



FROMAGES, BEURRES, CRÈMES

A.O.P.

LA PLUS BELLE PREUVE
D'AUTHENTICITÉ

DOSSIER D'INFORMATION



45 FROMAGES, 3 BEURRES, 2 CRÈMES.



FROMAGES, BEURRES, CRÈMES

A.O.P.

**LA PLUS BELLE PREUVE
D'AUTHENTICITÉ**

GARANTIE DE L'ORIGINE

PRÉSERVATION DES SAVOIR-FAIRE

PARTICIPATION À L'ÉCONOMIE DE NOS TERRITOIRES

DIVERSITÉ DES SAVEURS

DÉMARCHE COLLECTIVE DE PRODUCTEURS ET FROMAGERS

LES FROMAGES, BEURRES ET CRÈMES AOP

S'il ne fallait retenir que ça...

On compte en France 45 fromages, 3 beurres et 2 crèmes bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP). Ce signe officiel de qualité identifiable par son logo rouge et jaune ne peut être accordé que par les pouvoirs publics et uniquement à des démarches collectives de producteurs, réunis dans une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG).

L'AOP garantit au consommateur que toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée de l'appellation, de la production du lait jusqu'à l'affinage des fromages. Les produits qui en bénéficient tirent exclusivement leur authenticité et leur typicité de cette même origine géographique, composée de facteurs naturels et des facteurs humains¹. Les conditions de production de chaque AOP sont consignées dans un cahier des charges, validées par l'État et contrôlées de manière régulière par des organismes indépendants. Cette information est accessible aux consommateurs sur www.inao.gouv.fr en toute transparence.

Les fromages, beurres et crèmes AOP garantissent des aliments de qualité, typiques, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. Ils sont issus de filières dynamiques et permettent de maintenir des emplois dans les zones rurales, notamment les zones agricoles défavorisées (montagne, piémont, zones intermédiaires...). En effet, par définition les AOP ne peuvent être délocalisables. Propriété collective, l'AOP place les Hommes et leurs savoir-faire au cœur de la démarche. Les filières AOP investissent également les champs de la recherche et de l'innovation pour renforcer leurs pratiques dans une logique de développement durable. Et il ne peut en être autrement : **avec pour fondement de son identité le terroir*, une AOP ne peut se projeter dans l'avenir qu'en assurant la préservation de ce même terroir* pour les générations futures.**

Les chiffres marquants

1 origine strictement définie pour chaque AOP, reconnaissable par le logo rouge et jaune, preuve de l'authenticité.

Les AOP laitières, ce sont **2,8** emplois directs pour 100 000 L de lait traité, contre un emploi pour 100 000 L pour l'ensemble de la laiterie France.

La France compte 45 fromages, 3 beurres et 2 crèmes AOP – soit **50** AOP laitières.

54% des aires géographiques des AOP sont situées dans des zones agricoles défavorisées, valorisant ainsi des territoires contraignants.

92% des Français consomment des fromages, beurres et crèmes AOP.

430 ateliers de transformation ou d'affinage sont impliqués dans la production d'AOP laitières.

La première Appellation d'Origine pour un fromage, devenue ensuite AOC puis AOP, a été obtenue en **1925** pour le roquefort.

Chaque année, plus de **6200** contrôles spécifiques au respect des cahiers des charges AOP sont réalisés chez les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs.

En France, **20 300** fermes laitières sont engagées dans une démarche AOP.

En 2013, ce sont **225 618 tonnes** de fromages, beurres, crèmes AOP françaises qui ont été commercialisées.

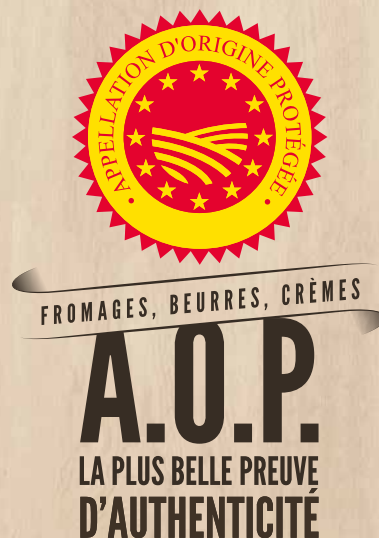
Les fromages, beurres et crèmes AOP représentaient **1,76 milliard** d'euros de chiffre d'affaires sortie fabrication-affinage en 2013.

SOMMAIRE

AOP, la plus belle preuve d'authenticité	p. 4
AOP, les chiffres clés	p. 6
Le poids économique des fromages, beurres et crèmes AOP	p. 8
Consommation et marché des AOP	p. 9
AOP et territoires	p. 10
AOP et environnement	p. 12

AOP et savoir-faire.....	p. 14
Les fromages AOP, des atouts santé.....	p. 15
AOP et contrôles qualité.....	p. 16
Quelques exemples non exhaustifs de règles de production dans les AOP.....	p. 17
Mieux se repérer.....	p. 19

AOP, LA PLUS BELLE PREUVE D'AUTHENTICITÉ



L'Appellation d'Origine Protégée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit¹. Signe officiel de qualité uniquement accordé par les pouvoirs publics, l'AOP doit obligatoirement être portée par des démarches collectives de producteurs, réunis dans une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG).

LES AOP, PREUVES DE GARANTIES ET PROTECTIONS FORTES

- **Origine de toutes les étapes de fabrication** dans la zone de production (production du lait, transformation et affinage). C'est la 1^{re} garantie apportée par l'AOP.
- **Protection contre les usurpations.** Un produit bénéficiant d'une appellation ne peut être copié ! Ainsi, il ne peut exister de reblochon qui ne serait pas AOP ! De même, tout cantal est AOP et ainsi de suite, il ne peut en être autrement !
- **Préservation des savoir-faire.** Parce que n'importe qui ne peut pas faire des AOP n'importe comment, toutes les étapes

d'obtention d'une AOP sont strictement définies dans un cahier des charges rigoureusement contrôlé par un organisme certificateur indépendant.

- **Participation à l'économie de nos territoires.** Les AOP dynamisent l'activité économique de régions souvent contraignantes pour la production agricole.
- **Transparence totale.** Dans les AOP, rien n'est caché, tout est écrit net, sans ambiguïté dans le cahier des charges.
- **Diversité des saveurs.** Choisir un fromage, beurre ou crème AOP c'est choisir parmi 50 produits eux-mêmes diversifiés dans leurs saveurs, à l'image de la richesse des hommes et du terroir* de chaque produit. Ne pas proposer des goûts standardisés, c'est aussi une promesse des AOP.

