C/2026/2145

16.4.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2145)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Bleu du Vercors-Sassenage»

Numéro de référence UE: PDO-FR-0077-AM03 — 20.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Bleu du Vercors-Sassenage»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'AOP «Bleu du Vercors-Sassenage» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée / l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Service compétent de l'État membre

Description

Mise à jour des coordonnées de l'INAO

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Groupement demandeur

Description

Mise à jour des coordonnées du groupement demandeur.

Suppression de la catégorie de produit

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description du produit

Description

Les valeurs des bornes encadrant le poids sont modifiées:

— la borne minimale est diminuée de 4kg à 3.8kg

— la borne maximale est augmentée de 4.5kg à 5 kg

En effet, il est constaté des cas importants de non-conformité de fromages, sur le paramètre du poids uniquement, entrainant des déclassements importants de fromages et impactant l'économie de la filière.

Il a donc été évalué l'amplitude de poids idéale pour maintenir la filière à un équilibre économique et éviter toute non-conformité. De plus, des études de volumes et de poids de fromage ont été réalisées afin que les fromages respectent à la fois les bornes de poids proposées et les dimensions inscrites dans le cahier des charges. Pour ces différentes raisons, il est proposé de modifier le poids du fromage à des valeurs comprises entre 3.8kg et 5kg.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Délimitation de l'aire géographique

Description

La liste des communes est actualisées en se basant sur le code officiel géographique de 2025, sans modification du périmètre de l'aire géographique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références concernant la structure de contrôle

Description

Les coordonnées du service compétent de l'État membre et les informations relatives aux structures de contrôle sont mises à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments spécifiques de l'étiquetage:

Description

Il est ajouté que les mentions obligatoires d'étiquetage figurant dans le cahier des charges s'entendent «Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires».

Il est indiqué que la mention du nom de l'appellation et le symbole AOP de l'Union européenne sont «dans le même champ visuel».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Bleu du Vercors-Sassenage»

Numéro de référence UE: PDO-FR-0077-AM03 — 20.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Bleu du Vercors-Sassenage»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 - Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Bleu du Vercors-Sassenage» est un fromage à pâte persillée, non pressée et non cuite.

Il est fabriqué à partir de lait de vache cru ou thermisé, éventuellement partiellement écrémé. En transformation fermière, le lait utilisé est exclusivement du lait cru.

Il est en forme de cylindre plat à talon convexe de 27 à 30 cm de diamètre, de 7 à 9 cm de hauteur. Son poids est compris entre 3.8 et 5 kg. Sa croûte présente une fleur fine blanche à gris-bleu de type moisissures pouvant être marquée d'un marbrage de couleur orangé à ivoire de type levures et bactéries d'affinage.

Le «Bleu du Vercors-Sassenage» a une pâte ivoire à jaune claire, fondante et homogène, présentant un persillage bleu bien réparti. La pâte présente des ouvertures de forme hétérogène, de moins de 1 cm2, réparties dans tout le volume.

Il présente un goût de bleu doux, sans excès d'amertume, d'acidité ni de salé. Il se caractérise en outre par un léger goût de noisette et une odeur de sous-bois.

Ce fromage renferme au minimum 48 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 52 grammes pour 100 grammes de fromage.

Il ne peut être commercialisé qu'après un affinage de 21 jours, comptabilisés à compter de la date d'emprésurage.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Origine de l'alimentation

Au minimum, 75 % de la ration des vaches laitières en matière sèche provient de l'aire géographique

Les fourrages proviennent exclusivement de l'aire géographique.

Les aliments complémentaires sont limités à 1 800 kg de matière sèche par vache laitière et par an, ce qui représente au plus 25 % de la ration annuelle en matière sèche des vaches laitières. Ces compléments ne proviennent pas intégralement de l'aire géographique du fait des conditions naturelles locales de type montagnardes, qui limitent fortement la production de céréales et oléo-protéagineux.

Aliments autorisés

La ration de base des vaches laitières est assurée par des fourrages (herbe pâturée, foin ou herbe enrubannée). Tout autre aliment fermenté est interdit.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières est obligatoire. Sa durée ne peut être inférieure à 150 jours par an. Chaque vache laitière doit avoir à disposition au minimum 30 ares de Surface Toujours en Herbe, en moyenne sur la période de pâturage.

L'herbe enrubannée (dont le taux de matière sèche est au minimum de 50 %) représente au maximum 40 % en matière brute des fourrages distribués sur l'année au troupeau laitier.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation complémentaire des vaches laitières, les matières premières suivantes: les grains de céréales, leurs produits et coproduits déshydratés, non traités à la soude; les épis de maïs conservés par voie sèche, comportant 60 % de matière sèche minimum; les graines et co-produits d'oléagineux et de protéagineux; la luzerne et le sainfoin déshydratés, sans addition d'urée.

