



Fête du Bleu 2023 29 & 30 juillet à Villard-de-Lans - site de Bois Barbu

À la rencontre des agriculteurs du Vercors

La Fête du Bleu, c'est aussi l'occasion de rencontrer les agriculteurs du Vercors, leurs savoir-faire et productions, leurs animaux. Plus de 130 animaux seront présents dans le village agricole, qui vivra au rythme du comice et des animations proposées par les agriculteurs et éleveurs. Plus de 25 producteurs fermiers du Parc naturel régional du Vercors seront présents sous le chapiteau Marché de terroir : fromages, charcuteries, miels, noix, confitures, vins... les petites douceurs de l'été : sorbets paysans et glaces fermières... ainsi que les produits issus de la production des plantes aromatiques, les cosmétiques bio et les huiles essentielles. Associez le plaisir des yeux et des papilles ! Il y en aura pour tous les goûts.



LE BLEU DU VERCORS-SASSENAGE, LES PRODUCTEURS FERMIERES DU VERCORS ET DES AOP/IGP INVITÉES

L'[AOP du Bleu du Vercors-Sassenage](#) se situe sur le chemin de la durabilité. Les fermiers aujourd'hui perpétuent les gestes traditionnels de fabrication. Le Bleu du Vercors-Sassenage allie un savant mélange d'un lait de la veille auquel on rajoute le lait frais du matin. La transformation est minutieuse, chaque étape nécessite une application particulière, c'est sans doute là, l'un des secrets qui 21 jours plus tard permet au bleu d'affirmer tout son caractère et sa douceur.

Pour conforter leur lien au territoire et soutenir son patrimoine vivant (vache Villard-de-Lans, Gypaète barbu), les producteurs fermiers se sont lancés dans la

marque [Valeurs Parc](#).

Des démonstrations de fabrication de plusieurs fromages : Bleu du Vercors-Sassenage, fromages de Savoie, Saint-Marcellin, Fourme de Montbrison.

Sur l'espace des producteurs fermiers, découvrez l'AOP Clairette de Die et l'IGP Saint-Marcellin ainsi que l'AOP Picodon mais aussi les huit fromages AOP/IGP* de Savoie : AOP Abondance, AOP Beaufort, AOP Chevrotin, AOP Roblochon, AOP Tome des Bauges et les IGP Emmental de Savoie, IGP Tomme de Savoie ainsi que l'AOP Fourme de Montbrison (Loire) et l'AOP Bleu de Gex Haut-Jura et l'AOP Noix de Grenoble.

Et aussi, des dégustations de la **Clairette de Die** et des **vins du Diois** par le [syndicat de la clairette](#). Des dégustations de **viande de chevreau et de chèvre** par le [Syndicat Caprin](#).



LE CONCOURS DES RACES BOVINES SUR LE RING

Le concours des races bovines organisé par la Station d'élevage des Quatre-Montagnes :

Samedi 29 juillet > concours de la race Montbéliarde suivi des prix spéciaux Montbéliardes. Présentation des races Villard-de-Lans, Abondance, Hérens et Blonde d'Aquitaine

Dimanche 30 juillet > concours race Villard-de-Lans ; concours race Abondance suivi des prix spéciaux Abondance.

Sur les deux jours, ne manquez pas la présentation des 3 races de vaches de l'AOP Bleu du Vercors-Sassenage, des petits ruminants et la présentation de la race

cheval de Mérens.

Les Graines d'éleveurs sur le ring

Samedi 29 juillet à 15h30 > Concours de maniabilité avec des veaux, des chevrettes et des agneaux

Dimanche 30 juillet à 10h00 > Présentation de veaux de la race Villard-de-Lans en concours

Dimanche 30 juillet à 15h30 > Défilé, concours de meneur des Graines d'éleveurs



LES RACES PATRIMONIALES DU VERCORS

Ne manquez pas **les présentations de deux des races patrimoniales du Vercors** : la Villarde et le Cheval du Vercors de Barraquand ! [Participez au quizz proposé par le Parc du Vercors pour devenir incollable !](#)

La Villard-de-Lans ou Villarde est à l'origine localisée sur le secteur des Quatre-Montagne du massif du Vercors. C'est une race à très petits effectifs. Le dernier recensement connu (fin 2021) compte 504 femelles dont la plupart sont en Isère et Drôme. La Villarde fait partie des races qui figurent au cahier des charges de l'AOP Bleu du Vercors-Sassenage, dont elle est même devenue l'« emblème ». Son lait riche

est particulièrement adapté à la fabrication des fromages à pâte molle ou à pâte persillée. Par ailleurs, leur viande est réputée pour sa finesse et sa saveur dense et persillée. Depuis 2009, la race Villard-de-Lans a rejoint l'[OS RAR](#) (Organisme de sélection des Races Alpines Réunies).

