

Communiqué presse, le 20 septembre 2024

Morosité chez les producteurs de fromages, beurres et crèmes AOP

Lors de son Assemblée Générale qui se déroulera, les 26 et 27 septembre prochain, au cœur du terroir de l'AOP Beurre Charentes-Poitou, le Cnaol dévoilera les chiffres clés 2023. L'occasion pour l'association qui regroupe les 51 produits laitiers d'Appellation d'Origine Protégée **d'alerter sur une conjoncture économique, climatique et sanitaire compliquée et d'interpeller les pouvoirs publics pour un meilleur accompagnement.**

Des volumes commercialisés en régression

Après une année 2022 en légère baisse (-2%), **les volumes commercialisés de produits laitiers AOP diminuent à nouveau de 6% en 2023.** Des écarts de dynamiques importants s'observent selon les 3 grands types de produits :

- **-3% pour les fromages AOP** entre 2022 et 2023, avec au total 201 176 tonnes commercialisées en 2023. Les 46 appellations fromagères représentent 17,7% des volumes des fromages fabriqués en France¹. Ce sont les fromages AOP au lait de chèvre qui présentent la baisse la plus marquée (-9%), les fromages AOP au lait de brebis et au lait de vache présentant des baisses plus modérées (-3%).
- **-26% pour les beurres AOP.** La diminution engagée en 2022 se poursuit et se renforce en 2023. Les 3 appellations totalisent 28 661 tonnes commercialisées, soit 8,2% de la production nationale de beurre.
- **-3% pour les crèmes AOP** par rapport à 2022. Les 2 appellations atteignent 7 861 tonnes. Ce segment a plus que doublé en volumes commercialisés sur ces dix dernières années (+65%).

Bien que le logo AOP bénéficie d'une notoriété croissante et d'une image quasi-unanime, les filières AOP s'inquiètent également **des conséquences de l'inflation sur le pouvoir d'achat et la consommation.** Les données 2023 et les premières tendances 2024 montrent une consommation en léger retrait, les produits d'appellation étant avant tout des produits « plaisir ».

A cette situation économique s'ajoutent des **négociations commerciales chaque année plus dures** entre les entreprises et la grande distribution, ainsi que la fermeture des rayons à la coupe dans de nombreuses enseignes au profit des rayons en libre-service.

Instabilité climatique et pression sanitaire

A cette conjoncture économique déjà compliquée en raison de la crise inflationniste vient s'ajouter une instabilité sanitaire et des aléas climatiques qui entachent le moral des 14 000 producteurs laitiers sous appellation.

Chaque année, les producteurs de lait doivent faire face au changement climatique et à son lot d'aléas (succession de sécheresses, excès de pluie). Cette année encore pour certaines régions méditerranéennes la sécheresse est présente, mais c'est surtout l'excès de pluviométrie qui impacte une grande partie nos filières AOP. Avec des surfaces fourragères inaccessibles ou une qualité dégradée de l'alimentation, les éleveurs en AOP font face à une situation insupportable. Et même si

¹ Production hors fromages fondus, fromages frais, et fromages à pâtes filées

chaque éleveur et les organisations collectives n'ont cessé de trouver des solutions et de s'adapter, les opérateurs ne pourront pas seuls se sortir de ces difficultés.

D'autant qu'à ce besoin d'adaptation récurrent s'additionne l'angoisse des épizooties comme la FCO, la MHE, ...

Cette pression sanitaire est valable également à l'échelle de la transformation. Alors que 77.2% des volumes des fromages AOP sont fabriqués avec du lait cru, les transformateurs subissent la surenchère des mesures sanitaires, conduisant souvent à la destruction de nombreux lots selon le principe de précautions.

2024 : une année d'équilibriste

Avec des défis toujours plus nombreux, l'équilibre des appellations laitières est fragilisé sur les court et moyen termes. Alors que les AOP laitières sont créatrices de valeur et génèrent un chiffre d'affaires de plus de 2,6 milliards d'euros, les opérateurs ont des difficultés à en bénéficier largement. En effet, ils doivent assumer des coûts de production et de transformation de plus en plus élevés, être proactifs pour s'adapter aux enjeux de demain comme avec le déploiement de notre démarche de progrès AOP Laitières durables et assurer un suivi administratif toujours plus important et plus chronophage.

Le monde des AOP laitières, bien qu'emblème de la gastronomie française, se sent oublié des pouvoirs publics, pris en étau par l'incohérence et le manque d'anticipation des décisions politiques. Le Cnaol espère du futur nouveau gouvernement un meilleur accompagnement, comme un appui financier à la certification des AOP les plus fragiles, le soutien des AOP avec le retrait des dispositions contradictoires aux AOP (nustriscore, origin-info) et une véritable adaptation des contraintes sanitaires au contexte lait cru.

«S'adapter relève de notre durabilité. Nous cherchons à la faire dans le respect des fondements de nos AOP en préservant notre lien au terroir et la qualité de nos fromages, beurres et crèmes. Nos AOP ne sont pas délocalisables, elles sont résilientes et depuis longtemps engagées dans la sobriété, la valorisation de ressources. Il y a urgence à ce que les pouvoirs publics agissent à nos côtés car ce qui se joue aujourd'hui sur nos territoires, c'est tout simplement le maintien d'hommes et de femmes qui vivent sur, et de ces territoires.» assure **Hubert Dubien**, président du Cnaol et producteur de lait pour l'AOP Fourme de Montbrison.

Contact presse

Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – mbezamat@cnaol.fr

A propos

Créé en 2002, le **CNAOL**, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine protégées, 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 et d'informer sur les AOP Laitières.

Pour en savoir plus : produits-laitiers-aop.fr/, X et LinkedIn : @AOPlaitieres