

DOSSIER DE PRESSE
2019



**LES AOP LAITIÈRES,
UNE AUTHENTICITÉ UNIQUE
AUX TERROIRS ET
AUX SAVOIR-FAIRE MULTIPLES**



cnaol 



« La France compte plus de 1 000 variétés de produits laitiers et de fromages, tous nés de l'ingéniosité des hommes pour conserver le lait et en différer sa consommation. Parmi eux, 50 Appellations d'Origine Protégées (AOP Laitières), fleurons de la gastronomie française : 45 fromages, 3 beurres et 2 crèmes.

Le label AOP garantit l'origine et la typicité des produits, tout autant que leur qualité et les savoir-faire perpétués jour après jour par des femmes et des hommes engagés. Ce label les protège en France, en Europe et dans le monde entier.

Ces 50 Appellations d'Origine laitières constituent une véritable mosaïque de saveurs, de goûts, de textures, de couleurs... autant de plaisirs gastronomiques qui fleurent bon la diversité des terroirs et des savoir-faire français !

Chaque AOP répond à un cahier des charges très strict qui définit son mode de production, de transformation et d'affinage. Toutes ces étapes sont attachées à une aire géographique précise et à des savoir-faire spécifiques reconnus, patiemment construits puis transmis par des hommes et des femmes de ces territoires. Des nombreux contrôles indépendants sont effectués régulièrement pour s'assurer du respect de l'ensemble de ces règles.

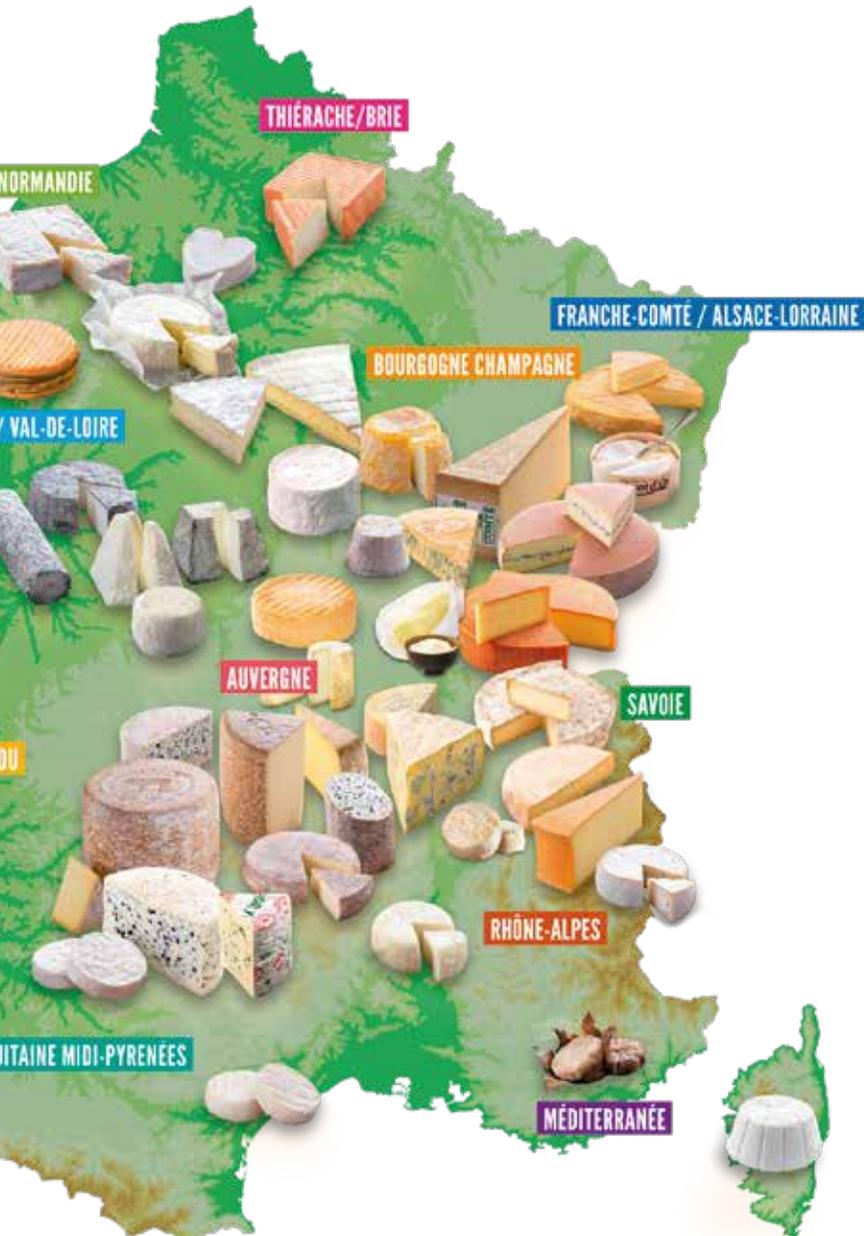
Merveilleux fruits de la nature conjugués au travail des hommes, les fromages, beurres et crèmes AOP sont authentiques et uniques, dans leur grande diversité. Fonction des terroirs, des conditions climatiques, des savoir-faire matériels et immatériels, cette diversité s'exprime à tous les niveaux : entre les AOP, qui sont toutes différentes, et au sein-même de chaque AOP. Les différents fromages, beurres et crèmes produits ne sont jamais tout à fait semblables, bien que régis par des règles communes.

