



éditorial

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP), signe officiel de qualité, garantit aux consommateurs un produit élaboré selon les méthodes traditionnelles et provenant de sa région d'origine.

Ce faisant, l'AOP garantit aux opérateurs d'une filière la non-délocalisation de la production. Associée à une juste valorisation, l'AOP devient un outil économique d'aménagement du territoire.

Dans tous les cas connus, cet objectif n'est atteint que si la démarche AOP s'appuie sur une forte organisation collective. C'est cette organisation que nous recherchons au travers de l'accord cadre pour la valorisation des AOP d'Auvergne acté en février 2009.

La mise en œuvre de cet accord est un enjeu fondamental pour la vitalité économique de chacun d'entre nous, opérateurs de la filière AOP Cantal. C'est pourquoi au travers de ce bulletin d'information nous avons souhaité revenir sur le fonctionnement de la Cotisation Volontaire Obligatoire (CVO).

En effet, la CVO que nous avons mise en place relie les acteurs de notre filière à plus d'un titre :

- La CVO appelée sur chaque kg de fromage AOP Cantal vendu ;
- La valeur de la CVO déterminée annuellement à partir d'indicateurs économiques notamment le prix de l'AOP Cantal et du lait ;
- La mutualisation de la CVO entre les opérateurs ;
- L'affectation de 20 % de l'enveloppe CVO à la promotion.

Ainsi, grâce à la CVO nous avons plus que jamais des intérêts communs en termes de prix et de quantité de fromage AOP Cantal vendue.

Sur ces nouvelles bases nous souhaitons pour 2011 une progression des ventes de l'AOP CANTAL synonyme de valeur ajoutée pour tous.

Bonne année 2011 !

Le Conseil d'Administration du CIF

La vie de l'AOP Cantal

La CVO :

Les versements aux producteurs pour l'année 2009 ont été effectués (une régularisation a été réalisée au mois de juillet 2010). Celle de 2010 est en cours et reprend les mêmes niveaux que celle de 2009. Nous reviendrons dans un prochain numéro sur celle de 2011 qui augmente pour se situer à 40 € pour 1 000 l ou 0,40 € par kilo de fromage vendu.

Les contrôles :

La crédibilisation de l'AOP Cantal est en marche au travers des contrôles chez tous les opérateurs soit par Aucert soit par le CIF. Plus de 850 contrôles-terrains chez les producteurs de lait ont déjà été réalisés par les contrôleurs du Comité.

La communication :

- Depuis octobre un livre réalisé avec Pierre Soissons et Laurence Adnet, et 12 Chefs cantaliens met en avant le fromage AOP Cantal au travers de 36 recettes : "Du Cantal dans la cuisine".

- La publicité avec Chantal et les actions complémentaires ont repris depuis septembre et se renouvelleront dès le printemps 2011.

- Après une formation, les producteurs ont commencé à réaliser des animations dans les grands magasins de la région. De plus l'Association des Fromages d'Auvergne (AFA) a mis en place 270 animations des 5 fromages d'Auvergne sur l'ensemble du territoire national dont 102 réservées à la seule appellation AOP Cantal.

Retrouver toutes ces informations sur **www.aop-cantal.com**

La CVO : un mode de fonctionnement transparent

Avril 2010 :

la clôture de la 1^{ère} année de la CVO

Sans oublier toutes les problématiques nationales et internationales des marchés laitiers, il faut noter que les filières AOP laitières d'Auvergne ont vécu une année 2009 qui marque un tournant dans leurs modes de fonctionnement.

Après d'âpres négociations tout au long du mois de janvier 2009 un "accord cadre" a été signé par chacune des familles de notre interprofession. Cet accord est un document contractuel qui fixe des engagements réciproques des partenaires signataires jusqu'en 2015. Il détermine des objectifs de valorisation annuelle révisables en fonction d'indicateurs reflétant les marchés des AOP d'Auvergne, du lait et des produits transformés avec un prix objectif correspondant à celui d'une prime AOP versée aux producteurs de 70 €/1 000 l au plus tard en 2015, toutes choses égales par ailleurs et si les marchés le permettent.

L'accord cadre signé en février 2009 fixe les règles d'une cotisation volontaire obligatoire (CVO) et la répartition de la valeur ajoutée entre :

- Les opérateurs en amont de la filière, les producteurs de lait, pour une prime AOP ;
- Les opérateurs en aval de la filière, les entreprises de transformation et d'affinage, pour soutenir la qualité des fromages AOP ;
- Des actions de communication et de promotion vers les consommateurs.

