



20 ème FÊTE
du
BLEU D'AUVERGNE AOP
Les 19 et 20 Août 2017

à Riom-es-Montagnes
(Cantal)

La fête du Bleu d'Auvergne célèbre ses 20 ans d'existence et accueille :

Les fromages AOP de la Région Auvergne Rhône Alpes



20 ème Fête

du **Bleu d'Auvergne AOP**

19 et 20 août 2017

à Riom-es-Montagnes

(Cantal)

RIOM-ES-MONTAGNES CAPITALE FROMAGERE

Le canton de **Riom-es-Montagnes** est situé sur trois zones de production d'AOP fromagères, celles du **Cantal**, du **Salers** et du **Bleu d'Auvergne**.

Importance économique de la production fromagère sur le canton de Riom-Es-Montagnes.

Quelques chiffres :

- 150 producteurs de lait.
- Nombre de fabricants de Salers : 27 exploitations réparties sur les communes de Trizac-Valette - St Hippolyte - Riom-es-Montagnes - Marchastel - Apchon - Le Claux - Cheylade - Saint Etienne de Chomeil.

1 entreprise de fabrication fromagère ou d'affinage **qui emploie 190 salariés :**

Cette entreprise :

↳ Fabrique, affine et commercialise:

- 800 tonnes de Bleu d'Auvergne AOP
- 2200 tonnes de Cantal AOP.

Pour le Cantal cela représente 16 % du tonnage total de l'A.O.P.

Pour le Bleu d'Auvergne 16 % du tonnage de l'A.O.P.

20 ème Fête

du **Bleu d'Auvergne AOP**

19 et 20 août 2017

à Riom-es-Montagnes
(Cantal)

UNE TERRE, DES HOMMES, UN FROMAGE ...
20 ème FÊTE DU BLEU D'Auvergne



OBJECTIFS

- ❖ Promotion de l'Appellation d'Origine Protégée Bleu d'Auvergne et sensibilisation du consommateur à la production du Bleu d'Auvergne avec le SIRBA (syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne) et l'ENILV (Ecole Nationale d'Industrie Laitière). Cette manifestation est devenue au fil des années un outil indispensable pour la promotion de l'AOP Bleu d'Auvergne, elle vient « en point d'orgue » de la campagne de communication de ce dernier qui a lieu chaque année depuis 5 ans pendant la période estivale sur le Massif Central.
- ❖ Promotion de la Région Auvergne, du Département du Cantal, de la ville de Riom-es-Montagnes, avec l'ensemble de leurs produits de terroir et agro-alimentaires.
- ❖ Présentation de la filière fromagère auvergnate en général.

PARTICULARITES

- ❖ Mise en évidence et échange des savoir-faire fromagers avec comme invité d'honneur, chaque année, une région différente.
- ❖ Rencontre de la filière laitière (production du lait, transformation) et du grand public.

Retombées économiques

Les retombées économiques directes sont d'importance notamment auprès des commerçants locaux (hôtels, restaurants, petits commerces, artisans, producteurs fermiers, traiteurs..), des 100 exposants présents pendant les 2 jours sur la manifestation dont une bonne partie est originaire de la région Auvergne.

Les retombées sont aussi à noter auprès de la filière de ce produit, notamment pour les fabricants et les producteurs fermiers.

20 ème Fête

du **Bleu d'Auvergne AOP**

19 et 20 août 2017

à Riom-es-Montagnes

(Cantal)

PRESENTATION

DATE : SAMEDI 19 - DIMANCHE 20 AOÛT 2017

LIEU : RUES ET PLACES de **RIOM-ES-MONTAGNES**

HORAIRES : Le SAMEDI à partir de 10 heures et le DIMANCHE toute la journée.

INAUGURATION: Le SAMEDI à 10heures 30

ENTREE: gratuite

PUBLIC ATTENDU : 20 000 visiteurs

PUBLIC VISE :

- Les vacanciers très nombreux en cette période de l'année.
- Les habitants locaux et des départements voisins.
- L'ensemble des acteurs de la filière (producteurs de lait, transformateurs-affineurs, metteurs en marché)
- Impact médiatique : journaux, presse spécialisée, audiovisuel, réseaux sociaux.

ORGANISATEURS : **L'association FESTI'BLEU et le SIRBA** (Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne), avec la participation de **l'E.N.I.L.V** (Ecole Nationale d'Industrie laitière) et du **CNIEL** (Comité National Interprofessionnel de l'Economie Laitière).

20 ème Fête du Bleu d'Auvergne AOP

19 et 20 août 2017
à Riom-es-Montagnes
(Cantal)

LES ANIMATIONS AUTOUR DU FROMAGE



LES ATELIERS DE FABRICATION:

Fabrication du Bleu d'Auvergne AOP par l'ENILV (Ecole Nationale d'Industrie laitière d'Aurillac). Mise en évidence des différentes étapes de la technologie de fabrication à l'aide d'une micro fromagerie. Animation et explication par M.Combes professeur de technologie fromagère, avec la participation des professionnels de la filière (fromagers).

Fabrication de la Fourme d'Ambert AOP par le SIFAm (Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert) avec la participation des professionnels de la filière.

LES ATELIERS DU GÔÛT :

Atelier cuisine avec initiation des adultes à la réalisation de recettes simples au Bleu d'Auvergne
Initiation des enfants à la fabrication fromagère par l'ENILV (Ecole Nationale d'Industrie laitière d'Aurillac)

Dégustation et animations autour des **fromages AOP d'Auvergne** organisée par l'Association des Fromages d'Auvergne.

