

INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

cnaol
CONSEIL NATIONAL
DES APPELLATIONS
D'ORIGINE LAITIÈRES

Produits laitiers AOP/AOC, Les chiffres clés 2012

50 produits laitiers sont reconnus en **Appellations d'Origine Contrôlée** en France dont :

- **45 fromages.**
Parmi eux, 28 sont fabriqués avec du lait de vache,
14 avec du lait de chèvre et
3 avec du lait de brebis.
- **3 beurres et 2 crèmes.**

A ce jour, **46 AOC ont été enregistrées en Appellations d'Origine Protégée** au niveau européen. Les demandes d'enregistrement en AOP de la rigotte de Condrieu, du Charolais, du beurre et de la crème de Bresse (reconnus AOC entre 2009 et 2012) ont été transmises à Bruxelles.

Le décret relatif à l'AOC Gruyère a été abrogé le 30 octobre 2012. Le Gruyère a ensuite été enregistré en IGP.

Part de la collecte française utilisée pour la fabrication de produits laitiers AOP/AOC en 2012¹ :

	Estimation du volume de lait utilisé dans des fabrications laitières AOC (millions de litres)	Part de la collecte française de lait
Lait de vache	2 312	9,8 %
Lait de chèvre	55	11,1 %
Lait de brebis	108	41,2 %

Plus de 20 000 producteurs de lait sont engagés dans une ou plusieurs démarches AOP.

Ainsi 22% des éleveurs de vaches laitières, 96% des éleveurs de brebis laitières et 46% des éleveurs de chèvres produisent du lait selon les conditions d'au moins un cahier des charges d'AOP/AOC. De même plus de 20% des producteurs fermiers² fabriquent des fromages AOP/AOC.

En 2012, les **volumes commercialisés de produits laitiers AOP/AOC** s'élevaient à 230 022 tonnes. La reprise initiée en 2010 se poursuit : +2% en un an (la moitié due à l'arrivée de beurre et crème de Bresse) et **+5% en 10 ans**.

En 2012, le tonnage de **fromages AOP/AOC** a atteint 190 680 tonnes (+2% par rapport à 2011), les évolutions étant variables selon les types de produits. L'évolution est à nouveau positive, de **+0,6%**, par rapport à 2002.

74,5 % des volumes sont **au lait cru**

7,9 % sont des **fabrications fermières**.

Elles sont réalisées par environ **1 350 producteurs fermiers**.

En 2012, le chiffre d'affaires des **produits laitiers AOP/AOC** atteint environ **1,7 milliard d'euros** sortie fabrication – affinage, soit 11,5% du chiffre d'affaires des produits de grande consommation des entreprises laitières françaises³.

Le montant est stable par rapport à 2011.

En France, les **fromages AOP/AOC** représentent environ :

15,3% des fabrications de fromages affinés⁴,

80 % des fabrications de fromages affinés au lait cru⁴,

1,5 milliard d'euros de chiffre d'affaires, soit 28% du chiffre d'affaires « fromages », autres que frais et fondus, des entreprises laitières⁵.

Les fromages français sous IG dans l'Union Européenne⁶

Les fromages sous indication géographique (AOP/IGP) étaient au nombre de 176 dans l'Union Européenne en 2010, pour un chiffre d'affaires à la première mise en marché de 6,307 milliards d'euros. Ces produits représentaient 10% de la production européenne de fromages en volume.

L'Italie, la France et la Grèce représentent 90% en volume et 88% en valeur des ventes de fromages sous IG. La France, avec un chiffre d'affaires estimé à 1,57 milliards d'euros, est le deuxième pays producteur de fromages sous IG après l'Italie (3,43 milliards d'euros).

En Italie les deux principaux fromages en volume sont le Grana Padano et le Parmigiano Reggiano. En France ce sont le Comté, le Roquefort et le Reblochon et en Grèce la Feta.

Les fromages français sous IG constituent le quatrième 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%).



