RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Bleu du Vercors-Sassenage

Pâte persillée

LE PRODUIT

L'AOP Bleu du Vercors-Sassenage est un fromage à pâte persillée : celle-ci est parsemée de champignons de type Penicillium, de teinte bleue, qui lui donnent sa couleur et contribuent à sa saveur! Il est fabriqué à partir de lait de vache non pasteurisé. Son affinage est de 21 jours minimum. Il pèse de 4 à 4,5 kg et sa croûte est de couleur dominante blanche à gris-bleu.

ARÔMES ET SAVEURS

Sa pâte, de couleur ivoire à jaune claire avec du bleu bien réparti, est fondante en bouche. Ce fromage a un goût de bleu doux, sans trop d'amertume, d'acidité ou de salé. Il se caractérise aussi par un léger goût de noisette et une odeur de sous-bois. On peut le déguster en "Vercouline" (Bleu du Vercors-Sassenage fondu sur des pommes de terre, accompagnées de charcuteries).

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L’aire géographique est entièrement située sur le massif du Vercors, et comprend 27 communes (13 de la Drôme, 14 de l’Isère). On trouve des traces de fabrication de ce fromage bleu sur le Massif du Vercors depuis le XIVème siècle. Il faut environ 40 litres de lait pour fabriquer un bleu du Vercors-Sassenage.

UN PRODUIT RECONNU

Le Bleu du Vercors-Sassenage a été reconnu en AOP en 2001. Le lait vient de vaches de races adaptées au milieu montagnard : Montbéliarde, Abondance et Villard de Lans. Cette dernière, d'origine locale, était menacée mais connait désormais un nouveau dynamisme grâce à cette AOP. Ces vaches sont élevées en utilisant la diversité floristique et herbagère du territoire du Parc Naturel Régional du Vercors.

Le saviez-vous

Main basse sur le Bleu du Vercors-Sassenage ! Au XIVème siècle, le Seigneur de Sassenage, propriétaire des quatre paroisses de Lans en Vercors, Villard de Lans, Méaudre et Autrans, s’était octroyé un droit exclusif sur ce fromage qu’il collectait sous forme d’impôts et le vendait pour son propre compte à Sassenage.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L’aire géographique recouvre 27 communes des départements de l'Isère et de la Drôme, situées sur le plateau du Vercors.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors Sassenage

Maison du Parc

38250 LANS-EN-VERCORS

N°SIRET : 39408777900010
Contact : Simon BOUCHET
Tél. : 04 76 94 38 26
Fax : 04 76 94 38 39
Mél. : slver@pnr-vercors.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Valence

Z.I. des Auréats
17 rue Jacquard
26000 VALENCE

N°SIRET : 13000270200269
Tél. : 04 75 41 06 37
Mél. : INAO-VALENCE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler

71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/bleu-du-vercors-sassenage-16082*

List of links present in page

1. mailto:siver@pnr-vercors.fr
2. mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr
3. mailto:contact@qualisud.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr