BLEU DES CAUSSES

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 des fabricants de fromage bleu des Causses

Adresse :Siège social:
Chambre de Commerce
B.P. 18
MILLAU

Adresse postale:
B.P. 9
12004 RODEZ Cedex

Composition :Producteurs, transformateurs.

NOM DU PRODUIT : Bleu des Causses

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.3 Fromages

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description

Le Bleu des Causses est un fromage au lait de vache non écrémé à pâte persillée non pressée et non cuite à 45% de matière grasse par rapport à l'extrait sec, ce dernier étant au minimum de 53 grammes pour 100 g de fromages.

Il se présente sous la forme d'un cylindre plat de 20 cm environ de diamètre, de 8 à 10 cm de hauteur et d'un poids de 2,3 à 3 kg.

La surface du fromage doit être propre, sans morge excessive ni tâche.

Aire géographique

L'aire de production recouvre la région des Causses, c'est-à-dire une partie du département de l'Aveyron et des départements voisins du Lot, de la Lozère, du Gard et de l'Hérault ayant le caractère de Causses calcaires.

L'affinage du fromage est réalisé dans les caves des Causses comprises dans l'aire géographique limitée aux cantons de Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron), à la commune de Trèves (Gard) et à la commune de Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault).

Historique

A côté du fromage au lait de brebis affiné à Roquefort, il a de tout temps été préparé dans la région des Causses calcaires s'étendant sur le département de l'Aveyron et des départements limitrophes un fromage au lait de vache de même type, affiné dans des caves naturelles similaires à celles de la Commune de Roquefort (dites "caves batardes par opposition à celles situées à Roquefort).

De nombreux ouvrages et documents signalent que depuis des siècles la fabrication du "Bleu des Causses" s'effectuait notamment dans les caves naturelles de Lestang, Rivière, Le Sahut, Peyrelade, Treves, Vizarels, Peyairolles, l'Escalette.

Sa fabrication s'est plus particulièrement développée après l'adoption de la loi du 26 juillet 1925 réglementant la fabrication du Roquefort et interdisant la fabrication de fromages autres qu'au lait de brebis (vache notamment) sur la commune de Roquefort.

Dès 1932 a été constitué un syndicat des fabricants du fromage "Bleu des Causses" en vue de défendre les intérêts des producteurs locaux.

Le fromage "Bleu des Causses" a bénéficié ensuite d'une reconnaissance officielle par décret depuis le 13 septembre 1947 pris en application de la loi du 2 juillet 1935.

Il est reconnu en tant qu'appellation d'origine depuis le jugement rendu par le Tribunal Civil de Millau le 19 novembre 1953.

Les conditions de productions sont actuellement définies par le décret du 29 décembre 1986;

Méthode d'obtention

La fabrication commence par un réchauffage du lait à 30°C environ accompagné d'un ensemencement en ferments lactiques et en spores de pénicillium roqueforti. La coagulation est provoquée par de la présure. Le caillé est découpé en cube, suivi de brassages et de temps de repos.

Le mélange caillé-sérum est moulé et égoutté pendant 2 à 4 jours avec plusieurs retournements par jour. Après démoulage, le salage s'effectue au gros sel. Après élimination du sel de surface les fromages sont expédiés vers les caves naturelles d'affinages situées dans la zone délimitée.

A la réception en caves, les fromages sont piqués pour façonner des cheminées d'aération dans le fromage et mis sur travées dans la cave naturelle. Les fromages subissent alors pendant une dizaine de jours un affinage aérobie à une température de 8 à 13°C suivant les saisons. Ensuite, il fait l'objet d'un nettoyage de "l'épiderme" et d'une mise sous emballage particulier avant mise en chambre froide pour la poursuite de l'affinage en anaérobie.

La durée totale de l'affinage varie selon les fabricants et affineurs. Elle est de 70 à 130 jours.

A la sortie les fromages sont placés en "salle de détente" pendant 4 à 6 jours. Ils sont ensuite nettoyés en surface et classés suivant des critères de poids, format, qualité.

Lien avec le milieu géographique

Conformément à des traditions séculaires, la fabrication du Bleu des Causses est intimement lié à l'aire géographique des Causses calcaires où se trouvent des caves à fleurines naturelles (courants d'air naturels, d'une température de l'ordre de 8 à 10°C et de 80 à 100 degrés hygrométriques qui s'établissent grâce aux fissures existant dans le sol caractéristique) dont l'existence est liée à la formation géologique du sol.