¹ Agreste, Enquête annuelle laitière 2012

² Recensement agricole 2010

³ CNIEL / FAM / Agreste, enquête PRODCOM 2012, traitement INAO/CNAOL

⁴ ODG / Agreste, Enquête annuelle laitière 2012, traitement CNAOL

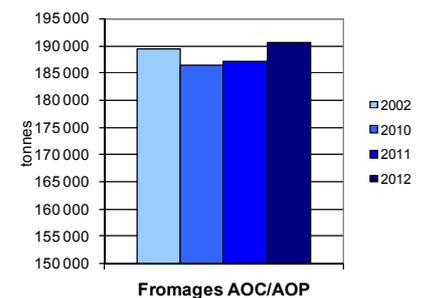
⁵ CNIEL / FAM / Agreste, enquête PRODCOM 2012, traitement INAO/CNAOL

⁶ Étude volume et valeur des IG, Commission européenne/AND International, 2012

Les volumes commercialisés en AOP/AOC (Sources : ODG, INAO/CNAOL)

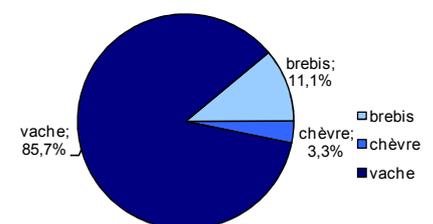
Les volumes commercialisés des différents produits laitiers AOP/AOC et leur évolution

Fromages AOP/AOC au lait de vache	2002 (tonnes)	2010 (tonnes)	2011 (tonnes)	2012 (tonnes)	2012/2011	2012/2002
Bleu d'Auvergne ¹	6 869	5 780	5 561	5 207	-6,4%	-24,2%
Bleu de Gex-Haut-Jura	544	465	445	472	6,1%	-13,2%
Bleu des Causses	1 059	650	587	540	-8,0%	-49,0%
Bleu du Vercors-Sassenage	146	199	214	249	16,4%	70,5%
<i>dont fermier</i>	<i>nd</i>	39	41	46	12,2%	<i>nd</i>
Fourme d'Ambert	6 167	5 332	5 307	5 307	0%	-13,9%
<i>dont fermier</i>	<i>ss</i>	<i>ss</i>	32	38	18,8%	<i>ss</i>
Fourme de Montbrison ¹	497	465	476	447	-6,1%	-10,1%
Total pâtes persillées	15 282	12 891	12 590	12 222	-2,9%	-20,0%
Abondance	1 199	2 008	2 179	2 407	10,5%	100,7%
<i>dont fermier</i>		704	658	686	4,3%	<i>nd</i>
Beaufort	4 240	4 800	4 900	5 025	2,6%	18,5%
Comté	42 983	47 670	48 711	52 204	7,2%	21,5%
Gruyère*		1 611	1 683	1 632	-3,0%	
Total PPC	48 422	56 089	57 473	61 268	6,6%	26,5%
Cantal	17 996	14 161	13 858	13 519	-2,4%	-24,9%
<i>dont fermier</i>		232	159	149	-6,3%	<i>nd</i>
Laguiole ¹	761	701	715	722	1,0%	-5,1%
Morbier ¹	4 989	7 886	8 045	8 528	6,0%	70,9%
Reblochon	17 404	15 133	15 013	15 162	1%	-12,9%
<i>dont fermier</i>	<i>nd</i>	2 214	2 066	2 040	-1,3%	<i>nd</i>
Saint-Nectaire	11 838,9	13 072	13 285	13 141	-1,1%	11%
<i>dont fermier</i>	5 232	6 377	6 601	6 560	-0,6%	25,4%
Salers ²	1 497	1 437	1 266	1 325	4,7%	-11,5%
Tome des Bauges	450	815	920	960	4,3%	113,3%
<i>dont fermier</i>		136	140	120	-14,3%	<i>nd</i>
Total PPNC	54 936	53 205	53 102	53 357	0,5%	-2,9%
Brie de Meaux ¹	7 218	6 475	6 173	6 148	-0,4%	-14,8%
Brie de Melun ¹	203	212	267	247	-7,5%	21,7%
Camembert de Normandie ¹	13 079	4 316	4 617	4 951	7,2%	-62,1%
Chaource ¹	1 858	2 396	2 453	2 512	2,4%	35,2%
Epoisses ¹	723	1 169	1 189	1 296	9,0%	79,3%
Langres ¹	320	438	465	482	3,7%	50,6%
Livarot ¹	1 310	1 036	1 053	1 051	-0,2%	-19,8%
Maroilles	2 329	4 095	4 302	4 244	-1,3%	82,2%
<i>dont fermier</i>		253	259	260	0,7%	<i>nd</i>
Mont d'Or ¹	3 700	4 733	4 771	4 998	4,8%	35,1%
Munster	7 800	7 403	6 967	6 742	-3,2%	-13,6%
<i>dont fermier</i>			823	783	-4,8%	<i>nd</i>
Neufchâtel	999	1 441	1 456	1 515	4,1%	51,7%
<i>dont fermier</i>		454	451	480	6,4%	<i>nd</i>
Pont-l'Évêque	3 376	2 560	2 481	2 361	-4,8%	-30,1%
<i>dont fermier</i>		66	63	74	17,5%	<i>nd</i>
Total Pâtes molles	42 915	36 274	36 194	36 548	1,0%	-14,8%
Total fromages AOP/AOC au lait de vache	161 555	158 459	159 359	163 395	2,5%	1,1%



