé « bleu dit des Monts de Sassenage » ou encore fromage de Sassenage. Les montagnes étaient alors la propriété des Seigneurs de Sassenage à qui ils avaient d'ailleurs donné le nom.

Jusqu'au 14^{ème} siècle les seigneurs vendaient le fromage pour leur propre compte à Sassenage. Puis le commerce du bleu s'est développé à travers l'Isère, la région puis la France entière. La fabrication de ce fameux fromage fût perdue lorsque au début du 20^{ème} siècle la fabrication à la ferme régressa et que le lait fut collecté et acheminé vers les fruitières. C'est à la demande des habitants qu'un laitier savoyard relança sa fabrication.

Pour en savoir plus

Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors-Sassenage (SIVER)

Maison du Parc

38250 Lans-en-Vercors

Tél. 04 76 94 38 30

Fax. 04 76 94 30 39

Mail. siver@pnr-vercors.fr

Ce syndicat organise chaque été au mois d'Août la Fête du Bleu

La fayolle n°4 – Hiver 2002

Revue d'information naturaliste et culturelle du Parc Naturel Régional du Vercors: « Le bleu du Vercors-Sassenage, un fromage en héritage »

Suggestions d'activités

- Visite d'élevage de troupeaux de vaches en été (exemple : Alpage de la Molière, rencontre avec le berger) en hiver à la ferme. Renseignements auprès du SIVER.

- Visite d'une laiterie, voir les différentes étapes de la fabrication du bleu. Renseignements auprès du SIVER.