Tous les fromages, beurres et crèmes AOP portent l'étiquette du logo européen rouge et jaune AOP, signe officiel de qualité et d'origine : c'est pour les consommateurs l'assurance de déguster un produit laitier fabriqué dans une zone géographique précise, selon une recette traditionnelle et par des producteurs de talent. Un produit qui exprimera le goût de son terroir. »



Michel Lacoste
Président du Conseil National des Appellations d'Origine Laitières (Cnaol)

FROMAGES, BEURRES ET CRÈMES AOP DE FRANCE



AQUITAINE / MIDI-PYRÉNÉES

- Ossau-iraty
- Rocamadour
- Laguiole
- Bleu des Causses
- Roquefort

AUVERGNE

- Saint-nectaire
- Cantal
- Fourme d'Ambert
- Bleu d'Auvergne
- Salers

BOURGOGNE / CHAMPAGNE

- Époisses
- Beurre et crème de Bresse
- Mâconnais
- Langres
- Chaource
- Charolais

CENTRE / VAL-DE-LOIRE

- Chavignol
- Selles-sur-Cher
- Valençay
- Sainte-maure de Touraine
- Pouligny-Saint-Pierre

FRANCHE-COMTÉ / ALSACE-LORRAINE

- Munster
- Comté
- Mont d'or
- Morbier
- Bleu de Gex

MÉDITERRANÉE

- Banon
- Pélardon
- Brocciu

NORMANDIE

- Camembert de Normandie
- Pont-l'évêque
- Livarot
- Neufchâtel
- Beurre et crème d'Isigny

CHARENTES-POITOU

- Chabichou du Poitou
- Beurre Charentes-Poitou

RHÔNE-ALPES

- Picodon
- Fourme de Montbrison
- Bleu du Vercors Sassenage
- Rigotte de Condrieu

SAVOIE

- Beaufort
- Reblochon
- Abondance
- Chevrotin
- Tome des Bauges

THIÉRACHE / BRIE

- Maroilles
- Brie de Melun
- Brie de Meaux

DES PASSIONNÉS DE TALENT AU CŒUR DES AOP

P : 3 à 6

1

LA DIVERSITÉ, RICHESSE DES AOP

P : 7 à 9

2

LES AOP LAITIÈRES, EN CHIFFRES

P : 10 à 12

3

L'AOP, UN MONDE DE VALEURS

P : 13 à 14

4



CRÉDIT PHOTO : CNAOL



DES PASSIONNÉS DE TALENT AU CŒUR DES AOP

L'éleveur, producteur de lait cru

L'éleveur est un acteur essentiel de la filière puisqu'il produit la matière première, le lait cru, en prenant soin à la fois de l'environnement naturel et du territoire, du bien-être de ses bêtes, et de la qualité de leur alimentation, afin d'obtenir un lait de qualité, reflet de son terroir.

Conscient de l'importance du respect du terroir auquel il est très attaché, ancré dans son territoire rural, **il participe à en structurer le paysage.** En effet, le maintien des prairies et des estives n'est possible que grâce à la présence de l'élevage et des animaux en pâturage.

Ces modes d'élevage en démarche AOP garantissent ainsi la préservation des ressources naturelles et de la biodiversité tant environnementale que microbienne du lait.

Dans la zone *Marolles* ou encore en *Beurre* et *Crème de Bresse*, le nombre de mètres de haies par hectare est imposé dans le cahier des charges. Tout comme en *Mâconnais*, les quantités d'épandage des fumiers sont limitées de façon à préserver la flore naturelle des prairies.

« Le *Charolais* est produit dans un rayon de 60 km autour de *Charolles*, caractérisé par des bocages verdoyants. L'alimentation des troupeaux est rigoureusement contrôlée. Durant 150 jours par an au minimum, les chèvres mangent de l'herbe fraîche. Pendant les saisons plus rudes, l'herbe est remplacée par du foin provenant de la zone de l'appellation. »

Sébastien Chaize, producteur fermier de *Charolais* (Loire)

« Le *Roquefort*, fromage persillé, est fabriqué exclusivement avec du lait de brebis de race *Lacaune* choisie pour son aptitude laitière allié à une rusticité adaptée à nos rudes plateaux. Les brebis sont traitées deux fois par jour entre janvier et juillet. »

Jérôme Faramond, producteur de lait pour la filière AOP *Roquefort* (Aveyron)

3 cahiers des charges sur 5 intègrent un critère de race



Les filières AOP ont également un impact direct sur la **biodiversité des races d'élevage puisque 60% des cahiers de charges intègrent un critère de race** dont 19 races autochtones, 4 races à petits effectifs et 2 races à très petits effectifs.

Le *Comté* se fabrique uniquement avec du lait de vaches de races *Montbéliarde* ou *Simmental*, l'*Ossau-Iraty* avec des brebis de races *Basco-béarnaise*, *Manech à tête noire* ou *rousse*.

Du producteur du lait à l'affineur, chaque maillon de la chaîne de production possède sa propre expertise. Autant de métiers nobles qui mobilisent des savoir-faire précis, transmis de génération en génération et sans cesse perfectionnés.

Dès leur naissance et durant toute la vie de ses animaux, l'éleveur vit à leur rythme, il veille sur eux et en prend grand soin. Grâce à son savoir-faire et son expérience, il propose une alimentation adaptée à son troupeau, qu'il produit lui-même en grande partie sur sa ferme. Il travaille ses terres et ses prairies au rythme des saisons, connaît parfaitement son terroir et choisit les fourrages et aliments qui donneront un goût et des caractéristiques uniques au lait. Durant la lactation de ses animaux, l'éleveur laitier procède quotidiennement à la traite dans des conditions sanitaires strictes.

Dans le massif des Bauges, territoire montagneux, les éleveurs nourrissent leurs vaches avec de l'herbe pâturée et des foins issus de prairies naturelles, riches en plantes aromatiques qui confèrent son goût spécifique à l'**AOP Tome des Bauges**.

Dans l'**AOP Pélardon**, des Cévennes aux Hautes Corbières en passant par la Montagne Noire, les éleveurs font pâturer leurs chèvres dans les prés, les garrigues, les landes ou sous les châtaigniers. C'est la variété de l'alimentation au cours des saisons et des parcours qui donne au lait sa richesse et ses saveurs.

Des AOP aux saveurs de leur terroir

Dans les cahiers des charges des AOP laitières, l'alimentation des troupeaux est un élément-clé du lien au terroir. Elle a un impact largement reconnu sur les caractéristiques gustatives des produits finis. **70 à 100% de la ration fourragère des troupeaux** provient de l'aire géographique de l'appellation.

Plus de **90% des cahiers des charges des AOP** incluent une présence forte de l'herbe dans l'alimentation des animaux.

