

Covid-19

Vers un appauvrissement alimentaire ? Le Cnaol appelle au maintien et à la diversité de l'offre fromagère dans les rayons des grandes surfaces.

Depuis le début de la crise sanitaire contre le Covid-19, les hommes et les femmes impliqués dans la production laitière d'Appellation d'Origine Protégée (AOP), de l'élevage à l'affinage, continuent d'assurer tous les jours leur métier pour garantir l'alimentation de tous les Français qui vivent aujourd'hui confinés. L'offre proposée par les AOP laitières est diversifiée avec 45 fromages, 3 beurres et 2 crèmes AOP et dispose d'un capital sympathie fort, synonyme de plaisir, de qualité et symbole des régions et de la gastronomie française.

Or l'appauvrissement alimentaire guette les rayons des grandes surfaces. Les transformateurs laitiers de toutes les régions de France notent une baisse très importante des commandes. Le Cnaol appelle à la responsabilité des distributeurs et de l'administration pour permettre une pluralité de l'offre et le maintien de la diversité des produits laitiers AOP dans les rayons.

« Nous sommes effectivement confrontés à des décisions unilatérales de certains distributeurs qui stoppent brutalement les commandes jugeant que les produits sous signe de qualité ne sont pas de première nécessité. C'est vraiment incroyable et scandaleux. » Dominique Chambon, producteur fermier de Rocamadour AOP.

De l'élevage à l'affinage, les AOP Laitières restent mobilisées pour nourrir les Français

Parce que le lait est noble et périssable, il doit être transformé rapidement. Ainsi, et malgré les difficultés liées à la situation de crise du Covid-19, **la production des fromages, des beurres et des crèmes AOP continue**. L'ensemble des éleveurs, fromagers et affineurs reste mobilisé pour proposer une production fromagère diversifiée et assurer l'alimentation de tous les français qui vivent aujourd'hui confinés.

Les AOP Laitières sont plurielles, riches d'une diversité d'histoires, de terroirs, de fermes, de troupeaux, d'Hommes et de savoir-faire. Elles expriment une belle diversité de goûts. **Présentes sur tout le territoire, les AOP permettent de créer de la valeur ajoutée**. 54% des surfaces agricoles couvertes par les AOP sont situés en zone défavorisée et 70% des tonnages d'AOP au lait de vache proviennent de zones de montagne¹. Avec 53 000 emplois, les AOP laitières garantissent ainsi la vitalité économique, culturelle et touristique des territoires. Ce sont plus de 17 500 éleveurs, 370 ateliers (fromageries privées ou coopératives nationales, PME, TPE, ateliers artisanaux) et plus de 1 200 producteurs fermiers qui œuvrent quotidiennement.

*« La présence des fromagers-affineurs de fromages AOP sur tout le territoire national nous permet d'approvisionner l'ensemble des commerces alimentaires. **Mais** à condition que tous les maillons fonctionnent notamment les transporteurs, les entrepôts, les prestataires de services (pièces détachées, frigoristes, etc...) et les distributeurs. »* Didier Lincet, fromagerie Lincet.

L'offre fromagère sous signe de qualité en danger

L'appauvrissement alimentaire menace. Bien que les moyens de production soient opérationnels, les transformateurs laitiers enregistrent une baisse très importante des commandes.

1 Caractérisation des filières laitières AOC françaises et mesure de leurs performances économiques, sociales et environnementales. Julia de Castro. 2010

Les AOP Laitières sont peu présentes en dehors des marques distributeurs sur les Drive des grandes surfaces. **38% des fromages AOP sont commercialisés au rayon coupe²... or ces rayons sont fortement réduits, voire fermés.** Les mesures d'urgence prises par la distribution pour protéger les salariés comme les clients sont totalement justifiées. Toutefois, cette nécessaire réorganisation ne doit pas conduire à la disparition de la plupart des AOP laitières des magasins. Le Cnaol invite les grandes surfaces à protéger les vendeurs en installant le matériel nécessaire à la protection de sa santé.

*« Confinés et sans fromage de qualité, voilà un coup dur de plus pour le moral des Français ! **Convaincu que les fromages AOP apportent un peu de bonheur et d'évasion aux Français confinés, le Cnaol demande le maintien des fromages sous signe de qualité dans les magasins et appelle à la responsabilité des distributeurs et de l'administration pour permettre à chacun de mieux vivre cette situation sans fragiliser un pan de l'économie de nos régions et nos territoires déjà défavorisés.** »* Michel Lacoste, président du Cnaol.

Contact presse

Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – mbezamat@cnaol.com

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

² A noter que la part des volumes commercialisée à la coupe est plus importante pour les fromages de petits volumes