Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Bleu des Causses »

homologué par l'arrêté du 8 mars 2017 – *JORF du 16 mars 2017*

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°2017-12

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

Syndicat du « Bleu des Causses »
BP 9
12004 Rodez Cedex
Tél**. :** 33 (0)5 65 76 53 53
Fax **:** 33 (0)5 65 76 53 00
Courriel **:** helene.salinier@lactalis.fr

Composition : Producteurs, collecteurs de lait, transformateurs et affineurs

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.3. Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Bleu des Causses »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Bleu des Causses » est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache non écrémé, emprésuré, à pâte persillée non pressée, non cuite, fermentée et salée, 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 53 grammes pour 100 grammes de fromage.

Il se présente sous la forme d'un cylindre plat, de forme régulière, de 19 à 21 centimètres de diamètre, de 8 à 12 centimètres de hauteur et d'un poids de 2,2 à 3,3 kilogrammes.

La surface du fromage est propre, sans morge excessive ni tache.
La pâte est blanc ivoire, de couleur uniforme, onctueuse, fine, avec un persillage bleu-vert régulièrement réparti, pouvant présenter des traces de trous d'aiguilles. Sa texture est onctueuse et fondante.
Le goût est franc, savoureux, avec des arômes caractéristiques de bleu, pouvant présenter une légère amertume sans piquant excessif ni excès de sel.

Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine « Bleu des Causses » qu'à partir du 70ème jour à compter de la date d'emprésurage.

La découpe du « Bleu des Causses » est autorisée si elle ne dénature pas sa texture. Le « Bleu des Causses » peut être présenté en morceaux issus d'une découpe mécanique volontaire.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication, l'affinage et la maturation des fromages « Bleu des Causses » ont lieu dans l'aire géographique qui se présente sous la forme d'une mosaïque de terrains issus de roches magmatiques, métamorphiques ou calcaires. Les Causses calcaires sont des éléments caractéristiques du paysage de ce territoire. Ils présentent la particularité d'offrir ponctuellement des caves naturelles munies de fleurines qui permettent d'en réguler naturellement l'humidité et l'aération. Ces cavités s'avèrent particulièrement adaptées à l'affinage du « Bleu des Causses », qui y est pratiqué de longue date.
L'aire géographique de l'appellation d'origine « Bleu des Causses » couvre la quasi-totalité du département de l'Aveyron et une partie des départements du Lot, de la Lozère, du Gard et de l'Hérault. Elle s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Aveyron

