DOSSIER DE PRESSE 2018

50 FROMAGES, BEURRES ET CRÈMES AOP

DERRIÈRE CE LABEL EUROPÉEN, LA PREUVE DE L'AUTHENTICITÉ

Origine garantie

Savoir-faire préservés

Goûts authentiques !

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE

ENJOY IT'S FROM EUROPE

L'AOP, LA PLUS BELLE PREUVE D'AUTHENTICITÉ, ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

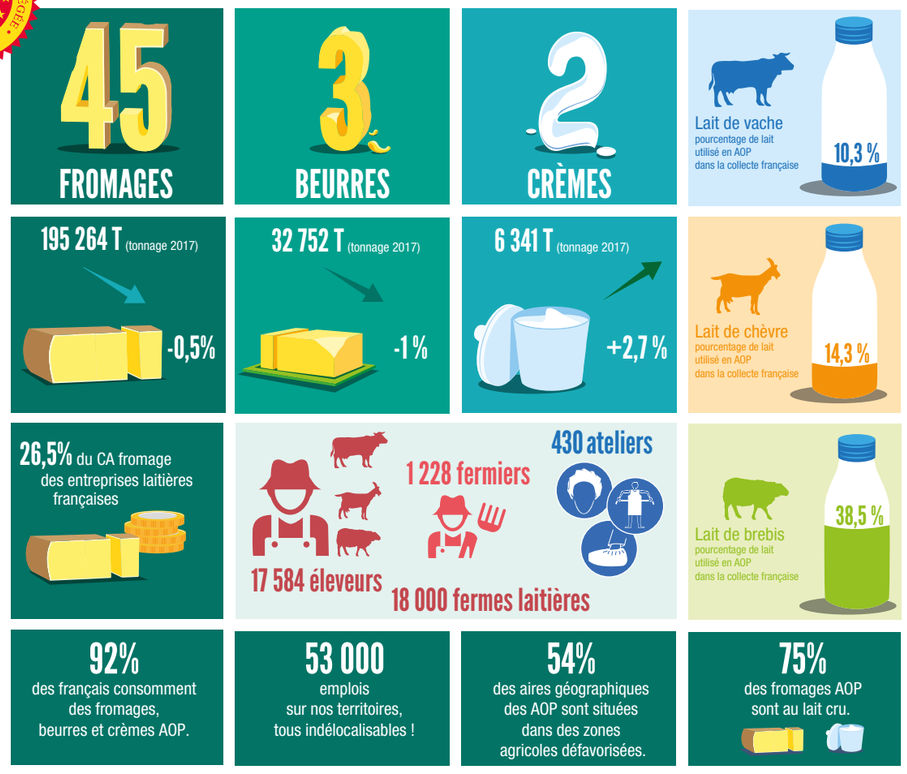
On compte en France **45 fromages, 3 beurres et 2 crèmes** bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP). Ce signe officiel de qualité et d'origine européen, identifiable par son logo rouge et jaune, preuve de l'authenticité, ne peut être accordé que par les **pouvoirs publics** et uniquement à **des démarches collectives de producteurs**, réunis dans une structure fédérative : l'organisme de défense et de gestion (ODG).

Contrairement à des marques privées, **l'AOP est une reconnaissance officielle d'un produit qui tire sa spécificité d'un terroir, d'une histoire et de savoir-faire matériels et immatériels collectifs, partagés par tous les opérateurs et encadrés par un même cahier des charges.** Label de confiance pour 91%* des consommateurs, c'est la garantie que toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée de l'appellation.

L'AOP, ce sont aussi **des hommes et des femmes qui s'investissent sans relâche pour valoriser leur terroir, faire-vivre les savoir-faire et les goûts typiques de nos régions.**

Alors que le terroir est au cœur de leur identité, **les AOP jouent un rôle essentiel dans la vie économique locale**, notamment parce que les emplois liés aux appellations sont purement indélocalisables. **Engagées dans des démarches durables**, elles garantissent des aliments de qualité, élaborés dans le respect de l'environnement et des animaux, et elles veillent à assurer la préservation des territoires.

LES APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉES (AOP) - LES CHIFFRES CLÉS 2017



* 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.

