



Communiqué presse, le 26 septembre 2025

Lait cru : Le CNAOL réaffirme son engagement et appelle à un plan de sauvegarde national

Les 25 et 26 septembre à Millau, dans le cadre du centenaire de l'AOP Roquefort, le Conseil National des Appellations d'Origine Laitières (CNAOL) a réuni les représentants des 51 AOP laitières françaises. L'assemblée générale du CNAOL a dressé le bilan de l'année écoulée et rappelé combien les AOP demeurent un **repère essentiel du modèle agricole et alimentaire français**. Elle a aussi mis en lumière un enjeu central : l'avenir du lait cru, socle identitaire et fragile des fromages sous appellation.

Le lait cru, richesse collective et bien commun

Le lait cru est l'essence même des fromages AOP : 76 % des volumes commercialisés en sont issus et 28 fromages sur 46 sont exclusivement fabriqués à partir de ce mode de production, soit près de 60 % des appellations.

Producteurs fermiers, PME grandes entreprises : tous les acteurs s'engagent au quotidien pour faire vivre cette filière lait cru exigeante mais plébiscitée : près de 9 Français sur 10 en ont une image positive.

Après un recul en 2023, la production repart en 2024 (+1%), portée par les pâtes pressées cuites (+3,8%) et les fromages de chèvre (+3,3%). Cette reprise confirme une tendance de fond (+6,8% en dix ans), tout en soulignant la vulnérabilité structurelle de ces fabrications traditionnelles.

Une filière créatrice de valeur et de lien social

7 200 producteurs fermiers et 355 laiteries vivent de ces produits au lait cru, véritables moteurs économiques et sociaux dans des territoires souvent menacés de désertification. Au-delà de l'ancrage rural, la filière s'appuie sur des pratiques durables, protectrices de l'environnement et des écosystèmes.

Mais elle subit **une pression sanitaire croissante** : gestion des épizooties, mesures de précaution renforcées, destruction de lots avec des volumes conséquents... Malgré tous les moyens et les efforts déployés, certaines situations fragilisent la rentabilité des filières et pèsent fortement sur le moral des producteurs ainsi que de l'ensemble des maillons de la chaîne de fabrication, alors même que la confiance des consommateurs reste forte.

L'appel du CNAOL

Le CNAOL appelle à la mise en place, dès l'automne, d'une concertation nationale sous l'égide des ministères de l'Agriculture et de la Santé, pour bâtir un plan de sauvegarde du lait cru.

Celui-ci doit reposer sur quatre priorités :

- renforcer la recherche scientifique et mieux penser les risques,
- accompagner économiquement et techniquement les filières,
- soutenir la formation et la communication auprès des consommateurs,
- anticiper et gérer collectivement les crises sanitaires.

« Nous sommes à un moment charnière. Le lait cru est une richesse collective, un bien commun qui fait rayonner nos territoires et notre gastronomie. Mais si rien n'est fait, il risque de disparaître. Sortir d'une fabrication au lait cru, c'est ne pas y revenir. Les producteurs se mobilisent chaque jour, mais seuls, nous ne pourrions pas tenir. » — Hubert Dubien, président du CNAOL

L'AOP, un modèle centenaire tourné vers l'avenir

Plus qu'un label, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est une promesse d'origine, de savoir-faire et de qualité, garantie par un cahier des charges qui relie un produit à son terroir, aux femmes et hommes qui le portent.

Aujourd'hui, 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes bénéficient de ce signe distinctif et s'évertuent quotidiennement à le mériter. Avec le centenaire du Roquefort, première AOP fromagère française à avoir obtenu ce label, la filière démontre sa capacité d'adaptation aux défis économiques, sociétaux et environnementaux.

Pour rester un modèle agricole et alimentaire de référence, les AOP doivent poursuivre leur évolution : relever les enjeux climatiques et environnementaux, renforcer la sécurité sanitaire tout en préservant l'identité du lait cru et innover pour répondre aux attentes des consommateurs.

C'est le sens de la démarche de progrès *AOP Laitières Durables*, déjà engagée par la filière depuis 2021.

Un rendez-vous avec le grand public : l'AOP Festival

Pour partager cette richesse et la faire découvrir, le CNAOL organise l'**AOP Festival**, du 14 au 16 novembre au Centquatre à Paris.

Un événement festif et gourmand pour déguster et comprendre la diversité des fromages, beurres et crèmes AOP et aller à la rencontre des producteurs qui font vivre ce patrimoine unique.

Chiffres clés 2024



238 854 tonnes de produits laitiers AOP commercialisés, pour **2,71 milliards d'euros** de chiffre d'affaires.

Fromages AOP : 202 503 tonnes (+1%), 2,43 milliards d'euros.

Part du lait cru : 77,2 % des volumes (+6,8% sur dix ans).

Fromages fermiers AOP : 18 244 tonnes (9,1%), +14% sur dix ans.

Beurres AOP : 28 333 tonnes (-1%).

Crèmes AOP : 8 018 tonnes (+2%, +53% sur dix ans).

Distribution : recul des ventes en grande distribution (-2,3% en volume, -1% en valeur), quand les fromages non AOP progressent légèrement (+1%).

Chiffres clé 2024 – [lien](#)

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