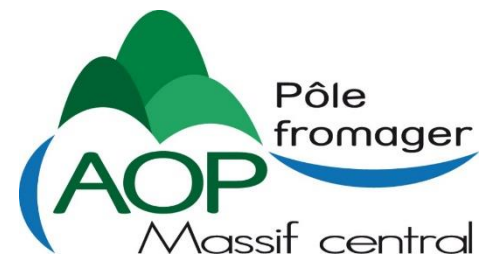




Sophie HULIN
Pôle fromager AOP Massif central

22/10/2019





Le Pôle fromager fédère neuf filières fromagères AOP sur une mission de R&D



➔ Association, basée à Aurillac (INRA),
avec 2 salariées :

*Sophie HULIN / direction, animation,
instruction et montage scientifique et
financier des projets*

*Pauline GERBER, ingénieur chargée de
mission R&D*





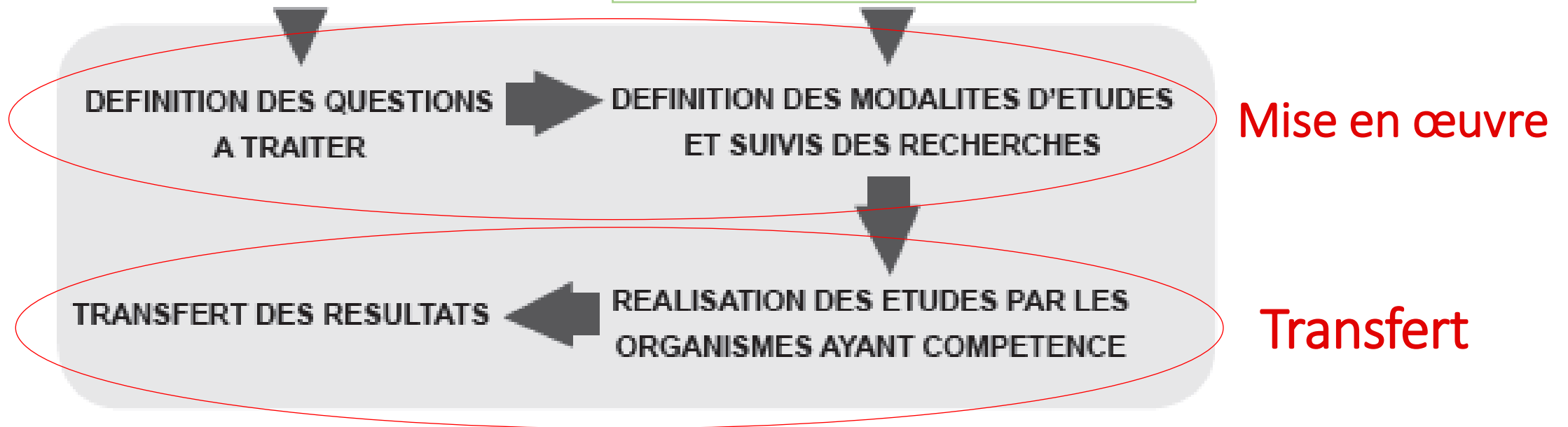
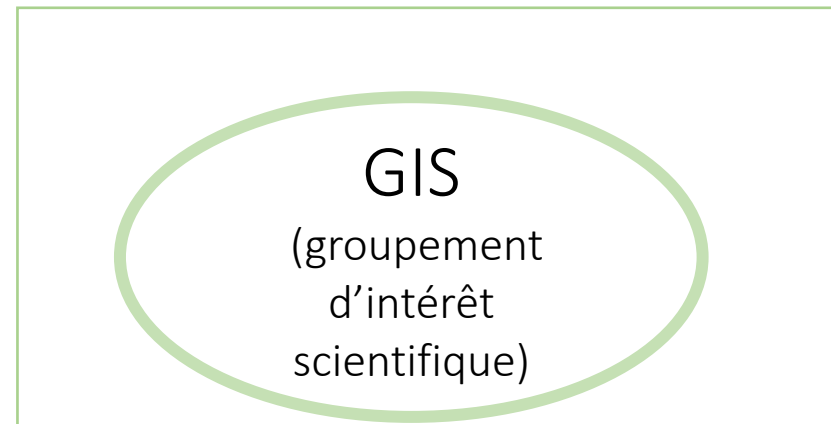
Les axes de travail du Pôle fromager