50 FROMAGES, BEURRES ET CRÈMES AOP

- Lait de vache
- Lait de brebis
- Lait de chèvre

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

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

LES 50 AOP LAITIÈRES FRANÇAISES EN CAMPAGNE POUR RÉVÉLER LEURS VALEURS ET LEURS ENGAGEMENTS

Parce qu'il est porteur de valeurs, le signe de qualité AOP, équivalent européen de l'AOC, mérite d'être mieux connu du consommateur. C'est pourquoi le CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière), avec le CNAOL (Conseil National des Appellations d'Origine Laitières), portent durant 2 années (2018-2019) et dans 2 pays d'Europe (France et Allemagne) un programme d'information et de promotion d'envergure autour des 50 fromages, beurres et crèmes d'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Objectif : révéler aux consommateurs les valeurs et engagements des produits laitiers AOP de leurs régions.

L'axe de communication de cette campagne vise à augmenter la notoriété et la connaissance du logo AOP, des valeurs qu'il représente et de faire découvrir les 50 fromages, beurres et crèmes AOP.

La campagne sera déployée à travers 3 principaux canaux de communication en France.

Actions clés en 2018 :

TÉLÉVISION

PLUS DE 500 SPOTS ET 1 000 GRP

prévus en diffusion nationale dès la mi-juillet, puis en octobre et en décembre 2018, pour capter l'attention du grand public par la voie de chaînes à fortes audiences.

EN MAGASINS

PRÈS DE 500 ANIMATIONS ET DÉGUSTATIONS

prévues en GMS pour faire connaître le logo AOP et pour valoriser la diversité de saveurs des AOP laitières françaises.

EVÉNEMENTIEL

LA FÊTE DES AOP : UN GRAND RENDEZ-VOUS PARISIEN

prévu Place de l'Hôtel de Ville les 16,17 et 18 novembre 2018 pour apporter la preuve de l'authenticité par un savoureux voyage au cœur de la famille des AOP laitières.

6 VALEURS QUI RÉPONDENT AUX PRÉOCCUPATIONS DES CONSOMMATEURS

Origine · *Savoir-faire* · *Lien au terroir* · *Transparence* · *Collectif* · *Goût*

Origine, lien au terroir, goût, collectif, savoir-faire vivants et transparence. Autant de valeurs fondamentales qui portent le concept de l'AOP.

Dans un contexte où les consommateurs sont de plus en plus en quête d'authenticité, de valeur immatérielle et de sens, l'AOP répond, à travers ce socle de valeurs, aux attentes des consommateurs, que ce soit sur l'origine des produits, sur la traçabilité, sur la qualité des pratiques et bien sûr, le plaisir !

Alors que **93,4%* des foyers français achètent au moins 1 fois dans l'année des fromages AOP**, ces derniers font partie intégrante de nos habitudes alimentaires. Généralement plus consommés dans leurs régions de production, ils sont plébiscités par les CSP+, les seniors, les foyers sans enfant ou avec enfant(s) entre 11 et 24 ans.

L'ORIGINE : LA 1RE GARANTIE APPORTÉE PAR L'AOP

L'AOP garantit au consommateur que toutes les étapes de fabrication, de la production de lait 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 de facteurs naturels (le terroir) et de facteurs humains (les savoir-faire). Derrière l'origine, il y a donc non seulement une garantie de provenance mais aussi de respect des traditions.

Les fromages Banon sont par exemple depuis toujours conditionnés et affinés dans un écrin de feuilles brunes de châtaignier, liées avec du raphia naturel. Les fromages Salers sont quant à eux fabriqués dans une gerle en bois de châtaigner ou d'acacia, matériel traditionnel apportant au lait des caractéristiques essentielles tout en préservant les flores présentes naturellement dans le lait.

« Derrière la notion d'origine il y a un double sens. L'origine, c'est à la fois une question de provenance. Notre AOP Cantal, par exemple, est fabriquée dans le département du Cantal. Mais on parle également d'origine en termes d'histoire. En effet, chaque AOP tire son origine d'un historique, de traditions et de savoir-faire qui se transmettent de générations en générations », déclare Michel Lacoste, AOP CANTAL.

