

27 mars – Journée nationale du Fromage**Les AOP laitières célèbrent les terroirs, les savoir-faire et les saveurs**

Camembert de Normandie, Chavignol, Brie de Melun, Bleu du Vercors Sassenage, Fourme de Montbrison, Langres, Maroilles, Munster, Ossau-Iraty, Rocamadour, Reblochon, Saint-Nectaire, Valençay... des noms évocateurs du patrimoine français.

Célèbres dans le monde entier, les fromages d'Appellation d'Origine Protégée sont un des emblèmes de la France. Bien plus qu'un produit alimentaire, les fromages symbolisent notre culture et notre gastronomie, la diversité des savoir-faire, la couleur de nos terroirs, la variété des animaux qui façonnent les paysages, l'héritage séculaire.

Premier pays européen en nombre d'AOP Laitières, la France compte 46 fromages dont 75% sont au lait cru, 3 beurres et 2 crèmes AOP. **Ce 27 mars, ces 51 fleurons de nos terroirs riches en saveurs seront à l'honneur lors de la journée nationale du fromage... l'occasion de les célébrer et de les (re)découvrir en 7 chiffres insolites.**

► 24 Tours Eiffel, c'est le poids de la production annuelle des AOP laitières

Les AOP laitières, avec près de 245 000 tonnes¹ commercialisées, sont au même titre que la Tour Eiffel, le symbole de la France. Le Comté, avec une production annuelle de 57 338 tonnes, représente à lui seul presque 6 Tours Eiffel et le Chevrotin, avec une production de 65 tonnes, environ 0,006 Tour Eiffel.

Si les différents fromages AOP ont des **capacités différentes de production**, ils sont aussi **très variés dans leurs formes et leurs poids**. La palme du plus léger des fromages AOP est remportée par la Rigotte de Condrieu (30gr), celle du plus lourd par le Salers (50kg).

► Plus de 10 millions de pattes arpentent les pâturages pour produire des AOP laitières

Les 51 AOP Laitières sont fabriquées à partir du lait de quelques 2 500 000¹ vaches, chèvres et brebis. Chaque éleveur est engagé dans un cahier des charges d'appellation d'origine, qui garantit une conduite du troupeau adaptée à son terroir.

L'alimentation des animaux contribue largement aux caractéristiques gustatives des produits finis. Tous les cahiers des charges des AOP² incluent une présence forte de l'herbe dans leur alimentation. 70% à 100% de la ration fourragère² des troupeaux provient de l'aire géographique de l'appellation. 3 cahiers des charges sur 5² imposent une race spécifique dont 19 races autochtones, 4 à faible effectif et 2 à très petits effectifs. Cette diversité dessine les paysages, anime et préserve le terroir.

► Plus de 100 000 mains traitent les animaux, façonnent et affinent les fromages AOP

De la ferme, à la fromagerie jusqu'à la cave d'affinage, ce sont 53 000 emplois² non délocalisables que créent les AOP. Pour fabriquer les 51 AOP, 17 500 fermes dont plus de 1 200 fermiers, ainsi que 378 ateliers de transformation et d'affinage œuvrent jour après jour. C'est à partir du lait de grande qualité produit sur ces fermes que peut ensuite s'opérer la fascinante alchimie de la transformation et de l'affinage, selon un savoir-faire transmis de génération en génération et protégé par l'AOP.

Les fromages AOP peuvent être fabriqués à la ferme ou à la laiterie... mais toujours dans la zone géographique de l'appellation et selon les règles identiques définies par le cahier des charges. Cependant, le lieu de fabrication, les gestes des fromagers, les soins des affineurs, les matériaux traditionnels utilisés... contribuent à aboutir à des fromages aux goûts très variés même au sein d'une même AOP. Les AOP signent des savoir-faire, une rigueur et un attachement à l'excellence assurés par des hommes et des femmes qui apportent un soin tout particulier à toutes les étapes de leur élaboration.

► 14 057 communes⁸ abritent les AOP laitières

Les paysages sont l'identité d'une région. En valorisant les espaces ruraux et les prairies, les éleveurs jouent un rôle primordial dans l'entretien des paysages typiques.

Fortement ancrées à leur territoire, les AOP permettent d'y créer de la valeur ajoutée. Présentes dans 40% des communes françaises, les AOP laitières couvrent **12 millions d'hectares³ dont plus de la moitié sont situés en zone défavorisée** et 70% des tonnages d'AOP au lait de vache proviennent de zone de montagne. 41 AOP ont au moins une partie de leur aire géographique qui recoupe un Parc Naturel Régional ou National.

Les 51 AOP participent activement à la vie économique et culturelle locale, en proposant des visites, de la vente directe ou en organisant des fêtes locales. Elles assurent un maillage de proximité et une vitrine touristique.

► Près de 92% des Français consomment des fromages, beurres et crèmes AOP

Chacun de nous mange en moyenne 27kg de fromage par an⁴. Incontournables du plateau de fromages et produits plaisir, **les AOP laitières offrent une palette très diversifiée de goûts et une identité propre, variant en fonction des saisons, des terroirs et des savoir-faire**. Plus de 9 Français sur 10 consomment des fromages, beurres et crèmes AOP⁵. En moyenne, une famille achète 4,3kg de fromages AOP par an⁵.

► Plus de 9000 tests par an pour garantir l'origine et la qualité des AOP laitières



Le label AOP fait partie des signes officiels de qualité et d'origine. Il est attribué par l'Etat français et la Commission Européenne à un nombre limité de produits. L'AOP certifie à la fois l'origine du produit et des savoir-faire, attestés par un cahier des charges précis. Pour reconnaître les produits labellisés, rien de plus simple : le logo européen jaune et rouge figure sur les étiquettes des fromages, beurres et crèmes.

L'AOP protège le nom des produits qui le détiennent de toute usurpation. Ainsi, il ne peut exister de Roquefort qui ne serait pas AOP ou qui serait fabriqué en dehors de son terroir. De même, tous les Cantal sont AOP et produits sur leurs terres auvergnates ainsi de suite, il ne peut en être autrement ! **L'Appellation d'Origine est protégée et aussi contrôlée**. Plus de 6000 contrôles⁶ sont réalisés chaque année chez les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs engagés dans les filières AOP, et près de 3000 échantillons de produits sont soumis à des dégustations critiques.

► 75 saveurs pour goûter au plaisir des AOP laitières

La dégustation d'un fromage AOP se vit comme une véritable rencontre. Apparence, texture, odeur et goût vont mettre en alerte les différents sens. Scientifiquement⁷, plus de 75 arômes sont recensés et utilisés comme descripteur, tels que le foin, la noisette, le citron, le caramel, le cuir, le bois, le poivre... Bien entendu, des dizaines de facteurs interviennent dans la présence et l'intensité de tel ou tel arôme : l'affinage, la saison, la nourriture des bêtes, la région, l'environnement et le type de lait lui-même.

Repérer le goût de l'herbe coupé dans un Epoisses, de la noisette dans une Tome des Bauges ou du champignon dans un Brie de Meaux n'est certes pas chose aisée... Heureusement, il y a toute la journée du 27 mars pour s'entraîner !

Contact presse

Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – mbezamat@cnaol.fr

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 51 AOP laitières françaises : 46 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

Twitter : @AOPlaitieres

