

« PENSEZ AUX FROMAGES AOP D'Auvergne ! »

le cri du cœur des AOP fromagères d'Auvergne, mobilisées et coordonnées pour faire face à la crise.



Fermeture de nombreux marchés, arrêt de la restauration hors domicile, suppression de nombreux rayons de fromages à la coupe, changement des habitudes alimentaires... la crise liée au Coronavirus a de lourdes conséquences sur l'économie et notamment sur les filières des cinq fromages AOP d'Auvergne (Bleu d'Auvergne, Cantal, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire et Salers).

Par ailleurs, épidémie ou pas, les vaches sont en pleine production avec l'arrivée du printemps et la mise à l'herbe. La production est permanente et la fabrication n'attend pas. Chaque jour, ce sont plus de 900 000 litres de lait qui sont transformés pour fabriquer les 5 AOP.

Effondrement des marchés et pic de la production laitière, cette situation très tendue engendre de grandes difficultés pour tous les opérateurs. Qu'ils soient producteurs de lait, collecteurs de lait, producteurs fermiers, fromagers, affineurs, tous sont largement impactés par la situation actuelle. Il est désormais indispensable que la consommation de fromages AOP puisse reprendre au plus vite afin de garantir la pérennité des différentes filières et de tous les acteurs en place.

C'est pourquoi, les 5 AOP fromagères d'Auvergne se mobilisent pour s'organiser et résister au mieux face à cette crise. Dans ce cadre, tous unissent leurs efforts pour déployer un plan de relance de la consommation.

L'Auvergne produit **39 290 tonnes de fromages AOP** ce qui représente environ 20% du tonnage AOP fromager français. Au total, les cinq AOP (Bleu d'Auvergne, Cantal, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire et Salers) emploient 7500 personnes et concentrent 2500 exploitations de taille moyenne.

“ SOLIDARITÉ

Le soutien aux producteurs de lait et aux producteurs fermiers est indispensable. Tous les professionnels de la filière fromagère auvergnate en ont fait leur cheval de bataille en ce moment délicat. Du producteur de lait, au collecteur, en passant par les transformateurs et les affineurs, toutes les actions mises en œuvre sont coordonnées pour écouler le lait qui ne peut plus être transformé suite à la non consommation et stocker les fromages en report lorsque c'est possible. La façon d'acheter a été modifiée par le confinement mais il faut maintenant revenir à l'essentiel et que les consommateurs renouent avec leur fromage préféré, il en va de la survie de nos filières.”

Patrice Viala, Président de l'AOP Saint-Nectaire et directeur de fromagerie

À contexte exceptionnel, **MESURES EXCEPTIONNELLES**

La crise du Coronavirus survient au plus mauvais moment. Elle coïncide avec la mise à l'herbe des vaches et au pic de production annuelle couplés à des taux d'absentéisme chez certains opérateurs.

Pour y faire face, l'ensemble des 5 AOP fromagères d'Auvergne a mis en place des mesures exceptionnelles pour limiter la perte du lait mais aussi favoriser l'accès à la vente du Bleu d'Auvergne, du Cantal, de la Fourme d'Ambert, du Salers et du Saint-Nectaire.

Parmi ces mesures, les filières mettent tout en œuvre pour maintenir la collecte de lait dans l'ensemble des aires d'appellation des différents fromages. Pour cela, elles font leur possible pour :

- Réduire la production de lait à la source avec l'appui des conseils élevage du Cantal et du Puy-de-Dôme,
- Maintenir ou adapter la transformation fromagère dans la mesure du possible,
- Chercher des solutions de dégagement du lait,
- Chercher des solutions pour favoriser le stockage des fromages.

Enfin, l'ensemble des acteurs des 5 AOP fromagères d'Auvergne garantissent l'accès des fromages aux consommateurs via un approvisionnement maintenu en grandes surfaces, dans les crémeries-fromageries, à la ferme et sur les marchés encore ouverts.

ADAPTATION

Il faut souligner la prise de conscience des producteurs de nos appellations qui ont su adapter leur système d'exploitation sans le déséquilibrer pour répondre à la problématique actuelle et être prêt demain quand la reprise sera là. Agriculteurs, consommateurs, nous sommes étroitement liés et devons rester unis. J'invite tous les consommateurs à profiter de ce moment à part pour faire, gustativement parlant, le tour de notre région à travers ses cinq appellations. Nos filières en ont bien besoin."

Nicolas Cussac, Président AOP Bleu d'Auvergne et producteur fermier



Les Cinq Fromages AOP d'Auvergne, ILS SE CONSERVENT TOUS !

« Un fromage d'appellation, c'est comme un vin, il se garde si on sait en prendre soin ».

Parmi les freins possibles à l'achat de fromages, la problématique de la conservation des fromages AOP. Les professionnels sont pourtant unanimes : les fromages AOP peuvent se conserver plusieurs jours voire plusieurs semaines sous réserve d'observer quelques règles de base. Une bonne chose à savoir en cette période de confinement.

D'une manière générale, les 5 fromages AOP d'Auvergne doivent être placés au réfrigérateur et plus précisément dans le bac à légumes, partie la moins froide et la plus humide.

