

Lancement du collectif
 « SOUTENONS NOS FROMAGES, NOS TERROIRS ET NOS PRODUCTEURS »
 pour éviter le gaspillage de plusieurs tonnes
 de fromages AOP-IGP, fromages fermiers et fromages de pays

A l'initiative du Conseil National des Appellations d'Origine Laitières (Cnaol) en partenariat avec la Fédération Nationale des Producteurs de Lait (FNPL), la Fédération Nationale Ovine (FNO) et la Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres (FNEC), le collectif « **SOUTENONS NOS FROMAGES, NOS TERROIRS ET NOS PRODUCTEURS** » s'est constitué afin de soutenir les 50 Appellations d'Origine Protégée (AOP), les 10 Indications Géographiques Protégées (IGP) laitières et tous les opérateurs touchés par la crise sanitaire : éleveurs, producteurs fermiers, TPE / PME, artisans et distributeurs de fromages AOP-IGP, fromages fermiers et fromages de pays...

En plus des organisations représentatives des producteurs de lait et de fromages, ce collectif regroupe aujourd'hui une soixantaine de personnalités de la société civile, en plus des initiateurs. Chefs cuisiniers, chroniqueurs, auteurs, journalistes, scientifiques, sportifs, chefs d'entreprises¹... ont accepté de s'engager pour défendre le patrimoine fromager français et éviter le gaspillage alimentaires de 2000 tonnes de fromages AOP et IGP, fermiers et de pays, privées du jour au lendemain d'un accès direct aux consommateurs.

2 000 tonnes de fromages de première qualité restées confinées et dont la durée de vie est limitée

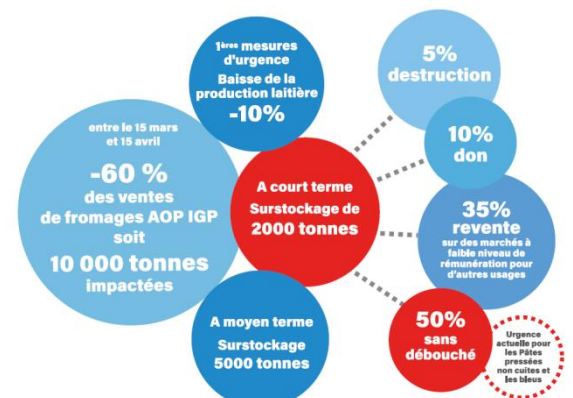
Bleu d'Auvergne, Bries, Brocciu, Camembert de Normandie, Cantal, Chavignol, Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison, Maroilles, Morbier, Munster, Neufchâtel, Picodon, Reblochon, Rocamadour, Roquefort, Saint-Marcellin, Saint-Nectaire, Tomme de Savoie, Valençay... pour citer les plus menacés, et les dizaines de milliers d'emplois, de producteurs et de petites entreprises qui sont derrière se retrouvent gravement impactés par les conséquences de la crise du Covid-19.

Depuis la décision du Gouvernement de fermer les commerces non essentiels, les différents acteurs ont été confrontés à un arrêt brutal des circuits de commercialisation des fromages et d'une partie des lieux de consommation. Ayant pour conséquence immédiate, la gestion d'un stock massif d'invendus dont la plupart ne peut se conserver au-delà de plusieurs semaines. Car, pour 80 % des fromages la durée de conservation n'excède pas 8 semaines et même pour certains, moins d'un mois. **Un surstockage massif de 2 000 tonnes de fromages AOP et IGP s'est donc instantanément formé. S'ils ne trouvent pas des débouchés à leur optimum, ces derniers ne pourront être consommés et seront, de surcroît, détruits.**

Les mesures d'urgence², engagées par les opérateurs et la filière, avec l'appui de quelques collectivités territoriales et les campagnes de solidarité mises en place ont déjà permis de le réduire de 1 000 tonnes le stock. Mais ce n'est pas suffisant. Dans un contexte où la production laitière des vaches, chèvres et brebis étant toujours plus importante au printemps, **il reste encore 1 000 tonnes³ de fromages qui doit trouver des consommateurs à très court terme.**

A ce jour, sans débouchés, certains ne peuvent se conserver indéfiniment du fait d'une durée de vie de quelques semaines (Bleu d'Auvergne, Cantal, Fourme d'Ambert, Reblochon, Salers, Selles-sur-Cher, Tome des Bauges, Tomme de Savoie, Valençay...).

