



FROMAGES, BEURRES, CRÈMES

A.O.P.
LA PLUS BELLE PREUVE
D'AUTHENTICITÉ

DU 25 AU 28 FÉVRIER 2018, LES 50 AOP LAITIÈRES DE FRANCE SERONT PRÉSENTES AU SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS À PARIS SUR UN STAND DÉDIÉ (PAVILLON 7.3), ORCHESTRÉ PAR LE CNAOL.

de lait de se regrouper pour livrer leur lait. Par ailleurs, historiquement le concept d'Appellation d'Origine a été mis en place pour rassembler les opérateurs d'une même filière pour les aider à se protéger des contrefaçons. Par exemple, le collectif des affineurs de Reblochon, rassemblé en syndicat, a été l'une des premières organisations à tenter une action en justice en 1937 pour lutter contre la fraude et faire reconnaître le caractère spécifique d'un fromage le Reblochon, associé à une zone.

L'AVENTURE COLLECTIVE DES 45 FROMAGES, 3 BEURRES ET 2 CRÈMES AOP SE DÉCOUVRE À PARIS DU 25 AU 28 FÉVRIER 2018

La clé de voûte d'une Appellation d'Origine, c'est donc bien le collectif ! Une AOP est toujours issue d'un **ensemble de producteurs de lait, de producteurs fermiers, de fromagers et d'affineurs, qui se sont mis d'accord pour définir des règles de production communes** : c'est là une condition impérative à l'obtention de ce signe de qualité. Ensemble, ils **participent à l'économie des territoires** sur lesquels sont produits les AOP et aident à la **redynamisation de ces régions** situées dans des zones parfois reculées et difficiles.

Preuve en est, les fromages, beurres et crèmes AOP sont pourvoyeurs d'emplois directs dans les exploitations agricoles et dans les ateliers de transformation et d'affinage. Ainsi, les savoir-faire spécifiques et les conditions de production strictes des AOP génèrent 2,8 fois plus d'emplois directs que la laiterie France à volume de lait équivalent. Ce à quoi il faut ajouter tous les emplois indirects et induits. Sans compter, qu'en **garantissant l'origine, l'AOP rend tous ces emplois non délocalisables !**

Pour autant, ce système ne va pas de soi, et pendant des générations, les hommes et les femmes qui constituent ces collectifs ont dû redoubler d'effort pour créer et développer le système AOC/AOP. Et le travail continue car l'équilibre de ces filières reste fragile !

Rendez-vous est donc donné du 25 au 28 février sur le stand du CNAOL au Salon du Fromage et des produits laitiers pour en savoir plus sur les AOP laitières de France et échanger avec les professionnels présents.



À NOTER !

Le **CNAOL** organisera le 27 février à 14h30, en partenariat avec la **Fédération des Fromagers de France**, une conférence sur le thème « Des AOP bien étiquetées dans vos vitrines = des consommateurs bien informés » et distribuera tout au long du salon des flyers rappelant aux crémiers fromagers les règles d'or de l'étiquetage des produits AOP et IGP.

Rendez-vous incontournable pour l'ensemble des acteurs de la filière laitière, le salon du Fromage et des Produits Laitiers se déroule tous les 2 ans au cœur du Parc des Expositions de Paris Versailles, en parallèle du Salon International de l'Agriculture. Durant 4 jours, il offrira un merveilleux écrin aux Appellations d'Origine Protégées laitières pour donner de la visibilité aux professionnels des fromages, beurres et crèmes AOP, valoriser les spécificités et valeurs des AOP et toute la diversité de saveurs et savoirs qui fait la richesse du patrimoine fromager et laitier français.

L'occasion sera également donnée aux professionnels de rappeler l'importance du collectif dans la vie des AOP. Une notion qui raisonne par rapport à la thématique du Salon de l'Agriculture cette année, « L'agriculture, une aventure collective ».

Il faut dire que depuis sa création en 1935, le principe de collectif a toujours été au cœur du dispositif AOC. Déjà, dès la fin du XIX^e siècle, certaines filières fromagères (telle le Comté) augmente considérablement leur production grâce au développement des coopératives laitières et des fruitières qui permettent aux producteurs

Cette année le Salon International de l'Agriculture met à l'honneur la notion de collectif à travers la thématique « l'agriculture une aventure collective ». Il faut dire qu'être agriculteur de nos jours signifie relever de nombreux défis et peut s'avérer être une véritable aventure pour faire face aux évolutions de la réglementation, volatilité des prix, aléas climatiques et répondre au mieux aux attentes de la société et du consommateur. C'est cette « aventure collective » que veut mettre en avant l'édition 2018 du Salon International de l'Agriculture. Pour que, pendant 9 jours, les initiatives et les démarches lancées par les acteurs du monde agricole soient présentées, argumentées, discutées. Car depuis bien longtemps, les professionnels de l'agriculture ont compris qu'à plusieurs, on est plus fort*.