- ➔ Aider les filières fromagères à assurer une meilleure maîtrise des différentes dimensions de la qualité des laits et des fromages AOP
- ➔ Fournir des éléments scientifiques et techniques pour la promotion et la défense des fromages AOP
- ➔ Expliquer les fondements de la typicité des fromages AOP
- ➔ Accompagner le développement des filières et l'évolution de leurs cahiers des charges



Bureau =
présidents des
ODG* membres



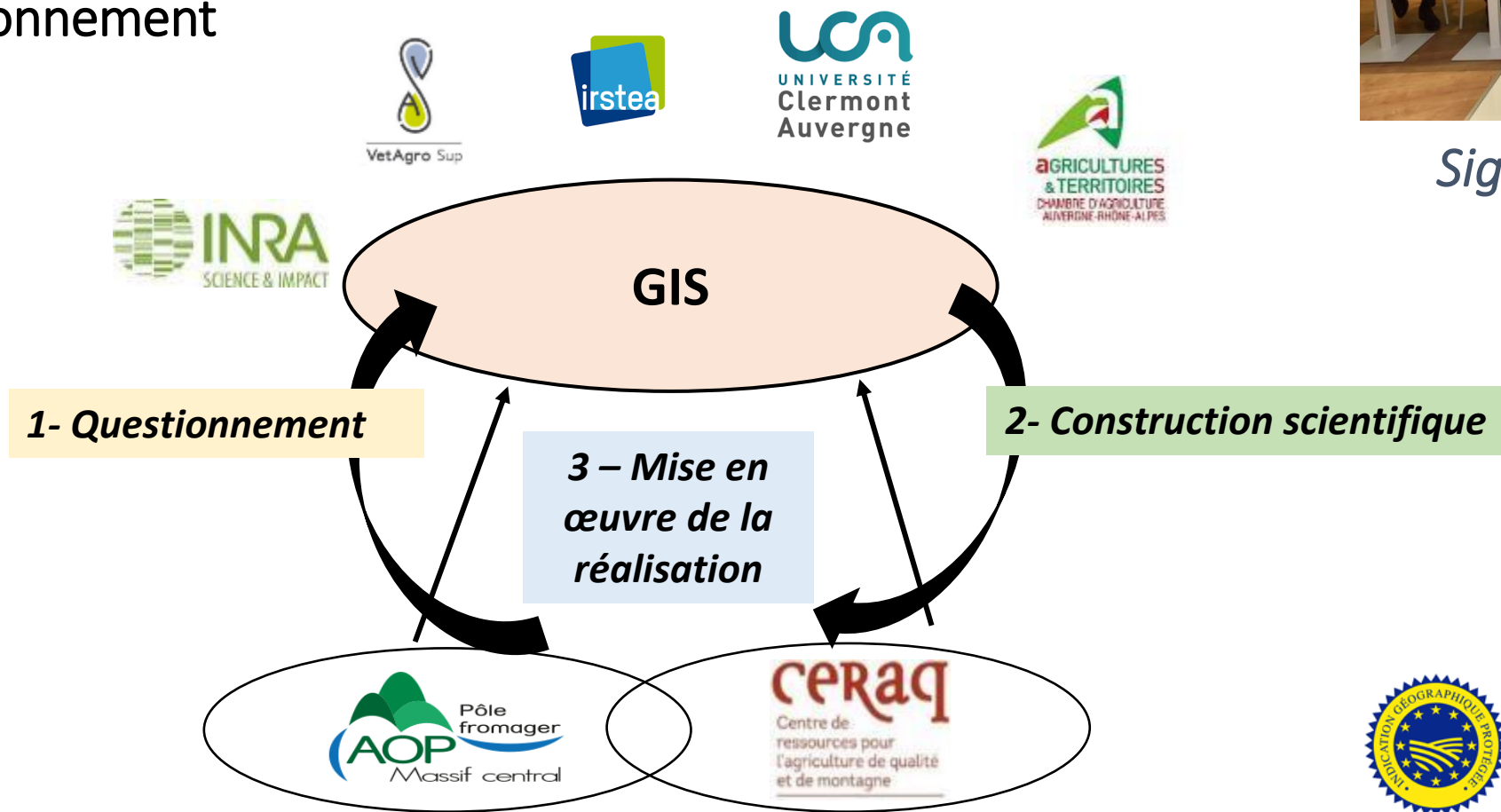
Le GIS filières fromagères sous IG

➤ Finalité

Des recherches pour optimiser et réguler :