Il est important de tous les conserver dans leur papier d'emballage d'origine pour une conservation optimale. A défaut, les envelopper dans du papier aluminium pour le Bleu d'Auvergne et la Fourme d'Ambert, ou du papier ciré ou cellophane pour le Cantal, Salers et Saint-Nectaire. Dans tous les cas, il faut éviter le film alimentaire qui empêche les fromages de respirer.

Dans la mesure du possible, il faut éviter les allers retours entre le réfrigérateur et l'extérieur. Pour cela, il est préférable de portionner les fromages et de ne sortir que la portion dont on a besoin pour la semaine.

Enfin, il est conseillé de sortir les portions de fromages environ une heure avant leur consommation pour qu'ils retrouvent tous leurs arômes.



Bon à savoir !

Cantal et Salers doivent impérativement être protégés de l'air.

Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert se conservent très bien au froid pendant plusieurs semaines emballés dans du papier aluminium.

Le Saint-Nectaire, avec sa pâte souple et tendre, supporte parfaitement la congélation.

“ MOBILISATION

Les filières de notre région sont soudées. Elles font tout ce qui est en leur pouvoir pour valoriser au maximum le lait des producteurs des zones d'appellation. Nos difficultés sont lourdes mais restent relatives par rapport à l'épidémie. Nous poursuivons la collecte du lait et assurons la fabrication de nos appellations. Nous pouvons nous adapter pour proposer aux consommateurs tous types de formats et de découpe de nos fromages. Cela permettra, je l'espère de sauver nos AOP. Notre avenir passera forcément par une volonté collective de tous les maillons de la chaîne : producteurs, distributeurs, consommateurs.”

Didier Thuairé, Président AOP Fourme d'Ambert et directeur de fromagerie



Les Cinq Fromages AOP d'Auvergne, À CONSOMMER SANS MODÉRATION !

À l'heure où le «consommer local» reprend toute son importance, les 5 AOP fromagères d'Auvergne entendent plus que jamais faire parler d'elles et ce, à travers un message commun de solidarité.

«Il est grand temps pour les consommateurs de se faire plaisir et de trouver du réconfort dans des produits de grande qualité !»

PLAISIR

Nous sommes entrés dans la deuxième phase de confinement. Je veux croire que la stupéfaction a laissé place à la raison. Aujourd'hui, il faut de nouveau essayer de se faire plaisir et de faire plaisir à ses proches confinés ou partenaires de confinement. Nos fromages d'Auvergne existent depuis des siècles. Ils ont traversé bien des épreuves. Ces fleurons de notre terroir sont là pour redonner du goût à la vie. Ils ont toujours été dans vos assiettes. Ce n'est pas le moment de les abandonner. Ce sont des produits de proximité au juste prix."

Jacques Chalier, Président de l'AOP Cantal et producteur de lait

UNE VIDÉO POUR ALERTE les consommateurs partout en France



Dans ce contexte, les 5 AOP fromagères d'Auvergne ont créé une courte vidéo « **Pensez aux fromages AOP d'Auvergne** ».

À travers des images sur la production du lait, la fabrication, l'affinage mais également sur l'acte d'achat et sur le plaisir partagé à consommer des fromages sous signes de qualité, le message se veut clair et impactant.

D'une durée de une minute, cette vidéo sera largement diffusée sur tous les réseaux sociaux et sites web de l'ensemble des acteurs concernés. Des campagnes sponsorisées seront également mises en place pour cibler et sensibiliser une plus large audience.



SOLIDARITÉ ET ENTRAIDE

Et pour participer à l'élan national de solidarité et d'entraide, les 5 AOP fromagères d'Auvergne assurent des dons de fromages aux personnels soignants des principaux établissements hospitaliers d'Auvergne, Lyon et Paris. Au total, une cinquantaine de plateaux composés d'environ 10 kg de fromages sera distribuée. Une belle façon de soutenir toutes les équipes médicales mobilisées au quotidien.



ESPOIR

«À la veille de démarrer la production de nos fromages Salers au 15 avril qui nécessiteront 3 mois d'affinage minimum, nous ne cachons pas notre inquiétude. En attaquant au plus vite la fabrication, nous allons pouvoir dégager du lait et ainsi soulager certains de nos opérateurs. Après deux années de sécheresse, on veut garder l'espoir et croire que la consommation va se redresser dans les semaines à venir. Déguster nos fromages est un véritable plaisir. Et aujourd'hui, ce geste simple sauverait nos petites exploitations et toutes nos entreprises.»

Laurent Lours, Président de l'AOP Salers et producteur fermier

CINQ
FROMAGES AOP
D'Auvergne

CANTAL

SAINT-NECTAIRE

BLEU D'Auvergne

FOURME D'AMBERT

SALERS

Contacts presse :

Agence Qui Plus Est

Marc Chaumeix : 06 82 17 10 86
marc.chaumeix@quipluslest.com

Anne-Cécile Runavot : 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quipluslest.com

#FROMAGISSONS



www.fromages-aop-auvergne.com