Communes d'Agen-d'Aveyron, Aguessac, Les Albres, Almont-les-Junies, Alrance, Ambeyrac, Anglars-Saint-Félix, Arnac-sur-Dourdou, Arques, Arvieu, Asprières, Aubin, Auriac-Lagast, Auzits, Ayssènes, Balaguier-d'Olt, Balaguier-sur-Rance, Balsac, Baraqueville, Le Bas Ségala, La Bastide-Pradines, La Bastide-Solages, Belcastel, Belmont-sur-Rance, Bertholène, Bessuéjouls, Boisse-Penchot, Bor-et-Bar, Bouillac, Bournazel, Boussac, Bozouls, Brandonnet, Brasc, Broquiès, Brousse-le-Château, Brusque, Cabanès, Calmels-et-le-Viala, Calmont, Camarès, Camboulazet, Camjac, Campagnac, Campouriez, Campuac, Canet-de-Salars, Capdenac-Gare, La Capelle-Balaguier, La Capelle-Bleys, La Capelle-Bonance, Cassagnes-Bégonhès, Cassuéjouls, Castanet, Castelmary, Castelnau-de-Mandailles, Castelnau-Pégayrols, Causse-et-Diège, La Cavalerie, Le Cayrol, Centrès, Clairvaux-d'Aveyron, Le Clapier, Colombiès, Combret, Compeyre, Compolibat, Comprégnac, Comps-la-Grand-Ville, Condom-d'Aubrac, Connac, Conques-en-Rouergue, Cornus, Les Costes-Gozon, Coubisou, Coupiac, La Couvertoirade, Cransac, Creissels, Crespin, La Cresse, Curan, Curières, Decazeville, Druelle, Drulhe, Durenque, Entraygues-sur-Truyère, Escandolières, Espalion, Espeyrac, Estaing, Fayet, Le Fel, Firmi, Flagnac, Flavin, Florentin-la-Capelle, Foissac, Fondamente, La Fouillade, Gabriac, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Gissac, Golinhac, Goutrens, Gramond, L'Hospitalet-du-Larzac, Huparlac, Laguiole, Laissac-Sévérac l'Église, Lanuéjouls, Lapanouse-de-Cernon, Lassouts, Laval-Roquecezière, Lédergues, Lescure-Jaoul, Lestrade-et-Thouels, Livinhac-le-Haut, La Loubière, Luc-la-Primaube, Lugan, Lunac, Maleville, Manhac, Marcillac-Vallon, Marnhagues-et-Latour, Martiel, Martrin, Mayran, Mélagues, Meljac, Millau, Le Monastère, Montagnol, Montbazens, Montclar, Monteils, Montézic, Montfranc, Montjaux, Montlaur, Montpeyroux, Montrozier, Montsalès, Morlhon-le-Haut, Mostuéjouls, Mounes-Prohencoux, Mouret, Moyrazès, Murasson, Muret-le-Château, Najac, Nant, Naucelle, Naussac, Nauviale, Le Nayrac, Olemps, Ols-et-Rinhodes, Onet-le-Château, Palmas d'Aveyron, Paulhe, Peux-et-Couffouleux, Peyreleau, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Plaisance, Pomayrols, Pont-de-Salars, Pousthomy, Prades-d'Aubrac, Prades-Salars, Pradinas, Prévinquières, Privezac, Pruines, Quins, Rebourguil, Réquista, Rieupeyroux, Rignac, Rivière-sur-Tarn, Rodelle, Rodez, Roquefort-sur-Soulzon, La Roque-Sainte-Marguerite, La Rouquette, Roussennac, Rullac-Saint-Cirq, Saint-Affrique, Saint-Amans-des-Cots, Saint-André-de-Najac, Saint-André-de-Vézines, Saint-Beaulize, Saint-Beauzély, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Christophe-Vallon, Saint-Côme-d'Olt, Saint-Félix-de-Lunel, Saint-Félix-de-Sorgues, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Saint-Georges-de-Luzençon, Saint-Hippolyte, Saint-Igest, Saint-Izaire, Saint-Jean-d'Alcapiès, Saint-Jean-Delnous, Saint-Jean-du-Bruel, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Saint-Juéry, Saint-Just-sur-Viaur, Saint-Laurent-de-Lévézou, Saint-Laurent-d'Olt, Saint-Léons, Saint-Martin-de-Lenne, Saint-Parthem, Saint-Rémy, Saint-Rome-de-Cernon, Saint-Rome-de-Tarn, Saint-Santin, Saint-Saturnin-de-Lenne, Saint-Sernin-sur-Rance, Saint-Sever-du-Moustier, Saint-Symphorien-de-Thénières, Saint-Victor-et-Melvieu,

Sainte-Croix, Sainte-Eulalie-d'Olt, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Sainte-Juliette-sur-Viaur, Sainte-Radegonde, Salles-Courbatiès, Salles-Curan, Salles-la-Source, Salmiech, Salvagnac-Cajarc, La Salvetat-Peyralès, Sanvensa, Sauclières, Saujac, Sauveterre-de-Rouergue, Savignac, Sébazac-Concourès, Sébrazac, Ségur, La Selve, Sénergues, La Serre, Sévérac d'Aveyron, Sonnac, Soulages-Bonneval, Sylvanès, Tauriac-de-Camarès, Tauriac-de-Naucelle, Tayrac, Toulonjac, Tournemire, Trémouilles, Le Truel, Vabres-l'Abbaye, Vailhourles, Valady, Valzergues, Vaureilles, Verrières, Versols-et-Lapeyre, Veyreau, Vézins-de-Lévézou, Viala-du-Pas-de-Jaux, Viala-du-Tarn, Le Vibal, Villecomtal, Villefranche-de-Panat, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuve, Vimenet, Viviez.

Département du Gard

Commune de Trèves.