Les tonnages commercialisés de fromages AOP/AOC ont progressé de 2% entre 2011 et 2012. Ils ont dépassé le niveau de 2009 mais pas celui de 2007-2008. Le taux de croissance des fromages AOP/AOC est supérieur à celui de l'ensemble des fabrications des fromages affinés français, qui est devenu négatif (-0,6%).

Part de chaque espèce dans la commercialisation de fromages AOP/AOC en 2012



En 2012, les évolutions des tonnages sont contrastées selon les espèces. La part relative des fromages au lait de vache augmente. La hausse des volumes commercialisés de ces fromages, de 2,5%, compense le recul des fromages au lait de brebis (-1,3%) et de chèvre (-1,0%).

Sur les 10 dernières années, les tonnages de fromages au lait de chèvre ont progressé, en particulier grâce à la reconnaissance de 5 fromages sur cette période, ainsi que ceux des fromages au lait de vache.

¹ secret statistique sur les données de production fermière

² fabrications fermières uniquement

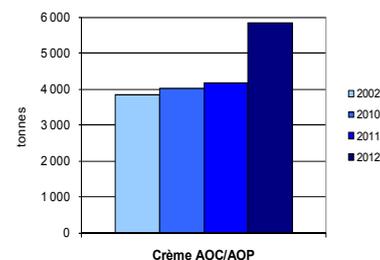
³ données 2011

nd : non disponible

ss : secret statistique

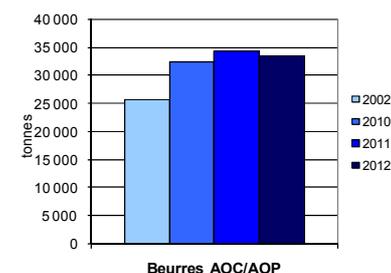
*jusqu'à la date d'abrogation

Fromages AOP/AOC au lait de chèvre	2002 (tonnes)	2010 (tonnes)	2011 (tonnes)	2012 (tonnes)	2012/2011	2012/2002
Banon ¹		68	68	68	0,0%	
Chabichou du Poitou <i>dont fermier</i>	534	406 31	370 34	363 33	-1,9% -2,9%	-32% nd
Charolais ¹		56	56	53	-5,4%	
Chavignol <i>dont fermier</i>	1 635	908 270	874 254	848 252	-3% -4,7%	-48,1% nd
Chevrotin ²	84	75	70	67	-4,3%	-20,2%
Mâconnais <i>dont fermier</i>		69 51	64 55	65 50	1,6% -1,9%	
Pélardon <i>dont fermier</i>	194	221 132	218 136	216 138	-0,9% 1,5%	11,3% nd
Picodon <i>dont fermier</i>	443	470 90	471 93	482 92	2,2% -1,1%	8,8% nd
Poulligny-Saint-Pierre <i>dont fermier</i>	303	268 85	284 95	251 102	-11,6% 7,3%	-17,2%
Rigotte de Condrieu ¹		80	80	79	-1,3%	
Rocamadour <i>dont fermier</i>	700	1 043 350	1 060 349	1 090 353	2,8% 1,1%	55,7% nd
Sainte-Maure de Touraine <i>dont fermier</i>	1 220	1 320 377	1 350 410	1 334 420	-1,2% 2,4%	9,3% nd
Selles-sur-Cher <i>dont fermier</i>	762	982 161	997 170	982 177	-1,5% 4,1%	28,9% nd
Valençay <i>dont fermier</i>	272	367 112	377 125	377 124	0% -0,8%	38,6% nd
Total fromages AOP/AOC au lait de chèvre	6 147	6 333	6 340	6 275	-1,0%	2,1%



