

BLEU DU QUEYRAS | Un territoire reconnu, tout comme son savoir-faire, et une motivation sans borne chez les éleveurs de la filière laitière bovine.

Appellation d'origine protégée en vue !

L'association interprofessionnelle du Bleu du Queyras a tenu son assemblée générale à Embrun au dernier jour du mois de janvier. Un réel enthousiasme, teinté d'un brin de fébrilité propre à la mise en œuvre d'un projet ambitieux, flottait parmi les membres du bureau et de l'assistance. Ce n'est pas fréquent que d'initier la création d'une Appellation d'origine protégée (AOP) pour valoriser une production ciblée et, au-delà, l'ensemble d'une filière. La réunion avait donc pour objectif de faire un point de situation pour l'obtention de l'AOP Bleu du Queyras.

Autour d'Alexandre Lagier, président de l'association, siégeaient Jérôme Tramuset, Sébastien Brun, François Blanc, c'est à dire que la jeunesse et la maturité déjà acquise sont gages de réussite. Au côté de la structure associative, la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes apporte ses services et ses expertises. La Région, le Département, le Crédit Agricole Alpes Provence soutiennent financièrement le projet. La banque verte remettait à l'occasion de cette assemblée un chèque de 5 000 €, outre l'aide déjà accordée. Le poste budgétaire le plus important s'élevant à 40 000 € pour l'achat des moules nécessaires à la fabrication des fromages dans les divers ateliers, les concours financiers extérieurs sont essentiels. C'est ainsi qu'un programme européen LEADER est sollicité.

2021, année charnière

« L'année 2021 a été une étape majeure pour l'association, a insisté Alexandre Lagier. Nous avons retenu l'étiquette qui sera apposée sur les fromages, fait l'acquisition d'une cuve pour la fabrication de fromages au Salon de l'Agriculture et au Salon du Fromage, et fait le point régulièrement avec l'INAO (voir encadré) qui nous aide dans la démarche d'AOP », complétait-il.

Une douzaine de producteurs de lait et trois fromageries – La Durance, Fontantie et Coopérative Laitière Alpes du Sud – adhèrent à ce jour à l'interprofession Bleu du Queyras. Le potentiel de développement est plutôt de bon augure puisque 69 producteurs sont pré-



Alain Chaix, vice-président de la caisse régionale Alpes Provence, et Éric Barreau, cadre de ladite caisse du Crédit Agricole ont remis le chèque de 5 000 € venant compléter l'aide déjà accordée à l'association interprofessionnelle du Bleu du Queyras.

sents sur la zone. Tous ne sont pas éligibles en regard des critères requis (voir encadré), cependant les perspectives de muscler le nombre d'adhérents et, donc, de la production, est réel.

La zone délimitée inclut le Queyras-Guillevost, le Briançonnais, l'Embrunais, le Champsaur-Valgaudemar. Une précision dans la limite géographique sera apportée sous l'égide de l'INAO en ce qui concerne le secteur du col Bayard qui est à cheval sur le Champsaur et la commune de Gap. Autant d'éléments qui forment le cahier des charges dont la réflexion a mûri ces quatre dernières années. Notons au passage que la Tomme du Champsaur pourrait faire l'objet à moyen terme d'une demande d'un signe de qualité elle aussi.

Afin de définir l'aire géographique de production et de transformation du lait, deux critères ont été particulièrement étudiés : le milieu naturel et les usages historiques constants. Pour ces derniers, beaucoup de participants ont découvert avec étonnement que 91 fruitières « historiques » étaient présentes sur le territoire concerné il y a des décennies. Des producteurs de lait faisaient déjà du Bleu du Queyras sans le savoir !

Un beau potentiel

Freiner l'érosion des producteurs de lait sur le département et consolider une filière laitière fragilisée ont été la source d'inspiration qui a prévalu à l'avènement de l'association interprofessionnelle.

La chambre consulaire, les conseils départemental et régional y ont vu

l'opportunité d'œuvrer en faveur de l'agriculture de qualité et, au-delà de son maintien en zone de montagne, d'un développement raisonné, ainsi que du pacte alimentaire territorial.

Laurent Medori, ingénieur territorial de l'INAO accompagnant le projet, est intervenu pour confirmer qu'il y avait lieu « de reconnaître un savoir-faire et qu'il convient de le rendre opérationnellement rentable car il y a un beau potentiel. Et le marché est là ! » Christian Hubaud, conseiller départemental, a précisé que « le Département veut aider la filière laitière davantage qu'il ne le fait à l'heure actuelle ». Le Bleu du Queyras, projet déjà abouti puisque la production effective sera lancée au cours de l'été prochain, connaîtra de nouveaux développements en 2022. Quant à l'obtention de l'AOP, elle interviendra au terme d'un processus habituel qui suscitera sans doute une certaine impatience, mais qui sanctionnera une action de premier ordre. ■

Maurice Fortoul

L'Institut national de l'origine et de la qualité

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) associe les pouvoirs publics et des professionnels. « Une construction originale de dialogue qui repose sur la volonté de parvenir à un consensus au service de l'intérêt général. » Pour obtenir une AOC/AOP ou une IGP, la délimitation des zones de production est indispensable ; elle s'appuie sur des bases scientifiques dans divers domaines : géologie, pédologie, agronomie, histoire, géographie, sociologie, ethnographie, etc. Les vins fins et les eaux-de-vie ont été les premières productions à bénéficier de l'Appellation d'origine contrôlée.



GRAND JEU CONCOURS

Créez ou renouvelez votre compte en renseignant le numéro inscrit sur votre carte 2022.

Tentez votre chance avant le 28 février 2022 !

Découvrez sans plus attendre notre nouveau site internet www.carte-campagne.fr

Conditions et règlement du jeu concours sur www.carte-campagne.fr

Critères d'éligibilité

- ▶ Définition d'une aire géographique de production et de transformation.
- ▶ Trois races retenues : tarine, abondance, montbéliarde.
- ▶ Alimentation : foin et complément limité ; 120 jours de pacage sur alpage.
- ▶ Lait cru.
- ▶ Affinage 30 jours minimum.
- ▶ Le fromage est de forme cylindrique d'un diamètre de 18 à 22 cm, pesant 2 à 2,5 kg.



Patrick Domeyne