Département de l'Hérault

Commune de Pégairolles-de-l'Escalette

Département du Lot

Communes d'Albas, Anglars-Juillac, Arcambal, Aujols, Bach, Bagat-en-Quercy, Beauregard, Bélaye, Belfort-du-Quercy, Belmont-Sainte-Foi, Berganty, Blars, Boissières, Le Boulvé, Boussac, Bouziès, Brengues, Cabrerets, Cadrieu, Cahors, Caillac, Cajarc, Calamane, Calès, Calvignac, Cambayrac, Cambes, Caniac-du-Causse, Carayac, Carnac-Rouffiac, Cassagnes, Castelfranc, Castelnau-Montratier, Catus, Cénevières, Cézac, Cieurac, Cœur de Causse, Concots, Corn, Cours, Cras, Crayssac, Crégols, Cremps, Douelle, Duravel, Durbans, Escamps, Esclauzels, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espédaillac, Espère, Fargues, Flaujac-Gare, Flaujac-Poujols, Floressas, Fontanes, Francoulès, Frontenac, Gignac, Gigouzac, Ginouillac, Gréalou, Grézels, Grèzes, Les Junies, Labastide-du-Vert, Labastide-Marnhac, Laburgade, Lacapelle-Cabanac, Lachapelle-Auzac, Lagardelle, Lalbenque, Lamagdelaine, Lamothe-Cassel, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Laramière, Larnagol, Laroque-des-Arcs, Larroque-Toirac, Lascabanes, Lauzès, Lentillac-du-Causse, Lherm, Lhospitalet, Limogne-en-Quercy, Livernon, Loupiac, Lugagnac, Lunegarde, Luzech, Marcilhac-sur-Célé, Mauroux, Maxou, Mechmont, Mercuès, Montamel, Le Montat, Montbrun, Montcabrier, Montcuq-en-Quercy-Blanc, Montdoumerc, Montfaucon, Montgesty, Montlauzun, Nadaillac-de-Rouge, Nadillac, Nuzéjouls, Orniac, Parnac, Payrac, Les Pechs du Vers, Pern, Pescadoires, Pontcirq, Pradines, Prayssac, Promilhanes, Puy-l'Évêque, Puyjourdes, Quissac, Reilhac, Reilhaguet, Le Roc, Sabadel-Lauzès, Saillac, Saint-Chamarand, Saint-Chels, Saint-Cirq-Lapopie, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Denis-Catus, Saint-Géry, Saint-Jean-de-Laur, Saint-Laurent-Lolmie, Saint-Martin-Labouval, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Pantaléon, Saint-Paul-Flaugnac, Saint-Pierre-Lafeuille, Saint-Pierre-Toirac, Saint-Projet, Saint-Sulpice, Saint-Vincent-Rive-d'Olt, Sainte-Alauzie, Sauliac-sur-Célé, Saux, Sauzet, Sénaillac-Lauzès, Séniergues, Sérignac, Soturac, Soucirac, Souillac, Soulomès, Tour-de-Faure, Touzac, Trespoux-Rassiels, Ussel, Uzech, Valroufié, Varaire, Vaylats, Vers, Vidaillac, Le Vigan, Villesèque, Vire-sur-Lot.

Département de la Lozère

Communes prises en entier : Albaret-Sainte-Marie, Allenc, Antrenas, Aumont-Aubrac, Badaroux, Balsièges, Banassac-Canilhac, Barjac, Les Bessons, Blavignac, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Le Buisson, La Canourgue, Chadenet, Chanac, Chaulhac, La Chaze-de-Peyre, Cultures, Esclanèdes, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fraissinet-de-Fourques, Gabrias, Gatuzières, Grèzes, Hures-la-Parade, Ispagnac, Javols, Julianges, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Le Malzieu-Forain, Le Malzieu-Ville, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Le Massegros, Mende, Meyrueis, Montbrun, Montrodat, Les Monts-Verts, Palhers, Paulhac-en-Margeride, Prunières, Quézac, Recoules-de-Fumas, Le Recoux, Rimeize, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Bonnet-de-Chirac, Saint-Chély-d'Apcher, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Georges-de-Lévéjac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Léger-de-Peyre, Saint-Léger-du-Malzieu, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Privat-du-Fau, Saint-Rome-de-Dolan, Saint-Saturnin, Saint-Sauveur-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre, Sainte-Enimie, Sainte-Hélène, Les Salelles, La Tieule, Vebron, Les Vignes.

Communes prises en partie : Cans et Cévennes (pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Laurent-de-Trèves), Florac Trois Rivières (pour le seul territoire de la commune déléguée de Florac).