ZONES DE PRODUCTION DES 50 AOP

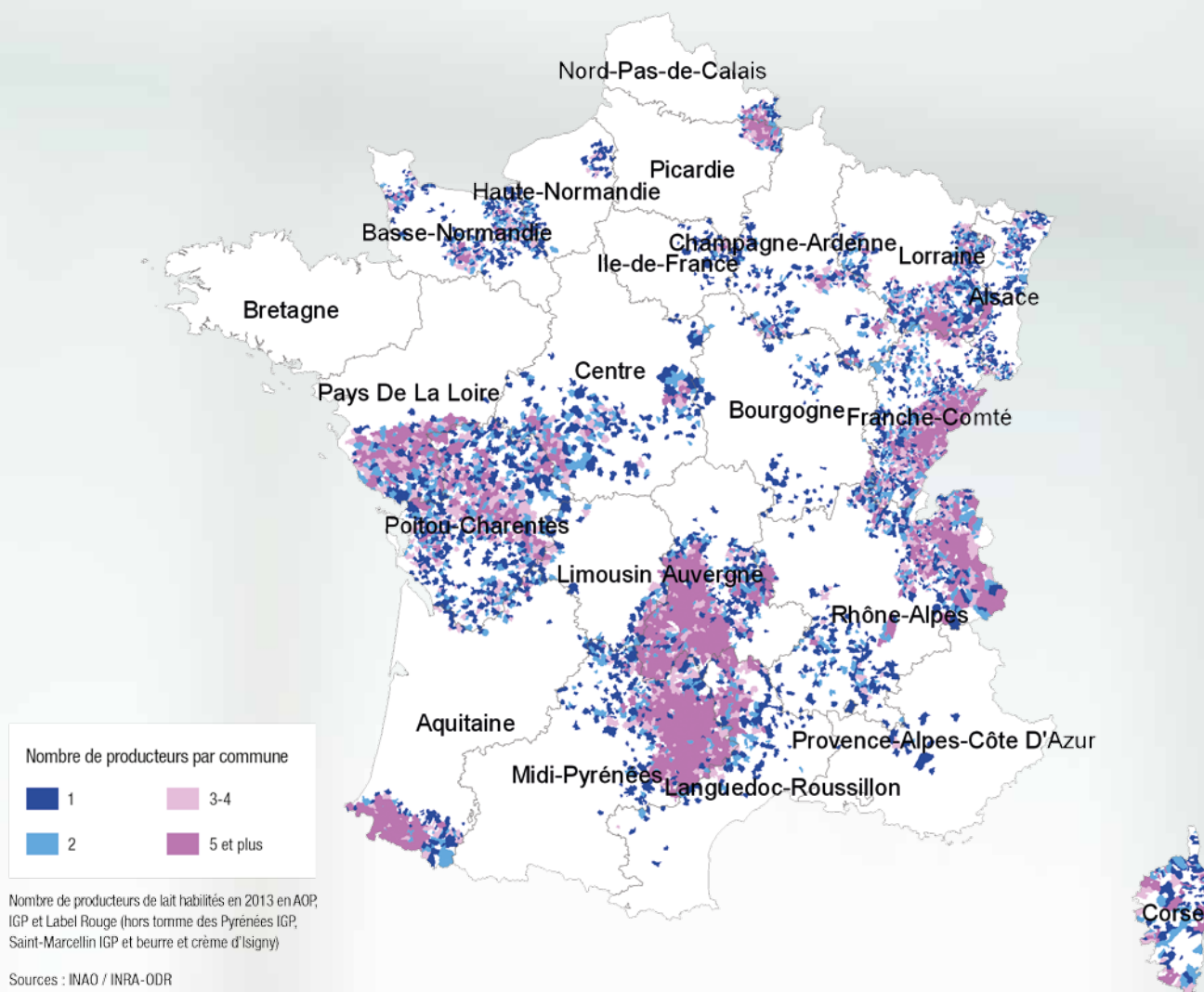


1925

La première Appellation d'Origine pour un fromage a été obtenue dès 1925 par le roquefort. Déjà à cette époque, la préservation de notre patrimoine gastronomique, en garantissant au consommateur que ce fromage provenait d'une zone géographique bien définie, constituait une préoccupation.

AOP, LES CHIFFRES CLÉS

PRODUCTEURS DE LAIT HABILITÉS



DE NOMBREUSES FILIÈRES ENGAGÉES SOUS DÉMARCHE DE PRODUCTION EN AOP

Berceau historique du concept d'appellation d'origine, initialement sous l'impulsion du secteur viticole à partir de 1935, la France est le 1^{er} pays européen en nombre de fromages, beurres, crèmes AOP avec 50 AOP enregistrées, juste devant l'Italie qui en compte 48. Derrière ces 50 appellations, on compte 20 300 producteurs de lait et 430 ateliers de transformation ou d'affinage qui font vivre ces filières au quotidien. Les producteurs engagés dans au moins un cahier des charges AOP représentent une importante part des producteurs de lait français : 22 % des éleveurs de vaches laitières, 96 % des éleveurs de brebis laitières et 46 % des éleveurs de chèvres. Au total, ce sont donc 800 580 vaches, 1 532 000 brebis et 583 000 chèvres élevées sous respect de cahier des charges AOP.

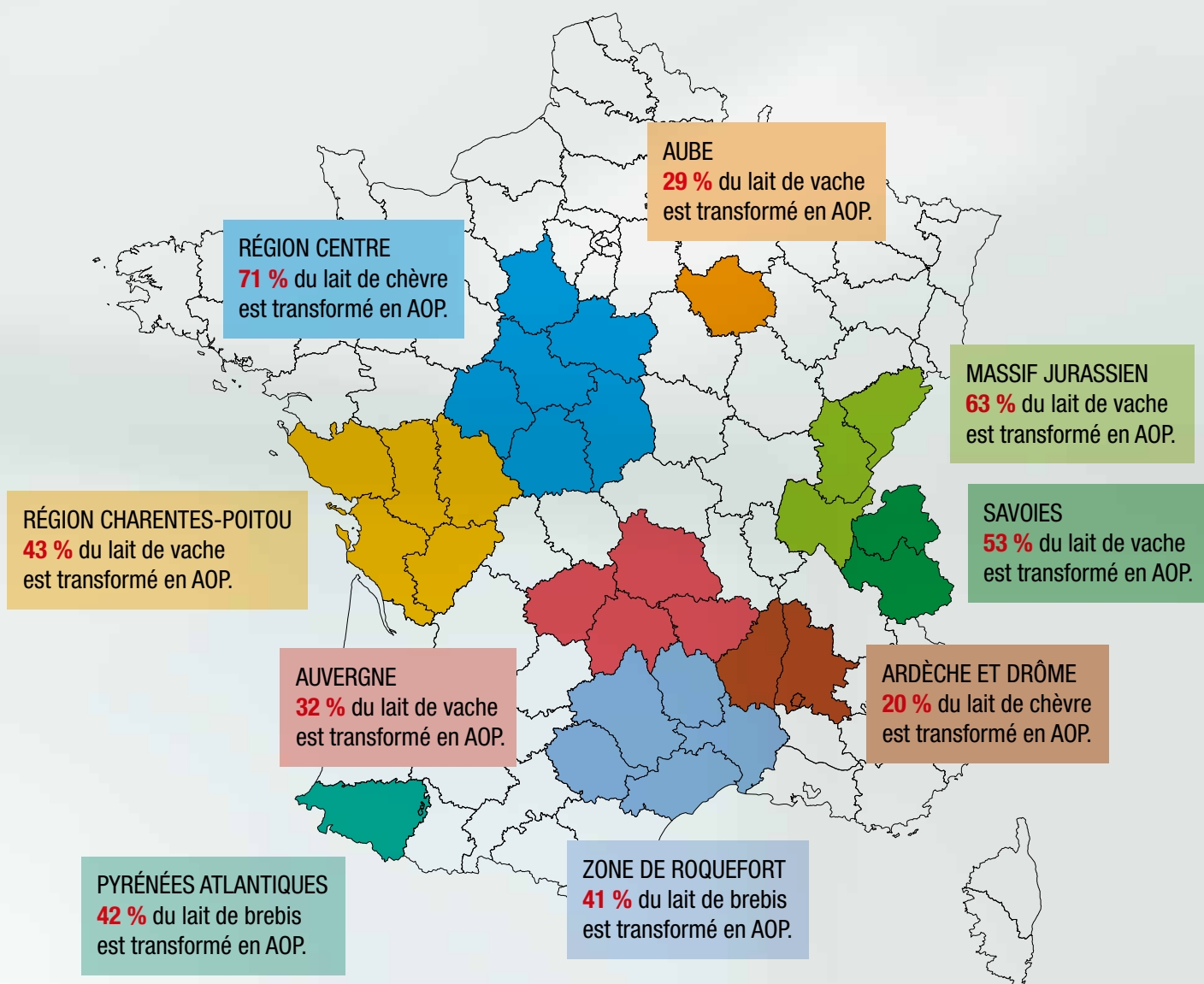
45 fromages, **3** beurres, **2** crèmes.