**Accord cadre
=
mise en place de la CVO
+
répartition de cette CVO**

Pour 2009, la CVO a été de 0,30 € pour chaque kilo d'AOP Cantal vendu en dehors de la filière, ce qui correspond à une prime de 30 €/1 000 l de lait transformé en AOP Cantal.

Enfin l'accord cadre détermine également des calendriers de travail pour définir une stratégie de repositionnement des AOP ainsi qu'un dispositif qui doit succéder à la CVO.

**CVO pour 2009
=
0,30 € / kg de fromage
AOP Cantal
=
30 € / 1 000 l de lait
transformé en AOP Cantal.**

Le démarrage de l'accord cadre se traduit pour beaucoup par la mise en œuvre de la CVO.

Modalités de fonctionnement de la CVO

Le CIF et toutes les AOP d'Auvergne ont confié la gestion de la CVO au CRIEL.

Le prélèvement

La cotisation consiste en un prélèvement forfaitaire 0,30 € par kilo de fromage AOP Cantal vendu par le dernier opérateur habilité de la filière qui commercialise à des opérateurs non habilités hors filière

Cette cotisation est appelée toutes les fins de mois par le CRIEL auprès des opérateurs concernés.

Les sommes collectées par le CRIEL ne sont encaissées que lorsque tous les affineurs ont réglé leurs dus.

Pour la première année et sur la totalité de la période (1^{er} mars 2009 au 28 février 2010), 14 480 257 kilos de fromages AOP Cantal ont été vendus en dehors de la filière ce qui représente 4 344 077 € collectés par le CRIEL.

Les sommes encaissées sont ensuite redistribuées trimestriellement du CRIEL vers les entreprises de collecte pour paiement aux producteurs.