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. Obligations déclaratives

4.1.1. Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la collecte du lait, la fabrication, l'affinage ou la maturation du « Bleu des Causses » est tenu de déposer une déclaration d'identification. Cette déclaration est réceptionnée et enregistrée par le groupement. Elle est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4.1.2. Déclaration préalable de non-intention de production

Tout opérateur adresse, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production pour l'appellation d'origine « Bleu des Causses », qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production, au minimum une semaine avant l'arrêt de sa production pour l'appellation d'origine « Bleu des Causses ». Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

4.1.3. Déclaration préalable de reprise de la production

Lorsqu'il souhaite reprendre son activité, l'opérateur ayant auparavant fait une déclaration de non-intention de production effectue une déclaration préalable de reprise de la production, en indiquant notamment la date envisagée pour la reprise de production pour l'appellation d'origine « Bleu des Causses », et l'adresse au groupement au minimum une semaine avant la date de reprise de la production. Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

4.1.4. Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Chaque opérateur intervenant dans la fabrication, l'affinage et la maturation transmet au groupement, mensuellement, selon son activité, les volumes des entrées et des sorties de cave et/ou salle de maturation de « Bleu des Causses », les volumes de « Bleu des Causses » produits et les volumes non aptes à la commercialisation pour le mois écoulé, ainsi que les stocks au dernier jour du mois écoulé. Il fournit également un récapitulatif de ces données en fin d'année.
Le groupement conserve ces déclarations pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il les reçoit.

Le groupement adresse chaque année à l'Institut national de l'origine et de la qualité un courrier concernant notamment les données statistiques relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Bleu des Causses ».

4.2. Registres

Les opérateurs tiennent à la disposition des autorités compétentes ou de tout organisme reconnu par elles des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

4.2.1. Traçabilité

Les opérateurs intervenant dans la fabrication, l'affinage et la maturation tiennent régulièrement à jour, selon leur activité, un registre d'entrées et de sorties du lait et des fromages, ou tout document comptable équivalent.

Les transformateurs enregistrent notamment les informations suivantes :

- les quantités de lait destinées à la transformation en « Bleu des Causses » collectées à chaque tournée et leur provenance,
- les quantités de lait transformées en « Bleu des Causses » par jour de fabrication,
- le nombre et le poids de fromages produits destinés à l'appellation d'origine « Bleu des Causses », par jour de fabrication.

Ces données sont accompagnées des numéros de lot permettant d'identifier et de suivre les laits et les fromages destinés à l'appellation d'origine « Bleu des Causses ».

Les opérateurs intervenant dans l'affinage et la maturation enregistrent notamment les informations suivantes, selon leur activité :

- le nombre et le poids des fromages destinés à l'appellation d'origine « Bleu des Causses », par lot, ainsi que la provenance des lots, à l'entrée et à la sortie de cave naturelle, et à l'entrée en salle de maturation,
- le nombre et le poids des fromages « Bleu des Causses » maturés, par lot, à la sortie de salle de maturation.

4.2.2. Suivi du respect des conditions de production

Les producteurs de lait fournissent aux services de contrôle les factures relatives aux achats d'aliments et semences et tout élément (étiquette et emballage) indiquant la composition de ces aliments ou semences. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied.

Les producteurs de lait enregistrent les dates d'entrées et de sorties au pâturage des vaches laitières en lactation.

Les producteurs de lait tiennent à jour un registre d'alimentation précisant notamment la nature, l'origine et les quantités exprimées en matière sèche des aliments distribués, la période de distribution, les animaux consommateurs.

Les fabricants enregistrent sur une fiche de fabrication ou tout document équivalent les paramètres de la fabrication nécessaires au contrôle des conditions de production qui les concernent.

Les opérateurs intervenant dans l'affinage et la maturation enregistrent sur des registres de cave, des registres de salle de maturation, ou tout document équivalent, les paramètres de l'affinage et de la maturation nécessaires au contrôle des conditions de production qui les concernent, selon leur activité, et notamment les informations suivantes :

- Date de piquage de chaque lot,
- Date d'entrée et sortie de chaque lot de la cave naturelle,
- Date d'emballage des fromages sous emballage provisoire pour chaque lot,
- Dates d'entrée et sortie de chaque lot de la salle de maturation. En cas de sortie échelonnée d'un lot, la date de sortie du premier et du dernier fromage du lot est enregistrée,
- La température de la salle de maturation.