20 300 producteurs de lait dont
1 350 producteurs fermiers.²

430 ateliers de transformation ou d'affinage.²

225 618 tonnes de fromages, beurres,
crèmes commercialisées dont 74,4 % au lait cru
et 8,1 % de fabrications fermières.³

77 % des fabrications de fromages affinés
au lait cru sont des AOP.³



UNE IMPORTANCE ÉCONOMIQUE FORTE SELON LES RÉGIONS

La part de la collecte en France utilisée par les AOP laitières s'élève à 9,8 % du lait de vache (soit 2 312 M de litres), à 11,1 % du lait de chèvre (soit 55 M de litres) et à 41,2 % du lait de brebis (soit 108 M de litres).

Au niveau régional, ce taux de transformation peut atteindre des niveaux beaucoup plus élevés dans les bassins spécialisés AOP. Ainsi dans le massif du Jura, 63 % du lait de vache est transformé en AOP et dans les Savoies, ce taux avoisine les 53 %.

En lait de chèvre, 71 % du lait produit dans la région Centre est transformé en AOP. Dans les bassins de production de lait de brebis que sont les Pyrénées Atlantiques et le rayon de roquefort, on atteint respectivement 42 % et 41 % de taux de transformation en AOP.

L'activité économique laitière de ces zones est donc complètement liée à la production sous AOP, même si la valorisation de 100 % du lait produit reste nécessaire pour les opérateurs.



LE POIDS ÉCONOMIQUE DES FROMAGES, BEURRES ET CRÈMES AOP

LES AOP LAITIÈRES MOTEUR DE L'ÉCONOMIE DES TERRITOIRES

Les fromages, beurres et crèmes AOP sont un des moteurs économiques des régions où ils sont produits. Ils 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, comme les services aux éleveurs, les instituts techniques, les laboratoires d'analyses, les artisans... Ils sont estimés à 5 emplois induits créés pour un emploi agricole direct.⁷ Ces emplois s'expliquent en partie par les conditions de production spécifiques aux AOP nécessitant plus de main d'œuvre, par une création de valeur supérieure et par une répartition plus équilibrée au sein des filières. La valorisation du lait AOP est supérieure de 20 % en moyenne au lait conventionnel⁸ et dans la majorité des cas, les IG* génèrent un supplément de prix⁹

LE POIDS ÉCONOMIQUE DES FROMAGES AOP/IGP DANS L'UE

Au 30 juin 2014, 182 fromages sont enregistrés AOP au niveau européen. Les fromages AOP et IGP représentaient un chiffre d'affaires à leur première mise en marché de 6,307 milliards d'euros et 10 % de la production européenne de fromages en volume en 2010. L'Italie, la France et la Grèce représentent à eux seuls, 90 % en volume et 88 % en valeur des ventes de fromages sous Indication Géographique. La France, avec un chiffre d'affaires estimé à 1,57 milliard d'euros, est le deuxième pays producteur de fromages sous IG* après l'Italie (3,43 milliards d'euros). Les fromages français sous IG* constituent le 4^e groupe de produits sous IG* en valeur (10 % de la valeur totale des IG* non viticoles) après les fromages italiens (22 %), les bières allemandes (14 %) et les produits carnés italiens (12 %)¹².

permettant ainsi de rémunérer les conditions spécifiques nécessaires à leur obtention. Les AOP augmentent l'attractivité des bassins de production avec des stratégies d'installation agricole et d'implantation d'entreprises directement liées à la présence d'AOP. Enfin, il a été prouvé une capacité des AOP à freiner des phénomènes de restructuration économique (maintien de petites unités de production, cessations d'activité moins importantes), contribuant ainsi à préserver le tissu agricole et agroalimentaire⁸.

Les produits laitiers AOP représentaient 1,76 milliard d'euros de chiffre d'affaires sortie fabrication en 2013 (1,6 milliard pour les seuls fromages AOP), soit 11 % du chiffre d'affaires des entreprises laitières françaises (25 % du chiffre d'affaires « fromages affinés »¹⁰). Avec un chiffre d'affaires sortie commercialisation supérieur à 2,6 milliards d'euros, les produits AOP ont une importance économique conséquente pour les commerçants qui les distribuent et notamment pour les 3 200 crémiers-fromagers. Pour 72 % de ces derniers, les AOP représentent plus de 50 % de leur chiffre d'affaires.¹¹ L'export, avec 13 400 tonnes, représente 6 % de la production totale et est un créneau particulièrement dynamique, fer de lance du savoir-faire gastronomique français à l'étranger.

1,6 milliard d'euros de chiffre d'affaires pour les fromages AOP, soit 25 % du chiffre d'affaires « fromages » des entreprises laitières.⁴

2,8 emplois directs/ 100 000 L de lait traité, contre 1 emploi/ 100 000 L pour la laiterie France.⁵

13 000 emplois en transformation et affinage.⁵

45 000 emplois dans les exploitations laitières.⁵

13 400 tonnes de produits laitiers AOP exportés (dont fromages : 11 700 tonnes).⁶

CONSUMMATION ET MARCHÉ DES AOP

92 % des foyers français ont acheté au moins 1 fois dans l'année des AOP laitières.¹³

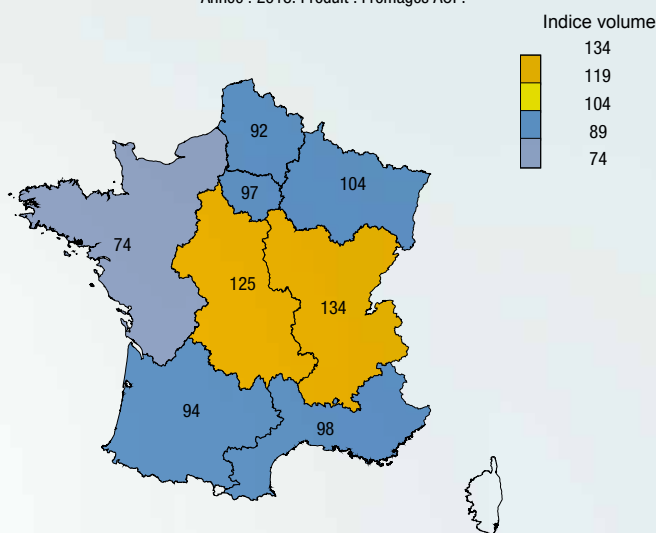
13,84 € : prix moyen au kilo des fromages AOP payé par le consommateur.¹⁴

4,7 kg : quantité moyenne annuelle de fromages AOP achetés par ménage (tous circuits, hors RHF).¹³

STRUCTURE DU MARCHÉ FRANÇAIS DES AOP¹⁴

ACHATS DES MÉNAGES EN VOLUME : INDICES RÉGIONAUX

Année : 2013. Produit : Fromages AOP.



Comme pour les fromages non AOP, les ventes de fromages AOP sont majoritairement réalisées en hypermarchés et supermarchés (respectivement 71 % et 67 % des parts). Il faut toutefois noter quelques spécificités : les fromages AOP ont une plus forte présence dans les circuits spécialisés de type crémeries, vente directe et marchés (12,3 % contre 3,8 %). A contrario, ils sont moins présents en hard-discount (13,4 % contre 16,6 %). Ils sont généralement plus consommés dans leurs régions de production. L'autre spécificité des fromages AOP en hypermarchés, supermarchés et hard discount est leur place au rayon coupe : la part des ventes de fromages AOP y est 5 fois plus importante que celle des fromages non AOP (41 % pour les fromages AOP vs 8 % pour les non AOP).

Si quasi tous les ménages français consomment des AOP avec 92 % de foyers consommateurs (4,7 kg achetés en moyenne par foyer), il existe toutefois un effet de revenu et de cycle de vie favorisant leur consommation. Ainsi, les consommateurs de classes socio-économiques supérieures ou situés dans les tranches d'âge moyen à sénior, sont globalement de plus gros consommateurs de fromages AOP. Les foyers sans enfant ou avec enfant(s) entre 11 et 24 ans sont également plus consommateurs que les autres structures familiales.