Les tonnages de crème d'Isigny commercialisés sont en forte hausse (+13,3% entre 2011 et 2012). Suite à la reconnaissance en AOC de la crème de Bresse, les volumes de crème AOP/AOC augmentent au global de 40% en un an. Les fabrications françaises de crème fraîche supérieure à 30% de matière grasse sont elles aussi en nette croissance (+15,9% de 2011 à 2012).

Fromages AOP/AOC au lait de brebis	2002 (tonnes)	2010 (tonnes)	2011 (tonnes)	2012 (tonnes)	2012/2011	2012/2002
Roquefort	18 430	17 819	17 482	17 158	-1,9%	-6,9%
Ossau-Iraty <i>dont fermier</i>	2 953	3 337 262	3 478 327	3 466 311	-0,3% -4,9%	17,4% nd
Brocciu <i>dont fermier</i>	436	525 90	347 47	411 40	18,4% -14,9%	-5,7% nd
Total fromages AOP au lait de brebis	21 819	21 681	21 307	21 035	-1,3%	-3,6%



Les volumes de beurre commercialisé en AOP/AOC régressent depuis la première fois depuis 10 ans (-2,7% entre 2011 et 2012) malgré la reconnaissance du beurre de Bresse en AOC.

Les fabrications françaises de beurre diminuent sur la même période (-2,1%) après une année de reprise.

Total fromages AOP/AOC <i>dont fermier</i>	189 521 5233	186 473 14815	187 006 14743	190 704 15060	2,0%	0,6%
---	-------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	-------------	-------------

Beurres AOP/AOC	2002 (tonnes)	2010 (tonnes)	2011 (tonnes)	2012 (tonnes)	2012/2011	2012/2002
Bresse				970		
Charentes-Poitou	20 900	27 678	28 995	27 114	-6,5%	29,7%
Isigny	4 851	4 750	5 415	5 401	-0,3%	11,3%
Total beurres AOP/AOC	25 751	32 428	34 410	33 485	-2,7%	30,0%

Crèmes AOP/AOC	2002 (tonnes)	2010 (tonnes)	2011 (tonnes)	2012 (tonnes)	2012/2011	2012/2002
Bresse				1 130		
Isigny	3 841	4 010	4 173	4 727	13,3%	23,1%
Total Crèmes AOP/AOC	3 841	4 010	4 173	5 857	40,4%	52,5%

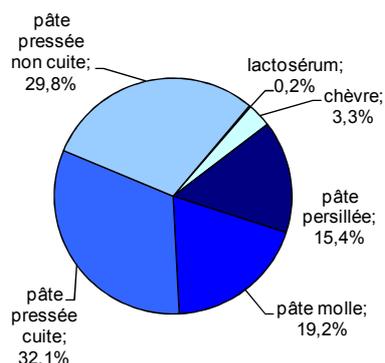
Total AOP/AOC laitières	219 113	222 911	225 589	230 022	2,0%	5,0%
--------------------------------	----------------	----------------	----------------	----------------	-------------	-------------

Méthodologie

Depuis 2008, le CNAOL et l'INAO ont réalisé le recueil des données de production par une enquête statistique annuelle conjointe auprès des ODG laitiers. Les données 2012 ont été collectées auprès des ODG au printemps 2013. L'INAO et le CNAOL ont ensuite réalisé un travail commun de traitement et d'analyse, aboutissant à ce document.