4.3. Contrôle du produit

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.
Cet examen est réalisé par sondage sur des fromages ayant au minimum 70 jours à compter de la date d'emprésurage, selon les procédures prévues par le plan de contrôle.

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait

5.1.1. Définition du troupeau

Le lait destiné à la fabrication de « Bleu des Causses » provient de troupeaux laitiers définis comme suit, à des fins de contrôle :

- 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.

5.1.2. Origine de la ration de base

La ration de base des vaches laitières provient au minimum à 80 % de l'aire géographique, en matière sèche, en moyenne sur l'année et sur l'ensemble des vaches laitières.

5.1.3. Ration de base

La ration de base des vaches laitières est composée de tous les fourrages, à l'exclusion des crucifères sous forme de fourrages en vert.

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

5.1.4. Pâturage

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 120 jours par an. La surface mise à disposition pour le pâturage des vaches laitières en lactation est au minimum de 30 ares par vache en moyenne sur la période de pâturage. Les pâturages sont accessibles aux animaux.

5.1.5. Alimentation des génisses

Au minimum un mois avant leur entrée en lactation, les génisses et vaches taries sont présentes sur l'exploitation et leur alimentation répond alors aux dispositions fixées par le présent cahier des charges pour l'alimentation des vaches laitières en lactation.

5.1.6. Conduite des vaches laitières

L'élevage « hors sol » des vaches laitières est interdit.

5.1.7. Aliments complémentaires et additifs

L'apport d'aliments complémentaires et d'additifs est limité à 1800 kilogrammes en matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières.

Seules sont autorisées dans les aliments complémentaires distribués aux vaches laitières les matières premières suivantes :

- Tous les grains de céréales et leurs produits dérivés, non traités à la soude caustique ; le maïs grain humide ;
- Les épis de maïs conservés par voie sèche ou humide ;
- Les graines oléagineuses ; les produits dérivés des graines oléagineuses sans addition d'urée ;
- Les produits dérivés des fruits oléagineux sans addition d'urée, à l'exception des huiles et matières grasses végétales et des coques et cabosses de cacao, qui sont interdits ;
- Les graines de légumineuses et leurs produits dérivés ;
- La luzerne déshydratée ;
- La pulpe de betterave séchée ;
- Le lactosérum ;
- Les mélasses ;
- Les minéraux et produits dérivés ;
- Les sous-produits de fermentation de micro-organismes dont les cellules ont été inactivées ou tuées, autres que les produits obtenus à partir de la biomasse de micro-organismes spécifiques cultivés sur des substrats déterminés et autres que la vinasse.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des vaches laitières les additifs suivants :

- Conservateurs ; anti-oxygènes d'origine naturelle ; émulsifiants ; stabilisants ; épaississants ; gélifiants ; liants ; anti-agglomérants ; additifs pour ensilage ;
- Vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies ; composés d'oligo-éléments.

5.1.8. OGM

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 des Causses ». 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.

5.2. Lait mis en œuvre

Après la traite, le lait est stocké en tank réfrigéré.

Le stockage à la ferme ne peut excéder 48 heures après la traite la plus ancienne.

Le dépotage des citernes dans des tanks fixes doit être obligatoirement réalisé dans l'aire géographique de l'appellation.

Les laits utilisés pour la fabrication du « Bleu des Causses » peuvent être crus ou traités thermiquement.
La fabrication du fromage s'effectue avec du lait entier, non normalisé en matière grasse et matière protéique et non homogénéisé.
La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

5.3. Fabrication

L'emprésurage du lait a lieu dans les 36 heures qui suivent la réception du lait à l'atelier de transformation. Il est réalisé à une température comprise entre 31°C et 35°C, exclusivement avec de la présure.

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, le *Penicillium roqueforti*, les autres cultures de bactéries, de levures et de moisissures dont l'innocuité est démontrée par l'usage, le chlorure de calcium et le sel.

Après coagulation, le caillé est découpé en cubes de 1 à 3 centimètres de côté, suivi de brassages et de temps de repos jusqu'à l'obtention d'un grain suffisamment coiffé(*) et d'un égouttage réalisé en cuve et/ou sur un tapis d'égouttage.

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.