- Les relations terroirs - pratiques - produits pour consolider la différenciation
- L'organisation et les performances des filières et des exploitations

➤ Fonctionnement



*Signature du GIS : SIA
le 26 février 2018*

Les filières fromagères sous IG concernées



- 14 / 45 AOP fromagères en France
- 3 / 9 IGP fromagères en France
- 76% des volumes des fromages fermiers AOP français
- 80 % des pâte pressées non cuites
- 85 % des pâtes persillées au lait de vache

Environ 6000 éleveurs
dont environ 680 fermiers
et 150 fromageries et ateliers d'affinage

➔ CA : 673 millions d'€ / 1,7 milliard au niveau national (2015)

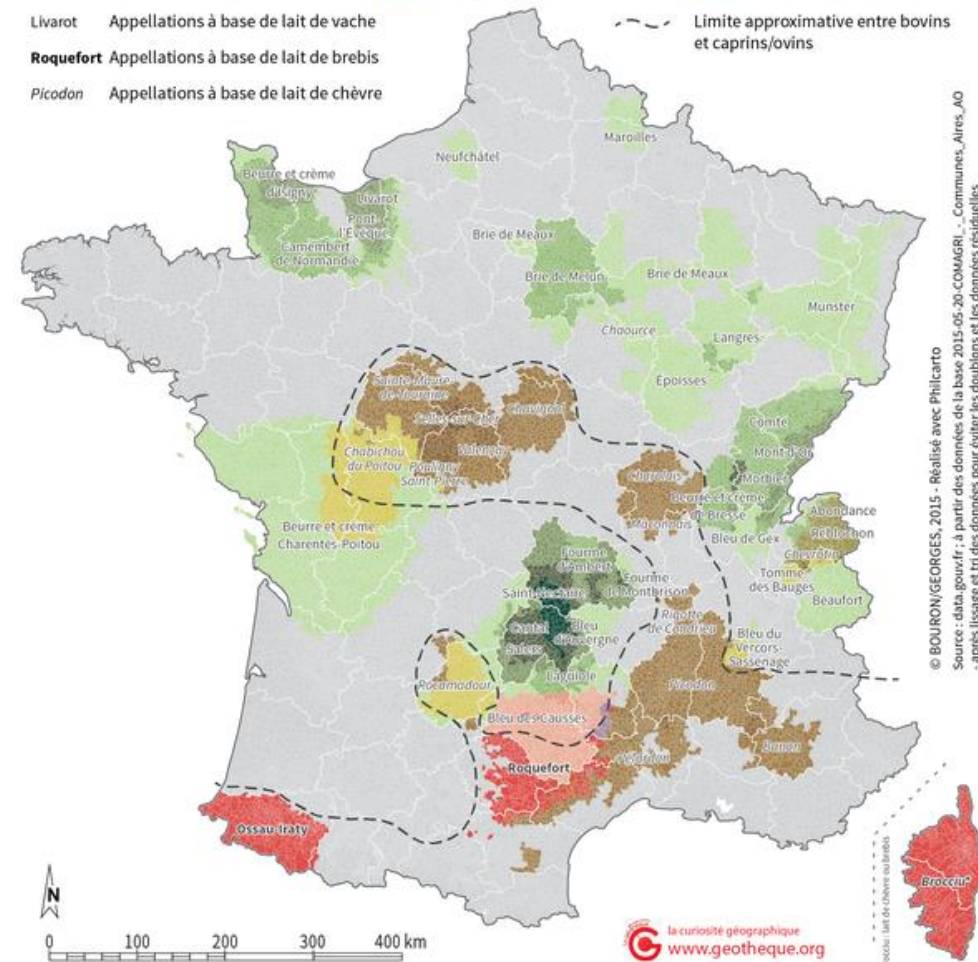
Les 17 représentent 35 % du volume commercialisé fromages sous IG au niveau national

Les appellations laitières et fromagères en France : nombre d'AOC/AOP par commune et spécialisations régionales



Livarot Appellations à base de lait de vache
Roquefort Appellations à base de lait de brebis
Picodon Appellations à base de lait de chèvre

--- Limite approximative entre bovins et caprins/ovins



© BOURON/GEORGES, 2015 - Réalisé avec Philcarto
Source : data.gouv.fr ; à partir des données de la base 2015-05-20-COMAGRI... Communes_Aires_AO
- après lissage et tri des données pour éviter les doublons et les données résiduelles

