

# LA COOPÉRATIVE DU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP



**Vercors Lait**

Coopérative Laitière depuis 1956

## DES HOMMES, UN TERRITOIRE, UN PROJET

Implantée à Villard de Lans dans le massif du Vercors, la coopérative Vercors Lait collecte quotidiennement le lait de vache de producteurs des départements de l'Isère et de la Drôme. Ce lait est issu de troupeaux à race sélectionnée (Montbéliarde, Abondance et Villarde) et d'un territoire de montagne d'exception : le Vercors. Les pâturages y sont préservés, verdoyants, riches et propices à la production d'un lait sain et de qualité.

## NOS VALEURS, NOS PROJETS

- Préserver et développer une activité laitière et fromagère sur notre territoire de montagne
- Transmettre un savoir-faire et faire découvrir des produits du terroir de qualité
- Privilégier une agriculture extensive, douce et raisonnée, respectueuse de notre environnement et du bien-être animal
- Maintenir une activité rémunératrice pour de nombreuses familles du Vercors

## UN PEU D'HISTOIRE

Depuis des siècles, le Vercors a vu naître de nombreux fromages d'exception. Conscients de cette richesse et de la qualité des pâturages de ce plateau de montagne, les producteurs laitiers du Vercors se sont unis, il y a plus de 60 ans, pour construire un avenir différent et préserver leur métier et leur savoir-faire, à l'image de leur singularité et de leur caractère.



## EN QUELQUES CHIFFRES

**6,1 MILLIONS DE LITRES COLLECTÉS**

**40 SALARIÉS**

**62 PRODUCTEURS**

**600 TONNES DE FROMAGE**

**DONT 320 TONNES DE BLEU  
DU VERCORS-SASSENAGE AOP**



Vercors Lait - Route des Jarrands - 38250 Villard de Lans  
T. 04 76 95 00 11 - [vercorslait@wanadoo.fr](mailto:vercorslait@wanadoo.fr)  
[www.vercorslait.com](http://www.vercorslait.com)





# LA COOPÉRATIVE DU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP



Tous nos fromages sont produits à partir du lait de montagne des fermes du plateau du Vercors en respectant des recettes et des méthodes d'affinages artisanales, héritées de savoir-faire ancestraux. Vercors Lait fabrique à Villard de Lans la seule AOP fromagère de l'Isère :

## Le Bleu du Vercors-Sassenage AOP

Bleu doux, crémeux au léger goût de noisette, il est le fromage emblématique du Vercors et permet de maintenir une production laitière de qualité sur le territoire.



## nos Fromages



Saint Félicien



Bleu du Vercors-Sassenage AOP



Vercorais  
(Meule, tranché, râpé)



Vercorette



Saint Marcellin IGP



Bournette



Brique



Lait de Montagne



Faisselle