



**HAL**  
open science

## La diversité: une composante clé des AOP laitières

Martine Napoleone, Sebastien Breton, Céline Spelle

► **To cite this version:**

Martine Napoleone, Sebastien Breton, Céline Spelle. La diversité: une composante clé des AOP laitières. 2021. hal-03290821v2

**HAL Id: hal-03290821**

**<https://hal.inrae.fr/hal-03290821v2>**

Submitted on 19 Aug 2021

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# La diversité une composante clé des AOP laitières



Juillet 2021

Martine Napoléone (INRAE - ACT - UMR Selmet)

Sébastien Breton (CNAOL)

Céline Spelle (CNAOL)

# L'objectif de cette note est de construire un regard distancié de la diversité inter et intra AOP...

Cette analyse a été faite dans le cadre du travail de l'axe 4 du RMT « fromages de terroir » (\*) portant sur l'accompagnement au renouvellement des collectifs AOP/IGP et le renforcement de leur cohésion autour d'une vision partagée de leur projet... Le tout dans un équilibre à trouver entre l'affirmation de valeurs, de tradition et d'ancrage et la nécessité de remettre en perspective ces valeurs dans un monde (local-global) qui bouge.

Pour cela nous avons mis l'accent sur:

- La caractérisation de la diversité des AOP... en faisant l'hypothèse que la diversité est un atout permettant d'envisager des complémentarités et des synergies entre opérateurs.
- L'accompagnement des AOP à la construction d'une analyse de situation en faisant l'hypothèse que les dynamiques actuelles de territorialisation et de relocalisation de l'alimentation sont un enjeu pour les AOP laitières- fromagères.

**Nous présentons ici une synthèse de l'analyse de la diversité inter et intra AOP**

(\*): Le réseau mixte technologique (RMT) « Filières fromagères valorisant leur terroir » ou « Réseau fromages de terroir » a été renouvelé pour 5 ans (2020-2024) par le Ministère de l'agriculture. Il est organisé en quatre axes : (1) lait cru, (2) savoir-faire, (3) évolution des ressources alimentaires et fourragères, (4) dynamiques des collectifs.

# PLAN

- ❖ *Pages 4 et 5: Pourquoi s'intéresser à la diversité inter et intra AOP?*
- ❖ *Pages 6 et 7: Données utilisées et terminologie*
- ❖ *Pages 8 à 13: Quelques éléments généraux sur les AOP*
- ❖ *Pages 14 à 20: Diversité des AOP: nombre de producteurs et tonnages*
- ❖ *Pages 21 à 32: Diversité des AOP en 2018*
  - *22-26: les fermiers et la production fermière*
  - *27 à 32: Producteurs livreurs et transformateurs laitiers*
- ❖ *Pages 33 à 35: Evolution 2013 – 2018*
- ❖ *Pages 36 - 37: Discussion- conclusion*

# Pourquoi s'intéresser à la diversité INTER – AOP?

Les 45 AOP fromagères représentent une grande diversité de situation\*:

- en nombre de producteurs (5 à 2433),
- en volume total produit (56 T à 59 000 T),
- en volume livré en laiterie (0 à 59 000 T),
- en proportion d'élevage fermier (0 à 100 %),
- en type de transformateur (artisan, PME, groupe laitier industriel).

... La diversité inter – AOP évolue au fil du temps sous l'effet de multiples enjeux, pressions, opportunités...

toutes les AOP n'ont pas suivi le même chemin.

Donc,

- Les enjeux, les questions concernant le renouvellement ne sont pas les mêmes pour toutes les AOP, et les façons d'y répondre ne se posent pas dans les mêmes termes, ce qui a des conséquences sur les dispositifs de gouvernance, les moyens d'animation, ...
- Certaines AOP peuvent partager des préoccupations communes, de part leurs caractéristiques, leur histoire, leur insertion dans le territoire,...



**Se représenter la diversité inter - AOP et son évolution, pour mieux penser les moyens d'accompagnement ou des synergies entre AOP à fédérer**

# Pourquoi s'intéresser à la diversité INTRA-AOP ?

- Dans une AOP il y a une diversité d'opérateurs, de producteurs et de transformateurs
- Ces opérateurs ne perçoivent pas tous les mêmes enjeux au regard de l'AOP, compte tenu de leur position dans le local ou des caractéristiques de leurs réseaux commerciaux, ...
- Cette diversité d'opérateurs évolue dans le temps...

Tous les adhérents d'une AOP n'ont pas forcément une bonne lisibilité de la diversité des opérateurs au sein de l'AOP et de son évolution

Ce qui peut entraîner des distanciations entre les opérateurs d'une AOP et des difficultés d'échange

- La diversité intra AOP peut être un handicap, (distanciation, concurrence,...)
- ... ou un atout si elle permet d'identifier des complémentarités et de mettre en valeur des synergies entre opérateurs, renforçant alors l'action collective

**Construire une lisibilité de la diversité intra-AOP et la mettre en partage, un « outil » pour accompagner des collectifs AOP dans la reformulation de leur projet**

Cette analyse a été faite en utilisant les informations CNAOL-INAO collectées annuellement auprès des ODG (Organisme de Défense et de Gestion).

Ces informations portent sur:

- le nombre de producteurs (fermiers et livreurs de lait),
- le nombre d'atelier de transformation,
- les tonnages commercialisés (tonnages fermiers et tonnages AOP totaux)

Pour analyser les évolutions, nous avons retenu les années 2010 – 2013 – 2016 – 2018

En complément de ces données, pour préciser les types d'ateliers (artisans, PME, laiteries de grands groupes laitier), nous avons mobilisé les réponses à une enquête du RMT –axe 4 réalisée au cours du printemps 2020.

**Producteur fermier:** producteur transformant uniquement le lait de son exploitation pour la fabrication du fromage.

**Producteur laitier ou producteur livreur:** producteur de lait, vendant son lait à une laiterie

**Affineurs:** il achète du fromage frais à des producteurs fermiers et veille sur les étapes de la transformation du fromage jusqu'au produit finit (maturation, conservation, emballage).

**Transformateurs laitiers:** laiterie collectant du lait et le transformant en fromage. Les transformateurs peuvent être des artisans, des PME, des laiteries industrielles, appartenant ou non à des groupes laitiers nationaux. Les laiteries peuvent être privées ou coopératives.

**Opérateurs:** ensemble des acteurs habilités à produire de l'AOP: producteurs, affineurs ou laiteries adhérant à l'AOP, respectant le cahier des charges, situés dans l'aire de délimitation de l'AOP.

**AOP laitière:** AOP ayant une forte proportion de fromages AOP commercialisés produite par des laiteries.

**AOP fermière:** AOP ayant une forte proportion de fromages AOP commercialisés produite par des producteurs fermiers et des affineurs.



@ CNAOL : AOP Reblochon



@ CNAOL :AOP Bleu du Vercors Sassenage



@ CNAOL : AOP Beaufort

# Diversité des AOP en 2018: éléments généraux

- > Carte
- > Acteurs
- > Historique
- > Technologies
- > Collectifs AOP

# Les AOP/IGP laitières en 2018

## Appellations d'Origine Protégées



THIÉRACHE/BRIE

### THIÉRACHE/BRIE

Brie de Meaux  
Brie de Melun  
Maroilles

### FRANCHE-COMTÉ/ALSACE-LORRAINE

Bleu de Gex Haut-Jura  
Comté  
Mont d'Or  
Morbier  
Munster

### BOURGOGNE/CHAMPAGNE

Beurre et Crème de Bresse  
Chaource  
Charolais  
Époisses  
Langres  
Mâconnais

### SAVOIE

Abondance  
Beaufort  
Chevrotin  
Reblochon  
Tome des Bauges

### RHÔNE-ALPES

Bleu du Vercors-Sassenage  
Fourme de Montbrison  
Picodon  
Rigotte de Condrieu

### MÉDITERRANÉE

Banon  
Brocciu  
Pélardon

### NORMANDIE

Beurre et Crème d'Isigny  
Camembert de Normandie  
Livarot  
Neufchâtel  
Pont-l'Évêque

### CENTRE/VAL-DE-LOIRE

Chavignol  
Pouilly-Saint-Pierre  
Sainte-Maure de Touraine  
Selles-sur-Cher  
Valençay

### POITOU-CHARENTES

Beurre Charentes-Poitou  
Chabichou du Poitou

### AUVERGNE

Bleu d'Auvergne  
Cantal  
Fourme d'Amber  
Saint-Nectaire  
Salers

### AQUITAINE/MIDI-PYRÉNÉES

Bleu des Causses  
Laguiole  
Ossau-Iraty  
Rocamadour  
Roquefort



[www.fromages-aop.com](http://www.fromages-aop.com)

## Les Appellations d'Origine Protégées (AOP)

45 fromages	3 brebis
3 beurres	13 chèvre
2 crèmes	29 vache

## Les Indications Géographiques Protégées (IGP)

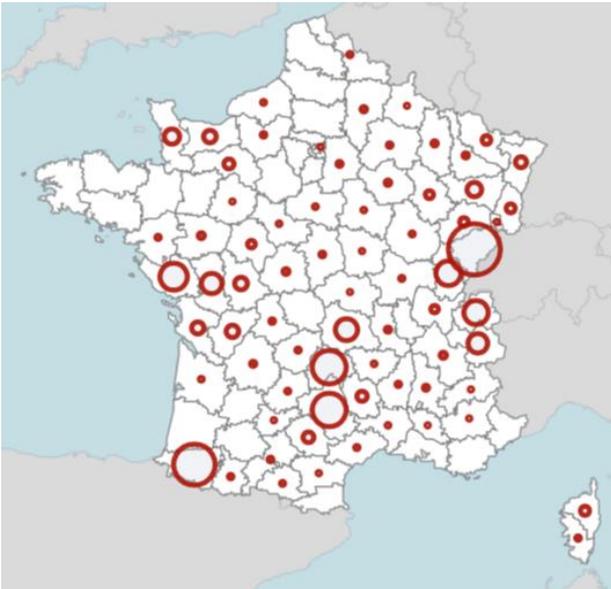
9 fromages vache
1 crème

! En 2020, la reconnaissance de la Brousse du Rove (méditerranée) porte à 46 le nombre d'AOP

