Cahier des charges de l'appellation d'origine « Bleu du Vercors-Sassenage »

homologué par l'arrêté du 2 novembre 2017, JORF du 9 novembre 2017

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-46

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors
Adresse : Maison du Parc - 38250 LANS EN VERCORS
Tél. : 04 76 94 38 26
Fax : 04 76 94 38 39
Courriel : siver@pnr-vercors.fr
Composition : Producteurs de lait et transformateurs

TYPE DE PRODUIT : Classe 1-3 – Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Bleu du Vercors-Sassenage »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Bleu du Vercors-Sassenage » est un fromage à pâte persillée, non pressée et non cuite.
Il est fabriqué à partir de lait de vache, cru ou thermisé.
Il est en forme de cylindre plat à talon convexe de 27 à 30 cm de diamètre, de 7 à 9 cm de hauteur. Son poids est compris entre 4 et 4,5 kg. Sa croûte présente une fleur fine blanche à gris-bleu de type moisissures pouvant être marquée d'un marbrage de couleur orangé à ivoire de type levures et bactéries d'affinage.
Le « Bleu du Vercors-Sassenage » a une pâte ivoire à jaune clair, fondante et homogène, présentant un persillage bleu bien réparti. La pâte présente des ouvertures de forme hétérogène, de moins de 1cm2, réparties dans tout le volume.
Le « Bleu du Vercors-Sassenage » présente un goût de bleu doux, sans excès d'amertume, d'acidité ni

de salé. Il se caractérise en outre par un léger goût de noisette et une odeur de sous-bois.
C'est un fromage renfermant au minimum 48 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 52 grammes pour 100 grammes de fromage.
Il ne peut être commercialisé qu'après un affinage de 21 jours, comptabilisés à compter de la date d'emprésurage.
Le « Bleu du Vercors-Sassenage » peut être présenté en portions au consommateur.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.
L'aire géographique de production de l'appellation d'origine « Bleu du Vercors-Sassenage » est située à l'intérieur du massif du Vercors, sur 13 communes du département de la Drôme et 13 communes du département de l'Isère :

Département de la Drome :
Communes prises en totalité : (Le) Chaffal, (La) Chapelle-en-Vercors, Echevis, Léoncel, Omblèze, Plan-de-Baix, Saint-Agnan-en-Vercors, Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors
Communes prise en partie : Bouvante (sections C, D, E, L 1, K, I 1, I 2, A I), Saint-Jean-en-Royans (section E), Saint-Laurent-en-Royans (sections D 1 et D 2).

Département de l'Isère :
Communes prises en totalité : Autrans-Méaudre-en-Vercors, Chatelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Lans-en-Vercors, Malleval-en-Vercors, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Villard-de-Lans.
Communes prises en partie : Izeron (sections F 1, F 2 et G 1 lieudits : Fressinet et Gouté, G2 lieudit : Malache), Saint-Pierre-de-Chérennes (sections C 1 lieudits : Alevoux, Bayettes et Guillon, C 2 et D 2).

Pour les communes incluses en partie, un document graphique établissant les limites de l'aire géographique est déposé en mairie par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1- Identification des opérateurs :

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production de lait, la transformation, ou l'affinage du « Bleu du Vercors-Sassenage » est tenu de déposer une déclaration d'identification, décrivant son outil de production et comportant ses engagements. Elle est enregistrée par le groupement.
Tout opérateur peut adresser, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production pour l'Appellation « Bleu du Vercors-Sassenage » qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production, pour l'année civile en cours.

4.2- Traçabilité :

Tous les opérateurs impliqués dans les opérations de production, de transformation et d'affinage tiennent à la disposition des services de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine du lait et des fromages.

Chaque année, avant le 15 mars,

- chaque éleveur doit communiquer au groupement une 'déclaration annuelle de production de lait' récapitulant sa production annuelle de lait destiné à la transformation en « Bleu du Vercors-Sassenage », pour l'année précédente,
- chaque opérateur réalisant des opérations de transformation et d'affinage doit communiquer au groupement une 'déclaration annuelle de transformation et d'affinage' récapitulant la production annuelle de «Bleu du Vercors-Sassenage» de l'année précédente.

