



éditorial

2009 restera comme une année très difficile pour la filière laitière.

Pour autant, 2009 a été une année studieuse pour notre Comité Interprofessionnel.

Plusieurs chantiers structurants pour notre avenir ont ainsi été lancés :

- Identification de tous les opérateurs de la filière AOP Cantal ;
 - Signature interprofessionnelle d'un accord-cadre pour une meilleure valorisation des AOP d'Auvergne (dont le Cantal), homologué par l'Etat ;
 - Lancement d'un plan de communication triennal à la hauteur de notre fromage, 3^e AOP de France ;
 - Validation du plan d'inspection AOP Cantal.
- C'est ce dernier sujet qui est mis en avant

dans notre seconde revue destinée à toute la filière AOP Cantal. Au travers du déploiement du plan d'inspection, nous souhaitons accompagner équitablement tous les opérateurs identifiés dans la mise en œuvre du décret AOP Cantal, dans l'objectif de respecter nos engagements qualité vis-à-vis des consommateurs.

Gageons que l'ensemble de ces travaux nous permettra de bâtir ensemble un avenir plus serein, source de valeur ajoutée pour l'ensemble des opérateurs de notre filière.

Enfin, en ce début d'année 2010, permettez-nous d'adresser à chacun d'entre vous nos meilleurs vœux de santé, de bonheur et de réussite dans vos projets professionnels.

Le Conseil d'Administration du CIF

L'AOP Cantal à votre rencontre

Afin que chacun ait la parfaite connaissance du contenu du décret et du plan d'inspection qui vient apporter le crédit nécessaire à son application le CIF organise de nombreuses réunions explicatives en janvier et février 2010.

- Pour les techniciens des entreprises, des contrôles laitiers et des Chambres d'Agriculture (des départements 12, 15, 19 et 63) : **les 12, 18, 22, 25 et 29 janvier.**
- Pour les techniciens des autres OPA, les vétérinaires, les marchands d'aliments, les prescripteurs... : **le 2 février.**
- Pour les collecteurs, transformateurs et affineurs : **le 27 janvier.**
- Pour les producteurs de lait AOP Cantal habilités : **les 11, 16, 18, 23 et 25 février.**

Les lieux et les horaires de toutes ces réunions seront précisés dans les journaux et sur le site internet www.aop-cantal.com ou sur simple appel au CIF au **04 71 48 39 94.**

Le Plan d'inspection

Le décret AOP Cantal a été revu en 2007. Il renforce le lien au terroir, conforte la fabrication traditionnelle et clarifie l'offre au consommateur.

Parallèlement, la loi d'orientation agricole de 2006 a réorganisé les nombreux signes de qualité qui existaient pour les rendre plus lisibles pour les consommateurs et permettre aux opérateurs de ces signes de mieux valoriser leurs productions. C'est ainsi que les AOP sont entrés dans une démarche de certification au travers d'un plan d'inspection (appelé quelquefois plan de contrôle). Il concerne tous les opérateurs, producteurs de lait, collecteurs, transformateurs, affineurs, producteurs fermiers et le CIF.

Il est organisé en 3 niveaux :

Par tous les opérateurs : les autocontrôles : ce sont les enregistrements des pratiques et un moyen qui permet en continu à l'opérateur de se situer par rapport au respect du décret.

- Par le CIF : le contrôle interne : il s'agit de vérifier les pratiques sur document et/ou sur site et de s'assurer de la mise en place des actions correctives (plan de progrès) lors du constat de non-conformité. Le contrôle interne est là pour permettre la mise en conformité, il ne porte pas de sanction sauf en cas de manquement grave.

- Par l'organisme d'inspection : le contrôle externe : qui apporte la garantie du système en contrôlant les autocontrôles et le contrôle interne.



En cas de non-conformité l'organisme d'inspection rend compte à l'INAO qui porte des sanctions pouvant aller jusqu'à la suspension ou la perte de l'habilitation.

Chaque année, les contrôles internes et externes concernent 80% des producteurs, 100% des collecteurs, des transformateurs et des affineurs, 50% pour les producteurs fermiers, et 2 fois pour le CIF. Les fromages sont également contrôlés par les jurys de dégustation (Une à plusieurs fois par an selon les tonnages fabriqués par cave d'affinage et par atelier) et 90% des fromages devront être gradés avant d'être commercialisés.

Qu'est ce qui est contrôlé ?