« Notre travail est rythmé par les saisons. L'hiver, nos vaches séjournent aux pieds des montagnes. Le printemps venu, elles montent en alpage durant 4 à 5 mois. Lorsque les vaches pâturent l'herbe en alpage, nous fauchons les prairies laissées libres dans la vallée afin de stocker du foin pour l'hiver. La pratique de l'alpage est importante, c'est une valeur forte de notre AOP, elle permet de préserver les paysages de nos montagnes et d'en conserver la biodiversité. »

Marie-Louise Donzel, productrice fermière de **Reblachon** (Savoie)



+90% des cahiers de charge des AOP

incluent une présence forte de l'herbe



70 à 100%

de la ration fourragère des troupeaux provient de la zone AOP



1

2

3

4

Les fabricants

Transformer l'or blanc, cette matière première liquide qu'est le lait, en un produit fini aux multiples visages, c'est la tâche quotidienne du fromager, du beurrier ou du crémier. A la ferme, en coopérative (également appelée fruitière dans certaines régions) ou en laiterie, ce sont eux qui supervisent toutes les étapes de transformation du lait, et ce dans le plus strict respect du cahier des charges de chaque appellation.

Le fromager

Tous les sens du fromager sont en éveil. Après avoir éventuellement chauffé le lait, il le verse dans des cuves de bois, inox, ou encore cuivre, selon les cahiers des charges, puis y ajoute présure et ferments pour le faire cailler. Moulé, égoutté, salé, pressé plus ou moins fortement, cuit ou non, le caillé prend progressivement la forme « solide » du futur fromage, prêt pour l'étape suivante : son affinage. A chaque fromage AOP, la recette et les techniques peuvent varier en fonction du savoir-faire de chaque fromager.

La mécanisation de certaines tâches a facilité certains gestes difficiles ou répétitifs. Cette assistance offre une meilleure ergonomie au fromager, mais n'a pas remplacé l'expertise et la présence de l'homme à chaque étape de la transformation : le lait est en effet une matière première vivante, ses capacités à cailler et à s'affiner évoluent en fonction des saisons, et même du temps qu'il fait.

« Fabriqué à partir de lait cru partiellement écrémé, le Camembert de Normandie est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie, blanche parfois pigmentée de rouge. Il est moulé à la louche en cinq passages successifs, espacés de 40 minutes. »

Patrick Mercier, producteur fermier de Camembert de Normandie (Orne)

« Qu'il soit laitier ou fermier, la fabrication du Sainte-Maure de Touraine c'est avant tout un travail d'équipe. A partir du lait collecté dans les fermes, des savoir-faire manuels s'enchaînent : moulage, salage, paillage et affinages. Le travail d'équipe est gage de transmission et de qualité. »

Yves Bouhier de l'Ecluse, fromager en AOP Sainte-Maure de Touraine

« Les savoir-faire du Beaufort ont été hérités des générations antérieures. Eté comme hiver, le lait est collecté après chaque traite ou en regroupant le lait du matin et de la veille au soir. Il est versé dans un chaudron en cuivre. Dès lors, des étapes identiques se succèdent : caillage, moulage dans la toile en lin et cercle de bois... »

Yvon Bochet, producteur de lait en AOP Beaufort (Savoie)

« Fondantes et finement persillées, les Fourmes d'Ambert sont d'une étonnante richesse aromatique de par nos pratiques agricoles et fromagères. Selon les saisons, les pâturages, et les aléas d'une fabrication fermière, nous disposons au sein de notre production, de fourmes plus ou moins bleues, fondantes, aux arômes de sous-bois plus ou moins marqués. Pour que la Fourme soit fermière, il faut que le lait soit transformé à la ferme. »

Pascal Genest, producteur fermier (Puy-de-Dôme)



CRÉDIT PHOTO : CNIEL



CRÉDIT PHOTO : CNAOL



CRÉDIT PHOTO : CNAOL



Le beurrier et le crémier

Dans son atelier, le maître beurrier ou crémier est le chef d'orchestre de l'écémage et du barattage. Son savoir-faire lui permet de connaître, sentir, goûter, anticiper et apprécier la phase ultime où le beurre ou la crème atteint son optimum pour délivrer tous ses arômes. La première étape de la fabrication consiste à séparer la crème du lait : on parle d'écémage. La crème est ensuite laissée quelques heures dans une cuve, où elle mûrit, pour s'acidifier, s'épaissir et prendre son goût.

Pour obtenir du beurre à partir de cette crème, cette dernière est battue et petit à petit se forment des petits grains jaunes baignant dans le petit lait, aussi appelé babeurre. On parle de barattage. Puis le beurre est malaxé, jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

Les différents beurres se distinguent notamment par leur couleur, qui varie selon la saison, le terroir d'origine du lait et l'alimentation des vaches.



« Le Beurre d'Isigny AOP est élaboré au cœur du terroir normand dans le Bessin et le Cotentin. Il est fabriqué par le barattage de la crème qui est issue d'une maturation lente à l'ancienne. C'est ce savoir-faire unique qui permet d'obtenir un produit d'excellence, reconnu pour sa qualité dans le monde entier. »

Patrick Enée, producteur de lait en AOP Beurre et Crème d'Isigny (Manche)

« 15 longues heures ! C'est le temps minimum de maturation biologique de la crème pour que celle-ci développe tous ses arômes et donne son onctuosité au Beurre Charentes-Poitou AOP. »

Patrick Rouleau, producteur de lait en AOP Beurre Charentes-Poitou (Deux-Sèvres)

« En Bresse, le savoir-faire est issu de la tradition fermière transmise depuis des générations. Il est notamment reconnu dans le soin apporté à la matière grasse du lait de la traite et dans la maîtrise de la maturation biologique de la crème pour obtenir des crèmes épaisses au goût vif et frais et des crèmes semi-épaisses au pouvoir nappant exceptionnels et aux arômes subtils. »

Charles Bernard, producteur de lait en AOP Beurre et Crème de Bresse (Ain)

L'Affineur

L'affinage, période de maturation du fromage, est l'étape la plus importante pour révéler le goût : elle permet aux fromages de développer leurs arômes et leurs saveurs et d'acquiescer leurs textures définitives. Le rôle de l'affineur est donc crucial, il consiste à faire « mûrir » le fromage pour qu'il soit vendu au meilleur moment de la dégustation.

L'affineur drolote ses fromages avec amour et attention : il leur apporte des soins quotidiens, dans des caves ou des hâloirs dont la température, l'humidité et le niveau d'oxygène sont contrôlés. Les fromages, posés sur des supports variés (comme des planches d'épicéa pour l'AOP **Abondance**), sont fréquemment retournés, de façon manuelle ou mécanique, pour éviter tout échauffement et assurer une forme régulière.

L'affineur a également un rôle commercial car il est à la base des innovations fromagères telles que les découpes modernes et pratiques, ou encore les conditionnements.