RENDEZ-VOUS SUR LEUR STAND OU SUR LE RING

> **Concours national de la race Villard-de-Lans | Dimanche 30 juillet, le matin**



Le Cheval du Vercors de Barraquand résulte d'une très ancienne sélection dans le Vercors. Au Moyen Âge, ce cheval est déjà connu. À la fin du XIXe siècle, la famille de Barraquand a développé son élevage, jusqu'aux années 1950. On peut le chevaucher, et l'utiliser pour les travaux des champs. Il est solide et docile, rustique et résistant. Sa race se reconstitue aujourd'hui grâce au travail de quelques éleveurs de l'[Association Nationale du Cheval du Vercors de Barraquand](#). Le 18 juillet 2017, il a reçu une reconnaissance officielle du ministère de l'Agriculture. On compte aujourd'hui un peu plus de 200 chevaux et une dizaine d'éleveurs. En 2023, à l'occasion du Salon de l'agriculture, il a obtenu la 2e place de l'épreuve attelée au Concours général agricole Trophée Combiné *des chevaux de territoire* de la [SFET](#) et *des petits chevaux et poneys* de la [FPPCF](#). **RENDEZ-VOUS SUR LEUR STAND OU SUR**

LA CARRIÈRE ÉQUINE

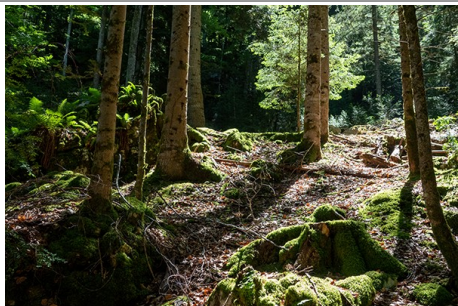
> **Concours national de race samedi 29 et dimanche 30 juillet**

AUTRES ANIMATIONS AGRICOLES



> Démonstrations de **fabrication fromagère** ; démonstrations de **bûcheronnage** et exposition de vieux tracteurs par les anciens du Vercors ; démonstration de distillation de lavande les deux jours à 11h00 et 15h00 ; démonstrations de savoir-faire fromagers, exposition de matériel de laiterie historique...

à partir de 17h00 > **traite des vaches** en public et dégustation de lait



LE SYLVOTROPHÉE

Inspiré du concours des prairies fleuries et mis en œuvre par plusieurs Parcs naturels régionaux, le **SylvoTrophée** offre la possibilité aux propriétaires forestiers publics et privés de valoriser les milieux forestiers en présentant leur parcelle à un jury pluridisciplinaire.

Le SylvoTrophée est un prix qui vise à distinguer des propriétaires forestiers qui ont adopté **une gestion dite multifonctionnelle**, c'est-à-dire une gestion de la forêt permettant à la fois de produire des bois de qualité, de maintenir un certain degré de naturalité et de proposer un espace de loisirs et de ressourcement accessible à tous.

Seule une gestion forestière équilibrée et bien pensée est à même de façonner une forêt apte à **remplir les multiples rôles** qu'on lui attribue : un rôle économique, un rôle écologique, un rôle social. Pour la 2e édition dans le Vercors, le thème est la « *futaie irrégulière de montagne* » et le secteur retenu est celui du plateau du Vercors Isérois.

Le résultat du concours sera dévoilé > **Dimanche 30 juillet à 14h00 sur l'espace forêt/bois**

*A.O.P./I.G.P. : Appellation d'Origine Protégée / I.G.P. : Indication Géographique Protégée

CONTACTS PRESSE

Le Bleu du Vercors-Sassenage

SIVER

[Chrystelle Hustache](#), chargée mission

La Fête du Bleu

Parc naturel régional du Vercors

[Aurélie Gachon](#), chargée mission Fête du Bleu du Vercors-Sassenage

[Raphaële Bruyère](#), responsable de la communication

[La Fête du Bleu >> le site Internet](#)

affiche de la Fête du Bleu en pièce jointe, l'avant programme, le programme de l'inauguration, des photos sur demande.

