

LES AOP LAITIÈRES

**46 fromages,
3 beurres et 2 crèmes**

- Une **origine et un ancrage territorial** qui participe à la souveraineté alimentaire,
 - Une **production respectueuse** des ressources et des Hommes (élevage traditionnel et extensif), et soucieuse des consommateurs (maîtrise sanitaire, goût, nutrition),
 - Une **production d'excellence**, créatrice de valeur et partagée entre les acteurs, symbole de l'art de vivre à la française,
 - Un maillage d'acteurs qui participent collectivement à la **vitalité économique, environnementale, sociale et culturelle d'un territoire**,
 - Des **produits pour tous** : culture gastronomique, restauration collective, dons... élaborés en toute transparence.
 - Une **transparence assurée par des cahiers des charges** que chaque producteur en AOP se doit de respecter. Des contrôles réguliers sont régulièrement réalisés.
- ... Téléchargeables sur internet, les cahiers des charges des AOP laitières sont une information claire aux consommateurs. En démarche de progrès continu, ces derniers sont régulièrement révisés et enrichis par de nouveaux critères.

À PROPOS DU CNAOL

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 51 AOP laitières françaises : 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes.

Il apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et développement, 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.produits-laitiers-aop.fr/   @AOPlaitières



LES AOP LAITIÈRES, UN MODÈLE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DURABLE

APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE, **SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ ET D'ORIGINE**

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne un fromage, un beurre ou une crème dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et affinage) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique qui donne ses caractéristiques au produit.

Signe officiel de qualité et d'origine européen, reconnaissable grâce à un logo jaune et rouge, l'AOP est délivrée et contrôlée par les pouvoirs publics français et européens. Chaque AOP est régie par un cahier des charges précis et exigeant. Alors que le monde se transforme très vite, chaque **AOP repose sur un engagement des Hommes à valoriser leur terroir et à en tirer le meilleur, dans le respect de la tradition et des savoir-faire.**



LES AOP LAITIÈRES :

**une richesse,
une diversité**

Les 51 AOP laitières françaises sont diverses et plurielles. Chacune est riche d'une histoire et d'un terroir, de ses fermes et de ses troupeaux, de femmes et d'hommes, de savoir-faire et de goûts. Présentes dans plus de la moitié des départements, les 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes AOP permettent de faire vivre ces territoires et d'y créer de la valeur ajoutée.

- Avec **53 000 emplois**¹, les AOP laitières participent aussi à la vitalité économique, culturelle et touristique des territoires. Plus de **15 800 producteurs² de lait** de vaches, de brebis ou de chèvres, **plus de 1 280 producteurs fermiers² et près de 380 établissements de transformation²** privés ou coopératifs (grands groupes, PME, TPE ou ateliers artisanaux) et près de 220 ateliers d'affinage² œuvrent quotidiennement. Les appellations entre elles ou en leur sein se caractérisent par une grande diversité, autant par ses acteurs que par les volumes produits. La France est le 1^{er} pays européen en nombre d'AOP laitières, juste devant l'Italie.
- Dans les territoires ruraux, le poids économique représenté par les AOP est considérable. Sont transformés en AOP, 48% du lait de chèvre produit dans la région Centre Val de Loire³, 32% du lait de brebis est transformé en Roquefort³, 81% du lait de vache du Massif Jurassien³ ou encore 48% du lait de vache en Savoie³. 70% des tonnages des fromages AOP proviennent des zones de montagne⁴. Bien que contraignante par son cahier des charges, l'appellation permet aussi de mieux rémunérer le producteur de lait et souvent de maintenir une activité d'élevage dans des zones difficiles. 80% des AOP⁵ ont au moins une partie de leur aire géographique qui recoupe un Parc Naturel Régional ou National.

L'AOP, UNE GARANTIE

**d'excellence, de qualité
et de durabilité**

Dès l'été 2020, après la crise sanitaire et dans le prolongement de la loi Egalim, le Cnaol a lancé une réflexion collective sur la durabilité de son modèle agricole et alimentaire, en lien avec les attentes sociétales.