Affectation de la cotisation

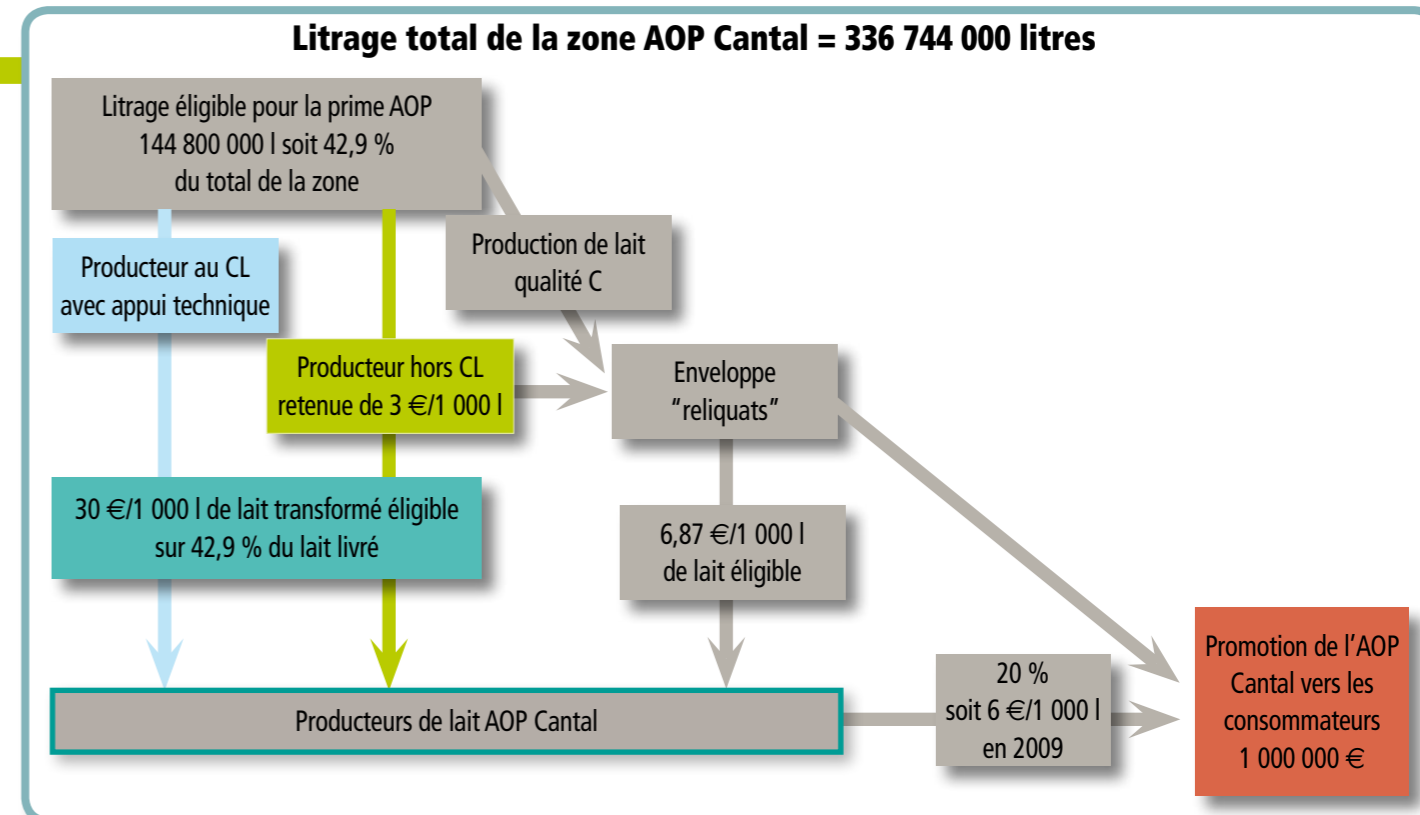
Calcul du litrage éligible

Le versement de la prime AOP de 30 €/1 000 l s'effectue sur la base des litrages transformés en AOP Cantal.

Un pourcentage de lait transformé en AOP Cantal est alors calculé. Il correspond au ratio entre le litrage transformé en AOP et le litrage AOP collecté chez l'ensemble des producteurs identifiés en AOP Cantal.

En début de période, ce pourcentage a été estimé à 50 %. Il est passé à 42,9 % à la vue des chiffres réels (144 800 000 litres de lait transformés en AOP Cantal sur 336 744 000 litres de lait AOP Cantal collectés soit 42,9%).

Pour chaque producteur, le litrage éligible à la prime AOP Cantal correspond à 42,9 % de son litrage total.



Calcul du versement AOP pour chaque producteur

Le litrage éligible de chaque producteur de lait AOP Cantal est doté de la prime AOP soit 30 €/1 000 l. Une part représentant 20 % de cette somme est alors retenue au titre de la promotion de l'AOP Cantal. Elle constitue la contribution financière des producteurs aux actions de la filière AOP Cantal. Pour les producteurs qui ne sollicitent pas le service du contrôle laitier avec appui technique, une retenue complémentaire de 3 € est effectuée et versée dans une enveloppe baptisée "reliquats". De plus, mois après mois, les laits de catégorie C et/ou avec une présence d'inhibiteur (soit 16,7 % des laits) sont déclassés et ne perçoivent pas la prime AOP Cantal. Les sommes correspondantes sont également versées dans l'enveloppe "reliquats".

En fin de campagne 2009, l'enveloppe "reliquats" a été répartie en 3 parties :

- Une première pour porter l'enveloppe promotion à 20 % de l'enveloppe totale CVO 20 % ;
- Une seconde de 131 000 €, à titre exceptionnel, de façon à porter l'enveloppe promotion à 1 million d'euros tel que prévu dans le plan de financement de la campagne de communication validée début 2009 ;
- Une troisième de 825 863 € versée au producteur AOP Cantal sur la base des litrages éligibles soit 6,87 €/1 000 l.

Répartition de la CVO pour 2009

Le versement aux producteurs s'est effectué chaque trimestre. Il y a ainsi eu quatre trimestres de versements et une régularisation qui s'est effectuée lors du paiement du quatrième trimestre en juillet 2010. Cette régularisation correspond aux sommes de l'enveloppe

"reliquats". Au total ce sont 4 344 077 € qui ont été collectés et redistribués à hauteur de 1 000 000 € pour la communication et 3 343 526,07 € vers les producteurs. Le petit écart de 551 € sera redistribué l'an prochain.

L'accord cadre est un engagement de toutes les parties pour atteindre l'objectif de valorisation de notre AOP Cantal fixé lors de l'écriture du décret de 2007. C'est un objectif difficile à atteindre dans une période de crise qui rend encore plus difficile la création de valeur ajoutée. Toutefois au-delà des stratégies de chacun, c'est aussi par le respect des engagements signés, par le respect des conditions du décret au quotidien, et par la somme des efforts de chacun que nous atteindrons ensemble cet objectif.

Le goût des autres... AOC/AOP



© Photo AFTAip



Un cadeau gourmand !

