

Méristème

Les belles histoires des Parcs
qui se partagent et se multiplient

Le Parc du Vercors redonne goût à son fromage

Grâce à l'obtention
d'une AOP, les éleveurs
et le Parc naturel
régional ont relancé
la filière du Bleu du
Vercors-Sassenage,
un fromage qui avait
presque disparu du
territoire.



Portrait d'un fromage Cré-meuh!



www.bleuduvercors-sassenage.com

© PNRV

Le Bleu du Vercors-Sassenage, ce fromage crémeux à souhait, à pâte persillée, est aujourd'hui bien connu de tous les habitants du Vercors... Et pourtant, il s'en fallut de peu pour que ce territoire de montagne ne le perde à jamais. Le savoir-faire avait disparu des fermes et ne subsistait plus que dans une coopérative laitière, lorsqu'une poignée d'éleveurs s'est décidée à réagir, avec l'appui du Parc naturel régional. « *C'était le dernier moment où on pouvait encore faire quelque chose pour redynamiser la filière et préserver cette tradition* », assure Chrystelle Hustache, chargée de mission pour le Syndicat interprofessionnel du Bleu du Vercors-Sassenage (Siver). Sauvée de justesse, cette spécialité laitière est désormais l'emblème culinaire des montagnes du Vercors.

Son commerce était florissant... avant de sombrer quelques siècles plus tard.

Après la seconde guerre mondiale, les éleveurs du Vercors délaissent sa production. Dans les villages, les fruitières – des ateliers coopératifs où les producteurs locaux mettaient en commun leur lait et le transformaient – ferment leurs portes une à une. Bientôt, seule la laiterie de Villard-de-Lans, appartenant au grand groupe Lactalis, produit encore le fameux Bleu. Mais la collecte du lait est coûteuse dans ces territoires de montagne, surtout pour de petites productions... et Lactalis finira par abandonner la coopérative, rachetée en 2003 par les producteurs eux-mêmes.

Une AOP et une race bovine

Entre temps, les éleveurs de Vercors-Lait ont compris qu'il faudra, pour survivre, se démarquer et mieux valoriser leur lait. Au début des années 1990, alors que ce savoir-faire fromager est menacé d'extinction, ils lancent une demande d'AOC (appellation d'origine contrôlée) pour le « Bleu du Vercors-Sassenage ». Avec l'aide d'une école agricole, ils recherchent les traces écrites de sa fabrication dans les musées et interrogent les anciens, en quête de

L'histoire du Bleu est intimement liée à ce massif pré-alpin, à cheval entre la Drôme et l'Isère. On en trouve trace dès le Moyen-âge, sous le nom de « fromage de Sassenage ». Au XIV^e siècle, c'est en effet le seigneur de Sassenage, une petite ville jouxtant Grenoble, qui collectait ce produit en guise d'impôt dans les fermes situées sur ses terres, dans le Nord du Vercors. Le Bleu était ensuite vendu sur les marchés de sa bourgade.

Parc du Vercors



Thématique :
Agriculture et
alimentation



Les plus-values : Maintenir des savoir-faire pour développer des filières; expérimenter; Porter une image positive de l'agriculture et de la ruralité



la recette originelle. Une recette qui a la particularité de mêler le lait de la veille au lait cru du matin, et qui garantit un bleu à pâte molle, spécialement doux et onctueux. L'AOC est finalement obtenue en 1998, et l'AOP (Appellation d'origine protégée) qui est une reconnaissance Européenne en 2001.

Aux côtés de la coopérative Vercors-Lait, l'AOP signe le retour de la production fromagère du Bleu sur le territoire. Dans son sillage, neuf éleveurs se sont installés, qui produisent et vendent ce fromage à la ferme ! Une belle dynamique, qui redonne un peu d'espoir à un secteur de l'élevage en crise : sur la soixantaine d'exploitations qui livraient la Coopérative dans les années 1970, seules une trentaine subsistent, malgré tout, aujourd'hui.

Dans le même geste, les éleveurs tentent de sauvegarder la Villarde, ou Villard-de-Lans, une race patrimoniale qui porte le nom d'un bourg du Vercors. Seule race bovine présente sur le territoire avant la

seconde guerre mondiale, cette vache polyvalente, mais peu productive en lait, était sur le point de disparaître également : dans les années 1970, quelques 300 animaux subsistent, dont seulement une dizaine de race pure. Grâce à l'AOP, dont le cahier des charges impose 3% de Villarde dans les troupeaux depuis 2020, la vache à la robe froment réintègre peu à peu les étables. « Il y a une fierté de l'avoir dans nos troupeaux, c'est ce qui nous distingue des autres territoires... Et elle donne un lait aux grandes qualités fromagères », note Chrystelle Hustache.