UN LOGO QUI GAGNE À ÊTRE RECONNU

En France, le logo AOP bénéficie d'un taux de reconnaissance assisté sur les 15 ans et plus de 23 %. La notoriété de ce signe officiel de qualité peut donc encore largement progresser afin de

guider le consommateur dans son acte d'achat. Ce taux de notoriété est toutefois l'un des plus élevés des pays de l'Union européenne, la moyenne se situant à 14 %¹⁵. À noter toutefois, l'AOP reste un atout commercial pour les metteurs en marchés, les distributeurs ayant des demandes spécifiques pour ce segment. Les fromages AOP sont également présentés comme facilitateurs de vente par les fromagers, ces produits permettant de distribuer d'autres types de produits en parallèle.⁸

23 % : taux de reconnaissance assisté du logo AOP sur la population française de 15 ans et plus.¹⁶

91 % des consommateurs font plutôt confiance ou tout à fait confiance à l'AOP.¹⁷

DES FILIÈRES PAR DÉFINITION ANCRÉES À LEUR TERROIR*

Les AOP laitières constituent une activité économique non délocalisable puisque par essence, leur origine de production est garantie : elles ne peuvent être produites dans un autre terroir* ! Il en résulte des filières de production ultra-connectées à leur territoire, parties prenantes de l'économie et du dynamisme local. Les 50 AOP laitières participent activement à l'activité culturelle territoriale : des points de visites dans chacune des aires, des points de vente directe pour quasi toutes les AOP, avec plus de 337 étapes réparties sur 7 routes des fromages régionales et 700 000 visiteurs, 26 fêtes

annuelles des fromages et plus de 350 participations à des fêtes locales, etc. Elles assurent un maillage de proximité pour les résidents et une vitrine touristique pour les excursionnistes. D'ailleurs les Offices du tourisme, départements et régions ne s'y sont pas trompés puisque plus de 34 AOP laitières ont un relai promotionnel par ces structures qui cherchent à valoriser les territoires et le patrimoine local.

Souvent situées sur des zones contraignantes, les AOP laitières permettent de valoriser des territoires difficiles pour la production agricole. Ainsi 54 % des 12 millions d'ha de SAU* couverts par les AOP sont situés en zone défavorisée (23 % de la SAU* en zone de montagne, 4 % en zone de piémont et 27 % en zone défavorisée simple). Les AOP fromagères permettent de valoriser 30 % du lait produit en montagne puisque 28 sont attachées à des terroirs* situés en totalité ou en partie en zone de montagne.



54 % des 12 millions d'hectares de Surface Agricole Utile couverts par les AOP sont situés en zones défavorisées.¹⁸

41 AOP ont au moins une partie de leur aire géographique qui recoupe un parc naturel régional ou un parc national.¹⁸

70 % des tonnages d'AOP au lait de vache proviennent de zones de montagne.¹⁸

100 % des AOP laitières ont des points de visite (exploitations et/ou laiteries).¹⁸

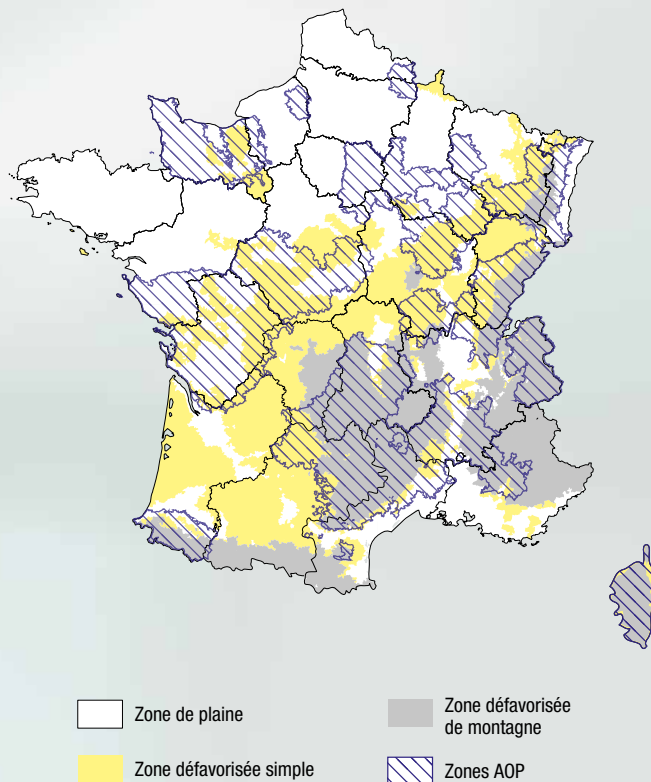
97 % proposent de la vente directe.¹⁸

DES FILIÈRES D'INTÉRÊT PATRIMONIAL FORT

Les paysages sont un élément essentiel de l'identité de chaque région. Les éleveurs en tant qu'utilisateurs principaux des espaces ruraux, jouent un rôle primordial dans la création, le maintien, et l'entretien de paysages variés. Par conséquent, les AOP de par leurs pratiques contribuent directement à l'entretien de paysages emblématiques : prés-verger en Normandie, alpages savoyards, estives pyrénéennes, plateaux herbagers du massif Central, prairies du Jura, etc. Il n'est donc pas étonnant d'avoir 41 AOP dont l'aire géographique recoupe, au moins en partie, un parc naturel régional ou un parc national (pour un total de 14 % de la SAU* située en PNR*).

Le maintien de ces pratiques a également un intérêt patrimonial sur le plan naturel et de la biodiversité puisque 43 % de la SAU* des zones AOP est classée en zone Natura 2000. Les filières AOP ont également un impact direct sur la biodiversité des races d'élevages puisque 60 % des cahiers des charges intègrent un critère de race dont 19 races autochtones, 4 races à petit effectif et 2 races à très petit effectif. Les AOP préservent également la biodiversité microbienne entretenue par les savoir-faire de transformation, notamment dans les fromages au lait cru.

ZONES AGRICOLES DÉFAVORISÉES



AOP ET ENVIRONNEMENT

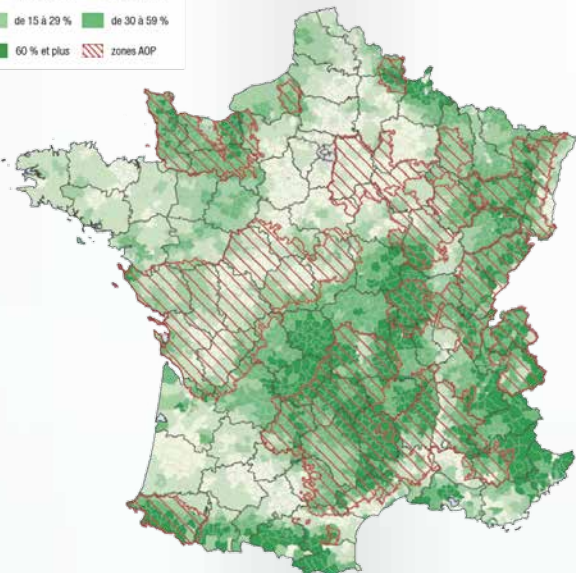


UNE PLACE À L'HERBE CONSÉQUENTE

Plus de 80 % des AOP incluent une présence conséquente de l'herbe dans leur cahier des charges, par exemple via une part minimum dans la ration ou une durée de pâturage minimum. Au-delà d'une différenciation bien documentée des fromages sur le plan sensoriel, l'herbe a d'autres intérêts non productifs largement reconnus : participation à la mosaïque paysagère, favorisation des insectes pollinisateurs par les prairies fleuries, assurance de services de régulation (filtration des eaux, limitation de l'érosion des sols, contrôle des invasions biologiques, résistance aux perturbations et aléas climatiques), constitution d'un refuge de biodiversité, contribution à la séquestration du stockage carbone, etc.

Ainsi, des travaux estiment à 600 €/ha/an les équivalents non marchands des services écologiques d'une prairie. C'est-à-dire les services de régulation (stockage carbone, filtration de l'eau, pollinisation, services culturels dont les aménités paysagères), hors services de production. Ramené à la surface toujours en herbe dans les aires géographiques AOP, cela représenterait un total de 2,583 milliards d'euros de services éco-systémiques²⁰.

