



AOP BLEU D'Auvergne

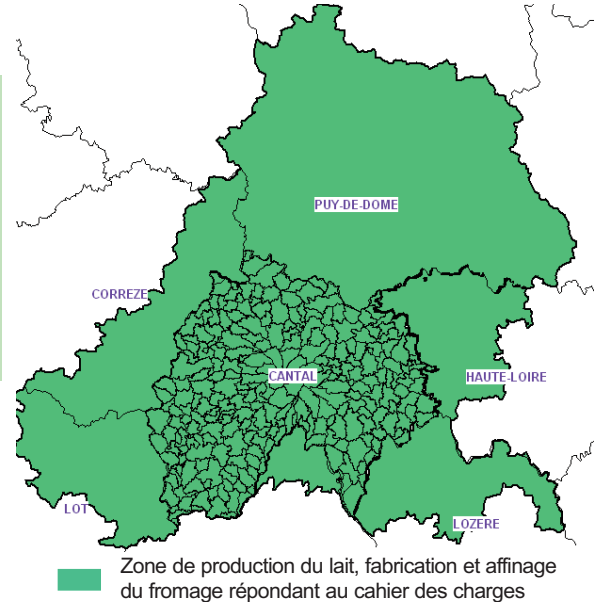


Fromage à pâte persillée fabriqué à partir de lait de vache emprésuré.

Filières Fromagères

Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne (SIRBA)
 Mairie
 15400 RIOM ES MONTAGNES
 Tel / Fax : 04 71 78 11 98
 Mail : bleudauvergne@wanadoo.fr
 Site Internet : www.fromage-aop-bleu-auvergne.com
 Contact: Jean Louis GALVAING

Appellation d'Origine Contrôlée acquise par décret en 1986.
 Contrôles externes réalisés par AUSUD.
 Révision en cours du cahier des charges



Extrait du cahier des charges (sur la base de la révision en cours)