Les fromages AOP/AOC par technologie

Part des fromages AOP/AOC par technologie en 2012



Deux familles de fromages totalisent plus de la moitié des volumes commercialisés : les pâtes pressées non cuites (PPNC - 29,8%) et les pâtes pressées cuites (PPC - 32,1%). La famille des PPC est la première depuis 2011. Les parts des PPNC, des pâtes persillées et des pâtes molles s'effritent entre 2011 et 2012.

Les volumes de pâtes pressées cuites AOP/AOC commercialisés sont nettement à la hausse entre 2011 et 2012 (+6,6%). Le Comté est le premier contributeur de cette augmentation. Les volumes d'Abondance et de Beaufort sont en croissance (respectivement +10,5 et +2,6%).

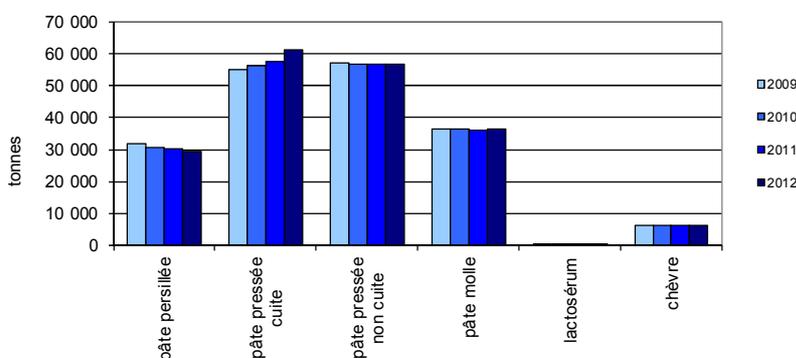
La tendance à la stabilisation des volumes commercialisés de pâtes pressées non cuites AOP/AOC se confirme en 2012 (+0,4%). La plupart des fromages de cette famille sont en progression entre 2011 et 2012. Seuls le Cantal et le Saint-Nectaire voient leur volume diminuer. Cette situation est conjoncturelle pour le Saint-Nectaire dont les évolutions sont positives sur 10 ans (+11%).

Les volumes de pâtes molles AOP commercialisés ont dépassé leur niveau de 2009. Entre 2011 et 2012, leur évolution est de +1%. Les trois plus fortes hausses concernent l'Époisses (+ 9%), le Camembert de Normandie (+7,2%) et le Mont d'Or (+4,8%). Le Munster (-3,2%), le Pont-l'Évêque (-4,8%) et le brie de Melun (-7,5%) sont en repli.

Le recul des pâtes persillées se poursuit (-2,9%) entre 2011 et 2012, en particulier pour le Bleu d'Auvergne (-6,4%), le Bleu des Causses (-8%) et le Roquefort (-1,9%). Le bleu de Gex retrouve la croissance pour la première fois depuis 2008. La fourme d'Ambert reste stable. Le bleu du Vercors-Sassenage continue sa progression initiée en 2009.

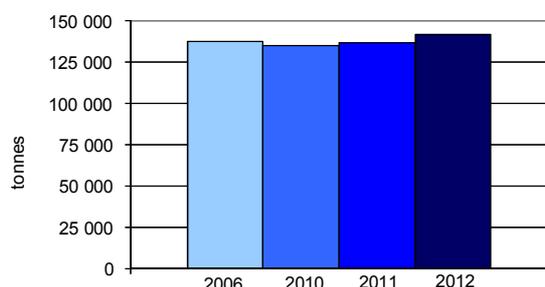
Les fromages de chèvre voient leurs volumes commercialisés baisser pour la deuxième fois en 10 ans, de -1,0%. Cette diminution concerne le Chevrotin et les fromages de chèvre du Centre, à l'exception du Valençay. Les autres maintiennent leurs volumes.