Le GIS filières fromagères sous IG

Objectifs du GIS :

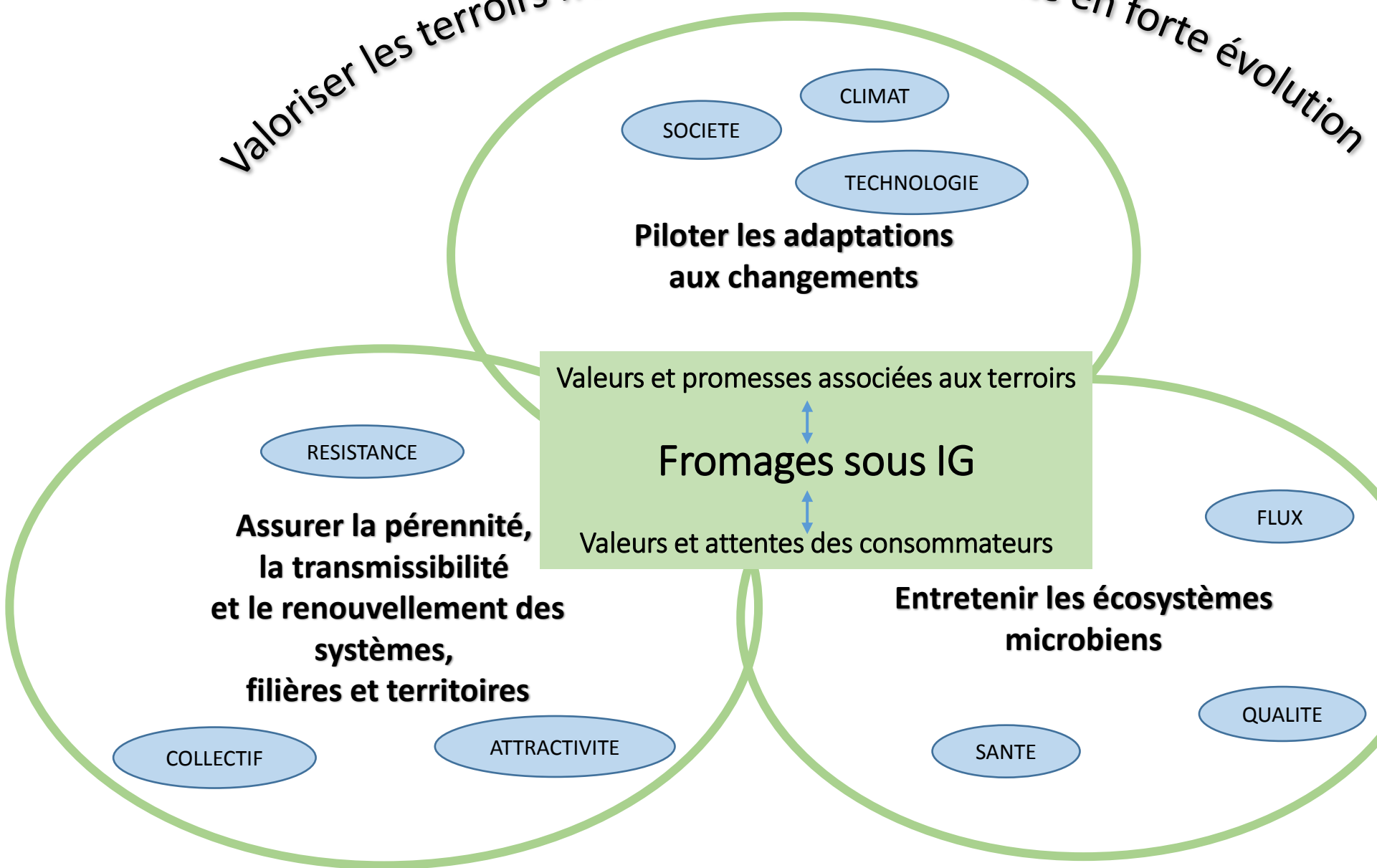
- alimenter les réflexions sur l'évolution des enjeux
- produire de l'innovation
- accompagner les filières dans l'élaboration de leur stratégie et de leur développement
- produire des résultats d'intérêt scientifique de portée nationale et internationale

Un cadre thématique 2019-2023 pour :

- donner une orientation générale aux travaux, en définissant les thèmes prioritaires à traiter
- favoriser et faciliter la construction des projets de R&D
- donner une clé de lecture des activités du GIS, notamment pour les partenaires extérieurs



Valoriser les terroirs fromagers dans un contexte en forte évolution



Une thématique socle au cœur des priorités du GIS

Un terroir sous fortes contraintes qui évolue

Quelles promesses tenir ?