PART DE LA SUPERFICIE TOUJOURS EN HERBE (STH) DANS LA SUPERFICIE AGRICOLE UTILISÉE (SAU) EN 2010



Source : recensement agricole 2010.

AUTONOMIE ALIMENTAIRE & LIEN AU TERROIR*

Dans toutes les AOP, lien au terroir* oblige, la majorité de l'alimentation des vaches, chèvres et brebis doit provenir de l'aire géographique de l'appellation. Ainsi, dans les AOP laitières, la ration fourragère est issue de 70 à 100 % des aires géographiques, très souvent intégralement de l'exploitation. Plusieurs expériences innovantes²¹ ont été mises en place sur certaines aires géographiques entre céréaliers et éleveurs, afin de structurer des échanges de fourrages et céréales, ou avec des fabricants d'aliments pour mettre en place des filières d'approvisionnement spécifiques de l'aire géographique. Il en résulte des économies de transport, une relocalisation des approvisionnements et une traçabilité améliorée : un exemple de partenariats gagnants-gagnants entre acteurs économiques locaux.

DES INNOVATIONS PERMANENTES POUR RÉDUIRE L'IMPACT DES FILIÈRES AOP

Économie et écologie sont toujours allées de pair dans les filières AOP. Ainsi, les efforts se poursuivent pour identifier les sources importantes de dépense énergétique, les forts postes de consommation d'eau ou d'intrants extérieurs, etc. Et les solutions mises en œuvre sont nombreuses : pré-refroidisseurs du lait lors de la traite, réalisation de diagnostics énergétiques, récupérateurs de calories sur les tanks à lait, production d'eau chaude solaire, renforcement de l'autonomie en fourrages et en concentrés, optimisation de la valorisation de l'herbe, optimisation des tournées de collecte, chaudières à bois... Les filières AOP continuent d'innover en permanence pour réduire leur impact environnemental.

Plus de **80 %** des AOP incluent une présence forte de l'herbe dans leur cahier des charges.

100 % des AOP doivent avoir au moins 50 % de la ration alimentaire totale du troupeau issue de l'aire géographique.

500 kg de carbone/hectare/an : stockage net de carbone par une prairie permanente pâturée.

600 €/hectare/an : équivalents non marchands des services écologiques d'une prairie.¹⁹

ÉLEVAGES AOP & GAZ À EFFET DE SERRE

L'élevage herbivore est le seul secteur d'activité qui contribue à réduire les émissions de gaz à effet de serre par sa propre activité grâce au stockage carbone dans les sols des prairies et dans les haies. Dans le cas d'une prairie pâturée, le stockage net de carbone est estimé à 0,5 tonne de carbone par hectare et par an, soit 1,83 tonne d'équivalent CO_2^{19} . Pour une haie, le stockage est de 152 kg par mètre linéaire et par an, soit 460 kg d'équivalent CO_2^{23} . Ainsi, selon la part d'herbe dans le système, le stockage de carbone permet une compensation comprise entre 5 et 30 % des émissions de GES²³ des fermes laitières. Avec une place de

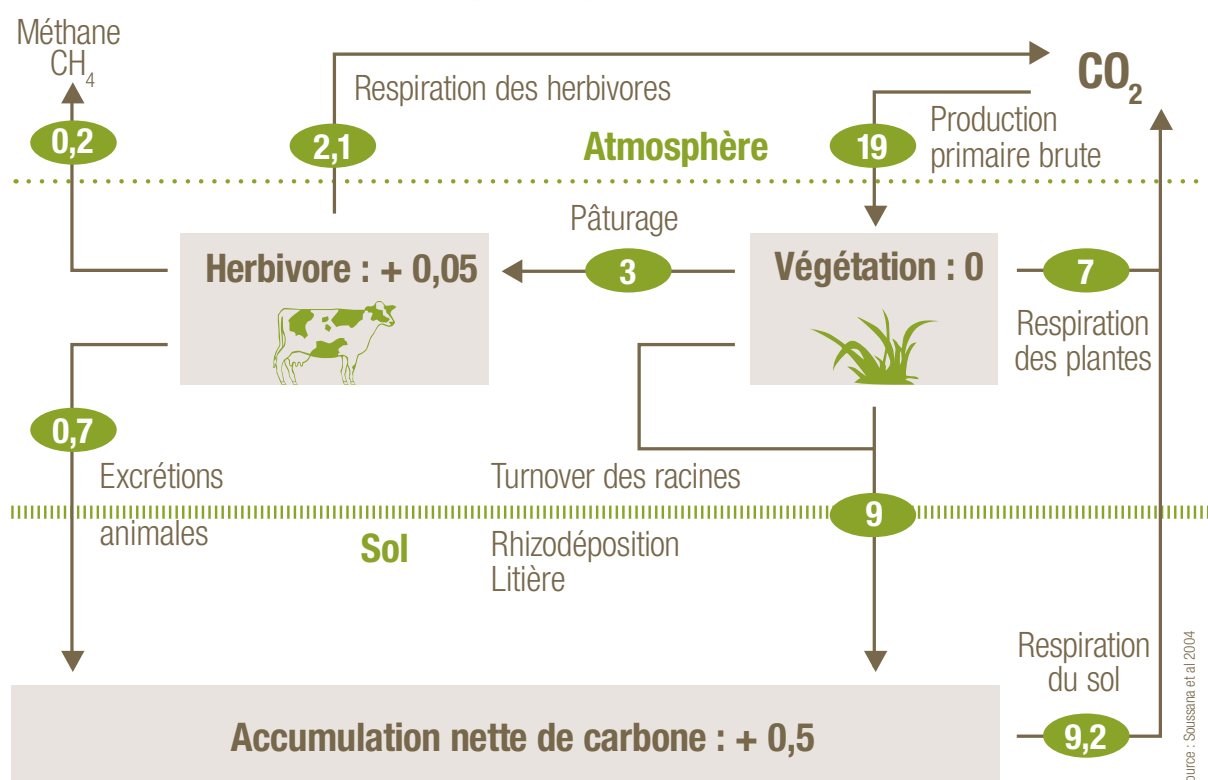
l'herbe importante dans les cahiers des charges, les AOP présentent des bilans particulièrement avantageux. Ainsi une analyse de cycle de vie dans la filière époisses a montré que le stockage carbone dans les prairies compense 24 % des émissions, ramenant les émissions nettes moyennes de GES à 0,84 kg éq CO_2 /litre de lait²⁴, les empreintes carbone nettes des fermes françaises variant de 0,8 à 1,1 kg éq. CO_2^{23} . En fromageries également, de nombreux travaux sont conduits pour réduire les émissions de GES et les sources de réductions sont parfois surprenantes. Ainsi les planches d'affinage en bois, outre leurs qualités technologiques, constituent d'importants réservoirs de stockage carbone. Par ailleurs, l'impact environnemental du lait doit être relativisé par rapport à sa richesse nutritionnelle²⁵, les qualités des produits laitiers étant difficilement substituables par d'autres denrées.

LE STOCKAGE DE CARBONE SOUS LES PRAIRIES COMMENT ÇA MARCHE ?

Les prairies fixent le CO_2 atmosphérique par l'intermédiaire de la photosynthèse. Une bonne partie du carbone capté est ensuite accumulé dans le sol. Dans le cas d'une prairie pâturée, une partie du CO_2 fixé par les plantes est restitué à l'atmosphère par la respiration des animaux après consommation des

fourrages. Une petite partie est perdue sous forme de méthane, alors qu'une dernière partie retourne au sol par l'intermédiaire des déjections (directement au pâturage ou sous forme de fumier). Parallèlement une quantité importante de carbone est restituée au sol sous forme de matière organique du fait de la décomposition des feuilles, du renouvellement racinaire... La différence entre les apports au sol et les rejets dans l'atmosphère (CO_2 de la respiration et méthane) constitue le stockage net de carbone du sol. Dans le cas d'une prairie pâturée, il est estimé à 0,5 tonne de carbone par hectare soit 1,83 tonne d'équivalent CO_2 . On parle de « puits de carbone ».