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur tenus à disposition des services de contrôle :

- les volumes journaliers traits par chaque producteur, destinés à la transformation en « Bleu du Vercors-Sassenage »,
- les quantités de lait collectées à chaque tournée et leurs provenances,
- les quantités de lait transformées en « Bleu du Vercors-Sassenage », par jour de fabrication,
- les numéros de lots permettant d'identifier et de suivre les laits et les fromages destinés à devenir des « Bleu du Vercors-Sassenage »,
- le cas échéant, le nombre de fromages destinés à devenir des « Bleu du Vercors-Sassenage » achetés en vue d'un affinage, leur provenance, et leur numéro de lot,
- le nombre de fromages produits en Appellation d'Origine.

4.3- Suivi du respect des conditions de production :

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des services de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle et du respect des conditions de production du lait et des fromages.

Les éleveurs doivent notamment tenir à la disposition des services de contrôles les documents destinés à vérifier :

- la situation géographique de l'exploitation et de ses parcelles,
- la composition du troupeau (nombre et races),
- le chargement de l'atelier laitier de l'exploitation.

Les éleveurs remplissent spécifiquement pour l'Appellation un cahier d'alimentation permettant le suivi des fourrages (quantités, nature et provenance), distribués aux vaches laitières, suivant les périodes de l'année et le suivi des types d'aliments complémentaires distribués, ainsi qu'un cahier de pâturage permettant de suivre les jours et lieux de pâturage.

Les unités de transformation doivent notamment tenir à la disposition des services de contrôles les documents destinés à vérifier la situation géographique de l'atelier de transformation et affinage, ainsi qu'un 'registre de fromagerie', où sont répertoriées les données suivantes selon l'étape de fabrication :

- la durée de l'étape, l'hygrométrie, la température du lait et/ou la température ambiante,
- le rapport TB/TP du lait (en cas d'écrémage).

La mise à jour de ce registre est au minimum journalière pour les entreprises de transformation. Les producteurs fermiers décrivent leur itinéraire de transformation et enregistrent toute anomalie. Ils enregistrent la température de façon régulière (au moins une fois par trimestre).

4.4- Contrôles sur le produit :

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, les fromages ayant atteint la durée minimale d'affinage font l'objet de prélèvements périodiques, par sondage, sous la responsabilité des services de contrôle. Ils subissent un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.

4.5- Identification des produits :

Tout fromage commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine doit comporter une plaque d'identification permettant d'identifier l'atelier de fabrication et de suivre le produit.
Ces plaques sont délivrées exclusivement par le groupement à tout opérateur respectant le cahier des charges. Elles sont retirées au fabricant en cas de suspension ou de retrait d'habilitation.
En cas de déclassement de lots à la suite d'un contrôle, ces plaques sont ôtées des fromages concernés.

4.6- Modèles des documents de suivi :

Les documents suivants répondent à un modèle approuvé par le directeur de l'INAO :

- déclaration d'identification,
- déclaration annuelle de production de lait,
- déclaration annuelle de transformation et d'affinage,
- déclaration préalable de non - intention de production pour l'Appellation « Bleu du Vercors-Sassenage ».

Les autres données sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.
Les données doivent être conservées 5 ans par chaque opérateur.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Le lait destiné à la fabrication de fromage « Bleu du Vercors Sassenage » provient de troupeaux laitiers définis comme suit :

- le troupeau laitier comprend l'ensemble des vaches laitières et les génisses de renouvellement présentes sur l'exploitation;
- les vaches laitières sont les animaux en lactation et les animaux taris ;
- les génisses sont les animaux compris entre le sevrage et leur première mise-bas.

5.1- Conduite du troupeau :

Le lait utilisé pour la fabrication de l'appellation d'origine « Bleu du Vercors-Sassenage » doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de race Montbéliarde, Abondance et Villard de Lans.
Chaque troupeau laitier comporte au minimum 3% de vaches laitières et au minimum une vache de la race locale Villard de Lans.
Au niveau de chaque exploitation, le chargement maximal ne peut excéder une vache laitière par hectare de surface agricole utilisée, cette surface devant être réellement utilisée en pâturage ou en production de fourrage ou céréales pour l'alimentation des animaux.
L'élevage hors sol du troupeau laitier est interdit.
En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières est obligatoire. Sa durée ne peut être inférieure à 150 jours par an.
Chaque vache laitière doit avoir à disposition au minimum 30 ares de Surface Toujours en Herbe, en moyenne sur la période de pâturage.