Des consommateurs dans une société qui évolue et qui a des attentes de plus en plus tangibles : environnement, bien-être animal, élevage en général,...

Valeurs et promesses associées aux terroirs

Fromages sous IG

Valeurs et attentes des consommateurs

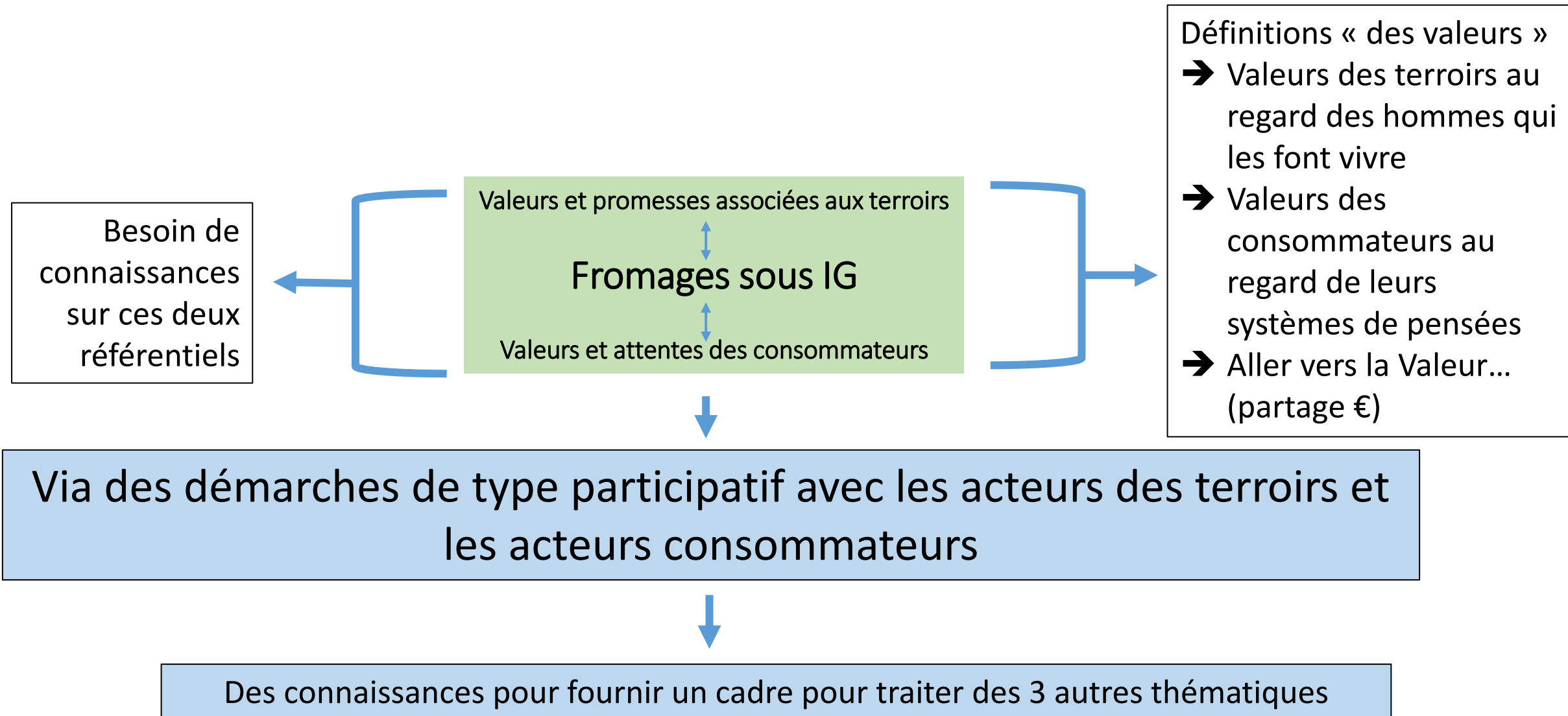
Des fromages qui portent les valeurs des terroirs = ressources, savoir-faire, origine