Chaque point du décret doit être contrôlable comme par exemple (l'origine des animaux, la durée de pâturage, la traçabilité du lait collecté, la durée de maturation, les inscriptions et la taille des mentions cantal jeune, cantal entre deux, cantal vieux sur les étiquettes...). Cela représente 107 points pour l'ensemble du décret.

Les niveaux de gravité

En cas de non respect d'un point du décret on parle de "manquement". Selon les points, le manquement peut être traité selon des niveaux différents :

- Mineur qui donne lieu à un avertissement et à la mise en œuvre d'action corrective ;
- Majeur qui occasionne la mise en œuvre d'action corrective mais avec un contrôle supplémentaire ;
- Grave qui peut amener la suspension ou le retrait de l'habilitation.

Le renouvellement d'une même non-conformité fait passer au stade supérieur ; un mineur devient majeur et un majeur devient grave.



L'articulation des contrôles

La filière AOP Cantal met en place pour 2011 un système où les producteurs devront remonter chaque trimestre certaines données (mouvements des animaux, alimentation,...) et une visite annuelle réalisée par les techniciens du contrôle laitier permettra de faire la synthèse et de définir les axes de progrès.

En 2010, en attendant la mise en œuvre de ce système, le CIF organise et gère les visites contrôles internes avec 4 techniciens sur le terrain. Plusieurs centaines de producteurs seront visités dès le premier semestre 2010. Tous les autres opérateurs le seront également.



Mais, si un opérateur présente un ou des manquements qui occasionnent un contrôle supplémentaire il devra en assurer le coût à titre individuel.

Un outil de progrès

Le plan d'inspection doit être vu comme un outil d'amélioration. C'est pour cela que des durées sont accordées pour se mettre en conformité avec le décret. Toute personne concernée par un manquement doit encore plus apporter la preuve de sa volonté à poursuivre son engagement dans l'AOP. C'est à ce titre que le bien collectif qu'est l'AOP Cantal trouvera sa force pour mieux se valoriser. ■



DÉGUSTER LE CANTAL

Avec de petites recettes simples, colorées, amusantes et légères, vos apéritifs seront un vrai festin ! Brochettes de Cantal avec raisin et pommes sucrées, pruneaux géants au Cantal, poudre d'amande et Cantal Jeune, crème de marron au Cantal Entre-deux ou encore confit d'oignon au Cantal Vieux... les mignardises sont à la fête ! Et n'oubliez pas le traditionnel plateau de fromage, qui reste encore la meilleure façon de déguster du Cantal !

L'ASSOCIATION DES FROMAGES D'Auvergne

L'AFA regroupe les 4 ODG d'Auvergne. Elle assure la promotion collective des 5 AOP (Cantal, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire et Salers). Pour promouvoir nos fromages auprès des touristes dans un esprit sympathique et ludique, retrouvez-nous tout cet hiver dans les stations du Mont Dore les lundis 8, 15, 22 février et 1^{er} mars ; à Super Besse les mardis 9, 16, 23 et 2 mars ; au Lioran les mercredis 10, 17, 24 et 3 mars. Plus d'infos sur www.glisse-and-fromages-aop.com

Le goût des autres... AOC/AOP



L'AOP Rocamadour

C'est un petit palet de 35 g "pur chèvre" fabriqué exclusivement au lait cru et entier, affiné en cave au minimum 6 jours.

A ce moment, sa pâte onctueuse et crémeuse libère des saveurs subtiles de crème, de beurre et de noisette.

Sa zone de production est majoritairement dans le Lot avec une partie dans le Tarn et Garonne, l'Aveyron et le sud de la Corrèze. Un peu plus de 1000 tonnes sont fabriquées chaque année dans 5 ateliers privés ou coopératifs et 35 producteurs fermiers.

challenge 2010
Glisse and Fromages AOP d'Auvergne
du 8 février au 3 mars 2010,
les lundis au Mont-Dore
les mardis à Super-Besse
les mercredis au Lioran
les après-midi

Des dégustations gratuites, des courses de luges, des jeux pour tous, des forfaits ski nordique offerts et plein d'autres cadeaux à gagner...