5.2- Alimentation des animaux :

Fourrages :
La ration de base des vaches laitières est assurée par des fourrages provenant exclusivement de l'aire géographique.
Les fourrages du troupeau laitier sont constitués *:* d'herbe pâturée, de foin ou d'herbe enrubannée.
L'herbe enrubannée représente au maximum 40 % en matière brute des fourrages distribués sur

l'année au troupeau laitier et 25 % pour les exploitations transformant leur lait.
Le taux de matière sèche est au minimum de 50 pour l'herbe enrubannée. Tout autre aliment fermenté est interdit.
La consommation et la distribution de crucifères sous forme de fourrage en vert sont interdites pour l'ensemble du troupeau laitier présent sur l'exploitation.

Compléments :
L'apport de compléments est limité à 1800 kg de matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières.
Seuls sont autorisés dans l'alimentation complémentaire des vaches laitières, les matières premières suivantes :

- Tous les grains de céréales, leurs produits et coproduits déshydratés, non traités à la soude caustique ;
- Les épis de maïs conservés par voie sèche, comportant 60% de matière sèche minimum ;
- Les graines et co-produits d'oléagineux et de protéagineux ;
- La luzerne et le sainfoin déshydratés.

Dans une limite de 10% des compléments indiqués ci-dessus, sont autorisés :

- La pulpe de betterave déshydratée,
- Le lactosérum de l'exploitation;
- La mélasse,
- Les huiles végétales à l'exception de l'huile de palme,
- Les éléments minéraux, bicarbonate, sel, huiles essentielles et extraits naturels de plantes.

L'utilisation d'urée est interdite.

Aliments transgéniques :
Les végétaux, les co-produits et les aliments complémentaires issus de produits étiquetés OGM sont interdits dans l'alimentation du troupeau laitier de l'exploitation.
L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en « Bleu du Vercors-Sassenage ». Cette interdiction d'implantation s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux bovins laitiers de l'exploitation et toute culture susceptible de les contaminer. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied.

Achat des animaux :
En cas d'achat auprès d'éleveurs ne respectant pas les conditions de production de l'appellation d'origine « Bleu du Vercors Sassenage », les génisses et vaches sont présentes sur l'exploitation au minimum un mois avant leur entrée en lactation.

5.3- Transformation fromagère :

Préparation du lait :
Le lait mis en œuvre dans la fabrication du « Bleu du Vercors-Sassenage » est un lait de vache éventuellement partiellement écrémé, dans le cas où le rapport taux butyreux sur taux protéique (TB/TP) est supérieur à 1,16**.**
Il provient au plus des quatre dernières traites. En cas de transformation laitière, il s'écoule un délai maximum de 48 heures entre la traite la plus ancienne et la livraison du lait sur le lieu de transformation. Dans le cas de la production fermière, le lait doit être emprésuré au plus tard 36 heures après la traite la plus ancienne.
Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont : la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.
La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Maturation froide :
Après un ajout de ferments mésophiles dans le lait à l'état cru, une maturation froide peut être faite au

maximum pendant 15 heures à une température de 10 à 13 °C.

Traitement thermique :
Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Bleu du Vercors-Sassenage » sont fabriqués à partir d'un lait cru ou thermisé En transformation fermière, le lait utilisé est exclusivement du lait cru.

Maturation chaude :
A une température de maturation (40°C maximum), un ajout de ferments en majorité thermophiles et de Penicillium Roqueforti (pour l'obtention du bleu) est réalisé.

Emprésurage :
L'emprésurage doit être réalisé exclusivement avec de la présure, à une température comprise entre 31 et 35° C.
En cas de collecte du lait, l'emprésurage est réalisé 48 h au maximum après la livraison sur le lieu de transformation.

Découpage du caillé :
Le caillé est découpé pour obtenir des grains de la taille d'une noisette à une noix.

Brassage :
Le caillé est brassé.
Le brassage est entrecoupé de périodes de repos permettant d'arriver au 'coiffage' du grain.

Moulage – Egouttage :
Le caillé est passé sur tapis ou store afin d'éliminer l'excès de sérum (c'est le désérumage).
Le moulage du fromage est alors réalisé en moules cylindriques sans fond d'un diamètre de 28 centimètres. La répartition est effectuée par couches successives, sans pressage.
Pendant l'égouttage, les fromages doivent subir au minimum quatre retournements.