Si l'affinage doit impérativement se dérouler dans l'aire géographique de l'AOP, les méthodes d'affinage varient en fonction des fromages AOP. La durée d'affinage peut varier de quelques jours à plusieurs mois, voire plusieurs années. De même, certaines croûtes sont frottées ou brossées pour rester sèches (c'est le cas par exemple de l'AOP **Cantal**) tandis que d'autres sont lavées ou humidifiées (comme l'AOP **Reblochon**) ou encore d'autres fleurissent comme celle de l'AOP **Brie de Meaux** (c'est à dire que sur la croûte se développe une couche de microflore.) selon un rituel hérité des traditions fromagères propres à chaque AOP laitière. Les fromages sont des produits vivants, et rien ne vaut l'expérience de l'affineur pour révéler tout leur potentiel.

« Le **Munster** est un fromage à forte personnalité liée à son terroir. Son affinage dure selon sa taille au minimum 2 à 3 semaines durant lesquelles il sera frotté régulièrement à l'eau pour développer sa couleur et rendre sa pâte souple et onctueuse. Ce savoir-faire est transmis depuis plusieurs générations et lui donne son goût si typique. »

Florent Haxaire, affineur en AOP Munster (Haut-Rhin)

« Le **Chabichou du Poitou** se savoure frais, demi-sec, sec, ou très sec. Avec son goût subtil, sa pâte lisse à la fois souple et moelleuse lorsqu'il est peu ou moyennement affiné, il se brisera en bouche et s'affirmera par des arômes plus corsés après un affinage prolongé. Prenant ses aises sur la roue des arômes, il ira jusqu'à se parer de quelques notes de fruits secs. C'est ça la magie de l'affinage. »

Michel Papot, fabricant de Chabichou du Poitou (Deux-Sèvres)

« Produit sur le haut plateau d'Aubrac, le **Laguiole**, produit au lait entier et cru, est un fromage de garde car pendant longtemps sa production était saisonnière. L'AOP impose quatre mois d'affinage minimum, et aujourd'hui la majeure partie de la production est vendue entre 9 et 18 mois. Son goût lactique est de plus en plus intense au cours de l'affinage. »

François Maynier, producteur de Laguiole fermier (Aveyron)

1

2

3

4



LA DIVERSITÉ, RICHESSE DES AOP

Les AOP laitières sont plurielles, riches d'une diversité d'histoires, de terroirs, de fermes, de troupeaux, d'Hommes et de savoir-faire. Aucune AOP ne ressemble à l'autre, et au sein-même d'une AOP, aucun fromage, aucun beurre et aucune crème n'est tout à fait identique à un autre. Cette diversité fait la richesse des AOP.

Diversité des laits

Les caractéristiques du lait varient en premier lieu selon les espèces – vache, chèvre ou brebis –, et les races, adaptées à chaque terroir. **Chaque ferme, en fonction du terroir, de la race, de l'alimentation des animaux et de l'environnement de l'étable, produit un lait unique**, dont sa composition évolue au cours des saisons.

Par exemple, le *Bleu du Vercors-Sassenage* est élaboré avec du lait de vache des races Abondance, Montbéliarde ou Villarde. Il est issu d'une agriculture de montagne à la forte identité territoriale de son Parc Régional.

La composition du lait en matière grasse et protéique et la richesse de sa flore microbienne sont déterminantes pour sa transformation et les propriétés organoleptiques du produit fini. Dans le lait cru, plus de 300 espèces de bactéries et 70 espèces de levures ont été identifiées. Cette vitalité microbienne dépend à la fois de la flore des prairies et des pratiques d'élevage et de transformation.

Diversité de chauffage du lait

75% des fromages AOP sont au lait cru, c'est-à-dire que le lait n'est pas chauffé au-delà de 40°C avant la fabrication. Le lait cru présente une flore microbienne très riche et aboutit à des fromages d'une grande richesse organoleptique, source de biodiversité fromagère.

25% des fromages AOP sont fabriqués avec du lait ayant fait l'objet d'un chauffage. Lorsque le lait est chauffé entre 40 et 72°C pendant au moins 15 secondes avant la fabrication, on parle de « lait thermisé », et lorsqu'il est chauffé au-delà de 72°C pendant 15 secondes, on parle de « lait pasteurisé ». Au fil des siècles, les hommes ont cherché comment conserver le précieux lait cru. Inventée par Louis Pasteur et son successeur Émile Duclaux au XIX^e siècle, la pasteurisation fait partie de notre patrimoine depuis plus de 150 ans.

Pour en savoir plus, visitez le site internet de référence sur les fromages au lait cru : www.fromagesaulaitcru.fr



« Fabriqué à partir de lait de chèvre, cru et entier, le *Selles-sur-Cher* a une forme ronde et tronconique. Moulé manuellement, il est ensuite démoulé puis cendré au moyen d'un mélange de charbon de bois et de sel. Après une dizaine de jours d'affinage, sa croûte se pigmente de moisissures bleutées pour offrir des arômes caprins bien développés, dus notamment au foin de la Vallée du Cher mangé par les chèvres. »

Stéphanie Vignier, productrice fermière de Selles-sur-Cher (Loir-et-cher)

Diversité des produits et des savoir-faire



CRÉDIT PHOTO : CNAOL

Depuis des siècles, l'homme fait preuve d'inventivité et de talent pour conserver et sublimer le lait afin de créer des produits laitiers remarquables.

Ronds, carrés, pyramidaux, cylindriques, ou même en cœur pour le *Neufchâtel*, **les fromages AOP sont très variés dans leurs formes et leurs poids**. La palme du plus léger des fromages AOP est remportée par la *Rigotte de Condrieu* (30 gr), celle du plus lourd par le *Salers* (50 kg), celle du plus grand diamètre par le *Comté* (75cm).

Ils sont très variés également dans leurs **couleurs** : du blanc lacté au brun, en passant par le gris cendré ou l'orangé, chacun se pare d'une robe spécifique.

Les textures révèlent également de grandes différences : la croûte peut être sèche ou lavée, fleurie ou lisse, et elle renferme le cœur du fromage, qui peut être ferme ou fondant selon les AOP et leur recette de fabrication.

Pour obtenir ces fleurons de la gastronomie française, **chaque étape de transformation contribue à donner son caractère au produit AOP**.