Dans une limite de 10 % des compléments indiqués ci-dessus, sont autorisés: la pulpe de betterave déshydratée, sans addition d'urée; le lactosérum de l'exploitation; la mélasse, les huiles végétales (à l'exception de l'huile de palme); les éléments minéraux, le bicarbonate, le sel, les huiles essentielles et les extraits naturels de plantes. L'utilisation d'urée est interdite.

Les végétaux, les co-produits et les aliments complémentaires issus de produits étiquetés OGM sont interdits dans l'alimentation du troupeau laitier de l'exploitation.

Matières premières

Le lait utilisé est du lait de vache, cru ou thermisé, sans ajout ou retrait de matières protéiques et de matières grasses à l'exception d'un éventuel écrémage partiel, provenant de troupeaux composés de vaches de race Montbéliarde, Abondance et Villard de Lans. En transformation fermière, le lait utilisé est exclusivement du lait cru.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le «Bleu du Vercors-Sassenage» peut être présenté en portions au consommateur.

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

Le nom de l'appellation d'origine «Bleu du Vercors-Sassenage» est inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

L'aire géographique de production de l'appellation d'origine «Bleu du Vercors-Sassenage» est située à l'intérieur du massif du Vercors, sur 13 communes du département de la Drôme et 13 communes du département de l'Isère correspondant aux communes suivantes d'après le Code Officiel Géographique (COG) de l'année 2025:

Département de la Drôme:

Communes prises en totalité: (Le) Chaffal, (La) Chapelle-en-Vercors, Echevis, Léoncel, Omblèze, Plan-de-Baix, SaintAgnan-en-Vercors, Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors. Communes prise en partie: Bouvante, Saint-Jean-en-Royans, Saint-Laurent-en-Royans.

Département de l'Isère:

Communes prises en totalité: Autrans-Méaudre-en-Vercors, Chatelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Lans-en-Vercors, Malleval-en-Vercors, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Villard-de-Lans. Communes prises en partie: Izeron, Saint-Pierre-de-Chérennes.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Le «Bleu du Vercors-Sassenage» est un fromage au lait de vache qui présente des spécificités organoleptiques liées à la fois aux conditions particulières de milieu naturel du Vercors, qui par le biais d'une richesse floristique des prairies permettent l'obtention d'un lait adapté à la production de fromage, et à des méthodes traditionnelles de transformation de ce lait en fromage à pâte persillée.

D'altitude d'environ 1 000 m, le Vercors est le massif karstique subalpin le plus vaste des préalpes françaises du Nord. Situé à l'ouest de Grenoble, il est enserré entre la vallée de l'Isère, la plaine de Valence, la vallée de la Drôme et celle du Drac.

L'aire géographique englobe les parties hautes du Vercors, délimitées par des falaises de calcaire urgonien. Ce massif se présente comme un vaste plateau ondulé d'altitude: l'accès par les gorges, longtemps difficile, a permis à ce massif de conserver son identité et ses spécificités.

Le paysage du Vercors est également marqué par l'action ancienne des glaciers et se caractérise par de longues vallées humides en berceau et par des cirques et des combes fermées dominées par des falaises.

Les reliefs, où les calcaires affleurent, ont des sols peu épais et ne portent que des forêts claires et sèches ou des pelouses sèches. Dans les fonds de vallée et les bas de coteaux, se retrouvent des sables et graviers plus ou moins argileux, provenant de l'activité des glaciers, auxquels s'ajoutent des argiles issues de la décalcification des calcaires urgoniens. C'est là que se trouve la majorité des prairies de fauche ou des pâturages du Vercors.

Le Vercors bénéficie d'un climat de type montagnard, caractérisé par des étés courts, des nuits toujours fraîches, des automnes précoces, des hivers longs, froids, et enneigés, mais adouci par des influences océaniques et méditerranéennes.

Les précipitations sont abondantes: environ 1 000 mm à 1 700 mm de pluie ou de neige par an, réparties de manière relativement uniforme tout au long de l'année.

L'agriculture du Vercors est une agriculture de montagne extensive qui repose avant tout sur la valorisation des prairies, les productions principales étant l'élevage bovin laitier (qui concerne une exploitation sur deux), l'élevage bovin allaitant, la production ovine, et une faible part de céréales destinées essentiellement à l'alimentation animale.

S'agissant des facteurs humains, on trouve des traces de fabrication de ce fromage bleu sur le Massif du Vercors depuis le XIVème siècle.

La partie de l'aire géographique située sur le département de l'Isère était jadis dénommée «montagnes de Sassenage».

L'histoire a ensuite attribué le nom «Vercors» à ce pays, en continuité avec le Vercors drômois. L'association des deux noms géographiques correspond donc à l'évolution historique des deux anciennes régions qui composaient le massif.

Au XIVème siècle, le Seigneur de Sassenage, propriétaire des quatre paroisses de Lans en Vercors, Villard de Lans, Méaudre et Autrans, collectait ce fromage comme impôt et le vendait à Sassenage.

C'est ainsi que le «Bleu du Vercors-Sassenage» a commencé à se faire connaître à l'extérieur de son aire géographique et a au fil des siècles fait l'objet d'un commerce important en France et à l'étranger.