Durant l'hiver 2021, tous les Organismes de Défense et de Gestion (ODG) de chaque AOP laitière ont travaillé ensemble à qualifier la notion de durabilité appliquée à leurs produits. La démarche **AOP laitières durables** vise à apporter encore plus de transparence sur les pratiques et des réponses globales sur les trois piliers du développement durable : social, environnemental et économique. Il s'agit dans un premier temps d'aller au-delà des cahiers des charges qui régissent les AOP pour dépasser leur promesse d'origine et de qualité organoleptique.

- Dès 2025, les éléments de durabilité travaillés pourront être inscrits dans les cahiers des charges. L'objectif des AOP laitières est d'inscrire à l'horizon 2030 leur engagement dans un modèle agro-alimentaire durable. L'AOP sera alors gage d'un haut-standard de qualité et de durabilité pour les produits laitiers français.



1. ODG traitement Cnaol 2010 / 2. Observatoire Territorial des SIQO, US-ODR et INAO, données 2021 / 3.EAL (production régionale), INAO – données 2020 / 4. FranceAgriMer, 2018 / 5. Julia de Castro, Caractéristiques des filières laitières AOC françaises et mesure de leurs performances économiques, sociales et environnementales, 2010

LES AOP LAITIÈRES

durables demain

La démarche *AOP laitières durables* a pour socle les plans de filière signés, à la suite des Etats Généraux de l'Alimentation en 2017, par les différentes interprofessions des espèces représentées au sein du Cnaol : *France Terre de Lait* pour la filière laitière bovine (Cniel), Plan de la filière caprine (Anicap), Plan de la filière ovine (France brebis laitière). Les AOP laitières ont déjà validé un certain nombre d'engagements à travers ces plans de filière : maintien de la biodiversité, réduction des émissions de gaz à effet de serre, respect du bien-être animal...

En phase avec les plans de filière et relevant des 3 piliers du développement durable, **6 thématiques** propres aux indications géographiques ont été définies. Et, **18 objectifs transversaux et communs** à l'ensemble des AOP laitières y ont été associés.

Afin de couvrir la diversité des situations et de préserver les spécificités de chaque appellation, **65 engagements** ont été identifiés pour correspondre aux attentes sociétales.



En septembre 2021, chaque ODG s'est engagé formellement dans cette démarche. D'ici juin 2022, chaque ODG devra prendre **un minimum de 18 engagements** et préciser un **plan d'actions** pour les mettre en œuvre. **Des**

indicateurs de suivi pour mesurer les progrès sont actuellement à l'étude par le Cnaol et les ODG.

2022

Identification des engagements par chaque AOP

2022 à 2025

Mise en œuvre des plans d'action

2025 à 2030

Réouverture des CDC pour intégrer la durabilité





PILIER ÉCONOMIE

Préserver la diversité économique

Au sein des AOP, la diversité est de mise. Les AOP se caractérisent par une grande diversité à la fois par l'importance des volumes produits que par la taille de ses opérateurs.

Maintenir cette diversité économique est une volonté. Fermiers, petites et moyennes exploitations, TPE, PME, grands groupes et ateliers artisanaux font exister l'AOP et sont la durabilité de la filière.

Favoriser le renouvellement des opérateurs en préservant le foncier, en améliorant et renforçant la résilience des ateliers est un enjeu majeur.

Créer et partager de la valeur ajoutée

La juste rémunération de chacun des acteurs de la filière nécessite, entre autres, de la création de valeur ajoutée et de son partage.

Pour sécuriser et améliorer la valorisation des produits, la filière travaille à la fois à stabiliser les marchés et diversifier les circuits de production, ainsi qu'à valoriser les co-produits

Pour assurer la répartition de la valeur au sein de la filière, des indicateurs de suivi des marchés et des performances économiques sont en cours de création.



PILIER ENVIRONNEMENT

MODES DE PRODUCTION VALORISANT
LES RESSOURCES NATURELLES

Pérenniser des modes d'élevage traditionnels

Les filières AOP sont garantes de la biodiversité des races d'élevage, puisque les **racés locales** à petits effectifs voir très petits effectifs sont de plus en plus présentes dans les cahiers des charges.

Par ailleurs, l'AOP assure le maintien de **pratiques d'élevage traditionnelles** comme la traite biquotidienne, la montée en estive ou encore les **productions fromagères au lait cru**.