Certains produits présentent des caractéristiques technologiques très particulières qui fondent leur caractère et leur charme unique.

D'autres facteurs plus subtils vont jouer sur le goût tout au long de l'élaboration du produit, pour aboutir à un fromage unique : c'est le cas notamment des **matériaux traditionnels**, utilisés en support pendant la transformation et l'affinage ou même conservés jusqu'à la dégustation.

Pendant les 6 jours d'égouttage sur chéneaux en bois, les *Fourmes de Montbrison* sont retournées deux fois par jour d'un quart de tour... ces gestes répétés permettent d'obtenir une jolie croûte orangée renfermant une pâte d'un jaune intense.

Le piquage est l'étape centrale dans la fabrication de l'*AOP Bleu d'Auvergne*. En effet, pour se développer, la moisissure bleue a besoin d'oxygène. Les fromages sont donc depuis toujours piqués à l'aide de grandes aiguilles, semblables à des aiguilles à tricoter. Les cheminées ainsi créées dans la pâte permettent à l'air de circuler et donc au « *Penicillium Roqueforti* » de se développer.

Ainsi par exemple du *Livarot* seing de son roseau du bocage normand, de la gerle de bois pour la fabrication du *Salers*, de la paille qui traverse le *Sainte-Maure de Touraine* ou encore de la sangle d'épicéa mise autour du *Mont d'Or*.

« Les bergers de brebis et de chèvres de notre île sont garants de traditions et de savoir-faire millénaires. Ils veillent au grain : surveillant le petit lait sur le feu, éliminant en cours de cuisson les restes de caillé remontés à la surface, récoltant à l'écumoire la précieuse mousse qui, une fois égouttée, donnera du Brocciu frais. »

Sylvestre Gioggiaggi, producteur de lait pour l'AOP Brocciu (Corse)

La raie cendrée noire est une caractéristique spécifique du *Morbier*. Historiquement, les producteurs confectionnaient avec la traite du matin un premier fromage qu'ils associaient à un second fromage réalisé avec la traite du soir. Pour les associer, le premier était frotté sur le chaudron encore chaud et plein de suie pour faire ramollir sa face et faciliter la fusion avec le fromage du soir.

« Seul fromage d'appellation à caillé lactique et croûte lavée existant en France, l'*Epoisses* n'a quasiment pas dérogé aux principes originaux de sa fabrication, et notamment celui d'une coagulation lente et lactique qui dure entre 16 et 24 h. Puis, le caillé emprésuré est mis à égoutter dans des moules perforés. Après 48 heures et deux retournes, le fromage est démoulé puis salé. Il est ensuite conduit sur des claies dans une salle de séchage fraîche et ventilée. »

Alain Bartkowiez, producteur d'Epoisses fermier (Côte d'Or)

Le procédé de fabrication du *Brie de Melun* est particulier. La coagulation dure au minimum 16 heures. Le caillé est déposé dans les moules d'un diamètre intérieur de 27 à 28 cm, sur des stores. Le moulage est effectué manuellement à la louche. Une fois démoulé, le salage est effectué exclusivement au sel sec sur les deux faces et le talon, dans un délai maximum de 48h après le démoulage. La durée d'affinage est d'au minimum 5 semaines à compter du jour d'emprésurage dans des caves d'affinage

Agnès Meilhac, fabricante de Brie de Meaux et Brie de Melun (Seine et Marne)

2

3

4

Fabriqué à la ferme ou/et en laiterie...

Les produits AOP dits « laitiers » sont fabriqués par une laiterie, c'est-à-dire dans un atelier distinct de la ferme avec le lait de plusieurs fermes. Tous les jours, la laiterie vient collecter le lait dans différentes fermes et le rassemble pour fabriquer des fromages, beurrés ou crèmes. Les produits AOP dits "fermiers" sont fabriqués eux directement sur la ferme, uniquement avec le lait produit par les animaux de la ferme.

Quel que soit le site de fabrication, c'est le même cahier des charges AOP qui s'applique. Le lieu de fabrication, les gestes des fromagers, les soins des affineurs, les matériaux traditionnels utilisés comme le bois... contribuent cependant à créer un produit unique.

De nombreuses AOP, comme le *Saint-Nectaire*, font coexister les deux méthodes. Les laiteries collectent ainsi le lait durant les week-ends et les vacances, permettant aux producteurs fermiers un meilleur équilibre entre vie professionnelle et vie privée. C'est aussi le cas pour le *Reblochon*. Pour les différencier, le consommateur pourra se référer à la couleur de la plaque de caséine apposée sur chaque fromage (verte pour les fromages fabriqués à la ferme immédiatement après la traite, rouge pour les fromages fabriqués en laiteries ou en fruitières) ou à l'étiquette présente sur l'emballage.



CRÉDIT PHOTO : CANAL

Diversité au sein d'une même AOP

Garants de l'expression des terroirs et des savoir-faire, les cahiers des charges des AOP laitières encadrent strictement les aires géographiques et les pratiques. En valorisant l'intervention humaine pour proposer un goût authentique, les AOP laitières sont à l'opposé des produits standardisés.

C'est ainsi que **les fromages AOP expriment une belle diversité de goûts**, tout en étant produit par un même fromager. Pour s'en rendre compte, il suffit de goûter un fromage AOP de plusieurs producteurs et laiteries ou encore de déguster le même produit à différentes saisons.

Le *Bleu des Causses* donne un bel exemple de cette non-standardisation : la filière ne compte qu'un fromager. Pour autant, il fournit des fromages à différents affineurs, et le résultat final produit des bleus distincts, tant en apparence, qu'en texture ou en arôme.