Les modalités de déconfinement annoncées ne permettront pas de réduire cet enjeu sur les stocks qui continuent d'augmenter. **Au-delà du risque de provoquer un immense gâchis, la pérennité d'un secteur est en**



Source CNAOL - estimatif sur la base du déclaratif de 85% des ODG et dévaluation des quantités, sur la base d'enquête et de projection (X1,15 ou X2 en rapport aux répondants)
 **Évaluation des quantités sur la base d'enquête et de projection (X1,15 ou X2 en rapport aux répondants)

¹ Liste des signataires de la lettre ouverte en pièce jointe

² **Mesures d'urgence sont de différentes natures** : réduction de la production laitière par bassin / aire d'appellation pour réduire la production laitière ; modifications de cahier des charges pour assurer le report de lait et de fromage ; réorientation du lait vers d'autres produits comme les fromages de garde ou la poudre de lait ou d'autres marchés à bas prix (lait Spot) ; échanges avec la distribution pour trouver de nouveaux débouchés ou création de drive, accompagner les entreprises – artisans – fermiers les plus en difficulté ; communication grand public #fromagissons pour inciter à consommer nos fromages ; dons aux plus démunis et aux hôpitaux... et en dernier recours des destructions.

³ **1 000 tonnes** : estimatif sur la base du déclaratif de 85% des ODG (Organismes Défense et de Gestion) des 50 AOP laitières.

jeu et cela pourrait avoir des conséquences importantes pour les territoires ruraux dont ils représentent, souvent, la seule activité économique sont également à prévoir.

Un collectif mobilisé pour maintenir la diversité fromagère, la France aux 1000 fromages

Le temps presse, il devient extrêmement urgent que ces fromages de première qualité trouvent des consommateurs. C'est pour cela que le collectif « SOUTENONS NOS FROMAGES, NOS TERROIRS ET NOS PRODUCTEURS » se mobilise. Car aujourd'hui, certaines réponses pour réduire ce stock sont impossibles à mettre en place du fait des réglementations en vigueur, des circuits de commercialisation non encore accessibles ou tout simplement des consommateurs qui ont fortement modifié leurs comportements et qui se replient vers des produits qu'ils considèrent comme davantage de première nécessité.

Ce collectif a pour ambition de se mobiliser en soutenant les différentes démarches entreprises pour éviter le gaspillage alimentaire, permettre d'organiser des achats solidaires, encourager la sélection de ces fromages dès la reprise dans la restauration collective et soutenir toutes les solutions permettant une gestion juste et durable pour écouler les stocks de fromages invendus, tout en permettant à l'extraordinaire diversité fromagère de la France de survivre.

Les dons alimentaires et autres actions de solidarité se poursuivent et se poursuivront, les producteurs s'y engagent. Aidez-nous à concrétiser de nouvelles initiatives et à mieux consommer nos produits ! Dirigeants, décideurs, consommateurs, #fromagissons ensemble !

Rejoignez le collectif « SOUTENONS NOS FROMAGES, NOS TERROIRS ET NOS PRODUCTEURS »,
Engagez-vous à nos côtés en nous soutenant sur les réseaux sociaux,
en consommant nos produits, en nous contactant @AOPlaitières en mail privé.

Contact presse

Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – mbezamat@cnaol.fr

Chiffres clés des fromages AOP et IGP

230 000 tonnes

2,1 milliard d'euros de chiffre d'affaires

Soit plus de 30 % du chiffre d'affaires « fromages » autres que frais et fondus, des entreprises laitières françaises

19 500 producteurs de lait

Dont 1 300 producteurs fermiers

390 établissements de transformation

- ⇒ Tous plus ou moins impactés (baisse de chiffre d'affaires de 10 à 90 %) par les conséquences de la crise Covid-19
- ⇒ En moyenne 60 %, et des conséquences immédiates pour certains et à moyen long terme pour d'autres

A 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 50 AOC laitières françaises : 45 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.

Pour en savoir plus : www.fromages-aop.com @AOPlaitières