Salage :
Les fromages sont salés dans des moules individuels avec fond (ce sont les saloirs), avec du sel sec, au minimum une fois sur chaque face, dans une salle tempérée (16 à 22°C).
La durée de salage ne doit pas excéder trois jours.

Affinage et conservation :
Après un ressuyage éventuel, les fromages sont placés dans un local d'affinage dont la température est comprise entre 9 et 14 °C et l'humidité relative est supérieure à 90%.
Pendant cette phase, le fromage subit des retournements et est piqué pour obtenir une bonne répartition du bleu.
Durant cette période, une adjonction de flore de surface peut être réalisée.
L'affinage, d'une durée minimale avant la sortie de cave de 21 jours à compter de la date d'emprésurage, permet un développement harmonieux du bleu.
La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.
La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1- Spécificité de l'aire géographique :

Facteurs naturels :
Le Vercors est un massif karstique subalpin, d'altitude d'environ 1 000 m, présentant la particularité

d'être le plus vaste des préalpes françaises du Nord. Il se situe à l'ouest de Grenoble, et est enserré entre la vallée de l'Isère au nord et au nord-Ouest, la plaine de Valence à l'ouest, la vallée de la Drôme au sud et celle du Drac (Trièves) à l'est.
L'aire géographique englobe les parties hautes du Vercors, délimitées par les falaises de calcaire urgonien.
Ce massif se présente comme un vaste plateau ondulé d'altitude : l'accès par les gorges, longtemps difficile, a permis à ce massif de conserver son identité et ses spécificités.
La formation des Alpes est à l'origine des plis, principalement orientées nord-sud, qui organisent les reliefs et les paysages.
Le paysage du Vercors est également marqué par l'action ancienne des glaciers et se caractérise par de longues vallées humides en berceau (Vallée de Villard de Lans, Lans en Vercors le Val d'Autrans-Méaudre) et par des cirques et des combes fermées dominées par des falaises (Malleval, Choranche, et les rochers de Presles).
Les reliefs, où les calcaires affleurent, ont des sols peu épais et ne portent que des forêts claires et sèches ou des pelouses sèches.
Au niveau des creux, se retrouvent des sables et graviers plus ou moins argileux, provenant de l'activité des glaciers, auxquels s'ajoutent des argiles issus de la décalcification des calcaires urgoniens.
C'est là, dans les fonds de vallée et les bas de coteaux, que se trouvent la majorité des prairies de fauche ou des pâturages du Vercors.
Le Vercors bénéficie d'un climat de type montagnard, caractérisé par des étés courts, des nuits toujours fraîches, des automnes précoces et des hivers longs et froids avec des températures minimales moyennes négatives de novembre à mars allant de 0°C à -5°C, de la neige qui peut tomber dès octobre et rester jusqu'en avril ou mai. Ce climat est adouci par des influences océaniques et méditerranéennes.
Les abondantes précipitations s'expliquent par la venue de perturbations par l'ouest et le nord-ouest qui buttent sur le relief du massif. Ainsi la région reçoit environ 1000mm à 1700mm de pluie ou de neige par an, réparties de manière relativement uniforme tout au long de l'année, y compris en été.
Les animaux sortent généralement de mai à octobre, du fait des contraintes climatiques.
L'agriculture du Vercors est une agriculture de montagne extensive qui repose avant tout sur la valorisation des prairies, avec plus de deux tiers de la Surface Agricole Utile composée de Surface Toujours en Herbe (STH).
Du fait des contraintes particulières de ce milieu montagnard, les productions principales sont l'élevage bovin laitier (qui concerne une exploitation sur deux), l'élevage bovin allaitant, la production ovine, et une faible part de céréales destinées essentiellement à l'alimentation animale.