# Répartition des opérateurs habilités en AOP/IGP laitières

Source : ODR 2019

## Producteurs livreurs



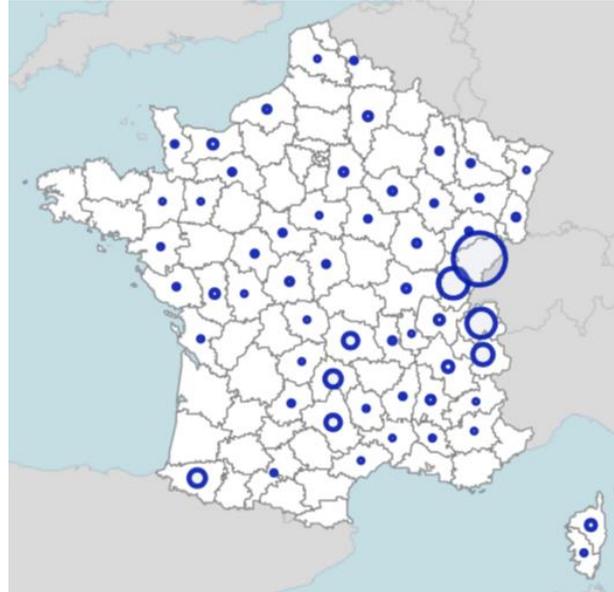
16 285 producteurs livreurs

13 027 livreurs bovins

757 livreurs caprins

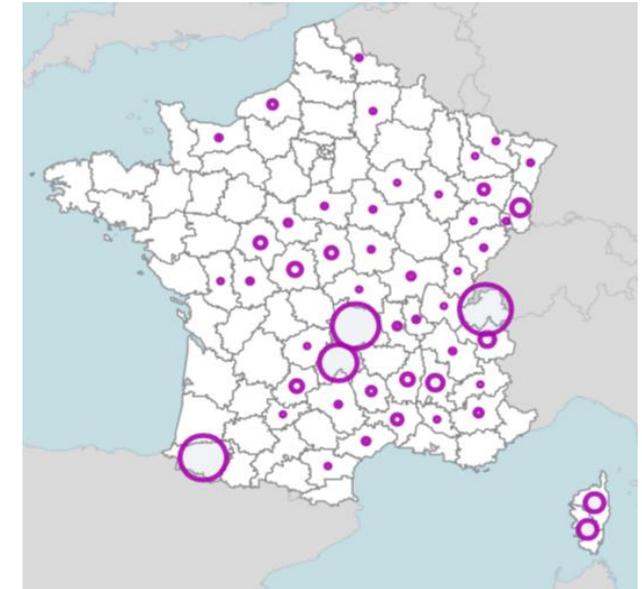
2 841 livreurs ovins

## Ateliers de fabrication et d'affinage



450 ateliers de fabrication  
ou d'affinage

## Producteurs fermiers



1307 producteurs fermiers

- Des produits de terroir AOP/IGP dans la plupart des régions
- La répartition géographique des producteurs livreurs ou fermiers et des affineurs, est le fruit – et le témoin- de l'histoire

# Historique: dates d'obtention de l'appellation d'origine (\*)

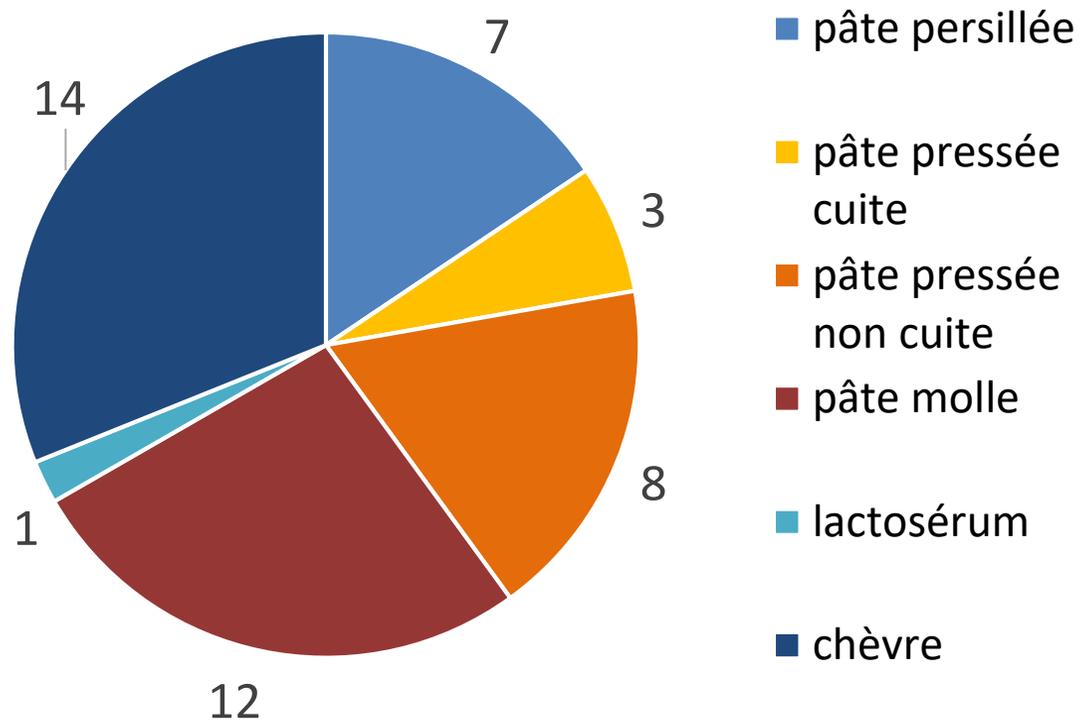
\* Toutes les appellations sont reconnues aujourd'hui en AOP

AOC brebis – AOC chèvre – AOC vache

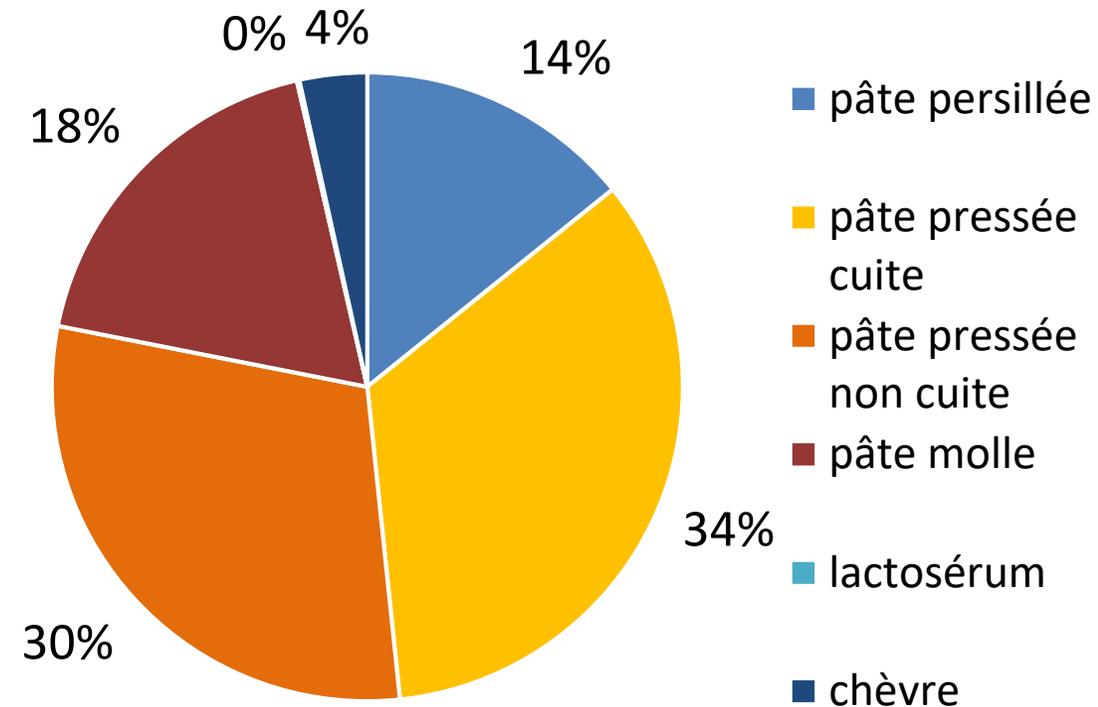
1925 Roquefort  
1935 Bleu de Gex (décret AOP: 1977)  
1955 Saint-Nectaire  
1956 Cantal  
1958 Comté / Reblochon  
1961 Laguiole / Salers  
1968 Beaufort  
1969 Munster / Neufchâtel  
1970 Chaource  
1972 Fourme d'Ambert et de Montbrison / Pont l'Evêque  
1975 Bleu d'Auvergne / Livarot / Selles-sur-Cher  
1976 Crottin de Chavignol - Maroilles  
1979 Beurre Charentes-Poitou / Bleu des Causses  
1980 Brie de Meaux / Brie de Melun / Ossau Iraty  
1981 Mont d'Or

1983 Camembert de Normandie / Picodon  
1986 Beurre et Crème d'Isigny / Pouligny St Pierre /  
1990 Chabichou du Poitou / Abondance/ Sainte Maures de Touraine  
1991 Epoisses / Langres  
1996 Rocamadour  
1998 Bleu du Vercors-Sassenage / Valencay / Brocciu  
2000 Morbier / Pélardon  
2002 Tome des Bauges / Chevrotin  
2003 Banon  
2006 Mâconnais  
2010 Charolais  
2013 Rigotte de Condrieu  
2014 Beurre et crème Bresse  
2018 Brousse du Rove

