



## L'AOP Fourme d'Ambert s'impose sur le plateau des AOP !

9<sup>e</sup> appellation fromagère protégée française en termes de volumes (5 200 tonnes) et 1<sup>ère</sup> appellation persillée au lait de vache, la Fourme d'Ambert affiche une sacrée forme !

Preuve en est, l'AOP auvergnate enregistre, depuis 2010, une progression continue de ses ventes (+4% en 2016) et s'intéresse de plus en plus à l'export où 12% de son Chiffre d'affaires est déjà réalisé. Un pourcentage qui tend à évoluer avec la conquête de nouveaux marchés comme celui de l'Allemagne, grand consommateur de pâtes persillées. Sans oublier qu'une nouvelle fromagerie vient de rejoindre les rangs de l'AOP et qu'un nouveau producteur fermier est en cours d'habilitation.

Une année 2017 qui s'annonce donc sous les meilleurs auspices pour cette « Grande dame au cœur tendre ».



Cette belle dynamique s'explique par les nombreuses spécificités de l'AOP Fourme d'Ambert en phase avec les attentes actuelles du consommateur. **Sa forme unique** qui lui permet de se démarquer des autres AOP fromagères françaises, **sa douceur et sa texture fondante** plébiscitée par les consommateurs et enfin **sa praticité en cuisine**. La Fourme peut être découpée, travaillée, mélangée... Elle se comporte très bien à chaud, permet de lier des sauces et peut même gratiner. Assurément, le fromage qui se cuisine le mieux ! De plus, son goût tout en douceur loin de l'image du « bleu » typé et authentique qui correspond parfaitement aux palais des adultes et des enfants. Forme, Fondant et Fonctionnalité sont indéniablement le triptyque gagnant de l'AOP quadragénaire et plus que jamais dynamique.

Autre carte maîtresse et non des moindres, l'AOP auvergnate bénéficie d'une identité fromagère forte sur des pratiques de production laitière et fromagère éprouvées, garantissant un fromage à la qualité régulière pour le consommateur. Enfin, en rayonnant sur deux parcs naturels régionaux, le PNR des Volcans d'Auvergne et celui du Livradois-Forez, la Fourme d'Ambert affiche un sacré avantage concurrentiel compte tenu des vertus attachées à ces espaces et terroirs protégés. La production de l'AOP Fourme d'Ambert permet un maillage du territoire avec des exploitations à taille humaine. Un véritable outil d'aménagement du territoire et de valorisation de l'espace rural qui contribue à maintenir l'entretien des paysages et la biodiversité, tout en pérennisant l'emploi (l'AOP rend ces emplois non-délocalisables) ! Une aubaine donc pour le territoire.

Forte de ces atouts, la Fourme n'en finit pas de faire parler d'elle. Depuis de nombreuses années, l'AOP Fourme d'Ambert a fait le choix d'aller à la rencontre des consommateurs. A travers l'organisation d'Happy Fourme d'Ambert, l'AOP investit chaque année une place emblématique de Lyon, Marseille, Nice ou Nantes pour proposer un événement festif, convivial et savoureux en y associant des chefs régionaux. Autre événement phare, l'organisation annuelle des Fourmofolies à Ambert, berceau de l'appellation, qui connaît un succès grandissant (20 000 personnes accueillies en 2016, une édition record !).

Une stratégie de promotion qu'elle décline brillamment sur les réseaux sociaux (page Facebook, compte Instagram) et auprès des blogueurs culinaires qui sont de plus en plus adeptes de l'AOP auvergnate et qui n'hésitent plus à proposer spontanément sur leurs blogs de nombreuses recettes inédites !

**Tout est mis en œuvre pour montrer le dynamisme de cette Appellation d'Origine Protégée quadragénaire !**

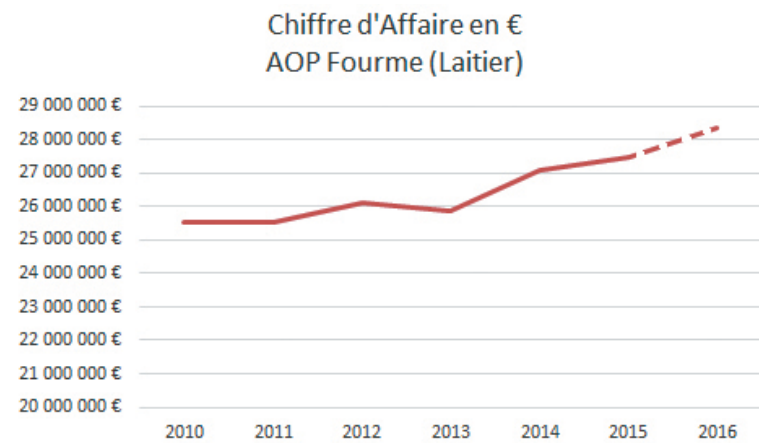


## LE MARCHÉ DE L'AOP FOURME D'AMBERT, diversité et rayonnement international

**Avec 5 196 tonnes commercialisées en 2015, la Fourme d'Ambert est aujourd'hui la seconde AOP « Bleue » consommée en France derrière le Roquefort (fromage au lait de brebis).**