Des fromages qui ont une qualité intrinsèque

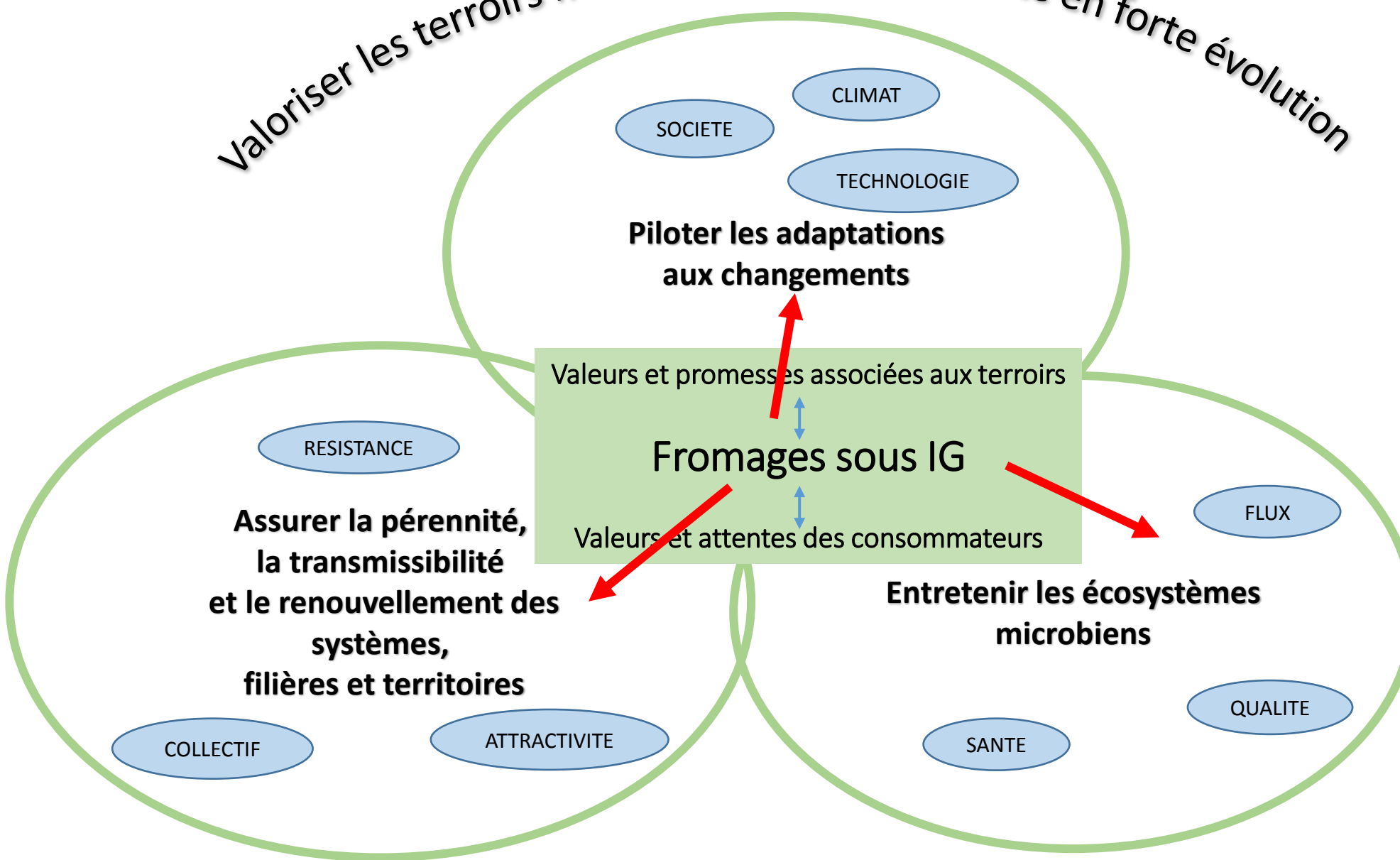
Des fromages qui ont une image et une valeur perçue par les consommateurs

TENSION entre la double exigence → fidélité au terroir et à ses hommes
→ rencontre favorable avec les attentes des consommateurs

Une thématique socle au cœur des priorités du GIS



Valoriser les terroirs fromagers dans un contexte en forte évolution



Un cadre de travail du GIS qui :

- place en son cœur les convergences entre les terroirs fromagers et les consommateurs
- se construit autour des nouveaux enjeux auxquels doivent faire face les filières fromagères sous IG
- s'appuie sur l'interdisciplinarité et une démarche participative en associant les usagers aux innovations produites à toute les étapes de leur construction