Le mélange caillé-sérum est moulé. Il peut être brassé et mélangé à la mise en moule. Le début du moulage intervient 1 heure 30 minimum à 3 heures maximum après l'emprésurage.
Il s'ensuit un égouttage spontané sans pressage. Les fromages sont régulièrement retournés pour obtenir l'égouttage désiré et ce dans une salle dont la température est comprise entre 15 et 22°C et pendant une durée de 36 à 72 heures à compter du début du moulage.
Les fromages en moule subissent ensuite une phase de mise en température de salage, d'une durée de 15 heures à 30 heures, dans une salle à une température comprise entre 7°C et 14°C.

Après démoulage, le salage s'effectue au sel dans une salle dont la température est comprise entre 7°C et 14°C. Il est réalisé soit manuellement soit mécaniquement par dépôt superficiel de sel en 2 opérations : salage d'une face et du talon, puis salage de l'autre face et à nouveau du talon. Le saumurage est interdit.

Un piquage est réalisé en cave ou en fromagerie entre le 5ème et le 12ème jour à compter de la date d'emprésurage afin de façonner des cheminées d'aération dans le fromage.
Le délai entre le piquage et l'entrée en cave des fromages est au maximum de 5 jours.

> (*) grain coiffé : les grains coiffés sont entourés d'une fine pellicule les empêchant de se souder entre eux.

5.4. Affinage et maturation

Après élimination facultative du sel de surface, les fromages sont expédiés vers les caves naturelles des Causses calcaires, parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide provenant des failles naturelles calcaires dites « fleurines ».

Afin de permettre le bon développement du *Penicillium roqueforti*, les fromages sont affinés dans ces caves naturelles à nu, en aérobie, pendant une durée minimum de 12 jours à compter de leur entrée en cave.

Ensuite, les fromages sont mis sous emballage individuel, neutre et provisoire (opération appelée « plombage ») avant mise en chambre réfrigérée pour suivre une phase de maturation en anaérobie. La température de cette salle ne peut être inférieure à - 4°C ni supérieure à + 4°C. Les fromages ne peuvent sortir de la salle de maturation avant le 70ème jour ni au-delà du 190ème jour à compter de la date d'emprésurage.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais, des fromages en cours d'affinage et des fromages en cours de maturation est interdite.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

➢ Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Bleu des Causses » s'inscrit dans la terminaison sud-est du Massif central. Les ensembles montagneux observés au nord, à l'est et au sud de l'aire en marquent les limites : les Monts d'Aubrac au nord, la Margeride et les Cévennes à l'est et les Monts de Lacaune au sud. La limite ouest est matérialisée par la terminaison orientale du Bassin Aquitain. L'aire géographique présente majoritairement un relief de moyenne montagne qui s'atténue vers l'ouest au contact du bassin aquitain. Elle offre ainsi une certaine diversité de paysages caractérisés notamment par une succession de hauts plateaux calcaires rocailleux, appelées Causses. Les processus d'érosion, majoritairement hydrauliques, sont à l'origine de la diversité des paysages observés et ont entraîné la formation de larges vallées qui entaillent les plateaux calcaires (vallées du Lot, de l'Aveyron et du Tarn notamment). L'ouest du département de l'Aveyron offre un relief plus ondulé et verdoyant où affleure encore le socle ancien du Massif central.

Cette érosion est à l'origine de la formation de cavités karstiques. Dans ces grandes excavations existant dans le sous-sol calcaire des Causses débouchent de nombreuses fleurines, c'est-à-dire des fissures par où arrivent des courants d'air froid et humide.
En effet, l'air extérieur qui pénètre dans le sous-sol par les nombreuses fissures de la surface, se charge d'humidité et se refroidit au contact des parois humides des roches ou des eaux souterraines ; il devient plus dense et tend naturellement à s'écouler par les orifices inférieurs, c'est-à-dire par les fleurines des caves. Ce mouvement est d'autant plus actif et la température de la cave plus basse que l'air extérieur est plus sec et plus chaud. Il cesse si la température atmosphérique est plus basse que celle des caves ou si l'air extérieur est saturé d'humidité. Il arrive même que l'hiver le sens du courant d'air soit inversé, et qu'il souffle alors de bas en haut : il y a appel d'air intérieur vers l'air extérieur plus dense.

