



éditorial

Le 7 mars 2007, le ministre de l'Agriculture signait le décret AOP Cantal. Ce décret traduit la volonté de notre filière de préserver l'Appellation d'Origine Protégée et de renforcer la qualité de notre produit. Cette volonté se traduit auprès de chaque métier : producteur de lait, transformateur et affineur. Depuis cette date, les actions du CIF, plus nombreuses que jamais ont servi un même objectif : accompagner les acteurs de la filière AOP Cantal dans la mise en œuvre du décret du 7 mars 2007.

Au fil du temps, notre bulletin d'information a mis en avant différentes

actions (audits, plan de contrôle, gradage, statistiques, communication, CVO...).

Aujourd'hui, nous vous proposons un point de situation sur l'aval de notre filière au travers des investissements réalisés ou à venir pour les fromageries et les caves d'affinage.

Enfin à l'occasion des 5 ans de notre décret AOP Cantal, nous vous invitons à une journée de travail pour faire le bilan des actions réalisées mais aussi des difficultés rencontrées ; mais surtout dresser les priorités de travail de notre interprofession pour les années à venir.

Le Conseil d'Administration du CIF

La vie de l'AOP Cantal

Les investissements traduisent la volonté :

La vie de notre Appellation, ce sont aussi les engagements individuels pour faire évoluer les outils de production du lait, de la fabrication et de l'affinage.

Les contrôles :

Après 2 années, tous les producteurs de lait ont été visités et contrôlés. Le travail d'adaptation se poursuit et 1 534 producteurs sont habilités fin 2011.

Parallèlement, pendant ces deux ans, toutes les entreprises ont été contrôlées 2 fois.

La communication :

La campagne de communication, commencée en 2009 pour une période de 3 ans, est achevée. L'objectif de travailler la notoriété en faisant beaucoup parler du Cantal est atteint.

Un appel d'offre est en cours pour sélectionner un nouvel axe de communication qui fasse la part belle à nos valeurs et à notre identité.

Déjà 5 ans :

Le nouveau décret AOP Cantal aura (déjà) 5 ans le 7 mars prochain. Ce sera, pour la filière, l'occasion de se réunir pour tirer un bilan de ces années et débattre de son avenir.

Investir pour l'avenir

Nous avons l'habitude de parler des contraintes et des adaptations qui ont été nécessaires dans chaque exploitation pour s'adapter au nouveau cahier des charges. Toutefois la filière est un ensemble d'acteurs que sont les producteurs de lait, les producteurs fermiers mais aussi les entreprises de collecte, de transformation et d'affinage. Depuis 5 ans, nombre d'entreprises ont investi que ce soit pour répondre aux évolutions ou pour assurer leur avenir dans l'Appellation. Pour les entreprises d'affinage, ces travaux ont démarré dès la sortie du décret en mars 2007 en adaptant immédiatement tous les étiquetages. Il s'agissait d'étiqueter tous les fromages commercialisés, et ce, dès le mois d'avril en apposant les logos mais surtout en indiquant très clairement les catégories "jeune", "entre deux" et "vieux". D'autre part, les temps d'affinage ont été immédiatement allongés pour répondre aux durées des nouvelles catégories, notamment l'entre-deux et le vieux. L'allongement des durées d'affinage implique mécaniquement plus de places dans les caves pour conserver les fromages. En même temps, la majorité des transformateurs a fait évoluer la fabrication pour répondre à l'allongement du temps de

fabrication qu'impose le retour à une fabrication traditionnelle. Parallèlement les entreprises de collecte ont organisé leurs tournées en deux spécifiques : une première en AOP Cantal et une seconde pour leurs autres activités. Ces tournées doivent être en permanence revues en fonction des entrées et des sorties des producteurs de l'AOP Cantal. L'ensemble de ces travaux s'inscrit dans une politique d'amélioration de la qualité des fromages mais aussi en termes de transparence et de traçabilité. Toutes les entreprises, qui ont contribué à l'écriture et accepté le nouveau décret, ont immédiatement mesuré ce qu'elles devaient faire en termes d'investissements dans leurs outils, soit pour s'adapter techniquement soit pour continuer à être opérateur AOP Cantal. Même s'il existe une dérogation pour la technologie de fabrication jusqu'à fin 2015, beaucoup ont réalisé des travaux depuis 2007. Les autres le feront d'ici cette date. A l'échelle d'une entreprise, ces travaux se chiffrent au minimum en centaines de milliers d'euros et le plus souvent en millions d'euros. Au travers de l'échantillonnage qui vous est présenté ci-contre, nous pouvons y voir la volonté d'un engagement formel dans l'AOP Cantal qui s'inscrit dans le temps. Ce sont aussi des signes d'espoir pour notre Appellation d'Origine.



Ets Bonal à Aurillac
Nouvelles caves d'affinage.

Nature des travaux et objectifs :

- Répondre aux besoins de places d'affinage supplémentaires
- Moderniser les ateliers.



Coopérative Chamberton
Ets Dischamp à Neuvéglise
Modernisation atelier.

Nature des travaux et objectifs :

- Améliorer les conditions de travail.
- Réfection des quais, nouveaux outillages, aménagement d'une cave transitoire.



Coopérative Bourianne à Jaleyrac
Agrandissement atelier existant.

Nature des travaux et objectifs :

- Accroître voire doubler la capacité de fabrication.
- Avoir de nouvelles caves.



Ets Duroux à Rilhac en Xaintrie
Nouvel atelier.

Nature des travaux et objectifs :

- Accroître la capacité de fabrication.
- Agrandir la capacité d'affinage.