Ces derniers ont une action favorable sur la fermentation interne des fromages déposés dans les caves.

L'ensemble de la zone présente une grande unité tant sur le plan économique que celui de la géologie ou de la géographie.

Structures de contrôle

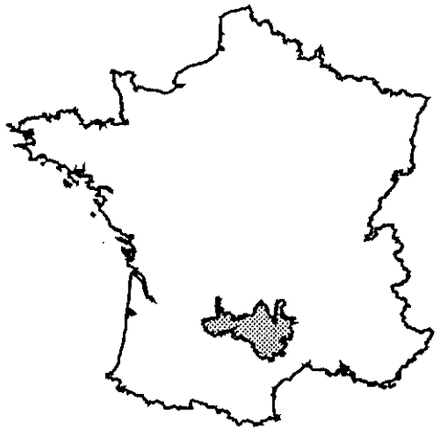
Une note de présentation des projets de procédure d'agrément pour les produits laitiers sera réalisée.

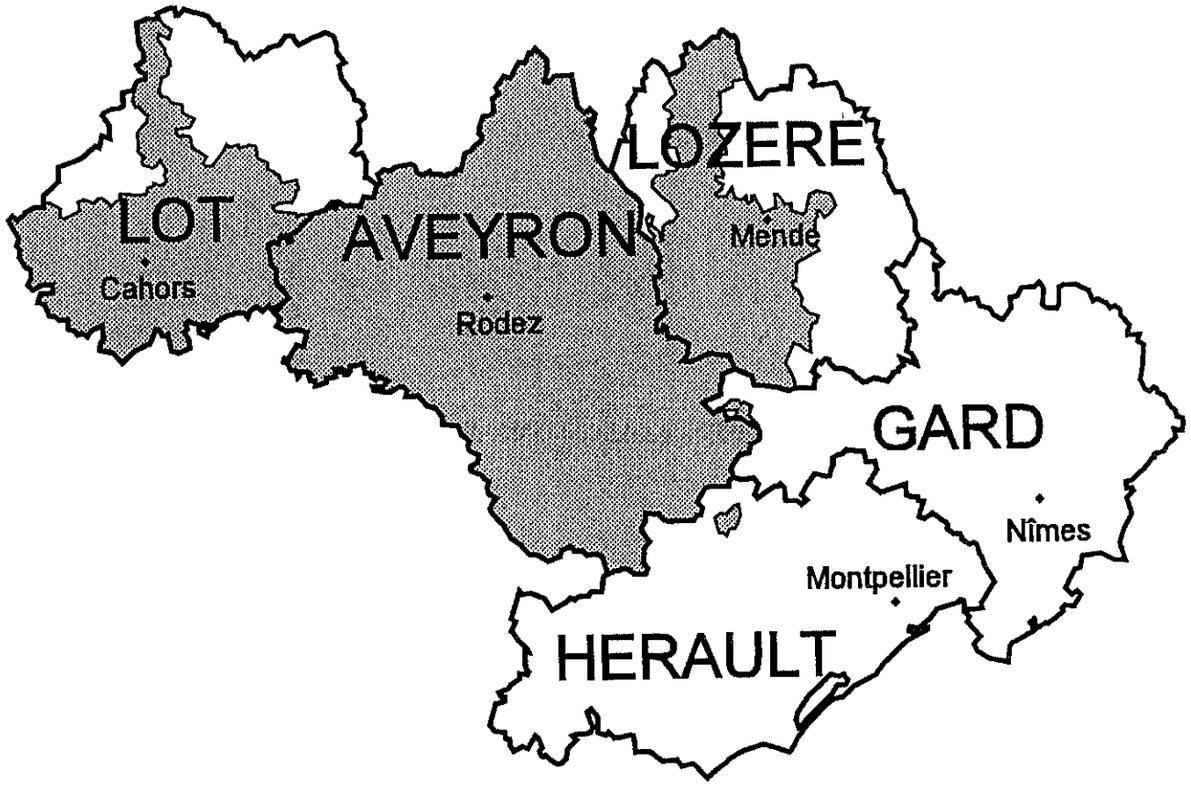
Etiquetage

Chaque fromage doit porter une étiquette comportant le nom de l'appellation d'origine "Bleu des Causses" en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'étiquetage doit également comporter le logo de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

Aire géographique de l'AOC Bleu des Causses







APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

0 50 100 150 200 Kilometers

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

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 des Causses » 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 et la fabrication des fromages doivent être effectuées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Aveyron

Arrondissements de Millau et de Villefranche-de-Rouergue

Toutes les communes.

