

# Reconnaissance AOP du Bleu du Queyras

*Historique de la démarche, philosophie du projet et  
point d'avancement*

*Et sa petite sœur...*



# Sommaire

- 1) Historique et philosophie de la démarche
- 2) Le Bleu du Queyras, un produit d'exception
- 3) Le groupe projet
- 4) Point d'avancement
- 5) Une seconde démarche SIQO émergente dans les Hautes Alpes



# 1) Historique et philosophie du projet



Constat initial:

- Les Hautes Alpes: **des traditions fromagères fortes**, un **potentiel marché** pour des produits de **terroir**, et la **présence d'acteurs sur le terrain** (coopératives, fromageries, éleveurs, lycée agricole, laboratoire d'analyse...),
- La production laitière est une composante de notre **patrimoine social, culturel, et écologique** qu'il serait dommage de voir disparaître,
- La production laitière Haut Alpine est en **fort déclin** (-10 % sur 3ans sur le 05),
- L'agriculture a besoin d'une **vision**, et doit reconquérir de **la valeur ajoutée**, pour garder son attractivité auprès de la prochaine génération.



## 2) Le Bleu du Queyras, un produit d'exception

Un produit typique des Hautes Alpes

*« Un bleu au lait cru de vache, aux formes généreuses. Sa croûte est fine, sa pâte lisse et onctueuse couleur ivoire. Ses arômes de champignons et de sous bois sont persistants. »*



# 3) Le groupe projet



## Porteur de projet:

-l'association Interprofessionnelle des Producteurs de Bleu du Queyras:

Président: Christian Blanc (producteur de lait à Arvieux)

Vice président: Jérôme Tramuset (Fromagerie de la Durance)

Les producteurs sont fédérés sous un **GIEE Lait Fromageable pour le Bleu du Queyras**



## Animation du projet:

-Chambre d'agriculture des Hautes Alpes:

Valentin Noébès-Tourrès, conseiller filières (remplaçant d'Anaïs Signoret, en congés maternité)



## Et plusieurs soutiens sur le territoire:

Parc naturel du Queyras, collectivités locales, région PACA.



# 4) Point d'avancement

*Un projet d'AOP, une démarche au long cours... (8 à 10 ans en moyenne)*

## **Aujourd'hui:**

Projet de cahier des charges quasiment finalisé regroupant:

-une **description du produits** pour en garantir la qualité,

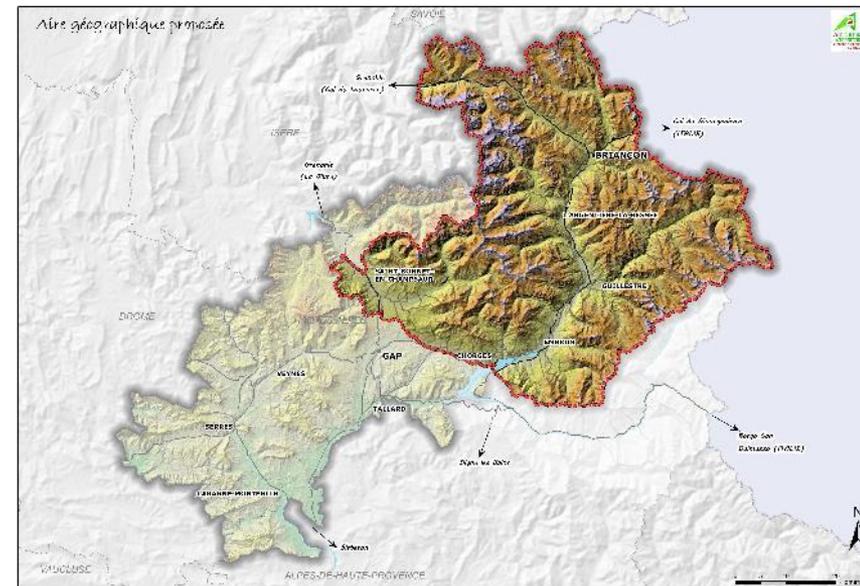
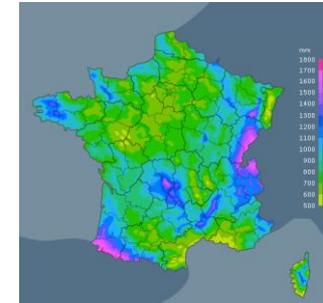
*=> Une fromage à pâte persillé, au lait cru, doux et crémeux. Un comité de dégustation validera la qualité.*

-des **exigences** sur les **techniques de production du lait** et de **transformation en fromage**,

*=> troupeau de races de montagne, alimentation à base de fourrage, sans ensilage/enrubannage, temps de pâturage minimum, sans OGM, process de fabrication commun...*

# 4) Point d'avancement

- un descriptif de **l'histoire** du produit, et de **l'usage du nom**,
- un projet d'aire géographique de production, où devrons se réaliser **TOUTES** les opérations de production/transformation,
- Secteur concerné:
  - Hautes vallées de la Durance et du Guil,
  - Haute vallée du Drac, jusqu'aux porte du Valgaudmar



# 5) Une seconde démarche SIQO émergente dans les Hautes-Alpes

## La Tomme du Champsaur



# 5) Une seconde démarche SIQO émergente dans les Hautes-Alpes

- Groupe porteur:

Les 7 exploitations de l'association  
« Champsaur Lait »

- Reconnue GIEE (2015-2019)
- Candidate pour un  
Renouvellement de GIEE  
(2020-2025)



# 5) Une seconde démarche SIQO émergente dans les Hautes-Alpes

## Genèse du projet:

« Un groupe de producteurs de Lait qui souhaite porter un projet collectif de valorisation de leur lait »

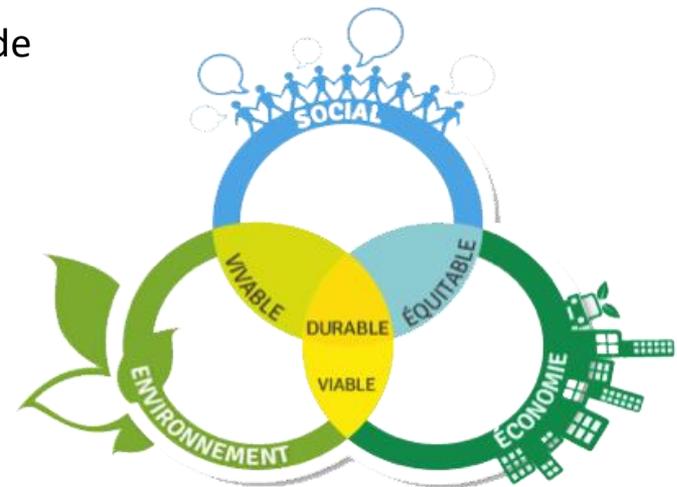
## Finalités visées:

- Une meilleure rémunération du lait,
- La promotion d'un territoire et d'un métier dont ils sont fiers,
- Le plaisir de faire des produits reconnus par les consommateurs,
- Exiger des pratiques agricoles de qualité et respectueuses de l'environnement
- Offrir des perspectives attractives aux jeunes agriculteurs,

## Etat des lieux de la démarche:

Démarche initiée auprès de l'INAO?

Un projet de cahier des charges établi



# Merci de votre écoute

# A vos questions!