Cet ouvrage qui vient de sortir démontre tout l'attachement du fromage AOP Cantal à son territoire ; il a été conçu, imprimé et édité dans le Cantal. Ce sont 12 grands Chefs cantaliens qui, au travers

de 36 recettes (entrées, plats, desserts), mêlent le fromage à d'autres ingrédients des plus inattendus. Des recettes simples ou plus sophistiquées, mais toutes originales. Il y en a pour tous les goûts ! www.surterre.com
www.aop-cantal.com

L'AOP Chevrotin

AOP depuis 2002 - 25 producteurs fermiers - 5 affineurs - 100 tonnes/an

Le chevrotin est un fromage de chèvre exclusivement fermier, au lait cru et entier, à pâte pressée non cuite et à croûte lavée, caractéristique unique pour un fromage de chèvre. Sa zone de production comprend les montagnes de Haute Savoie et le massif des Bauges en Savoie, le berceau de la production étant les Aravis.

Les chèvres, essentiellement de races alpines, sont nourries d'herbe pâturée (au moins 5 mois) et de foin. Les aliments fermentés sont interdits et la distribution d'aliment complémentaire est limitée à 300 g par litre de lait produit.

Les étapes de fabrication (caillage, moulage, salage, séchage et lavage) sont réalisées à la ferme et manuellement. Son affinage est de 21 jours au minimum. Il peut avoir lieu dans les mêmes caves que le reblochon puisque l'élevage des chèvres continue à cohabiter avec les bovins dans la région.

L'Association des Fromages d'Auvergne



Pour la 3^e année, cet hiver les fromages d'Auvergne anime les stations de Ski de la région avec des animations ludiques pour petits et grands et des dégustations de fromages. Et pour la première fois des animations seront proposées dans les stations de ski de fond. Retrouvez le programme complet sur www.fromages-aop-auvergne.com

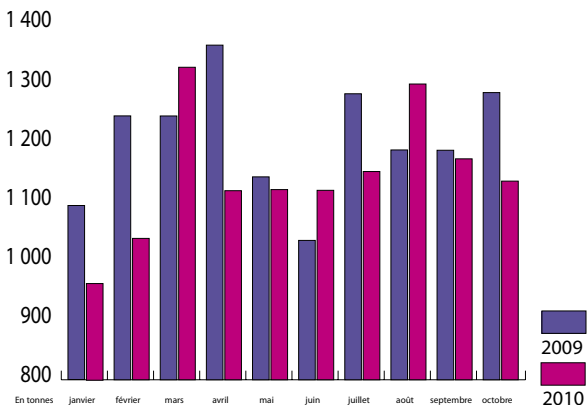
Nous organiserons très rapidement le retour de Chantal à la télévision dès la fin du 1^{er} trimestre pour soutenir et dynamiser les ventes comme nous l'avons fait de septembre à décembre 2010.

A la même période, plus de 250 animations de 2 jours dans les grandes surfaces relayaient la télévision pour favoriser les ventes en direct avec les consommateurs. En partenariat avec la FDSEA, les producteurs de lait accompagnés d'une hôtesse ont fait la promotion de l'AOP Cantal dans 20 magasins allant du Puy-de-Dôme à l'Aveyron en passant par le Lot, la Corrèze et bien sûr le Cantal !

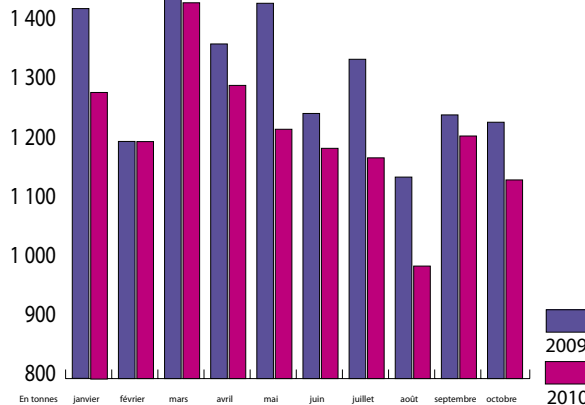


Comparaison de commercialisation 2009/2010

Les chiffres



Comparaison de production 2009/2010



2010 est une année difficile en terme de commerce en général et de nos fromages en particulier. Nous sommes en recul de près de 5 % par rapport à 2009. La situation semble se stabiliser en cette fin d'année même si nous constatons de fortes disparités d'un mois par rapport à l'autre. Bien que les chiffres ne soient pas totalement finalisés au moment de l'impression de ce document le mois de novembre est positif.

Quant à la production, elle est aussi en recul, plus fortement que la commercialisation ce qui démontre une volonté de maîtriser et d'éviter comme par le passé des opérations de déstockage avec des effets négatifs sur les prix. Les stocks diminuent donc en conséquence pour se situer aux alentours de 4 000 tonnes.