* Source : Kantar World Panel 2017

• Une zone d'appellation, garantie de l'origine

À chaque AOP correspond une zone géographique délimitée, d'où le produit tire son histoire et où toutes les étapes du parcours de fabrication ont lieu. Les produits AOP sont présents sur leurs territoires depuis des dizaines d'années voire des siècles et ont été transmis de génération en génération.

« L'histoire du fromage Abondance remonte par exemple à de nombreux siècles. Produit depuis le XII^e siècle par les moines de l'Abbaye d'Abondance, il a été servi à la table du conclave lors de l'élection du Pape Clément VII à Avignon en 1831. Le fromage a par ailleurs servi de monnaie d'échange à une époque où l'argent liquide existait peu. Il n'a depuis jamais quitté la vallée d'Abondance. »

• Une garantie au service de l'emploi et de l'économie des territoires

Grâce à cette garantie sur l'origine du produit, les AOP laitières constituent **une activité économique non délocalisable** qui permet le maintien d'emplois dans les zones rurales. Un atout considérable notamment dans les zones agricoles défavorisées (montagne, piémont, zones intermédiaires…). À noter que les AOP génèrent 3 fois plus d'emplois directs que la laiterie France à volume de lait équivalent. En effet, elles créent 13 000 emplois en transformation et affinage et 45 000 emplois dans les exploitations laitières. Un dynamisme qui s'explique 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.

Les produits laitiers AOP sont un des moteurs économiques des régions où ils sont produits. Les AOP ont représenté en 2017 10,3% de la collecte de lait de vache en France, 14,3% de la collecte de lait de chèvre et 38,5% de la collecte de lait de chèvre. Au niveau régional, ce taux de transformation en AOP peut atteindre des niveaux beaucoup plus élevés. 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 Atlantique et le rayon de Roquefort, ont atteint respectivement 42% et 41% de taux de transformation en AOP. L'activité économique de ces zones est donc fortement liée aux filières AOP.

Exemples de zones AOP

Les AOP ont représenté en 2017 un chiffre d'affaires d'1,97 milliard d'euros (26,5% du CA « fromages » des entreprises laitières) **et au moins 18 500 tonnes de produits laitiers AOP exportées dans au moins 73 pays.**

DES PRODUITS FORTEMENT LIÉS À LEURS TERROIRS

Les produits qui bénéficient de l'AOP tirent leur authenticité et leur typicité des particularités du terroir dans lequel ils sont élaborés. Ce lien étroit avec le terroir s'illustre aussi par le choix de l'alimentation des troupeaux, le rôle des éleveurs dans le maintien des paysages et les actions de valorisation du territoire mises en œuvre par les filières.

• Un ancrage territorial fort dès l'alimentation des troupeaux

L'alimentation des troupeaux a un impact largement reconnu sur les caractéristiques gustatives des produits. 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, Les animaux bénéficient d'une alimentation locale et de qualité (liste d'aliments autorisés fixés dans les cahiers des charges tout comme la part de fourrages issus de la zone (de 70% à 100% quand le territoire le permet) la ration fourragère est issue de 70% à 100 % des aires géographiques.

Pour répondre à cette exigence, plusieurs expériences innovantes 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.**

De nombreuses études ont montré que **la pratique du pâturage engendre non seulement des bénéfices environnementaux mais a aussi un intérêt pour la qualité et le goût des fromages.** C'est d'autant plus vrai quand le lait ne subit pas ou peu de transformation : 75% des fromages AOP sont au lait cru et bien souvent au lait entier.

• Une filière engagée pour la protection de l'environnement

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.**

Engagés dans une véritable démarche environnementale et durable, les producteurs de lait AOP « dessinent » et maintiennent les paysages ouverts tout au long de l'année et valorisent des prairies.

Les productions AOP ont un intérêt patrimonial fort sur le plan naturel et de la biodiversité. 43% de la SAU (Surface Agricole Utile) 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.

• Les AOP au service des paysages régionaux

Les paysages sont un élément essentiel de l'identité de chaque région. En tant qu'utilisateurs principaux des espaces ruraux, les éleveurs jouent un rôle primordial dans la création, le maintien, et l'entretien de paysages variés. **Par conséquent, en raison de leurs pratiques, les AOP contribuent directement à l'entretien de paysages emblématiques.** Par exemple, le maintien des prairies (paysage dit ouvert) et des herbages en zone de montagne n'est possible que grâce à la présence de l'élevage et des animaux au pâturage. Ce mode d'élevage dit extensif garantit ainsi la préservation des ressources naturelles et de la biodiversité de la zone. C'est aussi une forme de stockage de carbone non négligeable !