Evolution des volumes commercialisés par type de fromage AOP/AOC

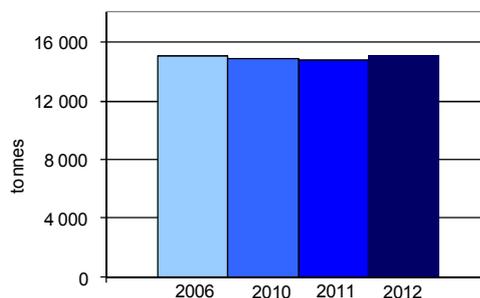


Évolution des volumes commercialisés en AOP/AOC au lait cru et fermiers

Evolution des tonnages de fromages AOP/AOC au lait cru commercialisés



Evolution des tonnages de fromages AOP/AOC fermiers commercialisés



Les fromages AOP sont le plus souvent fabriqués avec du lait cru (141 976 tonnes, soit 74,5% du tonnage contre 14% environ pour l'ensemble des fromages affinés). Les volumes commercialisés de fromages AOP/AOC au lait cru ont progressé de 4,1% en 2012. La hausse des volumes de Comté ainsi que d'Abondance, de Beaufort, de Camembert de Normandie, de Mont d'Or et de Morbier, systématiquement au lait cru, est responsable de 90 % de cette progression (5 099 tonnes sur les 5 614 tonnes en plus). L'utilisation du lait cru progresse aussi pour un grand nombre de fromages non obligatoirement au lait cru (Cantal, fourmes d'Ambert et de Montbrison et fromages normands notamment). Pour ces fromages, le solde positif des volumes au lait cru provient des fabrications laitières.

Les fabrications fermières sont en croissance entre 2011 et 2012, en raison d'une meilleure estimation des volumes concernés en Munster. Hors Munster, elles sont en léger repli (-0,3%). Il est à noter que le nombre de producteurs fermiers de fromages AOP/AOC semble se maintenir entre 2011 et 2012.

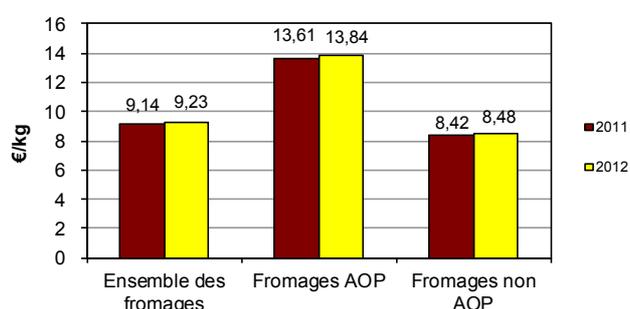
Le marché des produits laitiers AOP/AOC

Évolution des ventes en volume et valeur des fromages en GMS et hard discount ⁷

	Ventes 2011		Ventes 2012		Evolution 2012/2011	
	en tonnes	en 1000€	en tonnes	en 1000€	des volumes	des valeurs
Fromages AOC/AOP	101 377	1 380 214	102 395	1 416 919	1,0%	2,7%
Fromages non AOC/AOP	626 526	5 272 312	631 192	5 351 702	0,7%	1,5%
TOTAL	727 903	6 652 526	733 587	6 768 621		
part des AOC/AOP	16,2%	26,2%	16,2%	26,5%		

Après plusieurs années de léger repli en grandes et moyennes surfaces (GMS) et Hard discount, les fromages AOP/AOC progressent en volume (+1,0%) et en valeur (2,7%). Le segment des fromages AOP/AOC est en moyenne plus dynamique que l'ensemble du rayon pourtant en croissance (+0,7% pour les fromages non AOP/AOC). Les parts de marché des fromages AOP/AOC se stabilisent (16,2% en volume) et progressent même en valeur (26,5% ; +0,3 point).

Prix de vente moyen des fromages en GMS et hard discount



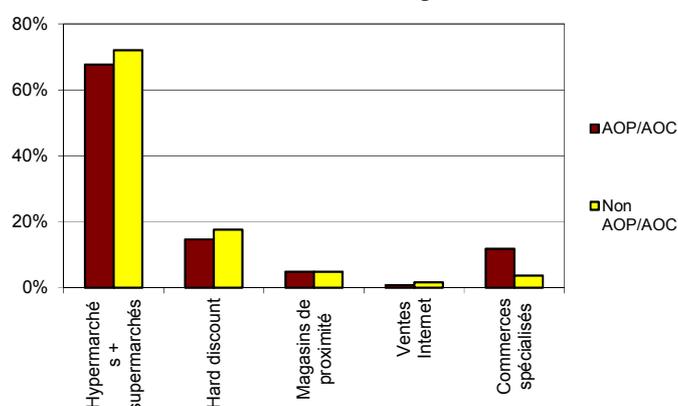
Le prix des fromages AOP en GMS et hard-discount poursuit sa croissance en 2012 (+1,6%) à un rythme proche des années précédentes.