Le climat résulte principalement d'influences océaniques et méditerranéennes. L'influence du climat montagnard du Massif central se fait également sentir en bordure nord de l'aire géographique et sur les sommets. L'influence méditerranéenne s'observe plus particulièrement en Lozère et dans la moitié sud de l'Aveyron alors que le Lot bénéficie de la proximité de l'océan qui tempère le climat et engendre un régime pluviométrique plus régulier. Le relief parfois varié et l'exposition aux vents créent toutefois des contrastes entre les reliefs plus arrosés et les plateaux calcaires plus secs.
L'ensemble de l'aire géographique bénéficie d'un fort ensoleillement généralement supérieur à 2 000 heures par an. Les exploitations laitières sont localisées sur des secteurs globalement bas et secs avec des terrains calcaires mais également une large part de terrains du socle ou marno-calcaires et gréseux, permettant la culture de l'herbe et du maïs.

Facteurs humains

Le « Bleu des Causses » a de tout temps été préparé dans la région des Causses calcaires s'étendant sur le département de l'Aveyron et des départements limitrophes. La fabrication du « Bleu des Causses » s'est plus particulièrement développée après l'adoption de la loi du 26 juillet 1925 interdisant la fabrication et l'affinage de fromages autres qu'au lait de brebis (vache notamment) sur la commune de Roquefort. Cet élément a favorisé la structuration sur l'aire géographique d'une filière de fromage bleu au lait de vache. D'abord dénommé « Bleu de l'Aveyron », ce fromage fut défini par décret en 1945. Il a été reconnu en appellation d'origine contrôlée « Bleu des Causses » par décret du 21 mai 1979.

Dans une zone où la brebis domine, l'élevage bovin s'est maintenu en s'appuyant sur des cultures fourragères adaptées aux terrains et au climat de l'aire géographique, qui permettent d'assurer 80 % de la ration de base des vaches laitières.

Aujourd'hui, la fabrication du « Bleu des Causses » met en œuvre des savoir-faire spécifiques. Le lait est mis en œuvre entier, sans homogénéisation. Après découpage, les grains de caillé sont brassés en cuve de fabrication afin de les coiffer, c'est-à-dire les entourer d'une fine pellicule les empêchant de se souder entre eux lors du moulage. Une fois en moule, le fromage est égoutté de façon spontanée, sans pressage, ce qui préserve les espacements entre les grains. Le piquage réalisé à l'aide d'un faisceau d'aiguilles avant l'étape d'affinage en cave naturelle façonne des cheminées d'aération, permettant à l'oxygène de pénétrer dans la pâte.

Le fromage est ensuite soumis à un affinage en cave naturelle humide et ventilée par des fleurines naturelles, qui permet le développement du *Penicillium roqueforti*. Lorsque cette moisissure s'est bien développée, il est procédé au « plombage » du fromage, c'est-à-dire à son pliage sous emballage individuel, afin de réaliser une maturation en phase anaérobie.

- **Spécificité du produit**

Le « Bleu des Causses » est un fromage au lait de vache entier présentant une pâte blanc ivoire, de couleur uniforme, avec un persillage bleu-vert régulièrement réparti. Sa texture est onctueuse et fondante.

Le goût est franc, savoureux, avec des arômes caractéristiques de bleu, pouvant présenter une légère amertume sans piquant excessif ni excès de sel.

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

La reconnaissance du « Bleu des Causses », fromage bleu fabriqué à partir de lait de vache, résulte de l'organisation d'une communauté humaine désireuse de valoriser la production de lait de vache d'une zone dominée par la production ovine, en réponse aux règles strictes encadrant la fabrication de Roquefort, fromage bleu au lait de brebis.

La fabrication du « Bleu des Causses » fait appel à des savoir-faire développés dans l'aire géographique qui permettent d'obtenir un fromage à la pâte blanc ivoire régulièrement persillée. L'utilisation de lait entier, sans homogénéisation, contribue à la couleur de la pâte. Le coiffage des grains en cuve, l'égouttage spontané sans pressage et le piquage créent des ouvertures régulières dans la pâte du fromage, qui sont le siège du développement du *Penicillium roqueforti* lors de l'affinage, permettant ainsi d'obtenir un persillage régulièrement réparti.