« Le Reblochon fermier est une filière dynamique composée de 130 producteurs fermiers dont 80 sont réunis sur une toute petite zone, le massif des Aravis. Cette zone très montagneuse, à 1000 mètres d'altitude, n'aurait aucune économie agricole sans la production de l'AOP Reblochon. Les éleveurs y pratiquent encore principalement l'alpage, c'est-à-dire la transhumance du printemps jusqu'à l'automne, avec en plus la transformation en fromage sur place. Ce pastoralisme a de nombreux atouts pour le terroir : en été, il aide à maintenir les paysages ouverts et à entretenir les prairies d'alpage ce qui a une incidence positive pour les pistes de ski en hiver. Cela permet en effet de fixer la neige sur les pistes. Mais surtout, il contribue à libérer des surfaces dans la vallée sur lesquelles les éleveurs font pousser le fourrage pour pouvoir nourrir les vaches en hiver. Ce lien au terroir est une des valeurs primordiales des cahiers des charges AOP », explique Jérôme Buffet, AOP REBLOCHON.

• Un intérêt patrimonial fort qui valorise les territoires

Ultra-connectées à leur terroir, les filières de production des 50 AOP laitières participent activement à l'activité culturelle et économique locale : 100% des AOP laitières ont des points de visite, 97% proposent de la vente directe, avec au total 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.**

Souvent situées sur des zones contraignantes, les AOP laitières permettent de valoriser des territoires difficiles pour la production agricole. 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.

LE COLLECTIF, AU CŒUR DU DISPOSITIF AOP

Depuis les premières lois sur les appellations d'origine en 1905, puis en 1935 avec la création de l'INAO, **le principe de collectif a toujours été au cœur du dispositif AOP**. Déjà, dès la fin du XIXème siècle, certaines filières fromagères (telles que le comté) augmentent considérablement leur production grâce au développement des coopératives laitières et des fruitières qui permettent aux producteurs de lait de se regrouper pour livrer leur lait.

• À l'origine de l'AOP, des rapprochements entre producteurs

Le concept d'Appellation d'Origine a été historiquement mis en place **pour rassembler les opérateurs d'une même filière et les aider à se protéger des contrefaçon**s. Par exemple, le collectif des affineurs de Reblochon, rassemblé en syndicat, a été l'une des premières organisations à intenter une action en justice en 1937 pour lutter contre la fraude et faire reconnaître le caractère spécifique d'un fromage, le Reblochon, associé à une zone de production géographique.

• Un principe essentiel dans le fonctionnement de l'AOP

Le collectif est la base même d'une appellation d'origine. Dès la reconnaissance en AOP initiée, la réflexion autour du cahier des charges s'appuie sur la diversité et la force du collectif. Cela permet de faire émerger les points les plus caractéristiques du terroir et du produit et ensuite d'élaborer le cahier des charges en prenant en compte toutes ces dimensions. Par rapport à la gestion de l'Appellation (évolution, nomination, accompagnement des opérateurs, suivi des contrôles…), c'est également le collectif qui fait foi au travers de l'ODG (Organismes de Défense et de Gestion). Chaque décision est argumentée, discutée, mesurée, votée collectivement.

« Une AOP vit au quotidien. C'est avant tout une belle aventure commune et une histoire de patience et de persévérance. Au niveau national, le collectif s'illustre également à travers l'association CNAOL, qui fédère l'ensemble des 50 AOP laitières autour de valeurs partagées et de projets collectifs. Cette notion constitue donc un atout majeur », démontre Dominique Chambon, AOP Rocamadour.