« Dans les montagnes de Savoie, le *Chevroton* est exclusivement fabriqué à la ferme... et à la main. Sa technique de fabrication est d'ailleurs unique pour un fromage de chèvre : c'est une pâte pressée non cuite à croûte lavée. »

Marc Agnellet, producteur fermier
(Haute-Savoie)

« Pour produire du *Comté AOP*, il faut des producteurs de lait, des fromagers, des fruitières et des affineurs. La fruitière est l'atelier où les producteurs rassemblent leur lait pour le faire fructifier. En général de nature coopérative, cette forme originale d'organisation villageoise est née il y a 8 siècles. Ces valeurs de solidarité et de partage n'ont jamais été abandonnées. »

Alain Mathieu, producteur de lait pour le *Comté* (Jura)

« Bien qu'issu du lait d'une même aire géographique et élaboré selon une recette identique, consigné dans un même cahier des charges, le *Pont l'Évêque* offre une grande diversité de formats pour une AOP. Les arômes de ce fromage varient aussi en fonction des saisons et de l'alimentation des vaches. »

Charles Deparis, producteur de lait pour
le *Pont l'Évêque* (Orne)



LES AOP LAITIÈRES, EN CHIFFRES

Berceau historique du concept des AOP, initialement sous l'impulsion du secteur viticole, la France est le **1^{er} pays européen** en nombre de fromages, beurres et crèmes AOP, juste devant l'Italie.

Une diversité d'acteurs

Derrière ces 50 AOP œuvrent quotidiennement plus de **17 500 éleveurs dont plus de 1200 fermiers, ainsi que 378 ateliers de transformation ou d'affinage**. Les producteurs engagés dans une AOP représentent une part importante des producteurs de lait français : 24% des éleveurs de vaches laitières, 85% des éleveurs de brebis laitières et 36% des éleveurs de chèvres.

Les AOP révèlent **d'importantes disparités** par l'importance de leur volume de production : certaines mettent moins de 100 tonnes par an sur le marché, comme l'*AOP Banon*, l'*AOP Charolais* ou encore l'*AOP Mâconnais*. D'autres produisent plus de 10 000 tonnes de fromages chaque année, comme l'*AOP Reblochon*, l'*AOP Saint-Nectaire* ou l'*AOP Cantal*. Le *Comté*, n°1 des AOP, affiche un volume de plus de 50 000 tonnes annuelles.

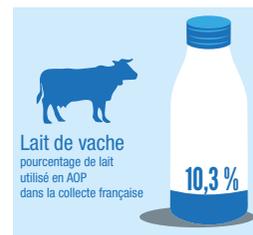
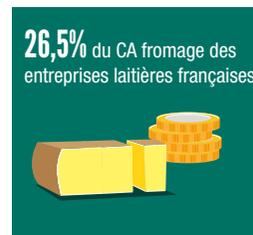
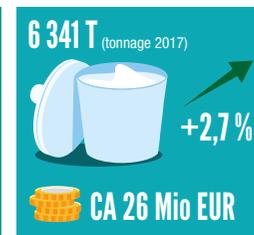
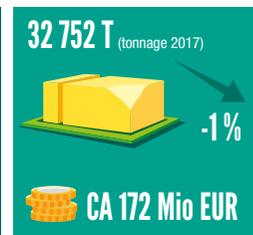
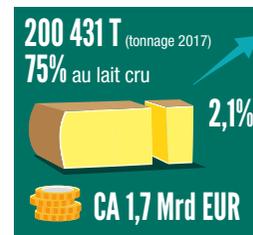
Le respect du cahier des charges avant tout !

Suite à la restructuration laitière des dernières décennies, une partie des laiteries qui produisent des AOP appartiennent aujourd'hui aux leaders mondiaux français.

Rappelons que le **rachat des petites laiteries par ces grands groupes, a permis de sauver certains fleurons français menacés de disparition**, car les PME ne trouvaient pas de repreneur.

Les sites de production sont le plus souvent **des petites unités de transformation, implantées sur leur territoire et pourvoyeuse d'emplois locaux non délocalisables**. A l'instar du Banon AOP, fabriqué par une petite unité de moins d'une vingtaine de personnes, malgré son rachat par un grand groupe.

Quel que soit la taille de l'entreprise, elles doivent respecter le cahier des charges de l'AOP et se soumettre aux contrôles organisés par l'ODG.



« La fabrication de l'AOP Chaource est assurée à la fois par des laiteries et des producteurs fermiers. Tous doivent respecter des règles de transformation précises, héritées des fermières de l'aire géographique protégées et consignées dans le cahier des charges de l'appellation. 8 fois par an, un échantillon de leurs fromages est vérifié par la commission d'examen organoleptique et tous les ans, par un organisme externe. »

Didier Lincet, fromager en AOP Chaource (Yonne)



Les AOP laitières, une aubaine pour la vitalité des territoires

Les AOP sont présentes sur tout le territoire, et elles permettent d'y créer de la valeur ajoutée. **54% des 12 millions d'hectares de surface agricole couverte par les AOP sont situés en zone défavorisée et 70% des tonnages d'AOP au lait de vache proviennent de zones de montagne**¹. 41 AOP ont au moins une partie de leur aire géographique qui recoupe un Parc Naturel Régional ou National¹.

Le poids économique représenté par les AOP: dans les territoires ruraux est considérable. Sont transformés en AOP 71% du lait de chèvre produit dans la région Centre, 63% du lait de vaches du Massif Jurassien, 53% du lait de vaches des Savoies ou encore 41% du lait de brebis de Roquefort¹. De plus, les emplois liés aux appellations ne peuvent et ne pourront pas être délocalisés. Les AOP laitières créent **53 000 emplois**². Bien que contraignante par son cahier des charges, l'appellation permet aussi de **mieux rémunérer le producteur de lait** et ainsi de ne pas laisser des territoires à l'abandon. Les AOP laitières garantissent ainsi **la vitalité des territoires** en permettant à des écoles et des commerces de rester ouverts. Elles participent aussi à l'activité culturelle locale, via les visites de fermes ou de fromageries, les ventes directes... Sans oublier les 337 étapes réparties sur 7 routes de fromages régionales, qui attirent les touristes (700 000 visiteurs par an).

Enfin, la France dénombre quelques 380 fêtes des fromages ou manifestations locales en lien avec ses AOP laitières.