La fabrication fermière traditionnelle de ce fromage s'est maintenue jusqu'au début du XXème siècle, époque à laquelle elle a décliné, au profit des laiteries. En 1933, Monsieur Léonard Mestrallet, directeur de la coopérative laitière de Villard, s'engage dans la fabrication du «Bleu du Vercors-Sassenage» suivant la recette traditionnelle. Il développe la production et la commercialise à Grenoble et Saint-Etienne. Depuis cette date, des producteurs fermiers se sont engagés à nouveau dans cette production.

La production de lait et sa transformation en «Bleu du Vercors-Sassenage» répond encore aujourd'hui aux pratiques traditionnelles.

La production de lait est basée sur un système herbager valorisant la richesse floristique du Vercors, avec un pâturage obligatoire des vaches dès que les conditions climatiques le permettent. La ration de base des animaux est composée exclusivement d'herbe provenant de l'aire géographique.

À l'origine, la production laitière était essentiellement basée sur la race bovine locale, la «Villard-de-Lans», bien adaptée à ce milieu difficile. Quasiment disparue dans les années 1970, elle fait actuellement l'objet d'un programme de préservation et de relance. Elle a été rejointe par d'autres races adaptées aux conditions climatiques montagnardes dans les années 1950: la «Montbéliarde» et l' «Abondance».

Les techniques de fabrication caractéristiques du «Bleu du Vercors-Sassenage» sont les suivantes:

— maturation chaude avec ensemencement en ferments majoritairement thermophiles et en Penicillium Roqueforti puis emprésurage,

— découpage du caillé en grains de la taille d'une noisette à une noix,

— brassage des grains entrecoupé de périodes de repos,

— moulage réalisé sans pressage, salage sur les deux faces du fromage,

— en phase d'affinage retournement et piquage des fromages et conservation dans des conditions fraîches et humides,

— affinage de 21 jours minimum.

Le «Bleu du Vercors-Sassenage» est un fromage au lait de vache à pâte persillée, non pressée et non cuite, en forme de cylindre plat à talon convexe de 27 à 30 cm de diamètre. Sa croûte présente une fleur fine. Sa pâte, fondante et homogène, présente un persillage bleu bien réparti et de petites ouvertures de forme hétérogène, réparties dans tout le volume. Le «Bleu du Vercors-Sassenage» présente un goût de bleu doux, sans excès d'amertume, d'acidité ni de salé et se caractérise par un léger goût de noisette et une odeur de sous-bois.

L'abondance des prairies naturelles, développées principalement sur des sables argilo-calcaires et des argiles de décalcification, et leur richesse floristique, est à l'origine d'une tradition d'élevage bovin laitier extensif conduit dans le cadre d'un système herbager.

Les divers reliefs composant le site du Vercors permettent l'utilisation optimale du milieu naturel: les fonds de vallée plats humides constituant les réserves fourragère des exploitations; les bas de pentes permettant une sécurité alimentaire du troupeau; les pentes fortes consacrées au pâturage; les prairies d'altitude utilisées en alpage durant la saison estivale. Cette flore montagnarde diversifiée, base de l'alimentation du troupeau, confère sa typicité au lait et donc au fromage.

Les difficultés d'accès vers le Vercors et au sein du massif ont très tôt contraint les agriculteurs à transformer le lait de vache en fromage.

Les fermiers se sont orientés vers un fromage de format moyen, pouvant se conserver, adapté aux besoins d'une agriculture de montagne puis aux échanges avec les régions alentour.

Sa fabrication traditionnelle, basée sur l'obtention d'une pâte persillée, bénéficie d'une antériorité exceptionnelle (dès le XIVème siècle, ce fromage était décrit comme «bleu») et a été préservée notamment grâce à l'isolement du massif.

Les différentes étapes d'élaboration du «Bleu du Vercors-Sassenage» lui confèrent en outre ses caractéristiques:

— la taille des grains de caillé (taille d'une noisette à une noix) permet l'obtention d'une texture fondante et homogène,

— le brassage de ces grains, entrecoupé de périodes de repos, permettant le «coiffage» de ceux-ci (ce qui évite leur agglomération), ainsi que le moulage et l'égouttage sans pressage favorisent la création d'ouvertures dans la pâte où se développera le Penicillium Roqueforti,

— l'affinage en conditions humides et fraîches, associé à un piquage, favorise le développement de Penicillium Roqueforti de façon harmonieuse,

— l'affinage, d'une durée de 21 jours minimum, permet en outre la formation d'une fine fleur de surface et des arômes spécifiques de ce fromage: bleu doux, noisette et sous-bois. Le «Bleu du Vercors-Sassenage» est donc intimement lié à un territoire, le Vercors, dont les producteurs ont su tirer profit en développant un élevage extensif de type montagnard et des techniques de production traditionnelles.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-06255107-9f99-4fce-8a66-b76a1b2657be