Qu'ils soient donc producteurs de lait, producteurs fermiers, collecteurs de lait, transformateurs ou affineurs et quelle que soit leur taille, c'est bien **grâce à l'étroite collaboration de l'ensemble des opérateurs, et à une gouvernance équilibrée, que chacune des 50 filières AOP a pu s'engager dans une démarche de progrès.**

DES SAVOIR-FAIRE VIVANTS, ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Quelle que soit l'appellation d'origine, **le savoir-faire des producteurs constitue un atout majeur.** Tous sont mobilisés pour placer la qualité du produit au centre de leurs préoccupations. Toutefois, **garantir des produits authentiques ne veut pas dire immobilisme.** Chacune des 50 filières AOP est engagée dans une démarche de progrès grâce à l'étroite collaboration entre tous les professionnels concernés (éleveurs, producteurs de lait, producteurs fermiers, collecteurs de lait, laiteries, affineurs…) et leur volonté partagée de proposer un produit de qualité et de le faire connaître.

• Des expertises uniques

Issus de l'inventivité des hommes pour transformer et conserver le lait sur un territoire, les savoir-faire 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 et dont la composition varie au fil des jours et des saisons.

Du producteur de lait à l'affineur, les hommes et les femmes qui composent chaque maillon de la chaine maitrisent les gestes techniques et spécifiques et font preuve d'une grande expertise : 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.

« Dans le cas des AOP franc-comtoises, Comté, Morbier ou Bleu de Gex, l'une des spécificités concerne l'affinage. En effet, il est obligatoire d'affiner les fromages sur des planches en épicéa mais pas n'importe lesquelles. Outre l'affinage en tant que tel qui nécessite une véritable expertise pour amener le fromage à maturité et lui faire développer des saveurs incomparables, l'autre savoir-faire propre à l'affineur réside dans le choix des planches d'épicéa sur lesquelles viendront reposer les fromages. Chaque affineur a établi un cahier des charges qui précise l'altitude optimale pour le choix des épicéas, une lune spécifique pour l'abattage des arbres, une autre lune pour la découpe des planches… Tout ceci a énormément d'importance pour la qualité de la planche et son vieillissement dans le temps. Et bien évidemment, le choix des planches va contribuer à renforcer la qualité des fromages de par leur texture et leurs arômes. Un savoir-faire à nul autre pareil ! », explique Éric Chevallier, AOP BLEU DE GEX.

• L'innovation au service de l'AOP

Les AOP laitières sont depuis longtemps investies 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, proposer des produits toujours plus adaptés aux attentes et habitudes de consommation…

Elles travaillent régulièrement avec des structures de recherche ou de développement : INRA, ENIL, pôles de recherches régionaux, universités, Institut de l'élevage, Actalia… sans pour autant rogner sur les pratiques traditionnelles qui font toute l'identité des AOP !

Depuis 2008, le CNAOL est l'organisme porteur d'un Réseau Mixte Technologique « Fromages de terroirs » (www.rmtfromagesdeterroirs.com), qui fait l'interface entre le monde de la recherche, l'enseignement et les filières fromagères AOP et met en place des travaux de recherche pour faire progresser toujours plus les filières AOP.

Maîtriser l'équilibre subtil entre tradition et modernité, tel est le défi permanent des AOP.

LA TRANSPARENCE, UN ENGAGEMENT FORT DES FILIÈRES AOP

Dans les AOP, rien n'est caché : les pratiques, les matières premières, les ingrédients… tout est défini dans le cahier des charges, validé par l'état et contrôlé de manière régulière par les organismes de défense et de gestion (ODG) et par des organismes indépendants.

• Un cahier des charges garant de la qualité des produits

Chaque AOP obéit à des règles de fabrication consignées dans un cahier des charges, validé par les pouvoirs publics français et européens et contrôlé de manière régulière par des organismes indépendants, dans le but de garantir des aliments de qualité, typiques et uniques.

• Des productions contrôlées pour proposer le meilleur

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 laboratoire. Les laboratoires interprofessionnels français réalisent ainsi chaque année plus de 108 millions d'analyses.

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 un respect total du cahier des charges :

- **L'AUTOCONTRÔLE :** Le producteur de lait, le fromager ou l'affineur ont l'obligation d'enregistrer leurs pratiques, assurer la traçabilité et respecter le cahier des charges.
- **LE CONTRÔLE INTERNE :** Réalisé par les ODG, 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 ODG
- **LE 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/ affineurs engagés dans une AOP.