« Après de nombreuses visites et de longues recherches, j'ai trouvé une ferme caprine à reprendre. En plein zone AOP Valençay, elle m'offrirait la possibilité d'allier une meilleure valorisation de mon lait, tout en participant à l'élaboration d'un produit de terroir gourmand, issu de la transmission d'un savoir-faire. »

Isabelle Geneviev, éleveuse de chèvres (Indre)

« En 2018, 20 éleveurs ont produit du lait destiné à la fabrication de l'AOP Langres, assurée par 2 laiteries et 1 producteur fermier, employant 80 personnes. Cette année, la production d'AOP Langres s'est élevée à 661 tonnes, dont environ 150 sont destinées à l'export. Cette appellation permet de maintenir une activité économique dynamique aux portes de la Champagne et de la Bourgogne, en pleine zone rurale. »

Bernard Charon, président de l'AOP Langres (Haute-Marne)

« Le Mâconnais est né près des vignes, pour valoriser les petites prairies qui les bordent. C'est un petit fromage qui a la particularité d'être tronconique, puisqu'il est fabriqué dans un moule spécifique de la taille d'un bouchon de barrique à vin. De ce fait, le Mâconnais se déguste volontiers en « snacking », au goûter ou à l'apéritif. »

Thierry Chevenet, producteur de Mâconnais fermier (Saône et Loire)



Les consommateurs d'AOP laitières

En moyenne, un foyer achète 4,3 kg de fromages AOP par an⁴. En toute logique, chaque AOP laitière est plus consommée dans sa région de production.

92% des Français consomment des AOP laitières⁴. Si la consommation de fromage n'est pas caractéristique d'une catégorie de population en particulier, celle des fromages AOP concerne des profils consommateurs plus spécifiques. **Le niveau de revenu**, déterminant, n'est pas le seul critère ; **l'âge** influe également puisque les couples d'âge moyen et les seniors sont de plus grands consommateurs d'AOP laitières. Et **la composition de la famille** impacte les usages ; quand les célibataires enregistrent la consommation de fromages AOP la plus faible, celle des foyers avec enfants, augmente avec l'âge de ces derniers.

En résumé, les AOP laitières sont plébiscitées par les CSP+, les seniors, les foyers sans enfant ou avec adolescents.



Source : Etude Occurrence / CNIEL, novembre 2018

« Le mot Picodon vient de l'occitan pichot (petit) dont l'orthographe varie selon les époques et les lieux : Picaudou, Picaïdon, Picaudon... De nos jours la tradition est perpétuée par les transformateurs, les affineurs et les producteurs fermiers. L'AOP est gage de cette tradition préservée et vivante. Cette appellation protégée permet d'indiquer la provenance d'un produit dont la qualité et les caractères sont exclusivement liés à ce lieu. »

Christian Moyersoën, producteur et affineur de Picodon (Ardèche)

« Il y a près de deux siècles, chaque fermier fabriquait quelques fromages pour la consommation familiale. Lorsqu'il n'était pas mangé, le Pouligny-Saint-Pierre était vendu au marché dans des paniers en bois. Puis dans les années 70, les producteurs se sont organisés autour de l'AOP. En créant le cahier des charges de l'appellation, ils ont protégé les caractéristiques de ce fromage et de son terroir. Cette AOP a la plus petite aire géographique de France »

Patrick Blanchet, fromager de Pouligny-Saint-Pierre (Indre)



CRÉDIT PHOTO : D.MEIGNAN / CNIEL





L'AOP, UN MONDE DE VALEURS

L'Appellation d'Origine Protégée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) sont

L'origine est la toute première garantie apportée par l'AOP. Elle assure au consommateur que toutes les étapes de fabrication, de la production du lait jusqu'à l'affinage, en passant par la transformation, ont bien lieu dans l'aire géographique délimitée de l'appellation. Les produits qui bénéficient de l'AOP tirent leur authenticité et leur typicité de cette origine géographique unique, composée d'un terroir circonscrit et d'un savoir-faire reposant sur une tradition.

« L'origine a un double sens. Cette notion fait référence à la provenance géographique et à l'héritage historique de savoir-faire et de traditions. Pour l'Ossau-Iraty et les autres produits AOP, cette origine est garantie par le cahier des charges. »

Francis Poineau, producteur fermier d'Ossau Iraty (Pyrénées-Atlantiques)



Les conditions de production sont consignées dans un **cahier des charges** élaboré par les acteurs de la région puis validé par les pouvoirs publics français et européens, et contrôlé de manière régulière par des organismes indépendants. Ils sont régulièrement révisés pour renforcer les pratiques dans une logique de développement durable et ainsi préserver les richesses du terroir pour les générations futures. Chaque révision est soumise à l'INAO pour autorisation. **En 15 ans, l'ensemble des AOP laitières a consolidé ou est en cours de consolidation de son cahier des charges.**

Le Terroir est le fondement, le lieu d'ancrage des AOP. Les produits qui en bénéficient tirent leur authenticité et leur typicité des particularités du terroir dans lequel ils sont élaborés. C'est un assemblage à la fois de facteurs naturels (nature du sol, composition floristique des prairies, races locales...) et de facteurs humains spécifiques (ambiance des étables, matériaux utilisés pour la fabrication...) qui donnent son caractère au produit AOP. Toutes les richesses du terroir se livrent au moment de la dégustation des produits.

Héritières d'une histoire, les filières AOP participent activement aux activités culturelles et économiques locales. Elles assurent un maillage de proximité et un tourisme rural. Largement ouverte à l'ouest, la Thiérache est située sur les départements du Nord et de l'Aisne au long de la frontière belge. Ce territoire au sol argileux et humide favorise la pousse de l'herbe. Les haies offrent des abris naturels aux vaches laitières, empêchent l'érosion et divisent l'ensemble en un bocage verdoyant. Ainsi est constitué le territoire vivant du Maroilles.

Philippe Roger, fromager producteur de Maroilles (Aisne)



Élevage et territoire sont indissociables. Vaches, chèvres et brebis dessinent et maintiennent des paysages ouverts tout au long de l'année et valorisent les prairies et herbages. Les troupeaux se nourrissent de **fourrages majoritairement produits dans l'aire géographique de l'appellation**. C'est notamment à travers l'alimentation des troupeaux que le lien au terroir s'exprime, conférant au produit tous ses arômes.

Le Savoir-Faire des AOP reflète l'inventivité des hommes pour conserver le lait dont la composition varie au fil des jours et des saisons sur son territoire. De ces innovations, est née une technologie de transformation laitière plurielle et locale, différente selon les régions.