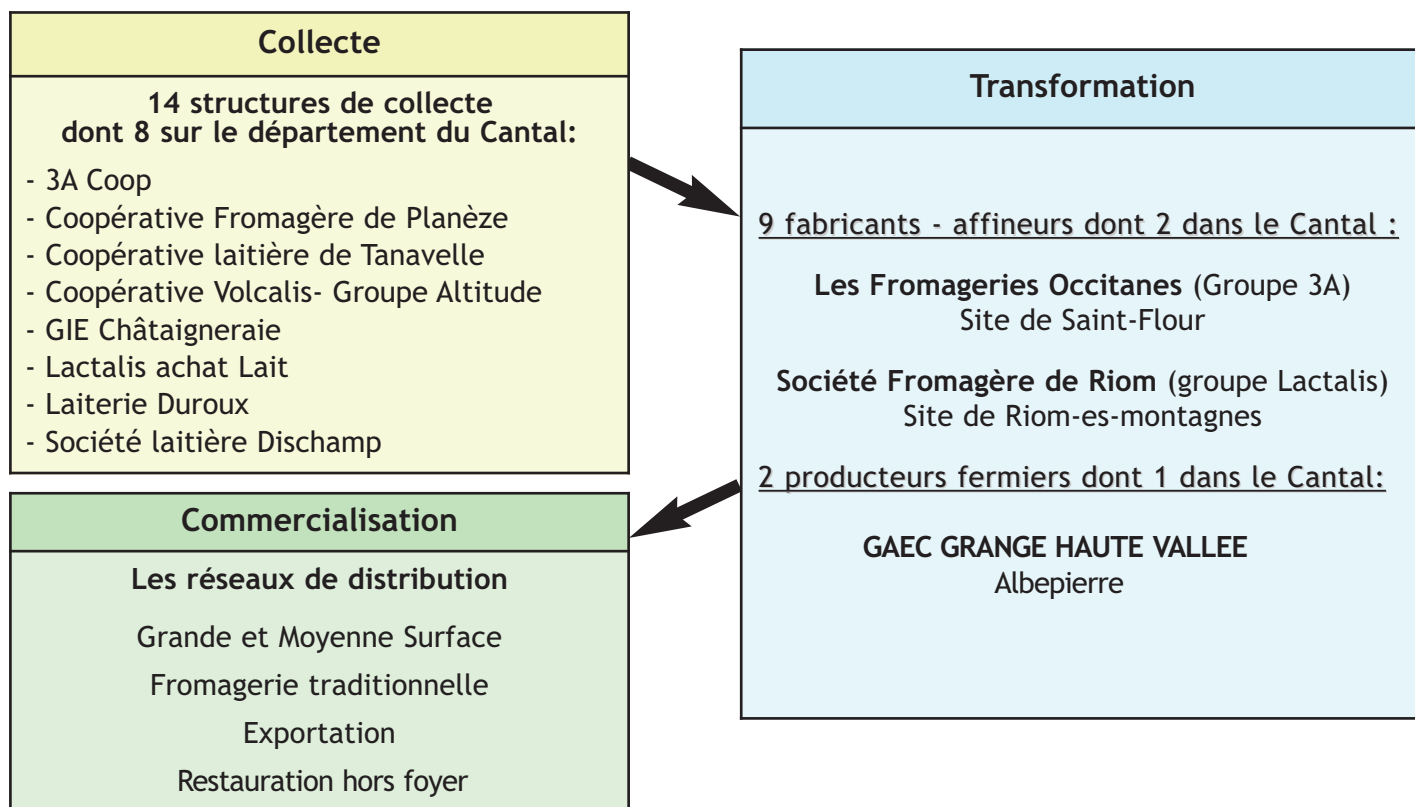
Zone géographique	Production du lait, fabrication et affinage des fromages dans la zone représentée, englobant la totalité du Cantal
Races	Pas d'impératif de race
Conditions d'élevage	Lait produit uniquement par des vaches nées et élevées sur l'aire géographique à compter du 31 décembre 2017 Introduction dans les troupeaux de vaches ou génisses nées et/ou élevées hors de la zone de production interdite à partir du 31 décembre 2012 Chargement < 1 UGB / ha de surface fourragère à compter du 31 décembre 2015
Alimentation	Ration composée exclusivement de fourrages issus de la zone géographique Alimentation à base d'herbe pâturée, fanée, préfanée ou ensilée 70% minimum de fourrages grossiers dans la matière sèche ingérée en moyenne par les vaches laitières sur l'année 50% minimum de la de matière sèche de la ration de base composée d'herbe pâturée et/ou conservée (70% à compter du 31 décembre 2015) Au moins 150 jours de pâturage par an Liste d'aliments complémentaires définis Apport d'aliments complémentaires inférieur à 1800 kg de matière sèche par vache et par année civile et 30% de la ration en matière sèche sur l'année pour les génisses OGM interdits dans l'alimentation et/ou en culture sur l'exploitation
Conservation	Lait stocké en tank réfrigéré et collecté dans un délai de 48 heures
Transformation et affinage	AOP attribué à partir du 28ème jour à compter de la date d'emprésurage



Poids de la filière en 2010

	Données totales	Données Cantal
Nombre de producteurs	3 600	1 950
Nombre de producteurs fermiers	2	1
Quantité de lait transformée	46 millions de litres	34,4 millions de litre
Quantité de fromage produite	5780 tonnes	4299,22 tonnes
Quantité de fromage fermier produite	15 tonnes	NC
Prix moyen constaté sortie exploitation	Grille CRIELAL : 298,21€ / 1000 litres + Complément de prix 5€ /1000 litres. Application du taux de lait transformé en AOP Bleu d'Auvergne (9% pour 2009)	
Chiffre d'affaires sortie exploitation	14 millions €	10 millions €

Acteurs économiques de la filière



Mis en forme par la Chambre d'Agriculture du Cantal
en relation avec la structure gestionnaire de la démarche.