Les produits sont également dégustés par des commissions d'examen organoleptique des ODG 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 au goût et au 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.**

DES EXPÉRIENCES GUSTATIVES SANS CESSE RENOUVELÉES

Première valeur pour guider le consommateur dans son choix - le goût – est un élément fort des AOP. Les 50 fromages, beurres et crèmes AOP offrent une palette très diversifiée de saveurs. Chacun de ces produits à une identité spécifique en termes de goût. Pour autant, la diversité des terroirs et des savoir-faire au sein d'une même AOP fait varier l'expérience gustative d'un produit à l'autre pour le plaisir de tous ! Ne pas proposer de goûts standardisés, c'est aussi une promesse des AOP.

• Des produits caractéristiques et typiques

S'ils encadrent strictement les pratiques, les cahiers des charges des AOP laitières n'en permettent pas moins de conserver une diversité de goût pour un même fromage. Ils sont en effet garants de l'expression des terroirs et des savoir-faire des opérateurs. Ils permettent d'offrir l'opposé de produits standardisés, travaillés pour proposer un goût constant toute l'année. Pour s'en rendre compte, il suffit de goûter un fromage AOP de plusieurs producteurs et laiteries ou encore regoûter le même produit à différentes saisons.

• Les origines et les influences du goût

L'effet très saisonné de l'alimentation, par exemple avec de l'herbe pâturée l'été contre des fourrages secs l'hiver, va marquer de manière nette les arômes et la couleur des fromages.

D'autres facteurs plus subtils vont jouer sur le goût tout au long de l'élaboration du produit pour au final aboutir à un fromage unique : le lait cru, les gestes manuels des fromagers, les soins des affineurs, les matériaux traditionnels comme le bois. Il faut souligner que rien que dans le lait cru plus de 300 espèces de bactéries et 70 espèces de levures ont été identifiées et pourraient interagir favorablement avec le microbiote intestinal et y produire des modifications bénéfiques. 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 traditionnelles. 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.

« Le Comté est totalement différent d'un producteur à un autre. Pourtant, de base, notre AOP est fabriquée à partir du lait cru de vaches Montbéliardes selon un procédé de fabrication bien défini. Une étude menée par un universitaire a mis en évidence que la saveur du Comté dépendait de la typologie du sol (chaque prairie pâturée par nos vaches est unique de par sa composition floristique) mais également des fruitières qui ont toutes un savoir-faire spécifique. On peut donc affirmer qu'autant il y a de fruitières (150), autant il y a d'affineurs, autant il y a de sortes de Comté. », explique Claude Vermot-Desroches, AOP COMTE.

• 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.

Les fromages sont les premiers contributeurs en **calcium** et en **phosphore** de notre alimentation. Ils sont également **riches en zinc, rétinol, et vitamine B12.** Sources de vitamine B2, B9 et d'iode, ils apportent aussi **des protéines d'excellente qualité nutritionnelle.**

Les flores fromagères sont riches d'une grande diversité d'espèces microbiennes (rien que dans le lait cru, on trouve plus de 300 espèces de bactéries et 70 espèces de levures). 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, ce qui est le cas de 75% des fromages AOP) et des pratiques traditionnelles. Ces flores très riches pourraient interagir favorablement avec le microbiote intestinal et y produire des modifications bénéfiques. Des travaux ont également démontré que la consommation de lait cru est un facteur réducteur des risques d'allergies, d'asthme, de rhumes des foins, etc.

VENEZ DÉCOUVRIR LES AOP LAITIÈRES ET LEURS RECETTES SUR WWW.FROMAGES-AOP.COM

CONTACTS PRESSE

AGENCE GULFSTREAM
Mélissa Ouakrat
mouakrat@gs-com.fr
01 72 00 24 43 / 06 86 06 16 09

CNIEL
Marylène Bezamat
mbezamat@cniel.com
06 03 99 62 07

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Le contenu de ce document ne représente que les opinions de son ou ses auteurs et relève de leur seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive « consommateurs, santé, agriculture et alimentation » déclinent toute responsabilité pour toute utilisation qui peut être faite des informations qu'il contient. Crédits photos : Shutterstock, WeSoundCompany, CNIEL, C. Herlédan, T. Bryone.