« Sans la transmission des savoir-faire, pas d'AOP. En effet, quelle que soit l'appellation d'origine, le savoir-faire des Hommes d'une filière constitue un atout majeur. En AOP Bleu de Gex / Haut-Jura, la technique du salage est effectuée à sec dans des cuveaux durant trois à quatre jours depuis le XIII^{ème} siècle. »

Eric Chevalier, membre de l'ODG Bleu de Gex Haut Jura

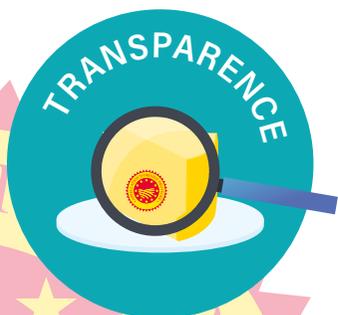


De l'éleveur de lait à l'affineur, les hommes et les femmes qui composent chaque maillon de la chaîne maîtrisent des gestes techniques et spécifiques, mobilisant des savoir-faire anciens et sans cesse perfectionnés. Les AOP laitières investissent depuis longtemps dans la recherche pour faciliter le travail des hommes, améliorer la qualité et la sécurité des produits, comprendre les facteurs de lien au terroir... sans pour autant rogner sur les pratiques traditionnelles qui font toute l'identité des AOP. Maîtriser l'équilibre subtil entre tradition et modernité, tel est le défi permanent des AOP.



réalisées selon un savoir-faire reconnu et dans une même zone géographique, ce qui donne ses caractéristiques au produit. Signe officiel de qualité et d'origine européen, l'AOP est délivrée et contrôlée par les pouvoirs publics français et européens. L'AOP est avant tout un engagement des hommes à magnifier leur terroir et à en tirer le meilleur.

La Transparence est un engagement fort des AOP. Rien n'est caché : les pratiques, les matières premières, les ingrédients... tout est défini dans le cahier des charges, validé par l'Etat et contrôlé de manière régulière par les Organismes de Défense et de Gestion (ODG) et des certificateurs indépendants. Plus de 6 000 contrôles¹ sont réalisés chaque année chez les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs engagés dans les filières AOP, et près de 3 000 échantillons de produits sont soumis à des dégustations critiques.



Des échantillons sont systématiquement prélevés à la ferme et à la laiterie, puis analysés en laboratoire. Les laboratoires interprofessionnels réalisent ainsi chaque année plus de 108 millions d'analyses. En plus de ces contrôles communs à toute la filière laitière, les laiteries engagées dans une AOP doivent respecter 3 niveaux de contrôles supplémentaires :

- **L'autocontrôle** : le producteur de lait, le fromager et l'affineur ont l'obligation d'enregistrer leurs pratiques, d'assurer la traçabilité et de respecter le cahier des charges.
- Réalisé par les ODG, le **contrôle interne** s'inscrit dans une démarche d'accompagnement et de progrès pour améliorer en permanence les pratiques.
- Garant de la transparence et de la crédibilité du dispositif, le **contrôle externe** est réalisé par des organismes certificateurs indépendants, accrédités par le COFRAC (COmité FRançais d'ACcréditation). 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.

« Dans la filière Chavignol comme dans toutes les AOP, notre cahier des charges est public et écrit. Il est le fruit d'un travail collectif qui définit tout l'ensemble des conditions de production, depuis la nourriture des chèvres, l'élevage, la transformation des fromages et jusqu'à la mise en commercialisation. Pour authentifier toutes ces règles, nous avons des systèmes de contrôles internes et externes menés par des organismes certificateurs indépendants. »

Dominique Verneau,
fromager affineur de Chavignol (Cher)



Le Goût est un élément fort des AOP. Les 50 fromages, beurres et crèmes AOP offrent une palette très diversifiée de goûts. Chacun de ces produits a une identité spécifique. Pour autant la diversité des terroirs et des savoir-faire d'une même AOP fait varier l'expérience gustative d'un produit à l'autre, d'une saison à l'autre.

L'AOP assure l'obtention d'un produit typique et caractéristique, mais ne propose pas pour autant des goûts standardisés. Les cahiers des charges des AOP laitières, s'ils encadrent strictement les pratiques, permettent de conserver une diversité de goût pour un même fromage, garant de l'expression des terroirs et des savoir-faire.

« Les AOP sont une promesse de diversité de goûts qui provient du terroir, des saisons, des méthodes de fabrication et d'affinage. Autant de facteurs qui génèrent des saveurs et une richesse aromatique. La Fourme de Montbrison possède une diversité de goût liée à la richesse et à la variété des prairies, notamment celles des plateaux des hautes chaumes, zone protégée classé Natura 2000. Le foin produit là-haut est d'une richesse exceptionnelle. Notre égouttage sur chenaux en bois d'épicéa joue également un rôle important à travers la flore qui colore certes notre croûte en orange et notre pâte en jaune mais aussi apporte un goût particulier à notre fromage. C'est une succession de liens divers liés à notre terroir qui apporte un goût qui évolue sur l'année »

Hubert Dubien, producteur de lait en AOP Fourme de Montbrison (Loire)



Le Collectif est depuis toujours au cœur des AOP. L'Appellation d'Origine a été historiquement mise en place pour rassembler les intervenants d'une même filière et les aider à se protéger des contrefaçons.

La naissance d'une AOP débute toujours par une réflexion collective autour du cahier des charges où toute la diversité et la force du collectif permettent de faire émerger les caractéristiques du terroir et du savoir-faire. Chaque décision est argumentée, discutée, mesurée et votée collectivement au sein de l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) de chaque produit. Les décisions sont prises démocratiquement par l'ensemble des acteurs d'une AOP : éleveurs, transformateurs, affineurs... Au niveau national, le Cnaol fédère l'ensemble des 50 AOP laitières.

« Tous les éleveurs de chèvres de notre territoire ont su se fédérer pour hisser le Rocamadour dans la famille des AOP, en le dotant d'un cahier des charges rigoureux créant ainsi une dynamique autour de ce produit »

Dominique Chambon,
producteur de Rocamadour fermier (Lot)





CONSEIL NATIONAL
DES APPELLATIONS
D'ORIGINE LAITIÈRES

Créé en 2002, le Cnaol, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine laitières, au niveau national, européen et international. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 50 AOP laitières françaises : 45 fromages, 3 beurres et 2 crèmes. Il apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et de développement, de promotion, outils collectifs, veille réglementaire... Le Cnaol mène de nombreuses actions pour lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP laitières.



Contact presse
Marylène Bezamat
06.03.99.62.07
mbezamat@cnaol.fr

Pour en savoir plus

www.fromages-aop.com

[@AOPlaitières](https://twitter.com/AOPlaitières)