Malgré la progression des prix des fromages non AOP, (+0,7%), le différentiel s'accroît toujours. Il atteint 5,36 €/kg en 2012 contre 5,20 en 2011.

Les fromages AOP/AOC sont en moyenne 63% plus chers pour le consommateur que les fromages non AOP.

Lieux d'achats des fromages ⁸

Lieux d'achat des fromages en 2012



Les ventes de fromages AOP et non AOP sont majoritairement réalisées en hypermarchés et supermarchés (respectivement 68% et 72%).

Après avoir baissé, la part des ventes dans ce circuit pour les fromages AOP a retrouvé son niveau de 2009, tandis que celle du hard discount s'est stabilisée après avoir progressé en 2011. Le hard discount subit un sérieux revers pour les fromages non AOP en 2012 (-1,1% de parts de marché).

La part des ventes des fromages AOP en hard-discount reste toutefois moins importante que pour les fromages non AOP (respectivement 14,7% et 17,6%). À noter, les ventes par internet progressent rapidement. Pour les fromages AOP comme non AOP, elles ont plus que doublé entre 2011 et 2012. Elles représentent respectivement 0,9 et 1,7% des ventes.

Évolution des parts de chaque circuit de distribution dans les achats en volume de fromages AOP et non AOP :

	AOP/AOC					Non AOP/AOC				
	2008	2009	2010	2011	2012	2008	2009	2010	2011	2012
Hypermarchés + supermarchés	66,9%	67,7%	67,6%	66,9%	67,7%	70,5%	71,7%	71,7%	72,0%	72,1%
Hard discount	15,1%	14,2%	14,3%	14,6%	14,7%	19,8%	19,5%	19,0%	18,7%	17,6%
Magasins de proximité	5,1%	4,9%	5,2%	5,1%	4,9%	5,4%	4,7%	5,0%	4,8%	4,9%
Ventes Internet	0,1%	0,2%	0,3%	0,4%	0,9%	0,1%	0,2%	0,4%	0,8%	1,7%
Commerces spécialisés	12,8%	13,0%	12,7%	13,0%	11,9%	4,2%	3,9%	3,9%	3,7%	3,7%

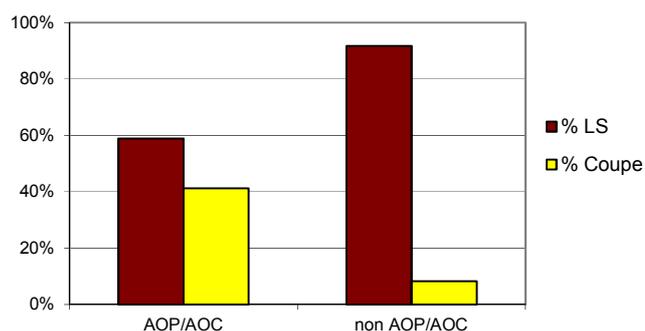
Le cumul des ventes AOP dans les circuits spécialisés, en vente directe et sur les marchés (commerces spécialisés) recule de 1,1 point pour les fromages AOP en 2012. Cependant, ces réseaux restent nettement plus développés que pour les fromages non AOP (11,9% contre 3,7% des ventes).