## Nombre de produits AOP par technologie en 2019

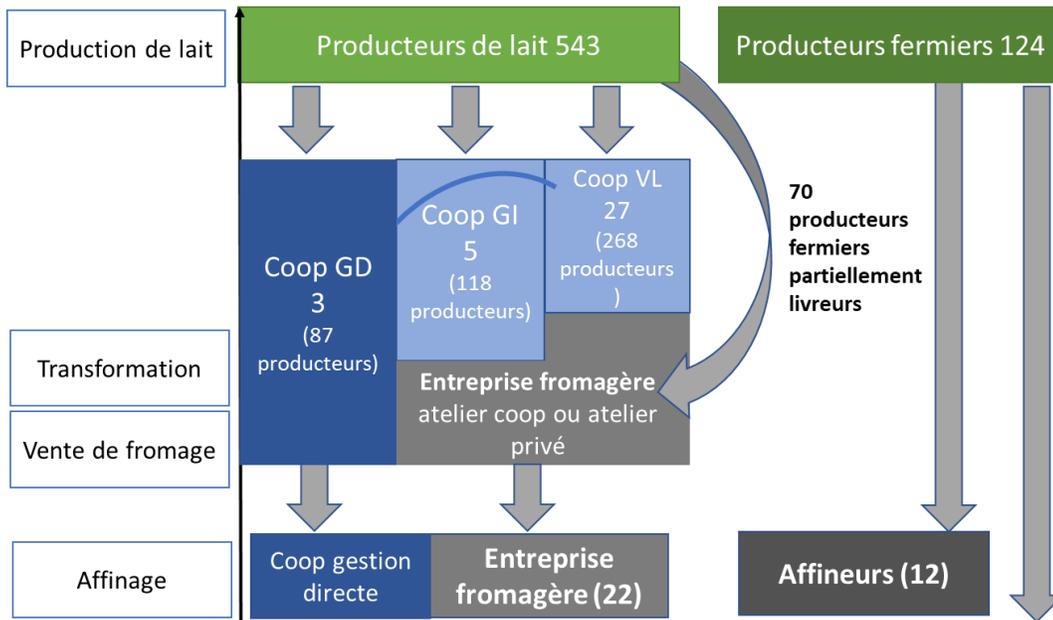


## Tonnage de fromages AOP commercialisés par technologie en 2019



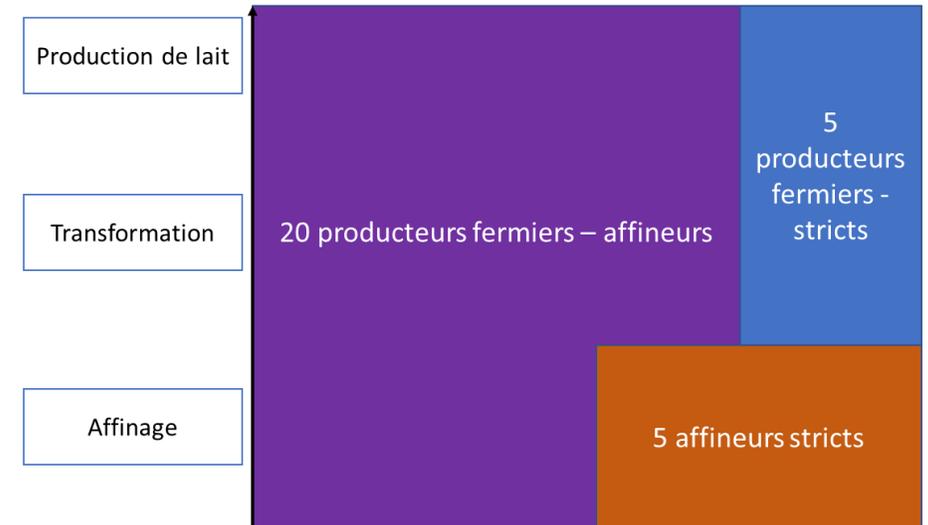
# Les AOP: des organisations collectives plus ou moins complexes

## L'AOP Reblochon



En 2019: 702 opérateurs  
15 934 tonnes d'AOP commercialisées

## L'AOP Chevrotin



En 2019: 30 opérateurs  
65 tonnes d'AOP commercialisées

# Diversité des AOP en 2018:

nombre de producteurs  
tonnages commercialisés



@CNAOL: en zone AOP beurre et crèmes de Bresse



@ M.Napoleone -- en zone AOP Pélardon



@ CNAOL: en zone AOP Roquefort

## Les plus petites (31 %)

- moins de 50 producteurs
- moins de 500 T produites

14 AOP ont des volumes inférieurs à 450 T et moins de 80 producteurs adhérents.

Cette catégorie concerne aussi bien des AOP principalement fermières, que des AOP exclusivement laitières (Bleu de Gex, Brie de Melun, Bleu des causses).

Deux AOP font exception le Bruccio et le Chabichou avec plus de 240 producteurs, mais de moins de 450 T produites.

## Les médianes (34 %)

- entre 50 et 160 producteurs
- 500 et 2500 T produites

15 AOP ont des volumes transformés entre 500 et 2500 T. La plupart d'entre elles ont moins de 80 producteurs ( 5 ont plus de 90 producteurs).

La proportion de producteurs fermiers est en général importante, mais le volume représenté par la production fermière peut être faible (moins de 20 %).

A contrario dans quelques unes la part de la production fermière est forte (Crottin de Chavignol, Sainte Maure, Rocamadour, Neuchâtel), voire exclusive (Salers).

## Les plus grandes (34 %)

- 200 à +1500 producteurs
- 3000 à 17 000 T (+ Comté )

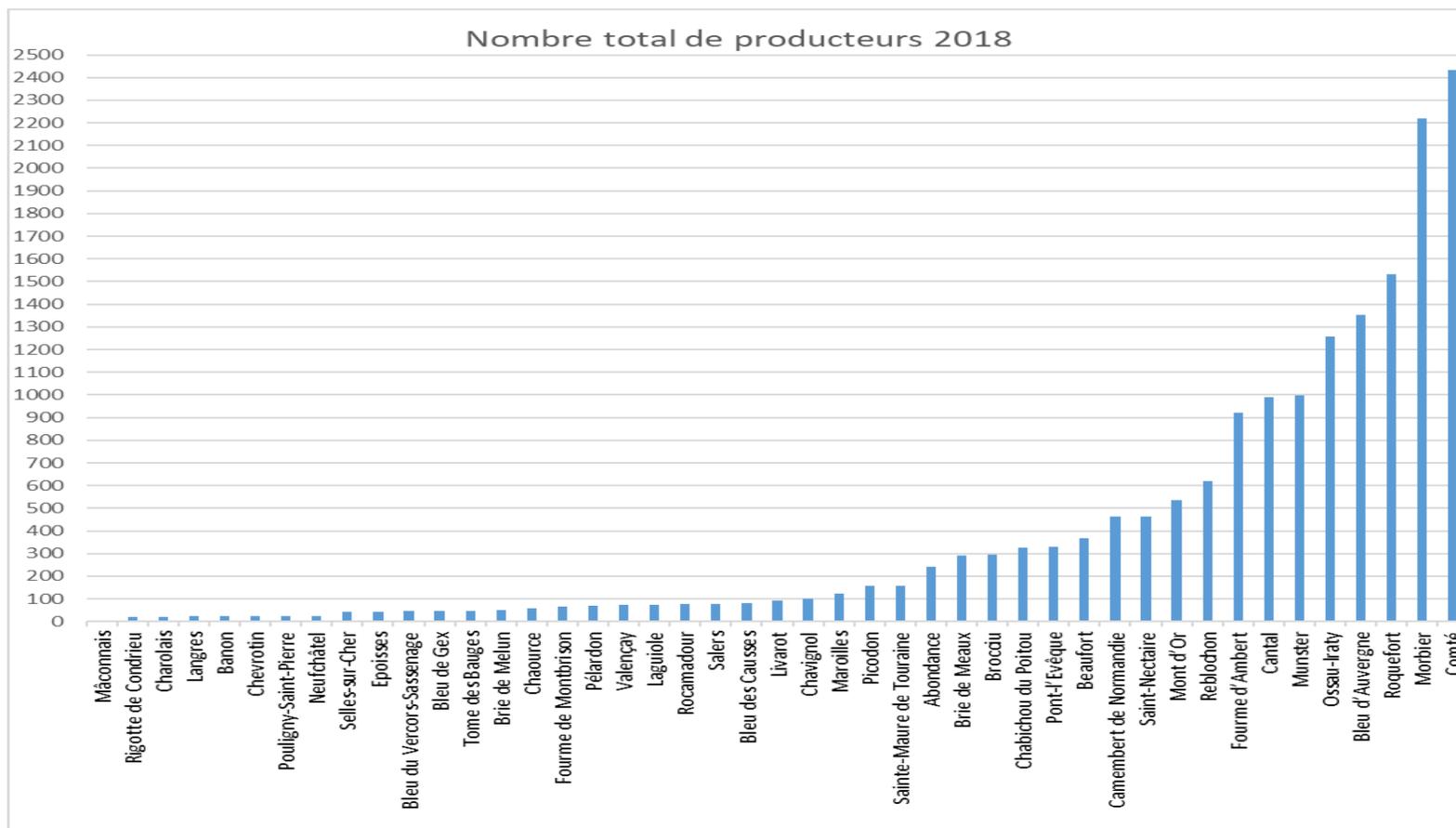
16 AOP ont des volumes importants et de nombreux adhérents (plus de 200).

Elles sont essentiellement laitières. La part des volumes fermiers est faible, et nulle dans 5 d'entre elles.