www.glisse-and-fromages-aop.com

CANTAL - SAINT-NECTAIRE - FOURME D'AMBERT - BLEU D'Auvergne - SALERS

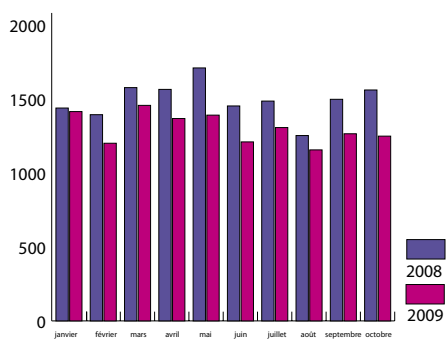
FROMAGES A.O.P. D'Auvergne



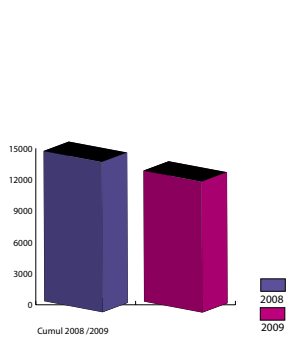
Après 2 vagues en septembre-octobre puis en novembre-décembre 2009, l'AOP Cantal sera de retour à la télévision pendant 4 semaines à partir de mars 2010. Pour favoriser l'acte d'achat, des animations en magasins sont programmées sur la même période. Des actions en partenariat avec le Comité régional du Tourisme et Cantal Tourisme sont prévus, en complément, pour renforcer le lien territoire fromage.

Les chiffres

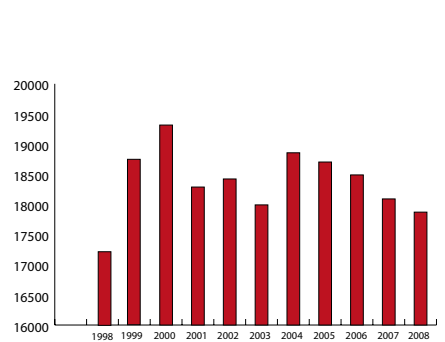
Comparaison de production



Cumul 2008-2009

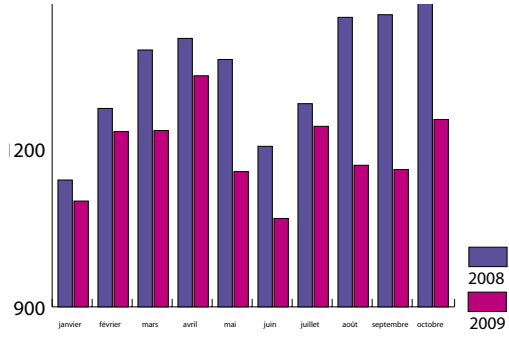


Total de la production 1998-2008

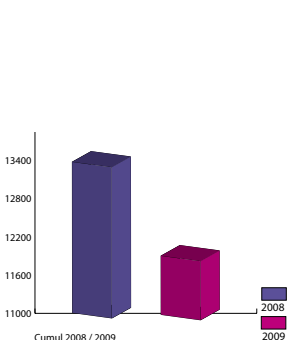


La production de fromages AOP Cantal se situe autour de 18 000 tonnes/an depuis de nombreuses années. Elle est sujette à des variations de 1 à 3% à la hausse comme à la baisse. Toutefois la tendance baissière depuis 2005 de 1 à 2% par an s'est considérablement accentuée en 2009, les chiffres à fin octobre font apparaître une baisse de l'ordre de 10%. Elle est la conséquence de l'ajustement des capacités de fabrication en fonction des volumes vendus. Ces résultats font l'objet de nombreuses discussions au sein du CIF pour définir et comprendre les raisons de cette baisse importante et mettre en œuvre les moyens nécessaires à la reconquête de ces volumes dès 2010.

Comparaison de commercialisation



Cumul 2008-2009



En 2009, les volumes de vente des fromages AOP Cantal sont très fortement orientés à la baisse (-10%). Le Cantal subit de plein fouet les effets de la crise économique. Toutes les actions engagées récemment (refonte du décret, travail sur la qualité, nouvelles règles collectives, campagne de communication) sont des éléments structurants pour la filière dont les résultats ne peuvent se faire sentir instantanément. Néanmoins, ces éléments nous permettent de nous inscrire dans une démarche constructive pour les années à venir. Le challenge qui se présente à nous est difficile car les volumes perdus seront difficiles à reprendre sauf si tous (producteurs, collecteurs, transformateurs et affineurs) s'unissent dans le travail qualité, la commercialisation et la promotion.