Aujourd'hui, cette aventure collective trouve écho dans le principe de fonctionnement des AOP laitières. Pas d'AOP sans collectif ! Contrairement à des marques privées, l'AOP, est une reconnaissance officielle de savoir-faire collectifs. Pas de recettes secrètes, pas d'ingrédients inconnus : une AOP est la reconnaissance d'un produit qui tire sa spécificité d'un terroir et de savoir-faire matériels et immatériels collectifs, partagés par tous les opérateurs, encadrés par un cahier des charges

DE MÊME, UNE AOP C'EST L'EXCELLENCE À TOUS LES NIVEAUX !

Qu'elle que soit l'appellation d'origine, le savoir-faire des producteurs constitue un atout majeur. Qu'ils soient éleveurs, producteurs de lait, producteurs fermiers, collecteurs de lait, transformateurs, affineurs et quelle que soit leur taille, c'est grâce à leur étroite collaboration que chacune des 50 filières fromagères a pu s'engager dans une démarche de progrès.

À la question en quoi les AOP s'inscrivent dans une notion de collectif ? Dominique Chambon, Président du CNAOL répond sans détour :

« Le collectif est la base même d'une appellation d'origine. La réflexion autour du cahier des charges s'appuie sur toute la diversité et la force du collectif.

Cela permet de faire émerger les points les plus caractéristiques du terroir et ensuite d'élaborer le cahier des charges en prenant en compte toutes ses dimensions. Par rapport à la gestion de l'Appellation (évolution, nomination, accompagnement des opérateurs, suivi des contrôles...), c'est également le collectif qui fait foi au travers de l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion). Au niveau national le collectif s'illustre également à travers l'association CNAOL, qui fédère l'ensemble des 50 AOP laitières autour de valeurs partagées et de projets collectifs.

Cette notion de collectif constitue donc un atout majeur. **Chaque décision est argumentée,**

discutée, mesurée, votée collectivement. Une AOP vit au quotidien. C'est avant-tout une belle aventure commune et une histoire de patience et de persévérance. »



DOMINIQUE CHAMBON, UN NOUVEAU PRÉSIDENT À LA TÊTE DU COLLECTIF DES AOP LAITIÈRES DE FRANCE

Suite à sa dernière Assemblée Générale, le CNAOL a renouvelé son Président. Dominique Chambon, producteur fermier et

Président de l'AOP Rocamadour, reprend en charge les destinées des 50 AOP laitières de France à la suite de Michel Lacoste.

Installé en GAEC avec 4 associés, il veille sur un cheptel de 550 chèvres alpines qui lui permettent de produire annuellement plus de 1,5 million de Rocamadour AOP. Depuis toujours, Dominique Chambon est impliqué dans le devenir des AOP. Déjà, alors Jeune Agriculteur, il a su fédérer et mobiliser l'ensemble des opérateurs du Rocamadour pour obtenir la reconnaissance en AOP de ce fromage emblématique des Causses du Quercy. Il se souvient : « Je me suis régalé à créer et fédérer ce collectif autour du fromage. En 96, on a obtenu la précieuse appellation avec le soutien d'une équipe technique. Et depuis, il s'est créé une vraie reconnaissance du produit et une vraie dynamique autour du Rocamadour. La preuve ? En 20 ans on est passé de 350 tonnes à 1 300 tonnes produites annuellement ! ».

Aujourd'hui, à la tête du CNAOL, son enjeu principal est la communication autour du logo AOP et des valeurs associées comme il l'explique « Les consommateurs ont un manque de visibilité sur le logo et ce qui se cache derrière ces 3 lettres AOP. On doit donc amplifier notre communication et leur apporter un maximum d'informations concrètes.

Et notamment par rapport aux attentes sociétales. La plupart des AOP ont intégré dans leur cahier des charges des conditions de production qui répondent à ces attentes (en termes de bien-être animal, d'origine, de traçabilité...) et sur lesquelles nous n'avons pas encore communiqué. C'est indéniablement le chantier de ces prochaines années ».

LES AOP, UNE AMBITION COLLECTIVE QUI S'APPUIE SUR 6 VALEURS FONDAMENTALES :

L'ORIGINE

L'AOP garantit au consommateur que toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée de l'appellation, de la production de lait à l'affinage en passant par la transformation.

LA TRANSPARENCE ET LA CRÉDIBILITÉ

Dans les AOP, rien n'est caché : les pratiques, les matières premières, tout est défini dans le cahier des charges, validé par l'État et contrôlé de manière régulière par des organismes indépendants.

LE LIEN AU TERROIR

C'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'Origine Protégée. Les produits qui en bénéficient tirent exclusivement leur authenticité et leur typicité de cette même origine géographique, composée de facteurs naturels et de facteurs humains spécifiques.