Deux exceptions:

- L'AOP Saint Nectaire commercialise des volumes importants, dont plus de 50 % sont issus de la transformation fermière.
- L'AOP Comté, exclusivement laitière, compte 2433 producteurs et commercialise 59425 T

# Diversité entre AOP en 2018: le nombre de producteurs



Près de la moitié des AOP ont moins de 80 producteurs

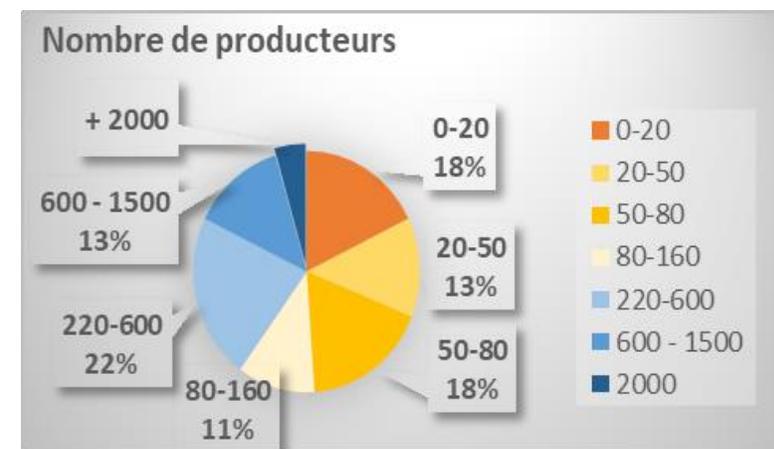
Grande diversité entre les plus petites et les plus grandes

Les AOP ayant moins de 160 producteurs (60 %):

- 13/14 AOC Chèvres
- 14/28 AOC Vache

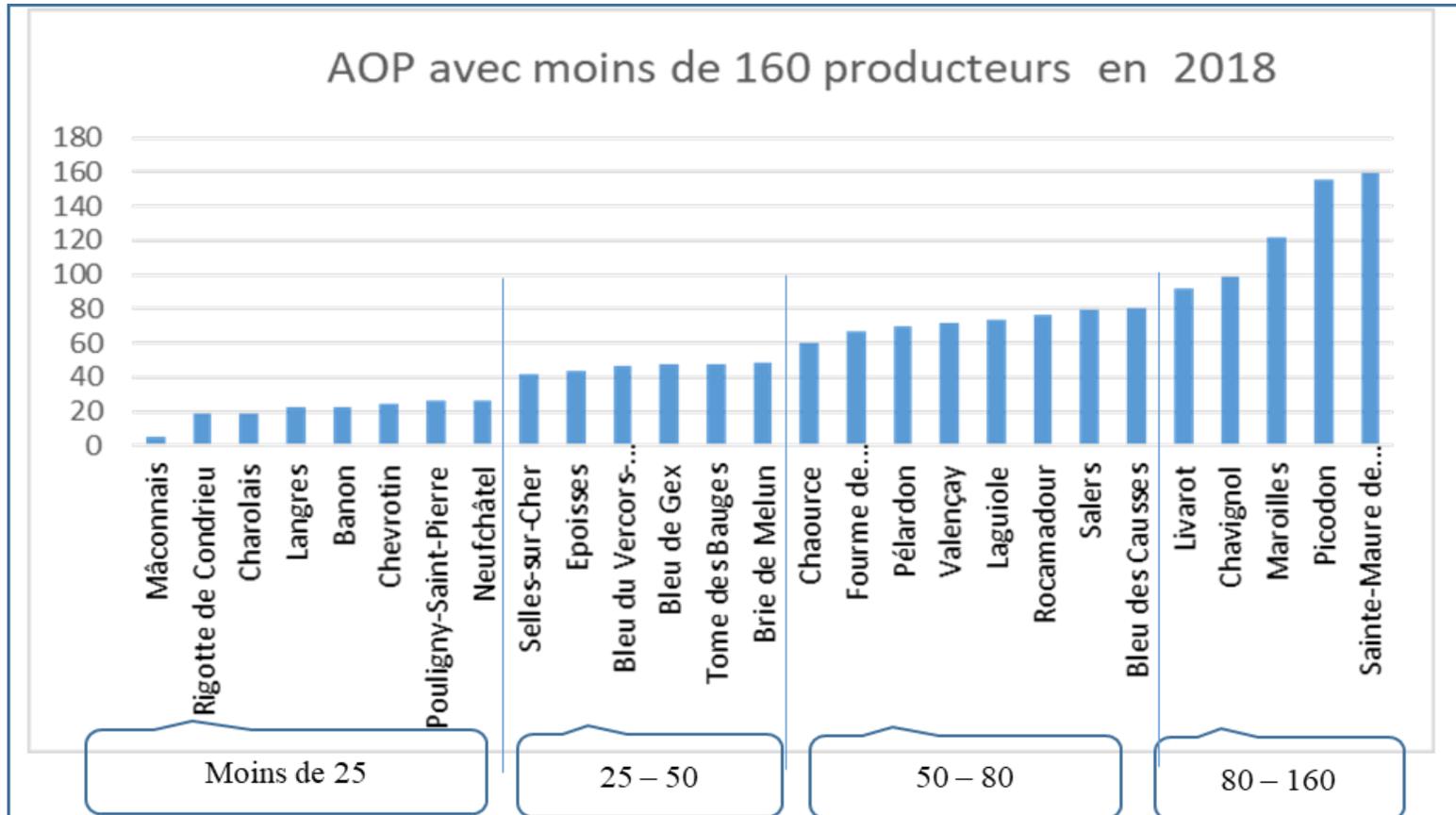
Les AOP ayant plus de 200 producteurs (40%)

- 3/3 AOC Brebis,
- 14/28 AOC Vache
- 1/14 AOC Chèvre



# Nombre de producteurs:

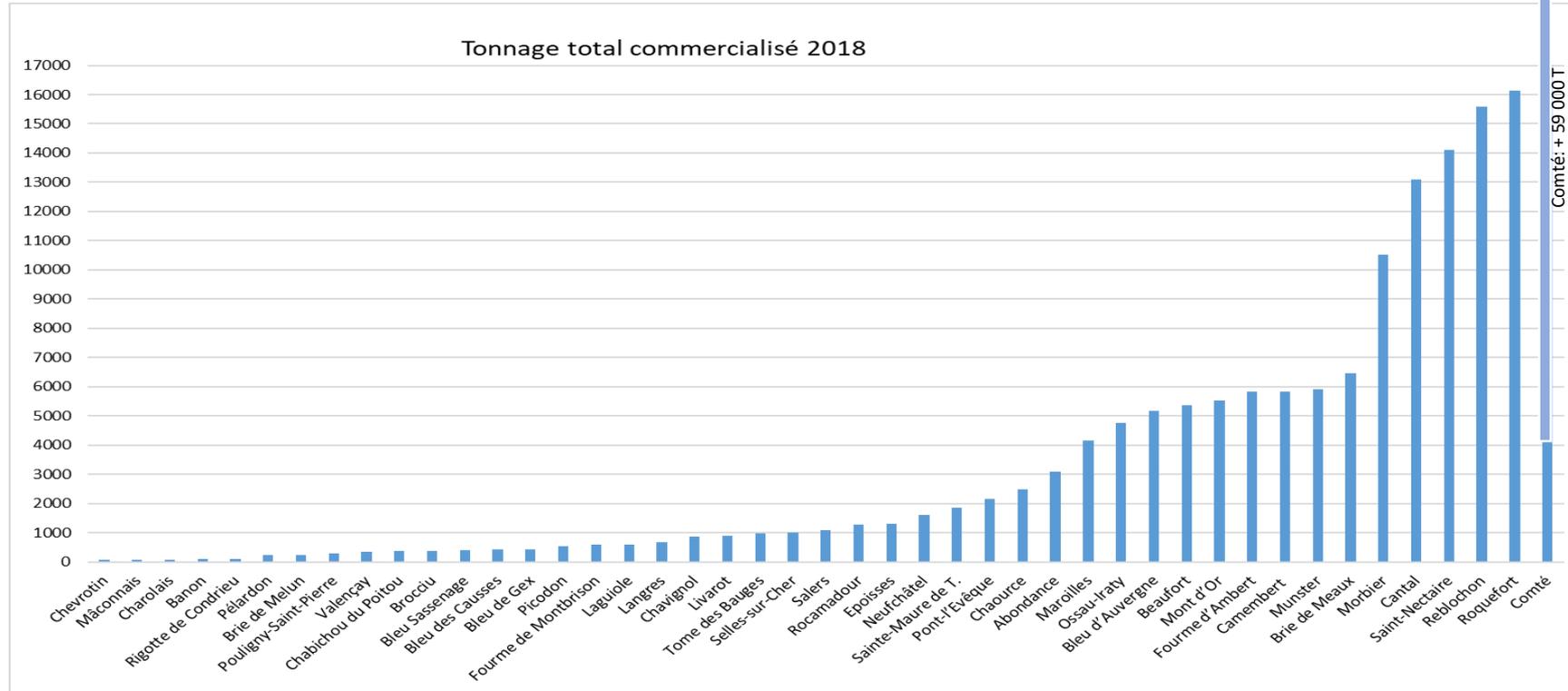
## zoom sur les AOP ayant moins de 160 producteurs



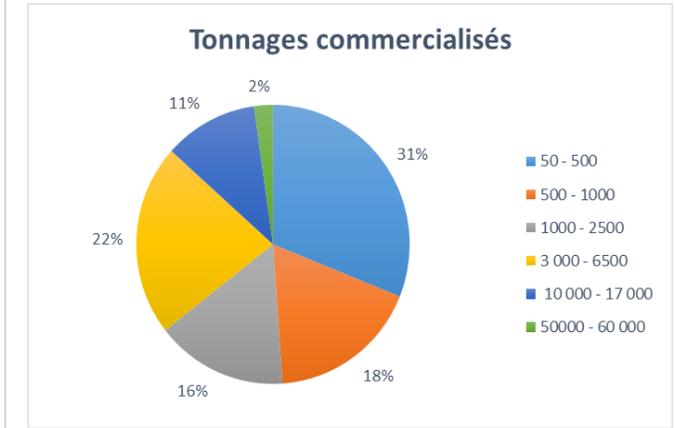
Les AOP ayant moins de 160 producteurs peuvent être:

- des AOP vache ou chèvre (13AOP chèvre/14)
- des AOP laitières ou fermières (0 à 100% de volume fermier)

# Diversité en 2018: tonnages totaux commercialisés



La majorité des AOP commercialise moins de 2000 T  
6 AOP commercialisent 10000 T et plus

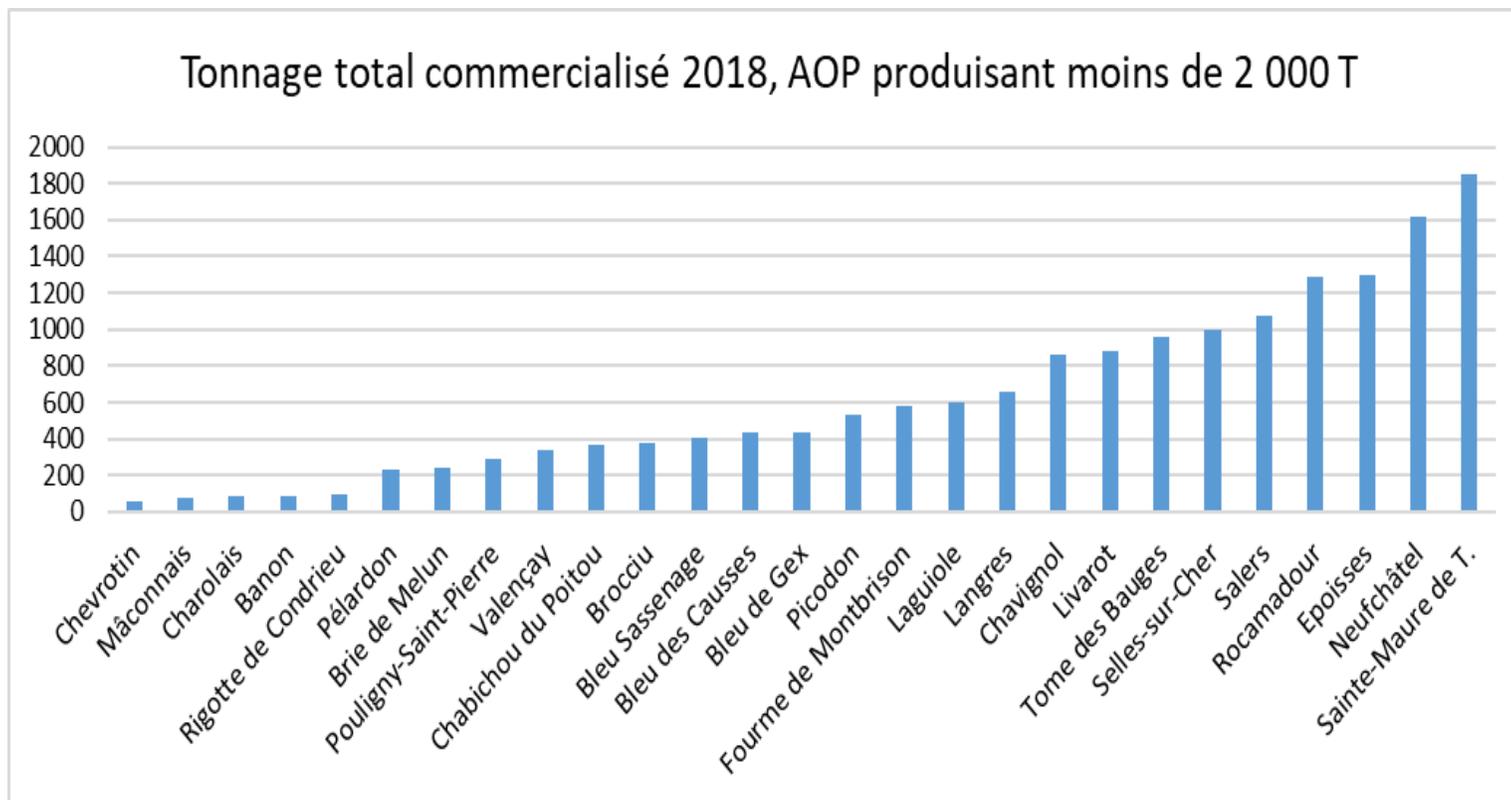


27 AOP produisent moins de 2000 T

12 AOP produisent de 2000 à 10 000 T

6 AOP produisent plus de 10 000 T

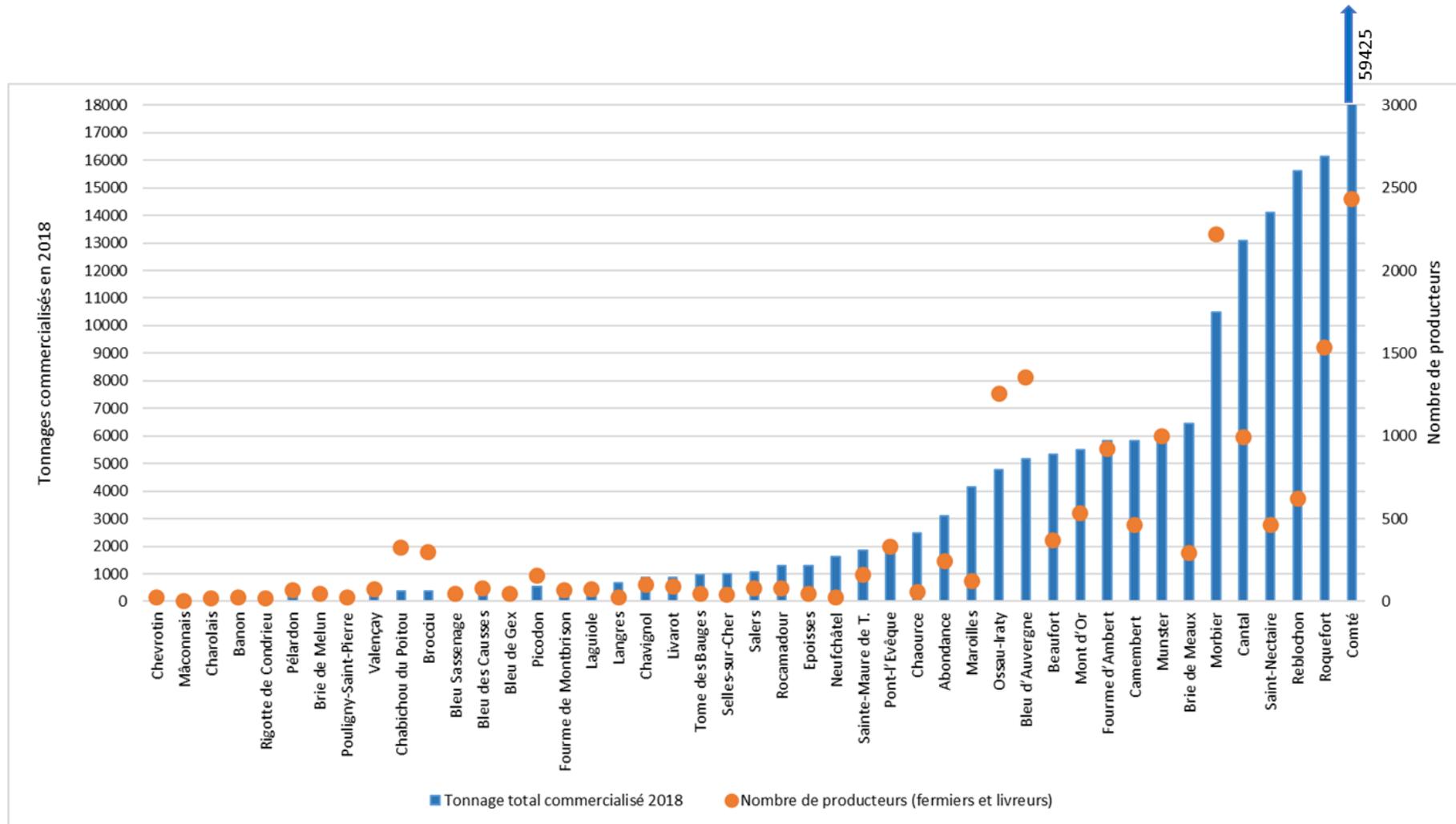
# Tonnages totaux commercialisés : zoom sur les AOP commercialisant moins de 2 000 T



**Les AOP commercialisant moins de 2000T de fromages AOP peuvent être:**

- **des AOP vache ou chèvre (13chèvre/14)**
- **des AOP laitières ou fermières (0 à 100% de volume fermier)**