Facteurs humains :
On trouve des traces de fabrication de ce fromage bleu sur le Massif du Vercors depuis le XIVème siècle. Le savoir-faire des fromagers locaux pour l'élaboration des fromages à pâte persillée aurait même été exporté dans d'autres régions.
Il est à noter que la partie de l'aire de production située sur le département de l'Isère, qui fut le berceau de ce fromage, était jadis dénommée « montagnes de Sassenage ». L'histoire a ensuite attribué le nom « Vercors » à ce pays, en continuité avec le Vercors drômois du canton de la Chapelle-en-Vercors. L'association des deux noms géographiques correspond donc à l'évolution historique des deux anciennes régions qui composaient le massif.
Au XIVème siècle, le Seigneur de Sassenage, propriétaire des quatre paroisses de Lans en Vercors, Villard de Lans, Méaudre et Autrans, collectait ce fromage comme impôt et le vendait à Sassenage.
C'est ainsi que le «Bleu du Vercors-Sassenage» a commencé à se faire connaître à l'extérieur de son aire de production qu'est le Massif du Vercors. Il fera au fil des siècles l'objet d'un commerce important. Ce fromage était vendu à des commerçants qui l'écoulaient en France et à l'étranger.
La fabrication traditionnelle en ferme de ce fromage s'est maintenue jusqu'au début du XXème siècle.
En 1933, Monsieur Léonard Mestrallet, directeur de la coopérative laitière de Villard, s'engage dans la fabrication du bleu suivant la recette traditionnelle. Il développe la production et la commercialise à Grenoble et Saint-Etienne.
La production de lait et sa transformation en « Bleu du Vercors-Sassenage » répond encore aujourd'hui

aux pratiques traditionnelles des producteurs du Vercors.
La production de lait utilisé pour l'élaboration du « Bleu du Vercors-Sassenage » est basée sur un système herbager valorisant la richesse floristique du Vercors, avec un pâturage obligatoire des vaches dès que les conditions climatiques le permettent. La ration de base des animaux est composée exclusivement d'herbe provenant de l'aire géographique.
L'élevage bovin laitier, production agricole locale dominante, était à l'origine essentiellement basé sur la race bovine locale la « Villard-de-Lans » ou « Villarde » portant le nom de la commune éponyme, qui s'est adaptée à ce milieu difficile grâce à sa rusticité et à sa polyvalence, c'est à dire son aptitude à la fois au travail, à la production de lait et de viande. Celle-ci a été rejointe par d'autres races adaptées aux conditions climatiques montagnardes dans les années 1950 : la « Montbéliarde » et « l'Abondance ». La race « Villard de Lans », quasiment disparue dans les années 70, fait l'objet d'un programme de préservation et maintenant de relance.
Les techniques de fabrication caractéristiques du « Bleu du Vercors-Sassenage », sont les suivantes :
- Le lait subit une maturation chaude avec un ensemencement en ferments majoritairement thermophiles et en Penicillium Roqueforti puis est emprésuré.
- Le caillé obtenu est découpé en grains de la taille d'une noisette à une noix,
- Le brassage de ces grains est entrecoupé de périodes de repos,
- Le moulage est réalisé ensuite sans pressage, et le fromage est salé sur ses deux faces,
- En phase d'affinage, les fromages sont retournés et piqués et conservés dans des conditions fraîches (entre 9 et 14°C) et humides.
- Les fromages subissent un affinage de 21 jours minimum.

6.2- Spécificité du produit :

Le « Bleu du Vercors-Sassenage » est un fromage au lait de vache à pâte persillée, non pressée et non cuite.
Il est en forme de cylindre plat à talon convexe de 27 à 30 cm de diamètre, de 7 à 9 cm de hauteur.
Sa croûte présente une fleur fine. Sa pâte, fondante et homogène, présente un persillage bleu bien réparti. Elle présente de petites ouvertures de forme hétérogène, réparties dans tout le volume.
Le « Bleu du Vercors-Sassenage » présente un goût de bleu doux, sans excès d'amertume, d'acidité ni de salé. Il se caractérise en outre par un léger goût de noisette et une odeur de sous-bois.

6.3- Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit :

L'altitude, les sols siliceux argilo-calcaires et le climat assez pluvieux d'influence montagnarde font de ce massif un milieu de prédilection pour les herbages. Cette combinaison donne également au massif du Vercors toute sa spécificité notamment d'un point du vue botanique, avec une bonne représentation des espèces de l'étage montagnard. L'abondance des prairies du Vercors, développées principalement sur des sables argilo-calcaires et des argiles de décalcification, et leur richesse floristique, sont à l'origine d'une tradition d'élevage extensif, notamment orienté vers la production de lait, conduit dans le cadre d'un système herbager.
Les divers reliefs composant le site du Vercors permettent l'utilisation optimale du milieu naturel : les fonds de vallée plats humides constituant les réserves fourragères des exploitations ; les bas de pentes permettant une sécurité alimentaire du troupeau ; les pentes fortes consacrées au pâturage ; les prairies d'altitude utilisées en alpage durant la saison estivale.
Les difficultés d'accès vers le Vercors et au sein du massif ont très tôt contraint les agriculteurs à transformer le lait de vache en fromage.
Les fermiers se sont orientés vers un fromage de format moyen (de 27 à 30 cm de diamètre, de 7 à 9 cm de hauteur), pouvant se conserver, adapté aux besoins d'une agriculture de montagne (réserves de nourriture) puis aux échanges avec les régions alentour.
Sa fabrication traditionnelle, basée sur l'obtention d'une pâte persillée, bénéficie d'une antériorité exceptionnelle (dès le XIVème siècle ce fromage était décrit comme 'bleu') et a été préservée notamment grâce à l'isolement du massif.
Cette complémentarité des différentes zones de pâturage offre en quantité une nourriture d'excellente

qualité, à la flore montagnarde diversifiée, base de l'alimentation du troupeau, conférant sa typicité au lait et donc au fromage.
Les différentes étapes d'élaboration du « Bleu du Vercors-Sassenage » lui confèrent en outre ses caractéristiques :
- La taille des grains de caillé (taille d'une noisette à une noix) permet l'obtention d'une texture fondante et homogène,
- Le brassage de ces grains, entrecoupé de périodes de repos, permettant le « coiffage » de ceux-ci (ce qui évite leur agglomération), ainsi que le moulage et l'égouttage sans pressage favorisent la création d'ouvertures dans la pâte où se développera le *Penicillium Roqueforti*,
- l'affinage dans des conditions humides et fraîches, associé à un piquage, favorise le développement de *Penicillium Roqueforti* de façon harmonieuse,
- l'affinage permet en outre la formation d'une fine fleur de surface et des arômes spécifiques de ce fromage : bleu doux, noisette et sous-bois.
Tous ces éléments conjugués (nature des sols, relief, climat, savoir-faire) font du Massif du Vercors un territoire de caractère que les exploitants ont su préserver, en tirant profit des contraintes naturelles.
Le «Bleu du Vercors-Sassenage» est donc intimement lié à un territoire, le Vercors, à l'élevage de la montagne, à des techniques de production traditionnelles, à une tradition bien enracinée et un savoir-faire multi-séculaire.

Notoriété :
De nombreux écrits attestent de cette notoriété à partir du XVIIIème siècle : Encyclopédie de Diderot et d'Alembert (1751- 1772), Archives municipales de Grenoble détaillant des cadeaux réalisés par les édiles grenobloises (1723), cotations sur le marché de Grenoble (1793), Grand Dictionnaire Universel du XIXème siècle de Pierre Larousse (1865) qui cite le Roi François 1er comme un grand adepte de ce fromage, Livre de la Bibliothèque Physico-Economique de 1784 qui en donne la recette de fabrication. Des poètes louent également les mérites de ce fromage dans leurs écrits.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine «Bleu du Vercors-Sassenage» doit comporter le nom de l'appellation d'origine « Bleu du Vercors-Sassenage » inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

9) EXIGENCES NATIONALES

Les principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation sont :

Principaux points à contrôler	**Valeur de référence**	**Méthode d'évaluation**
Situation géographique	La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et/ou visuel
Races des vaches laitières	Villard de Lans, Abondance, Montbéliarde	Contrôle documentaire et/ou visuel
Alimentation des vaches laitières	Ration de base constituée par de l'herbe Tout autre aliment fermenté que l'herbe enrubannée est interdit. Provenance des fourrages : aire géographique pour 100%	Contrôle documentaire et/ou visuel
Pâturage	Les vaches laitières pâturent au moins 150 jours par an	Contrôle documentaire et/ou visuel
Traitement thermique du lait	Lait cru pour la transformation fermière Lait cru ou thermisé pour la transformation laitière	Contrôle documentaire et/ou visuel et/ou Analyse
Respect des étapes de fabrication	Ensemencement en Penicillium Roqueforti Brassage des grains de caillé Durée de l'affinage : 21 jours minimum à compter de la date d'emprésurage	Contrôle visuel et/ou documentaire
Caractéristiques du produit	Caractéristiques organoleptiques	Examen organoleptique