### UN CHIFFRE D'AFFAIRES EN CONSTANTE ÉVOLUTION

En progressant de 7,7 % en 5 ans, le chiffre d'affaires de la filière s'est élevé à 27,46 millions d'euros en 2015. La Fourme d'Ambert représente ainsi 13,5 % des fromages AOP d'Auvergne (en volume 2015).



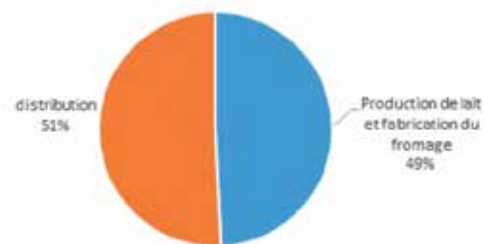
### VALORISATION DES ACTEURS DE LA FILIÈRE

La valorisation du lait transformé en AOP Fourme d'Ambert permet d'atténuer les très fortes variations du prix du lait que connaissent les producteurs de lait actuellement.

Pour 1 kg de Fourme d'Ambert acheté dans un magasin, 50 % (donnée stable depuis 2011) revient à la filière AOP Fourme d'Ambert, c'est-à-dire aux producteurs de lait et aux fromagers pour élever et nourrir les animaux, collecter le lait, fabriquer le fromage et l'affiner.

L'Appellation permet la mise en place d'un prix différencié du lait transformé en AOP. Cette différenciation a été de + 40 euros / 1 000 litres en 2015 (sources : Agreste, panel IRI (prix de vente en GMS), DRAAF Auvergne).

Répartition de la valeur 1 kg de Fourme d'Ambert (en €/litre de lait) - 2015



### DIVERSIFICATION DU MARCHÉ

Le principal marché de la Fourme d'Ambert est la France avec 88 % de ses ventes. Avec une hausse de 1,8 % en 2015, les ventes en France sont dynamiques, notamment aux rayons coupe des grandes surfaces et dans les commerces traditionnels (crémeries, primeurs).

En RHF, les ventes sont stables mais même si elles sont par définitions variables, elles devraient augmenter en 2016. Toutefois, en Libre-Service, l'offre en Fourme d'Ambert est assez limitée. Des travaux sont en cours pour mieux appréhender les besoins du consommateur et trouver des solutions techniques optimales pour y répondre.

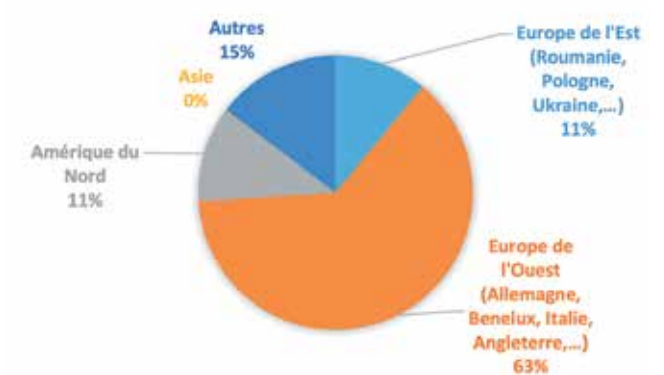
RÉPARTITION DES VENTES EN FRANCE PAR TYPES DE MARCHÉS



### UNE PRÉSENCE EN FRANCE, EN EUROPE ET PARTOUT DANS LE MONDE

La douceur de la Fourme d'Ambert est fortement appréciée à l'export. En effet, tous les ans environ, 12 % des volumes sont exportés dans plus de 100 pays. La Fourme d'Ambert représente d'ailleurs 30 % des exportations de fromages « Bleus » au lait de vache français. On la retrouve principalement en Europe (Belgique, Allemagne, Angleterre...) et en Amérique du Nord.

EXPORTATION DE LA FOURME D'AMBERT







## UNE FILIÈRE UNIE

### autour de la Fourme d'Ambert

**La filière AOP Fourme d'Ambert est composée de plusieurs acteurs qui participent activement à la vie et au développement économique de l'AOP et de tout un territoire en maintenant des emplois dans des zones difficiles.**

#### ••• LES PRODUCTEURS DE LAIT

1 103 producteurs de lait sont habilités à produire du lait AOP Fourme d'Ambert, c'est-à-dire qu'ils se sont engagés à respecter les conditions de production de l'AOP.