# Nombre de producteurs et tonnages commercialisés en 2018



# Diversité des AOP en 2018

## Types d'opérateurs

- PRODUCTEURS FERMIERS
- AFFINEURS ET LAITERIES

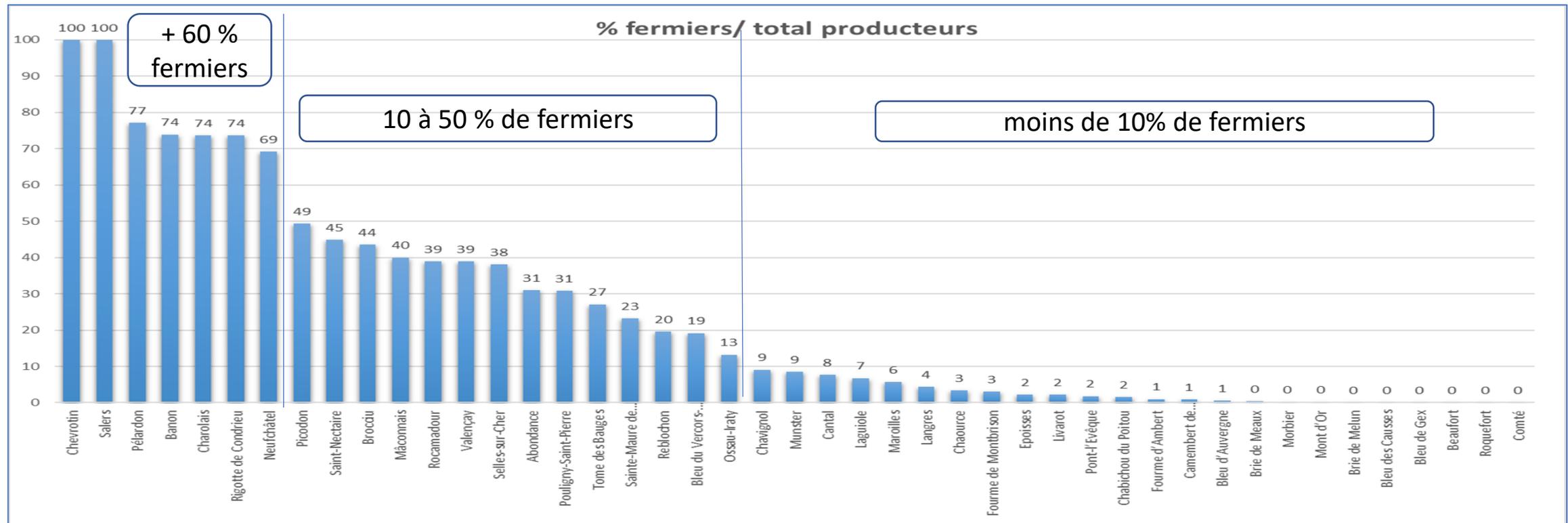


# Producteurs fermiers



# Diversité des opérateurs en 2018: % de producteurs fermiers

53 % des AOP ont moins de 10 % de fermiers  
15 % des AOP ont plus de 60 % de fermiers

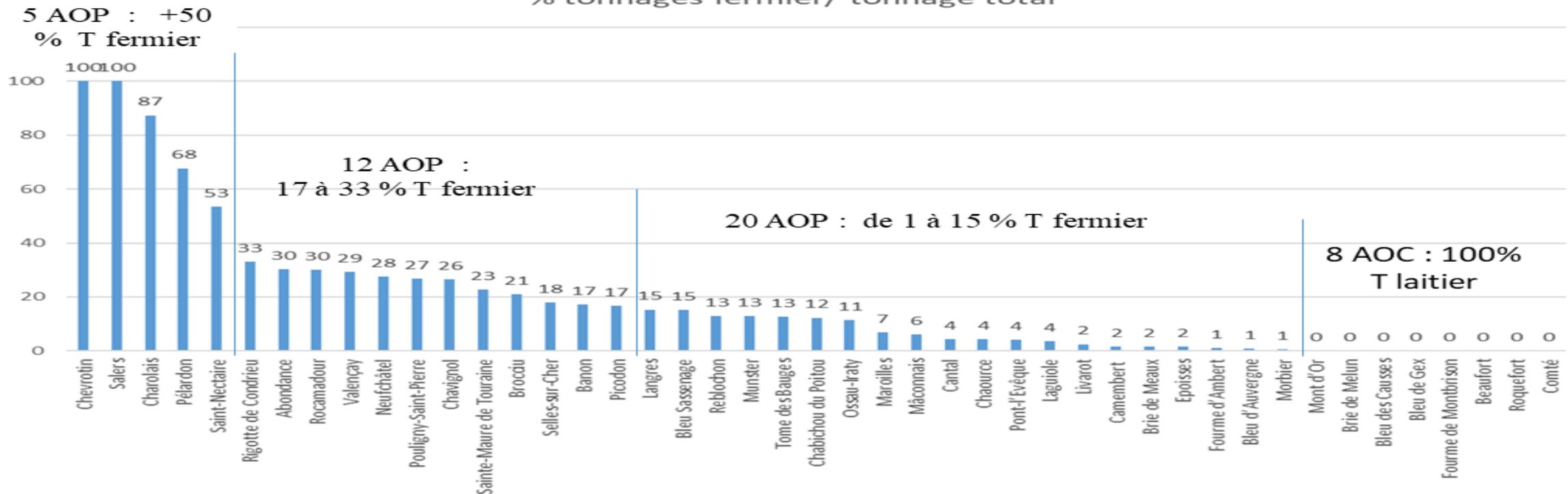


# Diversité des opérateurs en 2018: % de production fermière (T)

Dans 61 % des AOP la production fermière représente moins 15 % des tonnages.

- 2 AOP sont 100 % fermières
- 8 AOP sont 100 % laitières
- 5 AOP ont plus de 50 % des volumes fermiers.

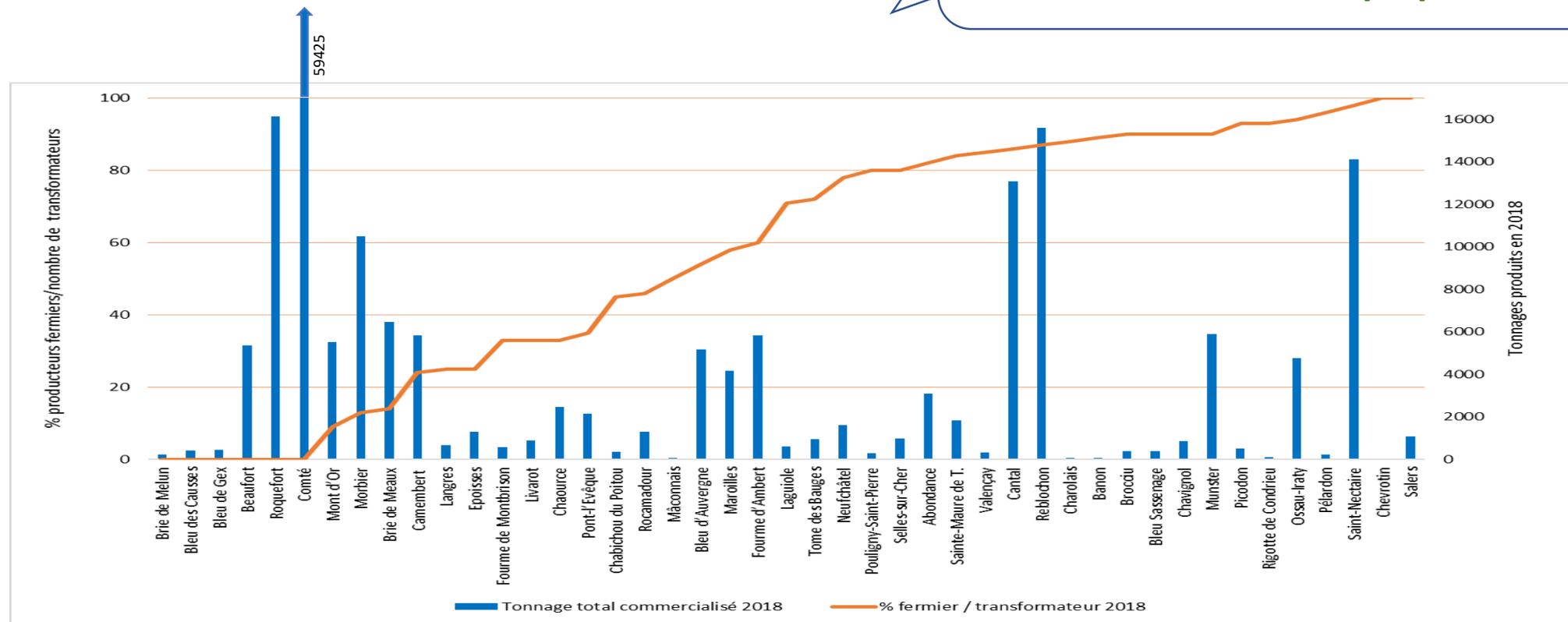
% tonnages fermier/ tonnage total



# Diversité des opérateurs en 2018: proportion d'ateliers fermiers

Tonnage total et proportion de producteurs fermiers par rapport au nombre de transformateurs - 2018

Les fromageries fermières représentent plus de 80 % du nombre total d'ateliers de transformation dans la plupart des AOP (\*)



\*: du fait d'un nombre limité de laiteries dans les AOP la proportion d'atelier fermier est souvent élevée, ( cf. page 25)

## Diversité des opérateurs en 2018 synthèse sur la partie fermière...



Dans la majorité des AOP, la proportion de producteurs fermiers, comme la part de la production fermière dans les volumes commercialisés sont faibles.

Mais la production fermière contribue:

- à la diversité et au maintien des savoir-faire, et des produits,
- à une offre locale et de proximité dans les territoires d'AOP.