L'affinage du « Bleu des Causses » est intimement lié à l'aire géographique des Causses calcaires où se trouvent des caves à fleurines naturelles dont l'existence est liée à la formation géologique du sol. Grâce aux fleurines, fissures qui se sont formées naturellement au cours du temps dans le sol calcaire caractéristique des Causses, des courants d'air s'établissent entre la surface des plateaux et les caves du sous-sol, y apportant fraîcheur et humidité. Ces courants d'air contribuent à créer un environnement favorable au développement du *Penicillium roqueforti* à l'intérieur du fromage. Cette moisissure est responsable du persillage bleu-vert du « Bleu des Causses ».

La maturation en anaérobie qui suit l'affinage en cave naturelle permet de ralentir le développement du *Penicillium roqueforti*, tout en laissant ses enzymes poursuivre leur action (protéolyse et lipolyse). C'est pendant cette phase que le fromage va acquérir sa texture onctueuse et fondante, ses arômes caractéristiques de bleu et va perdre son amertume au profit d'un goût franc et savoureux.

Ainsi, les principales caractéristiques organoleptiques du « Bleu des Causses » résultent en grande partie de l'action de la moisissure *Penicillium roqueforti* pendant l'affinage en cave naturelle et la maturation.

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

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 R (UE) n° 1151/2012, 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) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage de chaque fromage comporte :

- le nom de l'appellation d'origine « Bleu des Causses » inscrit en caractères de dimensions aux moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout autre qualificatif directement accolé au nom de l'appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières et de la mention « affiné en caves naturelles ».

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Production de lait		
Localisation de la production du lait	La production du lait doit être effectuée dans les communes de l'aire géographique de l'appellation d'origine	Visuel et/ou Documentaire
Nature du lait	Lait de vache	Documentaire
Origine de l'alimentation des vaches laitières	Au minimum à 80 % de l'aire géographique, en matière sèche, en moyenne sur l'année et sur l'ensemble des vaches laitières	Visuel et/ou Documentaire
Composition de la ration de base	Tous les fourrages, à l'exclusion des crucifères sous forme de fourrages en vert	Visuel et/ou Documentaire
Pâturage des vaches laitières en lactation	Obligatoire en période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent Durée minimum annuelle de 120 jours	Visuel et/ou Documentaire
Système d'élevage	Interdiction de l'élevage hors sol des vaches laitières	Visuel et/ou Documentaire
Transformation fromagère		
Localisation de la fabrication des fromages	La fabrication des fromages doit être effectuée dans les communes de l'aire géographique de l'appellation d'origine	Visuel et/ou Documentaire
Nature du lait	Lait de vache	Documentaire
Preuve de l'origine du lait	Comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait ou tout autre document comptable équivalent Utilisation de lait issu de l'aire géographique de l'appellation d'origine	Visuel et/ou Documentaire
Normalisation de la matière protéique et matière grasse	Interdite	Visuel et/ou Documentaire
Additifs ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits ou au cours de la fabrication (outre les matières premières laitières)	Présure, *Penicillium roqueforti*, autres cultures de bactéries, de levures et de moisissures dont l'innocuité est démontrée par l'usage, chlorure de calcium et sel	Documentaire
Égouttage avant mise en moule	Réalisé en cuve et/ou sur tapis	Visuel
Égouttage après mise en moule	Spontané, sans pressage, par retournements	Documentaire et/ou Visuel

Affinage et maturation			
Localisation de l'affinage et de la maturation		L'affinage et la maturation des fromages sont effectués dans les communes de l'aire géographique de l'appellation d'origine.	Visuel et/ou Documentaire
Caractéristiques des caves naturelles d'affinage		Caves naturelles des Causses calcaires parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide provenant des failles naturelles calcaires dites « fleurines »	Visuel et/ou Documentaire
Durée minimale d'affinage en cave naturelle		12 jours minimum à compter de l'entrée en cave naturelle	Visuel et/ou Documentaire
Age du fromage avant bénéfice de l'appellation d'origine		Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine « Bleu des Causses » qu'à partir du soixante-dixième jour à compter de la date d'emprésurage.	Visuel et/ou Documentaire
Contrôle produit			
Caractéristiques organoleptiques		Fromage répondant aux critères produit : format et tenue, aspect extérieur, avis conforme de la commission chargée de l'examen organoleptique	Mesure et/ou Organoleptique
Caractéristiques physico-chimiques	MS	Minimum de 53 grammes pour 100 grammes	Analytique
	Gras sur sec	Minimum de 50 grammes pour 100 grammes	Analytique