Entretenir les paysages caractéristiques du territoire

Elevage et territoire sont indissociables. Vaches, chèvres et brebis dessinent et maintiennent des **paysages ouverts**. Les troupeaux entretiennent de nombreux hectares de **prairies naturelles**. A la croisée de nombreux parcs naturels régionaux ou nationaux et de zones Natura 2000, les élevages AOP participent à la conservation de ces paysages où les animaux pâturent en parfaite osmose.

Fermes et laiteries réalisent dans la mesure du possible des aménagements d'infrastructures ou mises aux **normes agroécologiques** (amélioration des systèmes d'abreuvement).

Valoriser les ressources du territoire

Les troupeaux se nourrissent de fourrages majoritairement produits dans l'aire géographique d'appellation. C'est à travers l'alimentation des troupeaux que **le lien au terroir** s'exprime, conférant aux produits tous leurs arômes. Dans certaines régions, la complémentarité avec les autres acteurs agricoles est très importante, ce qui permet de renforcer **l'autonomie alimentaire** sur la zone AOP.

La **place de l'herbe** et **l'origine locale des aliments** revêtent une grande importance en AOP.



Maintenir et développer la biodiversité

Les modes d'élevage en démarche AOP préservent les **ressources naturelles** et favorisent la **biodiversité tant floristique des prairies que microbienne du lait ou encore celle des sols**.

Limiter l'usage des intrants

Les conditions de production sont consignées dans un cahier des charges. La **ration alimentaire** des troupeaux et l'**autonomie alimentaire** des fermes sont indiquées, afin de limiter l'usage des concentrés.

Les pratiques **valorisant les effluents d'élevage** et limitant la fertilisation minérale sont encouragées.

Les fermes AOP sont peu consommatrices de produits phytosanitaires. Le recours aux antibiotiques et anti-parasitaires est également **raisonné**.

Limiter les externalités négatives

Conscient de son impact sur son environnement, les activités de production AOP veillent à le préserver, en mettant en œuvre des **bonnes pratiques de fertilisation et d'épandage, en gérant et traitant les effluents** ou encore, en ayant une **gestion raisonnée de l'eau** dans les fermes et les laiteries.

La filière AOP cherche aussi à **limiter ses émissions de carbone**. Des diagnostics sont en cours de réalisation afin d'améliorer les pratiques mises en œuvre.

La **production d'énergies vertes** et la limitation de la consommation d'énergie se développent de plus en plus (aménagement des alpages autonomes en eau et/ou électricité, amélioration des consommations d'énergies des entreprises).





PILIER SOCIAL

Être acteurs de la vitalité des territoires

L'ancrage territorial est un caractère fondamental pour les AOP. Chaque produit fait **vivre son territoire**, en contribuant au dynamisme économique et culturel.

La transmission des outils de production, l'attractivité des métiers de la filière, **la préservation de la place de l'Homme** sont une volonté forte.

Le **collectif** est depuis toujours au cœur des AOP. Sa gouvernance inclusive et dynamique, son implication et la mobilisation des opérateurs créent une **fierté** d'appartenir à cette filière, de la **solidarité** et de **l'entraide** entre acteurs.

Garantir le goût et la typicité du produit

Le **goût** est un des fondements des AOP. Chaque AOP se doit de garantir la **qualité organoleptique** et la **typicité** de son produit. Pour cela, les AOP veillent au bon respect de pratiques amont et aval adaptées et contrôlent la **qualité nutritionnelle et sanitaire** du produit.

Maintenir des modes d'élevage et de production traditionnels

Chaque opérateur est un acteur essentiel des filières AOP.

Les éleveurs produisent la matière première, le lait cru, en prenant soin à la fois du **bien-être et de la santé de ses animaux**, de la qualité de leur alimentation et de l'eau d'abreuvement, des **accès aux pâturages** afin d'obtenir un lait de qualité, reflet de son terroir.

Les transformateurs travaillent ce lait dans le **respect des savoir-faire** transmis de génération en génération pour en faire du fromage, du beurre ou de la crème.

Dans chaque AOP la volonté de **maintenir et transmettre des savoir-faire traditionnels est un enjeu majeur**. Pour se faire, plusieurs actions sont envisagées : formation, pratiques préservant les savoir-faire et plaçant l'Homme au centre de la fabrication.