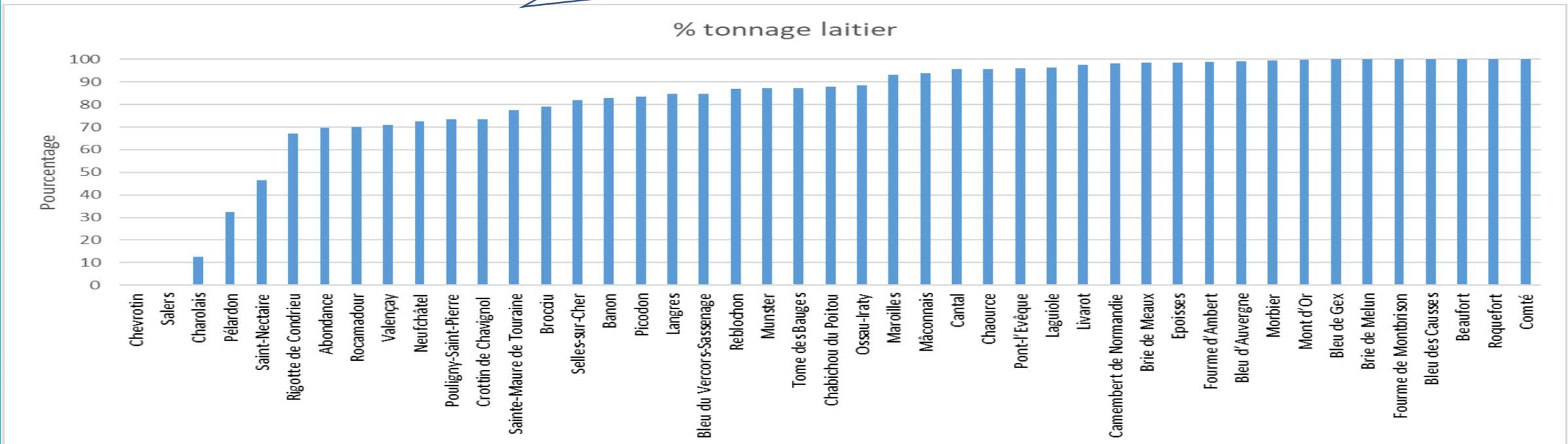
***La production fermière joue un rôle en terme d'image et d'ancrage au local d'une l'appellation.***



## Producteurs livrant leur lait, affineurs et laiteries

# Diversité des opérateurs en 2018: livreurs et laiteries

La majorité des AOP sont essentiellement laitières: dans 61% des AOP la transformation laitière produit plus de 85 % des tonnages commercialisés



! 8 AOP sont exclusivement laitières

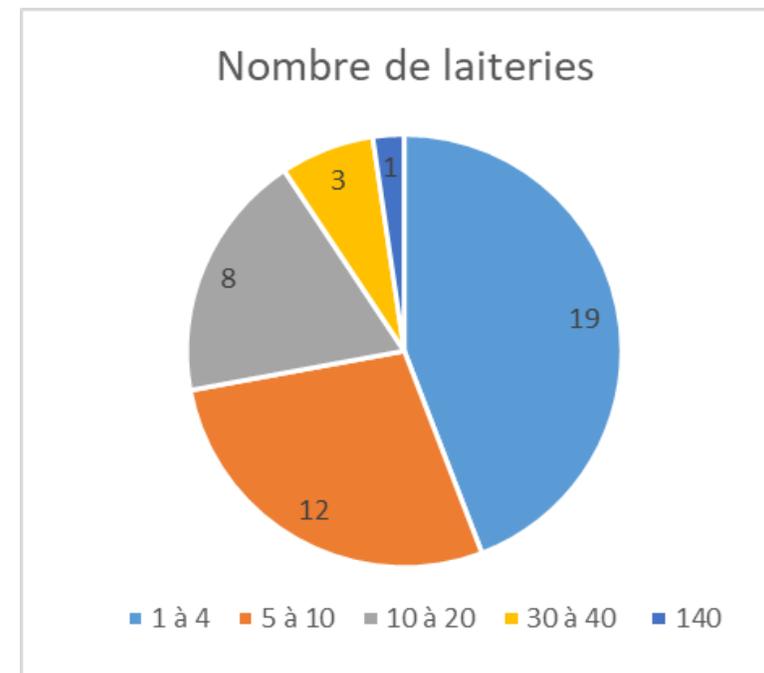
! Les AOP en majorité laitières (en tonnage) peuvent être de taille réduite

## Diversité des opérateurs en 2018: livreurs et laiteries

**Un nombre de transformateurs laitiers limité:  
75% AOP ont moins de 10 laiteries**

Prêt de  $\frac{3}{4}$  des AOP ont moins de 10 laiteries et dans 19 d'entre elles 1 à 4 laiteries assurent la transformation laitière.

L'AOP Comté fait exception avec 144 transformateurs laitiers.

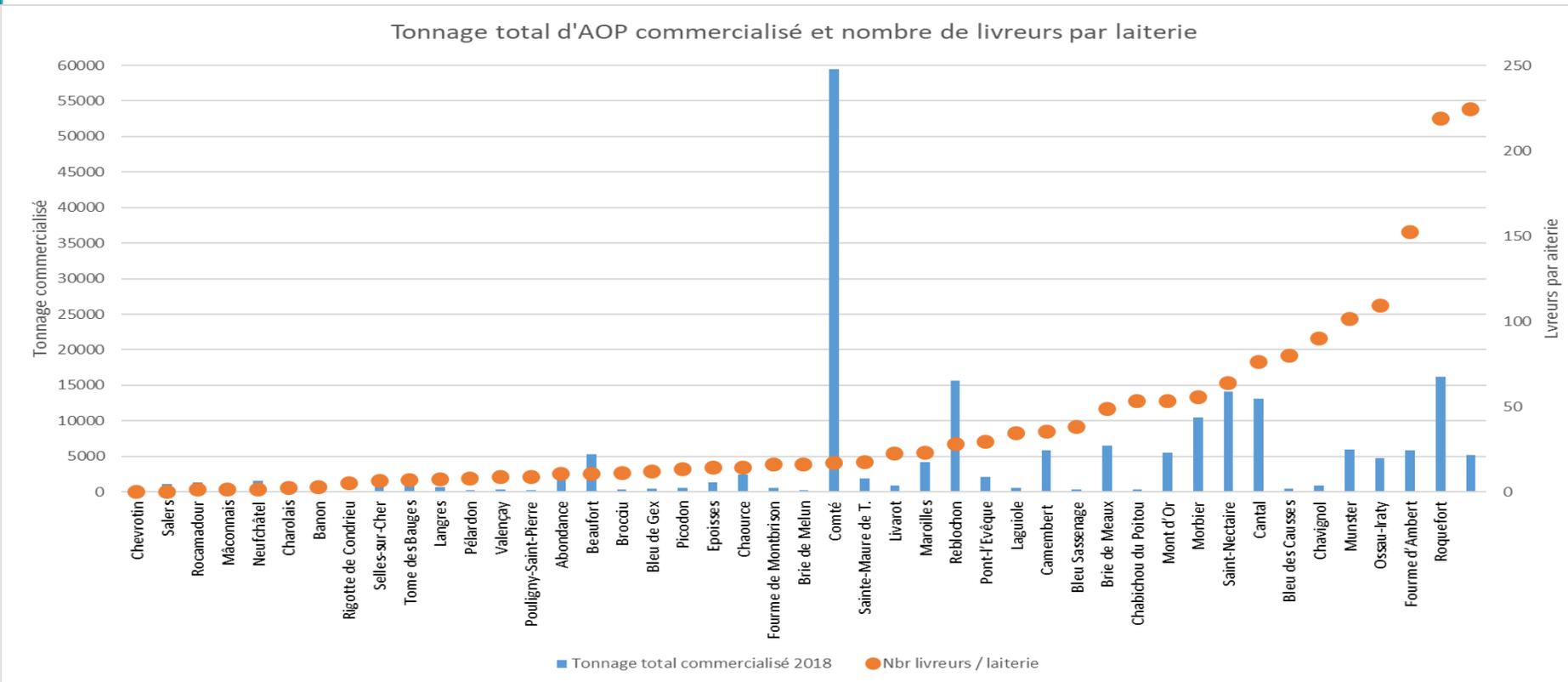


➔ Le nombre de laiteries étant souvent limité, le pourcentage d'ateliers fermiers au regard de l'ensemble des transformateurs est élevé : les fermiers représentent plus de 80 % de tous les transformateurs dans la majorité des cas... Ce qui peut contribuer à la diversité des savoir-faire et des produits au sein d'une AOP (cf. page 22) .

Toutefois, la part de la production fermière (en volume) reste moyenne à faible dans la majorité des cas.

# Diversité des opérateurs en 2018: livreurs et laiteries

Le nombre de livreurs par laiterie est limité dans la plupart des AOP (moins de 50 livreurs)...



... y compris dans les AOP transformant des volumes totaux importants.

Ainsi, dans la filière Comté, les 59425 T commercialisées, sont transformées par 144 laiteries et fruitières, collectant le lait de 17 producteurs en moyenne.

... Dans quelques AOP, les laiteries collectent un nombre élevé de producteurs. Les laiteries des AOP Roquefort ou Bleu d'Auvergne collectent en moyenne plus de 200 producteurs.

# Diversité des opérateurs en 2018: les transformateurs laitiers

AOP	Groupe laitier	PME	artisans	fermiers	Tonages 2017
1	Oui	Oui	Oui	Non	> 15000 T
2	Oui	Oui	Oui	Non	> 15000 T
3	Oui	Oui	Oui	Oui	4000-9000
4	Oui	Oui	Non	Oui	4000-9000
5	Oui	Oui	Oui	Oui	4000-9000
6	Oui	Non	Oui	Oui	1500-3000
7	Oui	Oui	Oui	Oui	1500-3000
8	Oui	Oui	Oui	Non	1500-3000
9	Oui	Oui	Oui	Non	1500-3000
10	Oui	Oui	Oui	Oui	1500-3000
11	Oui	Non	Oui	Oui	550-1500
12	Oui	Non	Oui	Oui	550-1500
13	Oui	Oui	Non	Oui	550-1500
14	Oui	Oui	Oui	Oui	550-1500
15	Non	Oui	Non	Oui	550-1500
16	Non	Oui	Oui	Oui	< 550 T
17	Oui	Oui	Oui	Oui	< 550 T
18	Oui	Oui	Oui	Oui	< 550 T
19	Non	Non	Oui	Oui	< 550 T
20	Non	Oui	Oui	Oui	< 550 T
21	Oui	Oui	Oui	Oui	< 550 T

**Des Artisans, des PME et des groupes laitiers industriels dans la plupart des AOP, « grandes » ou « petites » au regard des volumes commercialisés.**