Participation du CNIEL, dégustation de lait, animation autour des produits laitiers.

LES EXPOSITIONS :

- Les journées laitières départementales soit 2 jours d'exposition et de concours des races Montbéliarde, Prim'Holstein, Brunnes. 200 animaux exposés, démonstration de la traite
- Exposition et concours de Génisses Salers
- Exposition de chevaux.
- Exposition, démonstration de montage par les couteliers de Thiers
- Exposition de matériel agricole ancien.

Participation de confréries:

Confrérie de la Truffade
La Commanderie du St Nectaire
Les Gentianaires (confrérie de la Gentiane)
Autres en cours

20 ème Fête

du Bleu d'Auvergne AOP

19 et 20 août 2017

à Riom-es-Montagnes

(Cantal)

THEMES :

LE BLEU D'Auvergne

LES FROMAGES A.O.P D'Auvergne :

Salers - Cantal - Saint Nectaire - Fourme d'Ambert.

LES FROMAGES AOP :

BLEU DES CAUSSES, OSSAU IRATY, et les autres fromages AOP de la Région Auvergne Rhône Alpes .

LES VINS :

Les vins d'Auvergne, de BORDEAUX, de BOURGOGNE (Chablis, Côte Châlonnaise, Mercurey...), des PAYS DE LA LOIRE (Côteaux du Layon), du SUD OUEST (Gaillac, Bergerac, Montbazillac), CHAMPAGNE, CÔTE DU RHÔNE (Châteauneuf du Pape....)

LE PAIN : animation autour du pain avec :

- battage de blé,
- fabrication sur place de farine avec un moulin actionné par une machine à vapeur,
- fabrication de pain avec un four ambulant.

LES CHARCUTERIES et SALAISONS D'Auvergne.

Les autres produits d'Auvergne : Lentille, miel, liqueurs de gentiane, glaces artisanales, ails oignons, plats typiques.....

Exposition dégustation et vente autour d'une **GRANDE FÊTE POPULAIRE**

du **Bleu d'Auvergne AOP**

19 et 20 août 2017

à Riom-es-Montagnes

(Cantal)



Communication

Les actions de communication mises en place sont les suivantes:

- Envoi d'un communiqué à la presse Régionale, Nationale et Gastronomique.
- Insertion du programme dans le TV Magazine du journal « La Montagne », distribué à **100 000 exemplaires** sur les départements du **Cantal, du Puy de Dôme, et de Haute-Loire, en demie de sur couverture et page intérieure**
Insertion de l'annonce en page d'accueil du site internet du journal « La Montagne » (70000 visiteurs/semaine)
- Insertion dans le site internet de l'AOP Bleu d'Auvergne (et site mobil).
- Insertion Magazine Semeur Hebdo sur la Corrèze
- Affiches (800 ex) et dépliants programme (8000 ex, 16 pages) diffusés auprès des offices de tourisme, des hébergements (camping, hôtels, villages de vacances de la Corrèze, du Puy de Dôme et du Cantal.....) sur les sites touristiques, auprès des commerces locaux et des producteurs de lait de la filière.
- Sets de table 100000 exemplaires diffusés sur les zones touristiques du Cantal et du Puy de Dôme.

Cette année, à nouveau, une campagne de communication organisée par le SIRBA (Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne) pour le produit Bleu d'Auvergne, aura lieu en juillet et août pour toucher les touristes et les auvergnats avec :

- Une campagne d'affichage 12m2, 8m2 dans les principales villes du Massif Central, et 2m2 en zone touristique avec annonce de la fête.
- Des actions de communication en partenariat avec le Comité d'Auvergne de Rugby Amateur.
- Insertion dans les guides de l'été du journal « La Montagne » sur Cantal et Puy de Dôme .

**20 ème Fête
du Bleu d'Auvergne AOP**

UNE GRANDE FÊTE POPULAIRE



DECORATION DE LA CITE

Bleu d'Auvergne factice Géant

Panneaux aux entrées de la ville, et voies d'accès.

Décoration des vitrines chez les commerçants locaux.

LES REPAS

Samedi 19 août (midi et soir) et dimanche 20 août (midi)

Repas **avec les produits du terroir d'Auvergne et de la région invitée**
le samedi soir.

Durant toute la durée de la Fête : Dégustation de toasts au **Bleu d'Auvergne** et de préparations à base de Bleu d'Auvergne.

Repas pendant toute la fête chez les restaurateurs locaux - Recettes au **Bleu d'Auvergne**. Plateaux des **fromages d'Auvergne AOP**.

LES ANIMATIONS :

- 2 groupes de musique en déambulation dans les rues
- Groupe Folklorique Auvergnat « Les ARIOMDOUX »
- Groupe Folklorique de Besse (Puy de Dôme)
- Spectacle (en cours) (samedi)
- Spectacle (en cours) (dimanche)
- Les Confréries invitées.
- Promenade en train Gentiane et casse croûte gourmand.
- **Apéritif concert avec les fanfares.**
- Soirée : repas sous chapiteau avec bal

ANIMATIONS ENFANTINES :

- animation enfantine, trampoline, jeux de quille gonflable.
- Promenade en charrette d'âne, attelage de chevaux lourds.