Flux de carbone d'une prairie pâturée (en t de carbone/ha/an)



AOP ET SAVOIR-FAIRE

100% des AOP fixent des savoir-faire spécifiques et collectifs dans leurs cahiers des charges

DES SAVOIR-FAIRE COLLECTIFS

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 de savoir-faire matériels et immatériels collectifs, partagés par tous les opérateurs, encadrés par un cahier des charges.

Issus de l'inventivité des hommes pour transformer et conserver le lait sur un territoire, les savoir-faire fromagers développés dans les différentes régions sont nombreux. Ils reflètent la nécessité de s'adapter à la matière première par essence variable : le lait cru non standardisé, dont la composition varie au fil des jours et des saisons.

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.

DES FILIÈRES QUI INVESTISSENT DANS LA RECHERCHE, L'INNOVATION ET LA FORMATION

Garantir des produits authentiques ne veut pas pour autant dire immobilisme. Les AOP laitières ont depuis longtemps investi dans la recherche et l'innovation pour faciliter le travail des opérateurs, améliorer la qualité et la sécurité des produits, mieux comprendre les facteurs de lien au terroir*... Mais sans pour autant rogner sur les pratiques traditionnelles qui font toute la spécificité des AOP ! Car maîtriser l'équilibre subtil entre tradition et modernité, tel est le défi permanent des AOP.

Depuis 2008, le CNAOL est l'organisme porteur d'un Réseau Mixte Technologique « fromages de terroirs* » (www.rmtfromagesde-terroirs.com). Ce réseau est une interface entre le monde de la recherche, de l'enseignement et les filières fromagères AOP. Il permet de mettre en place des travaux sur des sujets majeurs pour la pérennité des filières : gestion des écosystèmes microbiens des laits et des fromages ; maintien des savoir-faire spécifiques et valorisation des ressources ; ancrage des filières sur le territoire et durabilité des exploitations et des filières ; acceptabilité sociétale des filières, etc.

Les filières AOP travaillent également régulièrement en direct avec des structures de recherche ou de développement : INRA, ENIL, pôles de recherches régionaux, universités, Institut de l'élevage, Actalia... Pour assurer un transfert des connaissances jusqu'aux opérateurs, 89% des ODG assurent aussi des missions de formation et d'appui technique auprès de leurs membres. Les connaissances sur la production de fromages de terroir* sont également diffusées auprès des organismes de formation des futurs producteurs et fromagers. Car la pérennité des productions AOP passe par la transmission des savoir-faire aux générations futures.

réseau
Fromages de Terroirs



LES FROMAGES AOP, DES ATOUTS SANTÉ

Aliments naturels par excellence les fromages sont composés d'ingrédients on ne peut plus simples : lait, présure, sel, ferments lactiques. Pour les fromages AOP, leur processus de fabrication est, en plus, défini en toute transparence dans leur cahier des charges, accessible à chaque consommateur.



DES QUALITÉS NUTRITIONNELLES DIFFICILEMENT SUBSTITUABLES PAR D'AUTRES DENRÉES ALIMENTAIRES

Les produits laitiers (fromages, lait, yaourts) constituent un des 7 groupes d'aliments de référence et sont indispensables à la santé. Les fromages sont les premiers contributeurs en calcium et en phosphore. Ils sont également riches en zinc, rétinol, et vitamine B12.

Enfin, ils sont sources de vitamine B2, B9 et d'iode notamment. Ils apportent aussi des protéines d'excellente qualité nutritionnelle qui repose sur leur digestibilité (> 95 %) et leur composition en acides aminés indispensables particulièrement bien équilibrée²⁵.

DE LA MATIÈRE GRASSE OUI MAIS...

La matière grasse laitière a un intérêt nutritionnel tout particulier : caractérisée par une grande diversité avec plus de 400 acides gras différents, elle apporte des Acides Gras Saturés (AGS*) parmi lesquels des bons AGS à chaîne courte et moyenne dont la place a été largement réhabilitée dans les apports nutritionnels conseillés par l'AFSSA*. Elle contient également 30% d'acides gras mono-insaturés et 3 à 4% d'acides gras poly-insaturés avec un ratio $\omega 6/\omega 3$ très favorable²⁶.

Au contraire des acides gras transformés lors des traitements industriels d'hydrogénation partielle des huiles (acides gras présents dans certaines viennoiseries et les plats cuisinés), les acides gras trans des produits laitiers n'ont aucun impact négatif sur le plan cardiovasculaire²⁷ au niveau de la consommation constatée en France.

DES FLORES FROMAGÈRES AU SERVICE DE L'IMMUNITÉ

Les flores fromagères, riches de la diversité d'espèces microbiennes qu'elles renferment – rien que dans le lait cru plus de 300 espèces de bactéries et 70 espèces de levures ont été identifiées²⁸ – pourraient interagir favorablement avec le microbiote intestinal et y produire des modifications bénéfiques²⁹. Cette diversité microbienne dépend à la fois de la flore du lait (d'autant plus riche que le lait est transformé à l'état cru, c'est le cas de 74,5 % des fromages AOP) et des pratiques traditionnelles²⁸. Les flores très riches et spécifiques des fromages AOP constituent par ailleurs la clé du plaisir gustatif, ces dernières étant une des principales sources des arômes et saveurs développées.

La flore microbienne des fromages au lait cru est également capable de protéger les fromages de contaminations par des germes pathogènes. De même, il a été démontré que les surfaces de matériaux traditionnels en bois utilisés lors de la transformation de certaines AOP sont protégées par des biofilms microbiens complexes, limitant la contamination par des germes pathogènes²⁸.

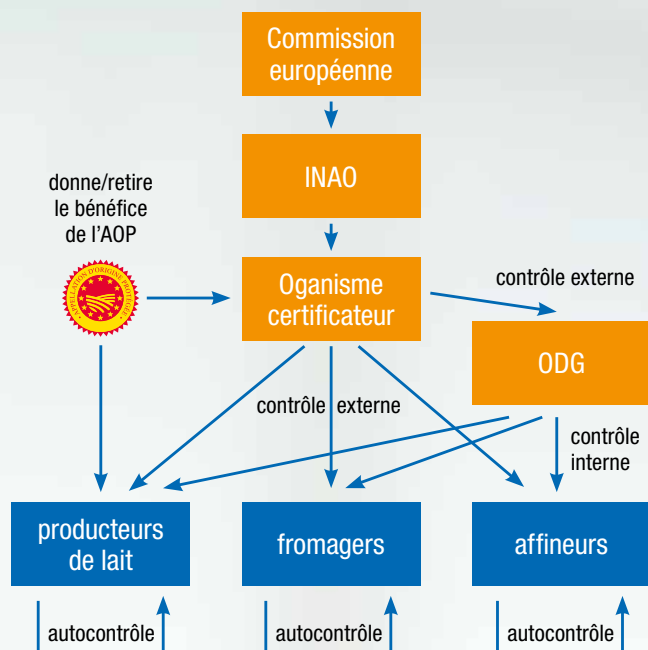
Enfin, des travaux ont démontré que la consommation de lait cru est un facteur réducteur des risques d'allergies, d'asthme, de rhumes des foins et plus généralement d'allergie atopique.²⁸⁻³⁰

EXPRESSION DU TERROIR*, COMPOSITION NUTRITIONNELLE & QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE : UN TRIO GAGNANT

Le pâturage est très souvent un des facteurs clé de lien au terroir* dans les cahiers des charges des AOP laitières, notamment pour son impact largement reconnu sur les caractéristiques sensorielles des produits. De manière très liée, il a également été démontré³¹, pour les fromages au lait de vache et au lait de chèvre, un rôle majeur de l'alimentation à base de fourrages pâturés sur la teneur en micronutriments liposolubles (acides gras, vitamines A et E, caroténoïdes) : plus la proportion d'herbe pâturée est importante plus le fromage est riche en vitamine A et E et riche en caroténoïdes. Pour les fromages au lait de vache, plus la part d'herbe pâturée est importante, plus le fromage est riche en acides gras mono-insaturés et polyinsaturés, en caroténoïdes et en vitamine E. Or, en plus de leurs atouts santé, les acides gras polyinsaturés sont notamment responsables de pâtes plus souples et de fromages plus aromatiques³². Le ratio $\omega 6/\omega 3$ se retrouve encore amélioré par une ration à base d'herbe, avec là aussi pour bénéfice une amélioration du profil nutritionnel du produit³².