## Diversité des opérateurs en 2018 : synthèse sur la partie laitière...

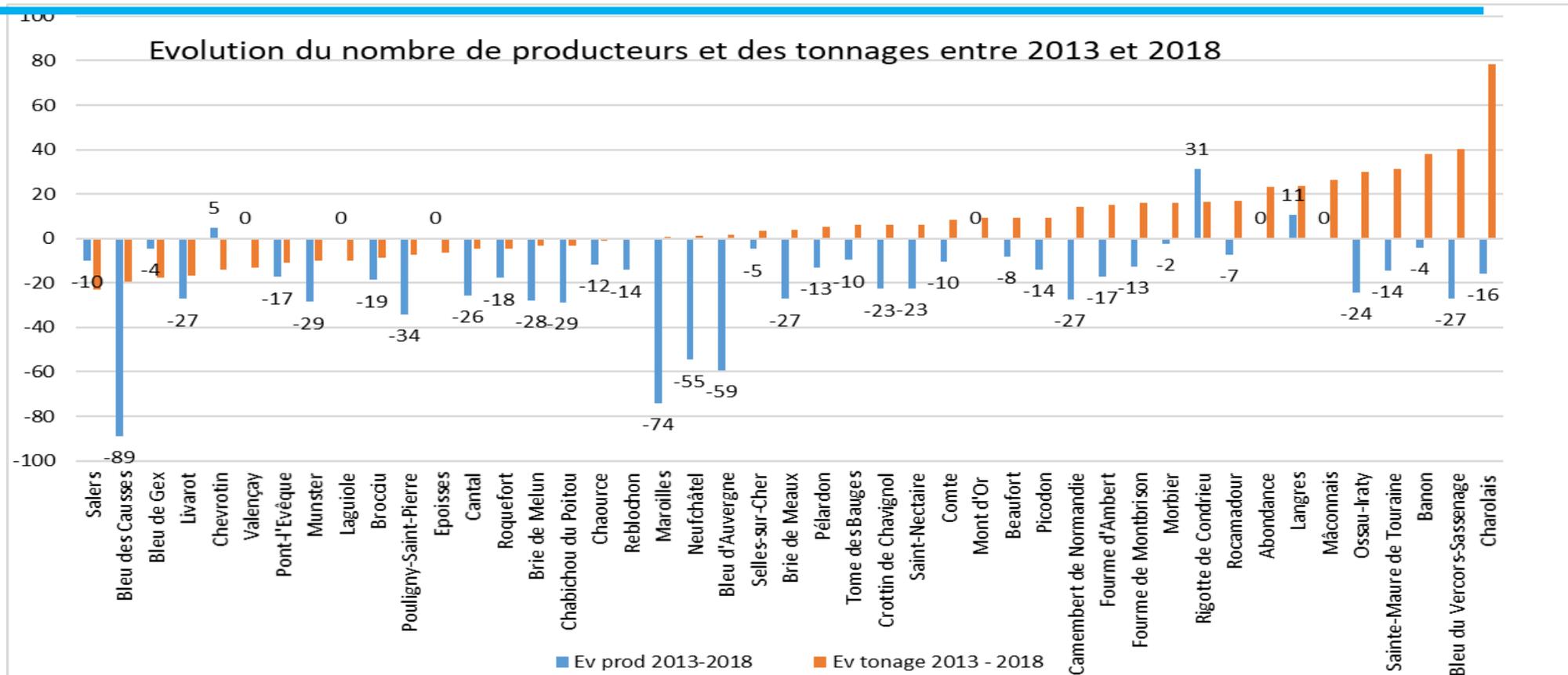
Dans la majorité des AOP, la transformation laitière est majoritaire

*Elle est effectuée par un nombre souvent limité de laiteries (mais qui peuvent appartenir au même groupe laitier), livrées par un nombre limité de producteurs laitiers.*

*Ces laiteries, coopératives ou privées, peuvent être des laiteries artisanales, des PME ou des laiteries de groupes laitiers d'envergure nationale.*

# Evolutions 2013 - 2018

# 2013 – 2018: évolution du nombre de producteurs et des tonnages

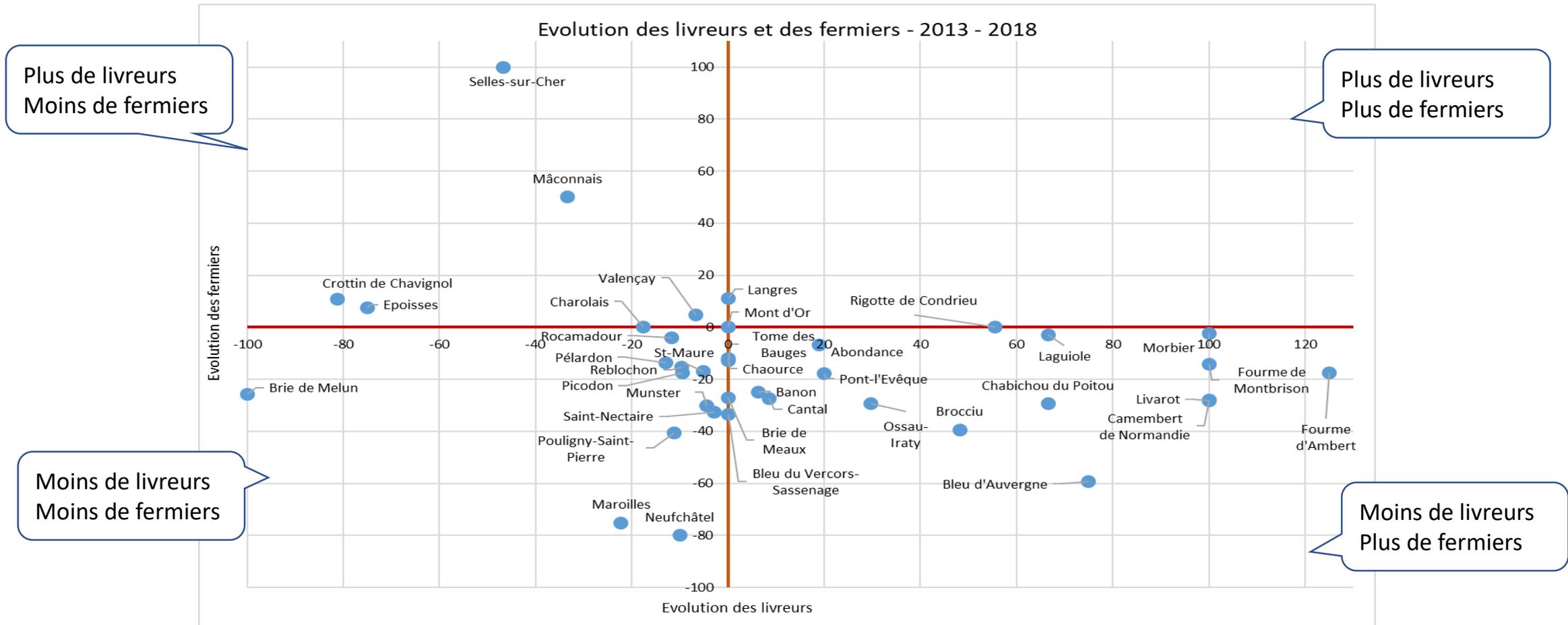


Perte de producteurs dans la plupart des AOP

Volumes: en augmentation dans la moitié des AOP, en baisse dans 1/3 des AOP

# 2013 – 2018: Evolution du nombre de producteurs

**Baisse marquée chez les livreurs - Maintient ou baisse limitée des fermiers**  
! Apparition de production fermière dans des AOP laitières, marquée depuis 2013



# En conclusion de cette analyse:

**Dans chaque AOP une diversité d'opérateurs** :fermiers, Artisans, PME, ou groupes laitiers industriels

**de stratégies commerciales** (circuits commerciaux, types de produits, consommateurs visés, lieux d'achat,...).

**d'ancrage au territoire** des activités de ces opérateurs.

**Ancrage et territoire: qu'est ce à dire?** S'agit-il du territoire local ? de la région dans laquelle le produit est connu ? d'une échelle plus large ? L'ancrage local du produit peut concerner l'implication des acteurs dans une dynamique locale et régionale.... Mais il peut aussi concerner le lien au terroir dont le signe AOP est une garantie pour des consommateurs hors région (circuits longs ou circuits spécialisés) .

L'ancrage territorial peut avoir plusieurs facettes qui ne sont pas toutes « portées » de la même façon et auprès des mêmes acteurs par les producteurs et transformateurs... La diversité des opérateurs peut permettre d'identifier des complémentarités entre eux au regard de la notoriété du produit de terroir AOP.

## La coexistence de diverses formes de mise en valeur au sein des AOP, un levier d'action au regard des dynamiques de reterritorialisation?

Les AOP ont des atouts à jouer dans les dynamiques actuelles de transition des systèmes alimentaires vers la relocalisation de l'alimentation.

Ces dynamiques de reterritorialisation concernent tous les circuits que ce soient des circuits courts ou de la grande distribution.

La diversité des opérateurs permet de penser des synergies et des complémentarités entre opérateurs.

# Pour en savoir plus :

---

<https://www.fromages-aop.com/qui-sommes-nous/le-cnaol/>

<https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQQ>

<https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/46211/document/ETU-LAI-Dynamique%20des%20AOP%20laiti%C3%A8res-2016.pdf?version=5>

<http://www.rmtfromagesdeterroirs.com/>

## Contacts:

❖ INRAE: [martine.napoleone@inrae.fr](mailto:martine.napoleone@inrae.fr)

❖ CNAOL: Sébastien Breton: [aftalp@wanadoo.fr](mailto:aftalp@wanadoo.fr)

Céline Spelle: [cspelle@cniel.com](mailto:cspelle@cniel.com)

Ce document est téléchargeable sur le portail Hal de l'INRAE: <https://hal.inrae.fr/hal-03290821>  
ainsi que sur le site du RMT « Fromages de terroir »: <http://www.rmtfromagesdeterroirs.com/>