Arrondissement de Rodez

Cantons de Baraqueville, Bozouls, Cassagnes-Bégonhès, Conques, Entraygues-sur-Truyère, Espalion, Estaing, Laguiole, Laissac, Marcillac-Vallon, Naucelle, Pont-de-Salars, Requista, Rignac, Rodez-Nord, Rodez-Sud, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chely-d'Aubrac, Saint-Geniez-d'Olt et La Salvetat-Peyralès : toutes les communes.

Département du Lot

Arrondissement de Cahors

Cantons de Cahors, Castelnau-Montratier, Catus, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-l'Evêque et Saint-Géry : toutes les communes.

Arrondissement de Figeac

Canton de Cajarc : toutes les communes.

Canton de Livernon : les communes de Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Saint-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac et Reilhac.

Arrondissement de Gourdon

Canton de Labastide-Murat : toutes les communes.

Canton de Gourdon : les communes de Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Projet et Le Vigan.

Canton de Payrac : les communes de Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet et Le Roc.

Canton de Souillac : les communes de Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzac et Souillac.

Canton de Saint-Germain-du-Bel-Air : les communes de Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel et Uzech.

Département de la Lozère

Arrondissement de Florac

Cantons du Massegros, de Meyrueis et Sainte-Enimie : toutes les communes.

Cantons de Florac : les communes de Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves et Vebron.

Arrondissement de Mende

Cantons de Aumont-Aubrac, Le Malzieu-Ville, Marvejols et Saint-Chély-d'Apcher : toutes les communes.

Cantons de Lacanourgue et de Chanac : toutes les communes.

Canton de Bleymard : les communes d'Allenc, Chavenet et Sainte-Hélène.

Canton de Marvejols : les communes de Grèze, Marvejols, Montrodat, Palhers et Saint-Bonnet-de-Chirac.

Canton de Mende : les communes de Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile et Saint-Etienne-du Valdonnez.

Canton de Saint-Germain-du-Teil : les communes de Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil et Saint-Pierre-de-Nogaret.

Département du Gard

Arrondissement du Vigan

Canton de Trèves : la commune de Trèves.

Département de l'Hérault

Arrondissement de Lodève

Canton du Caylar : commune de Pégairolles-de-l'Escalette.

Art. 2. - Le lait utilisé pour la fabrication du « Bleu des Causses » 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. - L'affinage des fromages doit être conduit pendant une durée de soixante-dix jours au minimum à compter du jour de fabrication et effectué exclusivement, suivant les usages locaux, loyaux et constants, dans les caves naturelles des Causses calcaires munies de fleurines naturelles et comprises dans l'aire géographique limitée aux cantons de Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron), à la commune de Trèves (Gard) et à la commune de Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault).

Art. 4. - Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Bleu des Causses » sont des fromages fabriqués exclusivement avec du lait de vache non écrémé, emprésuré, à pâte persillée non pressée, non cuite, fermentée et salée, renfermant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessication et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 53 grammes pour 100 grammes de fromage.

Les fromages « Bleu des Causses » se présentent sous la forme d'un cylindre plat de 20 cm environ de diamètre, de 8 à 10 cm de hauteur, sans déformation anormale et d'un poids de 2,3 kg à 3 kg.

La surface du fromage doit être propre, sans morge excessive ni tache. (Complété D.89.468.du 3 juillet 89)

Art. 5. - Les critères qualitatifs applicables au Bleu des Causses comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme et la tenue, sur la croûte, 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 des Causses » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- le directeur régional de l'agriculture et de la forêt de la région Midi-Pyrénées 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 des Causses », et un représentant des producteurs de lait parmi lesquels est choisi le président qui a voix prépondérante.

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

Tout avertissement est suivi d'un nouveau contrôle effectué dans un délai maximum de trois mois à compter du jour de la 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. 6. – 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 5.

Art. 7. – L'organisme interprofessionnel visé à l'article 5 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 des Causses ».

Art. 8. – Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Bleu des Causses » 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'origne 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 5 du présent décret et sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Art. 9. – 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 des Causses » 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. 10. – Le décret modifié du 21 mai 1979 relatif à l'appellation d'origine « Bleu des Causses » est abrogé.

Art. 11. – 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