AOP ET CONTRÔLES QUALITÉ

DISPOSITIF DE CONTRÔLE DANS LES AOP



UN SOCLE DE CONTRÔLES COMMUN À LA FILIÈRE LAITIÈRE

En France, le lait et les produits laitiers font l'objet de nombreux plans de surveillance et de contrôle de la part des transformateurs et des pouvoirs publics. Des échantillons sont systématiquement prélevés à la ferme et à la laiterie, puis analysés en laboratoires. Les laboratoires interprofessionnels français réalisent ainsi chaque année plus de 108 millions d'analyses.

UN DISPOSITIF DE CONTRÔLE SUPPLÉMENTAIRE POUR LES AOP

En plus de ces contrôles communs à toute la filière laitière, les opérateurs engagés dans une AOP doivent respecter 3 niveaux de contrôles supplémentaires afin de garantir au consommateur le respect du cahier des charges.

- **Autocontrôle.** Le producteur et le fromager ont l'obligation d'enregistrer leurs pratiques, assurer la traçabilité et respecter le cahier des charges.
- **Contrôle interne.** Réalisé par les syndicats de produit, le contrôle interne s'inscrit dans une démarche d'accompagnement et de progrès des opérateurs pour améliorer en permanence leurs pratiques. Cette mission compte pour plus d'1/4 du temps de travail des syndicats de produit.
- **Contrôle externe.** Garant de la transparence et de la crédibilité de tout le dispositif de contrôle celui-ci est réalisé par des organismes certificateurs indépendants, eux-mêmes accrédités par le COFRAC.

L'ensemble du dispositif est supervisé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) et par la Commission Européenne puisque le label AOP est régi par l'Europe. Ainsi, en 2012, 6 256 contrôles ont été réalisés chez les producteurs de lait et les fromagers engagés dans une AOP. Les produits sont également dégustés par des commissions d'examen organoleptique pour vérifier qu'ils peuvent bénéficier de l'appellation d'origine. Car en plus du respect des conditions de production, le produit doit également être conforme en goût à un profil sensoriel défini dans son cahier des charges. En 2012, ce sont 2 710 échantillons de fromages, beurres et crèmes AOP qui ont été soumis à une dégustation critique.

Pour tendre vers toujours plus de qualité et favoriser l'expression du terroir*, les filières AOP sont en constante démarche de progrès.

6 256 contrôles ont été réalisés chez les producteurs de lait et les fromagers AOP en 2012.³³

2 710 échantillons de fromages, beurres et crèmes AOP soumis à une dégustation critique en 2012.³³

3 niveaux de contrôles : autocontrôle, contrôle interne, contrôle externe.

1/4 du temps de travail des syndicats de fromages, beurres, crèmes consacré aux contrôles.¹⁸

3 900 000 € : coût total des contrôles interne et externe spécifiques AOP pour les filières.³⁴

QUELQUES EXEMPLES NON EXHAUSTIFS DE RÈGLES DE PRODUCTION DANS LES AOP

La spécificité des AOP c'est leur lien particulier à un terroir* : contrairement à d'autres signes de qualité, il ne peut y avoir un cahier des charges commun à toutes. C'est bien la particularité des AOP d'avoir des conditions de production à chaque fois singulières.

Afin d'illustrer la diversité des points abordés dans un cahier des charges AOP, voici des exemples non exhaustifs et non exclusifs à travers 50 mesures extraites de chacune des 50 AOP laitières.

UNE ALIMENTATION ANIMALE TRÈS CADRÉE



TOME DES BAUGES : interdiction des fourrages fermentés.

RIGOTTE DE CONDRIEU : liste positive d'aliments complémentaires.

PICODON : aliments OGM interdits. Implantation de cultures transgéniques interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation engagée dans l'AOP.

BROCCIU : alimentation à base de parcours prépondérante.

UNE LARGE PLACE FAITE À L'HERBE DANS L'ALIMENTATION



CHAOURCE, BLEU D'AUVERGNE, FOURME D'AMBERT : 150 jours de pâturage minimum.

PONT-L'ÉVÊQUE : 180 jours de pâturage minimum.

SAINT-NECTAIRE : 90 % des surfaces en herbe doivent être en prairies permanentes.

PÉLARDON : 210 jours de pâturage minimum sur les parcours et prairies de la zone.

UN LIEN AU TERROIR* QUI S'AFFIRME PAR L'AUTONOMIE SUR L'AIRE GÉOGRAPHIQUE



ÉPOISSES : 85 % de la matière sèche de la ration totale du troupeau issue de l'aire géographique et 100 % des fourrages grossiers.

LANGRES : 80 % de la matière sèche de la ration produite sur l'exploitation.

BLEU DE GEX : 100 % des fourrages issus de l'aire géographique.

DES SPÉCIFICITÉS DE TRANSFORMATION BIEN DÉFINIES



CAMEMBERT DE NORMANDIE : emprésurage du lait en bassine.

CROTTIN DE CHAVIGNOL : préégouttage sur toile puis en moule tronconique, avec au moins un retournement lui conférant sa forme caractéristique

BEURRE CHARENTES-POITOU : maturation biologique de la crème pendant 15 heures.

BRIE DE MEAUX : moulage manuel par fines couches successives à la pelle à brie.

ISIGNY (BEURRE ET CRÈME) : congélation du produit interdite.

MORBIER : raie noire centrale obtenue exclusivement par enduction manuelle de charbon végétal.

REBLOCHON : fabrication des fromages deux fois par jour en fermier, aussitôt après la traite, sans qu'aucune réfrigération ne soit appliquée au lait mis en œuvre.

SELLES-SUR-CHER : salage interdit dans la masse avant moulage.

CHEVROTIN : transformation exclusivement à la ferme.

ROQUEFORT : fabrication à partir de lait cru et entier, non normalisé en protéines et matières grasses.

DES PRATIQUES D'AFFINAGE ENCADRÉES



Durée minimum d'affinage systématiquement précisée et fonction de la technologie (par ex. : bleu des Causses 70 j ; maroilles 35 j ; munster 21 j ; neufchâtel 12 j).

CHABICHOU DU POITOU : conservation sous atmosphère modifiée des fromages interdite.

DES MATÉRIEAUX TRADITIONNELS RECONNUS



ABONDANCE : affinage des fromages sur des planches d'épicéa non rabotées.

FOURME DE MONTBRISON : utilisation de chéneaux en bois de résineux après démoulage des fromages.

MONT D'OR : cerclage avec une sangle d'épicéa après démoulage.

SALERS : transformation du fromage dans une gerle en bois.

BANON : conditionnement des fromages dans des feuilles de châtaigner liées avec du raphia.

SAINTE-MAURE DE TOURAINE : présence d'une paille de céréale à l'intérieur du fromage gravée d'un numéro identifiant.

DES RACES LAITIÈRES EN LIEN AVEC L'HISTORIQUE DU TERRITOIRE



COMTÉ : vaches Montbéliardes ou Simmental française uniquement.

LIVAROT : vaches normandes uniquement à partir du 1^{er} mai 2017.

OSSAU-IRATY : brebis basco-béarnaise, manech tête noire ou manech tête rousse uniquement.

CANTAL : 100 % des vaches et génisses nées et élevées dans l'aire géographique.