Fête et prairies

Dans cette aventure, les éleveurs ont pu compter sur un soutien constant du Parc, apportant des moyens humains, financiers et techniques, et menant plusieurs projets de concert. Dernier exemple en date : des expérimentations pour préserver les prairies naturelles face aux bouleversements climatiques. Un élément essentiel puisque les troupeaux de l'AOP

pâturent tout l'été dans ces prairies à la flore très riche, et consomment l'hiver des fourrages d'origine 100% locale.

Autre événement majeur initié par le Parc et le syndicat d'éleveurs : la Fête du Bleu. Depuis 2001, cette grande fête populaire annuelle se tient le temps d'un week-end à la fin du mois de juillet. « C'est l'occasion pour le monde agricole de se retrouver, de partager ses savoir-faire, et pour le consommateur, de se réapproprier ce monde de la production dont il est trop souvent déconnecté, estime Chrystelle Hustache. C'est un événement qui a contribué à redonner toute sa notoriété au Bleu, alors qu'il n'existait presque plus il y a trente ans. » Et si le Bleu du Vercors-Sassenage reste aujourd'hui une des plus petites AOP de France, cette singularité fait aussi sa force : à l'heure de la standardisation des produits alimentaires, il reste un produit rare, local, intrinsèquement lié à l'identité de son territoire.

CHIFFRES CLÉS



430 tonnes produites

au sein de l'AOP Bleu du Vercors-Sassenage en 2020



L'AOP regroupe **9 producteurs fermiers**, en plus de la coopérative Vercors-Lait qui compte **33 exploitations**.



Cette coopérative vend **85% du volume de Bleu du Vercors-Sassenage**.



En 2021, elle a collecté...

- **4.217 millions** de litres de lait conventionnel collectés



- **1.762 millions** de litres de lait biologique collectés

- **407 To de Bleu** du Vercors-Sassenage AOP vendues (dont 16% en ABio)

la **Fête du Bleu** rassemble plus de **20.000 personnes** sur 2 jours.



PROTRAIT

Daniel Vignon, un producteur de Bleu engagé

Daniel Vignon fait partie des neuf agriculteurs qui se sont installés à la suite de la création de l'AOP Bleu du Vercors-Sassenage. Après un parcours professionnel dans les activités de pleine nature, il se reconvertis en 1999 pour devenir producteur fermier bio à Saint-Martin-en-Vercors. « Mes parents avaient une petite ferme que mon frère avait reprise. Suite à l'AOP, il fallait que des producteurs fermiers s'installent, car on avait perdu la tradition fromagère sur le Vercors. L'idée m'a plu, il y avait encore tout à créer. J'ai profité d'une aide à la mise en place d'atelier fermier pour m'installer et construire une petite fromagerie », raconte l'agriculteur.

Avec son associé Manu Drogue, il fonde en 2004 le GAEC de Roche Rousse. Ils élèvent 35 vaches laitières, des Montbéliardes et deux Villardes, ainsi que des génisses. Ce petit troupeau leur permet de transformer 180.000 litres de lait par an en produits laitiers – du Bleu surtout, mais aussi d'autres fromages et des yaourts –, vendus directement à la ferme et dans des magasins de producteurs. 30.000 litres de lait sont aussi livrés à la coopérative Vercors-Lait. « Quand on fait le fromage à la ferme, on accumule : le troupeau à gérer, la transformation, et la vente directe, témoigne M. Vignon. C'est dur, mais on arrive à sortir à peu près quatre revenus sur l'exploitation. On crée de l'emploi sur le territoire. D'ailleurs, un troisième associé, Victor Schimmel, nous a rejoint en 2020.

Daniel Vignon est aussi engagé en tant que président du Syndicat interprofessionnel du Bleu du Vercors-Sassenage (Siver), logé au siège du Parc du Vercors. Sa priorité ? « Maintenir cette agriculture et aider à l'installation de nouveaux producteurs. Tout ce qu'on produit est largement vendu, à nous de prouver que c'est une solution pour vivre de notre métier et faire vivre le territoire ».