



Le Bleu du Vercors-Sassenage un fromage ressuscité



CONGRES DES PARCS

Début des années 90, le fromage du Vercors risquait fort de disparaître si les producteurs n'avaient pas décidé de prendre son destin en main avec le soutien du Parc naturel régional du Vercors.

2021

Le Bleu du Vercors-Sassenage allie un savant mélange d'un lait de la veille auquel on ajoute le lait frais du matin. La transformation est minutieuse, chaque étape nécessite une application particulière, c'est sans doute l'un des secrets qui

21 jours plus tard permet au bleu d'affirmer son caractère et sa douceur. Fruit d'une longue tradition, le Bleu du Vercors-Sassenage est né au Moyen-Âge sur le canton de Villard-de-Lans. Sa réputation se serait étendue jusque sur les tables des rois de France mais à la fin du XX^e siècle, la filière est en perte de vitesse.

Le Bleu du Vercors-Sassenage, l'une des plus petites AOP en lait de vache

Pour la redynamiser, les acteurs concernés constituent en 1993 le syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors-Sassenage (SIVER) qui élabore une stratégie basée sur le respect du consommateur, de l'agriculteur, de son outil de production et de son territoire. En 1998, le fromage obtient l'AOC - c'est à l'époque, la seule AOC fromagère entièrement incluse dans un Parc naturel régional, et en 2001 obtient l'AOP. L'histoire de ce fromage est relancée ! Il est aujourd'hui l'une des plus petites AOP en lait de vache, c'est une réalité qui résonne comme une fierté. En 2019, 402 tonnes de fromages sont produites dont 341 par la coopérative Vercors lait et 61 par neuf producteurs fermiers. Les fermiers qui perpétuent aujourd'hui les gestes traditionnels de fabrication situent le développement de leur filière sur le chemin de la durabilité. Impliqués dans la production de produits de qualité, ils sont prompts aux échanges et soucieux de la transmission de leurs savoir-faire comme aime le rappeler Daniel Vignon, président du SIVER, « *il y a de la place pour tout le monde dans la vente directe de produits de qualité* ». En 2020, le nouveau cahier des charges du fromage stipule que les troupeaux engagés dans l'AOP Bleu du Vercors-Sassenage doivent comporter 3% de femelles Villard-de-Lans au minimum, ce qui contribue fortement à la sauvegarde de cette race locale qui faillit disparaître. Quant à la relève, elle semble assurée depuis la création de l'association des Graines d'Éleveurs qui regroupe des enfants d'agriculteurs de 6 à 19 ans, passionnés par l'agriculture et la biodiversité !

La Fête du Bleu du Vercors-Sassenage, une aventure collective

En 2001, Le Parc naturel régional du Vercors crée la Fête du Bleu en vue d'élargir la renommée de la petite AOP. Cette grande fête populaire annuelle est aussi devenue une vitrine pour l'ensemble de l'agriculture et de l'artisanat du Vercors. Chaque année, le lieu de la Fête change de village et s'implante alternativement en Drôme et en Isère. À chaque fois, la Fête du Bleu naît d'une volonté collective des habitants du Vercors de faire connaître et aimer leur territoire et ses produits. L'organisation commence 6 à 8 mois avant. L'aventure débute officiellement en fin d'année précédente lors d'une réunion publique où élus, habitants, agriculteurs et associations sont invités à s'exprimer sur l'identité de la nouvelle édition : choix du thème, du parrain... Tous les habitants sont alors conviés à participer à l'organisation selon leurs talents ou centres d'intérêt. Les missions à accomplir sont réparties en ateliers. C'est alors une rencontre unique où environ 20 000 visiteurs découvrent toute la richesse du Vercors dans une ambiance gaie et conviviale le dernier week-end de juillet. La 20^e édition aura lieu cette année, suite à son annulation en 2020.

Contact

Jean-Luc Langlois
255, chemin des Fusillés 38250 Lans-en-Vercors
jean-luc.langlois@pnr-vercors.fr
Tél. : 06 08 28 66 16