UNE PRODUCTIVITÉ MAÎTRISÉE POUR GARANTIR LA QUALITÉ



BEAUFORT : 5 000 kg de lait maximum par vache en lactation en moyenne et par an.

ROCAMADOUR : 10 chèvres maximum par hectare de surface fourragère principale.

LAGUIOLE : 6 000 L de lait maximum par vache laitière et par an.

BLEU DU VERCORS SASSENAGE : 1 vache laitière par hectare de SAU*.

VALENÇAY : 12 chèvres par ha de surface fourragère maximum.

DES MARQUEURS ENVIRONNEMENTAUX ET PATRIMONIAUX



BEURRE ET CRÈME DE BRESSE : 40 mètres de haies par hectare de SAU* de maïs non irrigué.

MAROILLES : au moins 100 mètres linéaires de haies par hectare de surface fourragère principale.

MÂCONNAIS : doses d'épandage sur les prairies limitées de façon à préserver leur flore naturelle. Règles d'utilisation des fumures minérales (interdiction d'exploiter une surface fourragère moins de 21 jours après l'épandage) et des fumures organiques (uniquement issues de la zone, traçabilité, suivi analytique, enfouissement des fumures organiques d'origine non agricole, interdiction d'exploiter une surface fourragère moins de 8 semaines après l'épandage).

DES ÉLÉMENTS LIÉS AU BIEN-ÊTRE ANIMAL



CHAROLAIS : 1,5 m² minimum d'aire paillée par chèvre dans la chèvrerie.

POULIGNY-SAINT-PIERRE : maximum de 3 chèvres par mètre linéaire d'auge autorisé.

BRIE DE MELUN : recours à la paille pour le couchage obligatoire avec une quantité minimum pendant la période de stabulation intégrale.

Définitions & acronymes

AFSSA : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments.

AGS : Acides Gras Saturés

COFRAC : Comité Français d'Accréditation.

ENIL : Ecole Nationale d'Industrie Laitière.

GES : Gaz à Effet de Serre.

IG : Indication Géographique. Terme qui regroupe l'ensemble des signes officiels de qualités liés à une dimension d'origine, en l'occurrence au niveau européen les AOP et IGP.

INRA : Institut National de la Recherche Agronomique.

ODG : Organisme de Défense et de Gestion. L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) est l'organisation collective chargée de la défense et de la gestion d'un produit sous signe officiel d'identification et de qualité. Il doit être reconnu par l'INAO.

PNR : Parcs Naturels Régionaux.

RHF : Restauration Hors Foyer.

TERROIR : espace géographique défini à partir d'une communauté humaine ayant construit un ensemble de traits culturels, de savoirs et de pratiques fondés sur des interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains.

SAU : Surface Agricole Utile. La superficie agricole utilisée (SAU) est une notion normalisée dans la statistique agricole européenne. Elle comprend les terres arables (y compris pâturages temporaires, jachères, cultures sous abris, jardins familiaux...), les surfaces toujours en herbe et les cultures permanentes (vignes, vergers...).

Renvois

1 Règlement (UE) N°1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

2 INAO / INRA-ODR base opérateurs habilités 2013.

3 Chiffres clés INAO/CNAOL 2013.

4 ODG / Agreste, Enquête annuelle laitière 2013, traitement INAO – CNAOL.

5 ODG, traitement CNAOL 2010.

6 Enquête INAO/CNAOL, données 2013.

7 Donnée APCA.

8 Les AOC dans le développement territorial. Frayssignes, 2005.

9 Study on assessing the added value of PDO/PGI products. Areté, 2014.

10 ODG / Agreste, Enquête annuelle laitière 2013, traitement CNAOL.

11 Étude fromagers. Gallileo Business Consulting. Novembre 2011.

12 Value of production of agricultural products and foodstuffs, wines, aromatised wines and spirits protected by a geographical indication (GI). AND International, October 2012.

13 Panel Kantar Worldpanel 2013.

14 Panel IRI/CNIEL, 2013.

15 Eurobaromètre. L'attitude des Européens à l'égard de la sécurité alimentaire, de la qualité de l'alimentation et de l'environnement rural. Rapport TNS Opinion & Social pour la commission européenne. Juillet 2012.

16 Enquête IFOP 2013/CNIEL.

17 Il s'agit plus précisément ici de la confiance dans l'AOC, substituée depuis par l'AOP. Les Français et la sécurité alimentaire, IFOP 2010.

18 Caractérisation des 49 filières laitières AOC françaises et mesure de leurs performances économiques, sociales et environnementales. Julia De Castro, 2010.

19 Les prairies : biodiversité et services écosystémiques. Mauchamp et al. 2012.

20 4 306 650 ha de STH* dans les aires géographiques AOP. ODR, RA 2000.

21 Inventaire et analyse d'expériences innovantes renforçant la contribution des filières AOC laitières au

développement durable. Paul Zindy, 2010.

22 Contributions environnementales et durabilité socio-économique des élevages en agriculture biologique. Institut de l'élevage. Collection l'Essentiel, 1^{er} semestre 2013.

23 Le stockage de carbone par les prairies. Institut de l'élevage. Gac et al, 2010.

24 Lettre d'information du syndicat de l'Epoisses n°31-32 septembre 2013.

25 Question sur : Nutrition et environnement. N° 48/ CNIEL 2013.

26 Acides gras : les nouvelles recommandations en lipides. CERIN, avril 2010.

27 Les acides gras trans : présentation, source et effets sur la santé. ANSES, avril 2013.

28 Traditional cheeses: Rich and diverse microbiota with associated benefits. Montel et al. International Journal of Food Microbiology, v177 pages 136-154. Mai 2014.

29 Question sur : Microbiote intestinal et produits laitiers, n° 45. Juin 2012.

30 Présentation de l'étude PATURE (Protection contre l'Allergie Étude du milieu Rural et son Environnement). Vuitton D. Ateliers du terroir* de la FNAOP, avril 2014.

31 Relations entre les conditions de production du lait et les teneurs en composés d'intérêt nutritionnel dans le fromage : étude en conditions réelles de production. LUCAS A et al. INRA Prod. Anim., 2006.

32 Impact de l'herbe sur la qualité des fromages AOP normands. Fougy-Houël Lysiane, 2012.

33 Données INAO 2013.

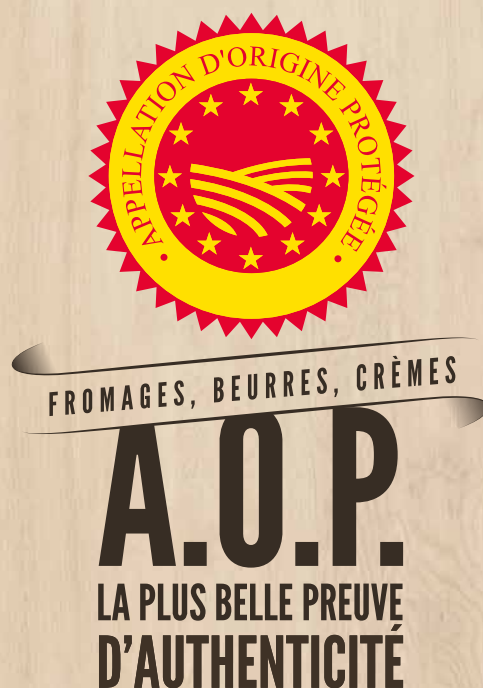
34 Enquête « coût de contrôle » dans les AOP laitières. CNAOL, 2012.

Crédits photos

AFTALP - Jérôme Hardy - ODG Epoisses - F. Zvardon
CNIEL - FBA - Studio B/CNIEL - Sergio Bosatra et Pierre Barrougier.



Dossier d'information téléchargeable sur
www.fromages-aop.com



CONTACT PRESSE CNIEL

Marylène BEZAMAT
mbezamat@cniel.com
06 03 99 62 07

CONTACT CNAOL

Sébastien BRETON
aftalp@wanadoo.fr
04 50 32 74 79