



Coopérative Laitière depuis 1956

# LE BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP



## Présentation

Les origines du Bleu du Vercors-Sassenage AOP remontent à l'époque médiévale. Au Moyen-Âge, les fermiers du Vercors payaient leur droit de fermage au seigneur de Sassenage avec le Bleu dit de Sassenage. Au fil des siècles, le Bleu de Sassenage a fait son chemin pour prendre son essor à partir des années 20. En effet, à cette époque, des passionnés se remettent à fabriquer en laiterie ce fromage ancestral.

L'aboutissement se fera en 1998 avec l'obtention de l'AOC Bleu du Vercors-Sassenage.

Le Bleu du Vercors-Sassenage AOP est fabriqué sur le plateau du Vercors, dans une zone limitée, à cheval sur les 2 départements de la Drôme et de l'Isère.

La production se fait à l'intérieur du parc naturel régional du Vercors, véritable citadelle naturelle bordée de falaises où l'altitude moyenne est de 1 000 mètres. Le lait collecté est issu d'une agriculture, douce, extensive et respectueuse de l'environnement. L'alimentation des vaches, rigoureusement réglementée, se compose durant l'été, de pâturages et prairies naturelles et l'hiver, de fourrages récoltés dans le périmètre de l'AOP. L'ensilage est ainsi proscrit. Les troupeaux à races sélectionnées (Montbéliarde, Abondance et une race locale : la Villarde) produisent un lait riche et parfumé qui donne au fromage un goût beurré et noisette propre au Bleu du Vercors-Sassenage AOP.

Le Bleu du Vercors-Sassenage AOP et la Coopérative Vercors lait font vivre une partie de l'agriculture laitière du Vercors et participe ainsi grandement à la vie sociale et économique du Vercors.

## La Fabrication

- La fabrication du bleu du Vercors-Sassenage AOP se réalise avec du lait entier de vache.
- Après avoir été chauffé, le lait est transféré dans des cuves demi-lune où le fromager y incorpore les ferments pour une maturation.
- Au bout de 45 minutes, le décaillage se fait en 2 passages pour un obtenir un grain de caillé de la taille d'une noisette. Ce caillé est brassé, et ensuite moulé. Le fromage s'égoutte pendant 4 heures et 4 retournements sont effectués.
- Le salage à sec s'effectue dans des saloirs individuels, chaque face est salée manuellement et reste au contact du sel minimum 18h.
- 48h après l'emprésurage, le bleu du Vercors-Sassenage AOP est mis sur grille pour être amené en cave d'affinage à 11°C. Durant cette phase, chaque fromage va être piqué deux fois sur chaque face (7ème et 14ème jour). Cette opération permet au "pénicillium roqueforti" de se développer, le persillage apparaît et se développe à l'intérieur du fromage.
- Le fromage reste ensuite 21 jours minimum en cave d'affinage, des arômes de crémeux, doux, beurré et noisette apparaissent.
- Le Bleu du Vercors-Sassenage AOP peut être commercialisé.



**Vercors Lait**

Coopérative Laitière depuis 1956



## Conseil de Fromager

Au moment du plateau de fromage, il est conseillé de commencer par le Bleu du Vercors-Sassenage AOP avec son goût beurré et noisette.

Il est excellent fondu, en raclette au Bleu appelé "Vercouline".

En cuisine, on peut aussi l'accommoder en sauce, en gratin, en pâtisseries salées.



### Le Bon Accord

Accompagnons le avec un vin du Diois ou un Côte du Rhône rouge type Crozes ou Gigondas.

## LE BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP

- Fromage à pâte persillée
- Croûte naturelle lisse et fine
- Texture souple
- Fabrication au lait de vache thermisé
- **Goût** : doux, crémeux avec une touche subtile de saveur noisette (Sans excès d'amertume, d'acidité et de sel)
- **Affinage** : minimum 21 jours
- **Poids** : 4 à 4,5 kg
- **Diamètre** : 27 à 30 cm
- **Hauteur** : 7 à 9 cm
- **Taux M.G.** : 30% - Gras/sec (G/S) : 55 %
- **Vente** : à la coupe en meule
- **Colisage** : Carton de 1 pièce
- Fromage emballé individuellement dans un papier blanc paraffiné une face placée dans une caisse en carton ondulé sans couvercle
- Étiquette sur fromage
- **Traçabilité** : quantième du jour d'emballage, du jour de fabrication et DLUO
- **Conditions de Conservation** : T°C 0 à +8°C
- **DDM** : 60 jours
- **EAN 13** : 3 760 104 010 073

