

Assemblée générale du Cnaol

**Avec son programme *AOP laitières durables*, le Cnaol renforce son engagement pour le développement durable, dépassant les promesses d'origine et de qualité du label AOP**

C'est sur les terres de l'AOP Ossau Iraty, à Mauléon-Licharre, que le Cnaol, conseil national regroupant les 51 Appellations d'Origine Protégée Laitières, a tenu, ce vendredi 24 septembre, son assemblée générale sur le thème « La diversité comme expression durable des territoires et des collectifs ».

Dès l'été 2020, après le premier confinement lié à la crise sanitaire et dans le prolongement de la loi Egalim, le Cnaol a lancé une réflexion collective sur la durabilité de son modèle agricole et alimentaire. Aujourd'hui, est présentée la démarche *AOP laitières durables*.

**La démarche *AOP laitières durables* dessine l'avenir... cap sur 2030**

Durant l'hiver 2021, tous les Organismes de Défense et de Gestion (ODG) de chaque AOP laitière ont travaillé ensemble à qualifier la notion de durabilité appliquée à leurs produits et à leurs filières. Des pistes de progrès ont été identifiées. Ainsi née, la démarche *AOP laitières durables* vise à apporter des réponses sur les trois piliers du développement durable : social, environnemental et économique.

A l'horizon 2025-2030, les engagements de durabilité travaillés au sein de chaque collectif pourront être consignés dans les différents cahiers des charges, afin d'inscrire chaque AOP laitière dans un modèle agro-alimentaire durable. L'AOP sera alors gage d'un haut-standard de qualité, répondant de manière globale aux différents enjeux du développement durable.

« En répertoriant toutes les pratiques et externalités durables que les AOP laitières mettent en œuvre au quotidien, la démarche *AOP laitières durables* souhaite aller au-delà des cahiers des charges qui régissent les appellations, en dépassant leur promesse d'origine et de qualité, pour apporter plus de transparence sur le mode de production aux consommateurs et répondre aux attentes sociétales. » explique Michel Lacoste, président du Cnaol.

**Les *AOP laitières durables* en 6 thématiques, 18 objectifs et 65 engagements**

En appui sur les 3 piliers du développement durable, 6 thématiques ont été définies pour structurer la démarche. En phase avec les attentes sociétales et complémentaires aux engagements des différents plans de filières interprofessionnels, 18 objectifs transversaux et communs à l'ensemble des AOP laitières y ont été associés. Afin de couvrir la diversité des situations et de préserver les spécificités de chaque appellation, 65 engagements permettent de répondre aux objectifs communs.

Chaque ODG devra prendre un minimum de 18 engagements et s'engager formellement d'ici fin septembre 2021, en précisant les actions à réaliser pour y répondre d'ici juin 2022. Des indicateurs de suivi sont actuellement à l'étude.

« La démarche *AOP laitières durables*, ce n'est pas un concept. C'est notre manière de produire un fromage, une



crème ou un beurre, de faire vivre un territoire, de le valoriser et aussi de vivre ensemble. » conclut Michel Lacoste.

### Les AOP laitières, durablement en phase avec leurs territoires



Signe officiel de qualité et d'origine européen, reconnaissable grâce à un logo jaune et rouge, l'AOP est délivrée et contrôlée par les pouvoirs publics français et européens.

Les 51 AOP laitières françaises sont diverses et plurielles, riches de leurs propres histoires et terroirs, de leurs fermes et de leurs troupeaux, de femmes et d'hommes, de savoir-faire et de goûts. Toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique qui donne ses caractéristiques au produit.

Les AOP laitières ont un ancrage territorial qui participe à la souveraineté alimentaire. Présentes dans plus de la moitié des départements, les AOP laitières sont une production d'excellence, créatrice de valeur ajoutée partagée entre les acteurs, symbole de l'art de vivre à la française. Grâce à leur maillage d'acteurs (éleveurs, transformateurs, producteurs, affineurs, fromagers...), elles participent collectivement à la vitalité économique, environnementale, sociale et culturelle d'un territoire. Ce sont des productions respectueuses des ressources et des hommes (élevage traditionnel et extensif), et soucieuses des consommateurs (maitrise sanitaire, goût, nutrition).

#### Contact presse

Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – [mbezamat@cnaol.fr](mailto:mbezamat@cnaol.fr)

**Pour en savoir plus :** [www.fromages-aop.com](http://www.fromages-aop.com)

**Twitter :** @AOPlaitières

#### 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.