LE GOÛT

L'AOP c'est la garantie d'avoir un produit caractéristique, on ne bride pas la diversité, mais on garantit un produit typique. Ne pas proposer de goûts standardisés c'est aussi une promesse des AOP.

DES SAVOIR-FAIRE VIVANTS

Du producteur à l'affineur, chaque maillon de la chaîne a sa propre expertise, extrêmement technique : optimiser le pâturage selon les stades de pousse de l'herbe, maîtriser la qualité sanitaire du lait tout en favorisant des flores d'intérêt fromager, faire les bons choix lors de la transformation selon les caractéristiques du lait du jour, adapter le processus d'affinage selon le potentiel de chaque fromage, etc. Autant de métiers nobles mobilisant des savoir-faire anciens, complexes et sans cesse perfectionnés.

LE COLLECTIF



À TRAVERS CE SOCLE DE VALEURS, NUL DOUTE QUE LES AOP RÉPONDENT À DE NOMBREUSES ATTENTES SOCIÉTALES NOTAMMENT EN TERMES D'ORIGINE, DE GOÛT ET DE TRAÇABILITÉ.

ZOOM SUR LE CNAOL

Le CNAOL, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières a été créé en 2002. Il défend et promeut les Appellations d'Origine laitières. Il a également une mission importante en matière de conseil, de représentation et de défense des ODG dans les instances françaises, européennes et mondiales. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 50 AOP Laitières françaises : **45 fromages** 🧀 **3 beurres** 🧈 et **2 crèmes** 🍦 ce qui représente :

- Plus de **17 000 producteurs** de lait de vache, chèvre ou brebis,
- 1 248 producteurs fermiers
- 382 ateliers de transformation,
- 235 500 tonnes de fromages, beurres et crèmes en 2016.
- 75 % des fromages fabriqués au du lait cru
- 8 % en transformation fermière



ET LE SIA DANS TOUT ÇA ?

En parallèle du Salon du Fromage, les 50 AOP laitières seront également présentes au Salon International de l'Agriculture sur le stand du CNIEL (Hall 1 Stand K 057).

À cette occasion une vitrine réunissant les 50 appellations sera présente sur le stand, de nombreuses animations et des dégustations seront proposées aux visiteurs. De quoi leur permettre de percer les secrets des AOP laitières et de découvrir les coulisses du travail des éleveurs et producteurs français, à raison de 2 animations spécifiques, deux fois par jour.

AU PROGRAMME* :

SAMEDI 24 FÉVRIER

11h > AOP Neufchâtel

17h > AOP Roquefort

DIMANCHE 25 FÉVRIER

17h > AOP Beurre d'Isigny

LUNDI 26 FÉVRIER

10h > AOP Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex

16h > AOP Laguiole

MARDI 27 FÉVRIER

10h > AOP Picodon

17h > AOP Pelardon

MERCREDI 28 FÉVRIER

10h > 4 fromages AOP Normands

JEUDI 1^{ER} MARS

10h > AOP Fourme de Montbrison

VENDREDI 2 MARS

10h > AOP Laguiole

17h > AOP Abondance, Beaufort, Chevrotin, Reblochon et Tome des Bauges

SAMEDI 3 MARS

10h > AOP Abondance, Beaufort, Chevrotin, Reblochon et Tome des Bauges

DIMANCHE 4 MARS

10h > AOP Fourme de Montbrison



*Programme susceptible d'évoluer, n'hésitez pas à nous contacter

CONTACTS PRESSE : AGENCE QUI PLUS EST

Marc Chaumeix

06 82 17 10 86 - marc.chaumeix@quiplusest.com

Anne-Cécile Runavot

06 34 87 35 87 - anne-cecile.runavot@quiplusest.com



LES 50 AOP LAITIÈRES FRANÇAISES

45 FROMAGES

Abondance, Banon, Beaufort, Bleu d'Auvergne, Bleu de Gex, Bleu des Causses, Bleu du Vercors-Sassenage, Brie de Meaux, Brie de Melun, Brocciu, Camembert de Normandie, Cantal, Chabichou du Poitou, Chaource, Charolais, Chevrotin, Comté, Crottin de Chavignol, Epoisses, Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison, Laguiole, Langres, Livarot, Maconnais, Maroilles, Mont D'Or, Morbier, Munster, Neufchâtel, Ossau Iraty, Pélardon, Picodon, Pont l'Evêque, Pouligny Saint Pierre, Reblochon, Rigotte de Condrieu, Rocamadour, Roquefort, Sainte-Maure de Touraine, Saint-Nectaire, Salers, Selles sur Cher, Tome des Bauges et Valençay

3 BEURRES

Charentes-Poitou, Isigny et Bresse

2 CRÈMES FRAÎCHES

Isigny et Bresse

WWW.FROMAGES-AOP.COM