Ets Conduiter à Pierrefort
Nouvel atelier.

Nature des travaux et objectifs :

- Accroître la capacité de fabrication.
- Répondre aux exigences nouvelles.



Fromageries Occitanes à Saint-Mamet
Nouvelles caves d'affinage.

Nature des travaux et objectifs :

- Agrandir la capacité d'affinage pour répondre à l'allongement des durées d'affinage.



Société fromagère du Livradois SNC
Nouaille à Salers

Nouvelles caves d'affinage.

Nature des travaux et objectifs :

- Améliorer les conditions d'affinage et d'expédition.
- Avoir une vitrine vers les consommateurs qui mettent en avant les producteurs.



Société Fromagère de Riom
à Riom-ès-Montagnes

Divers travaux.

Nature des travaux et objectifs :

- Améliorer la réception du lait.
- Anticiper la nouvelle disposition de l'atelier de fabrication.

En projet à courts termes



Coopérative Fromagère de la Planèze
à Pierrefort

Nature des travaux et objectifs :

- Accroître la capacité de production, répondre aux attentes clients
- Être capable de produire au lait cru et au lait pasteurisé dans les meilleures conditions.



Coopérative de Saint-Bonnet
à Saint-Bonnet-de-Salers

Nature des travaux et objectifs :

- Avoir un nouvel atelier de production, répondre aux attentes des clients.

Le goût des autres... AOC/AOP

L'AOP LIVAROT

AOP depuis 1975 - 1 000 tonnes/an environ



D.R.

Originaire du Pays d'Auge, en Normandie, le Livarot est un fromage à pâte molle et à croûte lavée, brillante et sableuse, d'un beau rouge-orangé. On le surnomme le Colonel en raison des cinq bandelettes qui l'entourent, originellement pour l'empêcher de s'affaisser durant son affinage. Ces bandelettes sont fabriquées à partir de laïches, des roseaux de marécage récoltés dans des lagunes, rassemblées en gerbe puis mises à sécher.

La ration alimentaire de base provient à 80 % de l'exploitation, la surface minimum de prairies est de 33 ares par vache traitée avec au moins 6 mois de pâturage par an. Les producteurs se sont engagés dans un processus d'évolution vers un troupeau 100 % de race normande : 25 % de vaches de race normande depuis le 1^{er} janvier 2008, 60 % au 1^{er} janvier 2012.

Au 1^{er} janvier 2017, le Livarot sera exclusivement élaboré à partir de lait de vaches de race normande.

Bilan des contrôles chez les producteurs

L'objectif était de contrôler la totalité des producteurs de lait engagés dans l'AOP Cantal. Ce travail mené depuis début 2010 est arrivé à son terme en cette fin 2011. Toutes les exploitations ont été contrôlées. Un peu plus de 2 000 contrôles internes ont été effectués par le Comité et 200 par les organismes d'inspection (AUCERT ou QUALISUD) dans le cadre de la procédure réglementaire du contrôle externe.

Vous trouverez ci-dessous quelques résultats de ce travail qui fera l'objet d'une communication plus approfondie dans la presse ou lors de prochaines réunions.

Début 2010 :

- 2 220 producteurs étaient engagés dont 267 sur la zone commune Cantal/Saint-Nectaire.

Au cours de la période 2010/2011 :

- 171 producteurs ont cessé leur activité de producteur de lait dans le cadre de la cessation laitière.

Sur l'ensemble des producteurs et des 2 ans :

- 22% ont été conformes.
- 12% ont présenté un manquement mineur (le plus souvent un défaut d'enregistrement).
- 35% un manquement majeur (avec un temps d'adaptation).
- 12% un manquement grave (avec un passage en contrôle externe).
- 19% ont démissionné avant, pendant, ou après le contrôle.

Fin 2011 il reste 1 534 producteurs engagés dans l'AOP Cantal



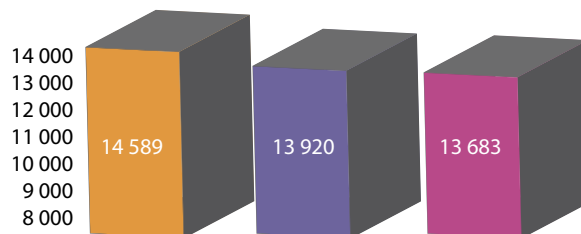
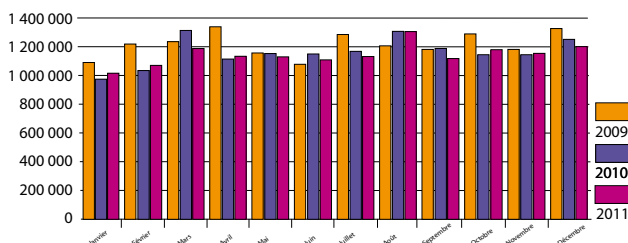
L'Association des Fromages d'Auvergne

Comme chaque année depuis 4 ans maintenant vous pourrez retrouver les animations dans les stations de ski auvergnate à partir des vacances scolaires de février. Toutes les informations sur le site : www.fromages-aop-auvergne.com

Comparaison de commercialisation 2009/2010/2011

Comparaison de commercialisation 2009/2010/2011 (estimations)

Les chiffres



Avant la vérification de l'ensemble des chiffres de toute l'année qui ne devrait pas faire varier énormément les résultats il faut relever la tendance baissière de l'année 2011 par rapport à 2010 à hauteur de -1,7% passant de 13 920 tonnes à 13 683 tonnes.