⁷ Panel Symphony IRI/CNIEL

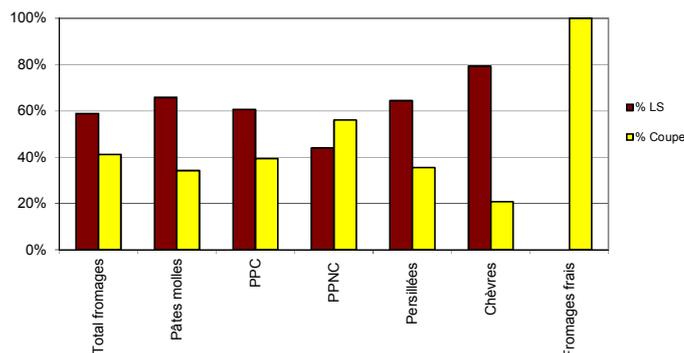
⁸ Panel Kantar Worldpanel

Répartition des ventes de fromages par rayon ⁹

Répartition des ventes de fromages AOP/AOC et non AOP/AOC entre libre service et coupe en 2012



Répartition des ventes de fromages AOP/AOC entre libre service et coupe en 2012



Les ventes réalisées en GMS et hard discount se décomposent entre libre-service (LS) et coupe.

Pour les fromages AOP, cette répartition est respectivement de 59% et 41%. Même si elle perd progressivement du terrain, la part de la coupe dans les ventes de fromages AOP est 5 à 6 fois plus importante que pour les fromages non AOP (respectivement 92% et 8% en LS et en coupe).

Entre 2011 et 2012, les ventes AOP/AOC en volume sont stables à la coupe, la progression des ventes de fromages se fait en LS.

Au sein des fromages AOP, une distinction peut être faite selon les types de produits. Les chèvres sont vendus pour près de 80% de leur volume en LS, suivis par les pâtes molles, les pâtes persillées et les PPC entre 60 et 65%. Les PPNC se démarquent par un niveau de vente supérieur à la coupe qu'en LS (56-44% des volumes).

Une notoriété du logo AOP en progression

Date enquête	Décembre 2008	Décembre 2008	Décembre 2008	Mars 2012	Décembre 2012	Décembre 2012
Source	LH2	LH2	LH2	Eurobaromètre 389	IFOP	IFOP
Logo	 AOC	 AOP (bleu)	 AOP (rouge)	 AOP (rouge)	 AOP (rouge)	 AOP (rouge)
Taux de reconnaissance assisté	58%	14%	9%	25%	31%	19%
Méthodologie	25-49ans (1000 pers)	25-49ans (1000 pers)	25-49ans (1000 pers)	Pop > 15 ans (1024 pers)	24-49ans (243 pers)	Pop > 15 ans (1057 pers)

Les efforts conjoints des opérateurs et des collectifs pour promouvoir le logo AOP rouge et or commencent à porter leur fruit, la notoriété de ce dernier augmentant progressivement depuis sa mise en circulation à partir de 2009. Pour des raisons méthodologiques, la prudence dans les comparaisons de chiffres reste de mise. Néanmoins, la reconnaissance progresse.

Les consommateurs français font moins bien que les italiens (respectivement 25 et 31 % d'après l'eurobaromètre réalisé pour la commission européenne en mars 2012) mais mieux que les Autrichiens (19%), Portugais (17%), Grecs ou Luxembourgeois (16%).

En décembre 2012, la notoriété du logo AOP se situait à 19% sur la population française âgée de 15 ans et plus. Elle monte à 31% sur la classe des 24-49 ans. Afin de suivre l'évolution de la notoriété du logo de manière fiable et répétable dans le temps, le CNIEL/CNAOL a décidé de reconduire cette étude barométrique chaque année, hors campagne de communication. La première mesure réalisée en décembre 2012 sera ainsi reconduite de la même manière en décembre 2013 et, si le programme co-financé est retenu, en 2014, 2015 et 2016.

⁹ Panel Symphony IRI/CNIEL



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

CNAOL - 42 rue de Châteaudun, 75314 Paris Cedex 09
 INAO - 12 rue Henri Rol-Tanguy, 93555 Montreuil Cedex
 Contacts : lforray@cniel.com ; c.creusat@inao.gouv.fr .



Document réalisé par Charlotte Creusat (INAO), Christine Bossu (CNAOL), Laurent Forray (CNAOL)
 Avec la collaboration de Bruno Roney (CNIEL)

Avec nos remerciements aux ODG laitiers qui ont fourni de nombreuses données.