Les exploitations de l'AOP Fourme d'Ambert qui sont généralement de petites tailles produisent en moyenne 216 000 litres de lait contre 233 000 en Auvergne, pour une moyenne en France de 385 000 litres de lait.

**>> Chaque année, 41 600 000 litres de lait sont transformés en AOP Fourme d'Ambert, soit un quart du lait produit par les exploitations de l'AOP**

#### RENCONTRE AVEC FLORIAN VIALARD, PRODUCTEUR DE LAIT

Installé à Saint-Sauveur-la-Sagne, à 30 minutes d'Ambert, Florian Viallard est un jeune producteur de lait depuis maintenant 15 ans.

Avec sa mère et sa femme, il est à la tête d'une exploitation de 130 hectares et veille sur 75 vaches laitières de race Montbéliarde. Chaque année, il produit entre 450 000 et 500 000 litres de lait. Un chiffre impressionnant qui varie en fonction des saisons et des conditions climatiques.

L'intégralité de sa production est transformée par la Société Fromagère du Livradois en AOP. Un atout considérable pour ce producteur de lait qui voit ainsi sa production très bien valorisée ! « C'est d'autant plus important pour nous qui sommes installés en zone de montagne, sur un territoire enclavé et difficile » souligne-t-il.

Il faut dire que pour produire un lait de qualité, ses bêtes sont chouchoutées : « D'avril à octobre, elles pâturent librement et l'hiver, nous les alimentons uniquement en fourrage sec c'est-à-dire de l'herbe entreposée et séchée en grange, pour donner ce qu'on appelle de la fourme au foin ». Sur son exploitation, l'ensilage est banni !

Malgré des conditions de travail difficile et un contexte économique tendu, il envisage l'avenir avec sérénité et continuera de produire encore longtemps un lait de qualité qui œuvrera à la renommée de l'AOP Fourme d'Ambert !



#### ••• LES PRODUCTEURS FERMIS

L'AOP Fourme d'Ambert est l'un des fromages les plus complexes à produire. Pour obtenir cette forme harmonieuse et ce persillage bien équilibré, il faut maîtriser de grandes techniques fromagères, issues d'un savoir-faire ancestral. C'est la raison pour laquelle, l'AOP auvergnate ne compte que 4 producteurs fermiers dans ces rangs.

Un producteur fermier combine tous les métiers de la filière. Pour pouvoir utiliser le terme « fermier », il doit transformer du fromage sur son exploitation uniquement avec le lait de ses animaux.

Ces exploitations sont génératrices d'emploi en raison des nombreux métiers concentrés dans un même élevage. Ainsi pour la Fourme d'Ambert une exploitation compte en moyenne sur 4 actifs.

#### RENCONTRE AVEC GWÉNAËLLE ET JULIEN RODARY, PRODUCTEURS FERMIS

Derniers arrivés dans l'Appellation, Gwénaëlle (33 ans) et Julien Rodary (31 ans) ont créé une fromagerie « l'Ambertoise » au sein même de l'exploitation familiale. Installés en GAEC à Ambert, ils misent sur un atelier de fabrication fonctionnel de 300 m<sup>2</sup> disposant d'un magasin de vente directe ouvert cinq jours sur sept.

Pour eux, « c'est la plus belle manière de valoriser le lait de l'exploitation. Nous vivons à Ambert dont le fromage est connu et apprécié aux quatre coins de France et du monde. C'est pourquoi, nous voulions profondément fabriquer ce noble produit de notre terroir sur notre commune et par conséquent nous installer ici au cœur de l'aire de l'appellation ! Il s'agit là de l'aboutissement d'un projet de plusieurs années. Nous sommes convaincus de l'avenir de l'AOP Fourme d'Ambert ».

Leur production qui oscille entre 60 et 100 Fourmes d'Ambert par semaine selon les saisons, devrait bientôt augmenter. D'autant que la demande est en hausse. « La commercialisation de nos fromages se fait uniquement par l'intermédiaire du magasin. Nos clients peuvent également découvrir la fabrication en direct lorsqu'ils viennent au magasin grâce à une grande baie vitrée donnant directement sur la salle de production » explique Gwénaëlle.

L'obtention de l'AOP est assurément une grande satisfaction pour ce jeune couple qui va pouvoir leur permettre de franchir un cap supplémentaire !







### ••• LES TRANSFORMATEURS ET LES COLLECTEURS DE LAIT

La filière compte 7 fromageries et 10 collecteurs de lait. L'ensemble des fromageries emploie plus de 300 personnes. C'est une source d'activité très importante dans des zones difficiles souvent éloignées des bassins d'emplois de la région (Clermont Ferrand, Riom, Thiers...).

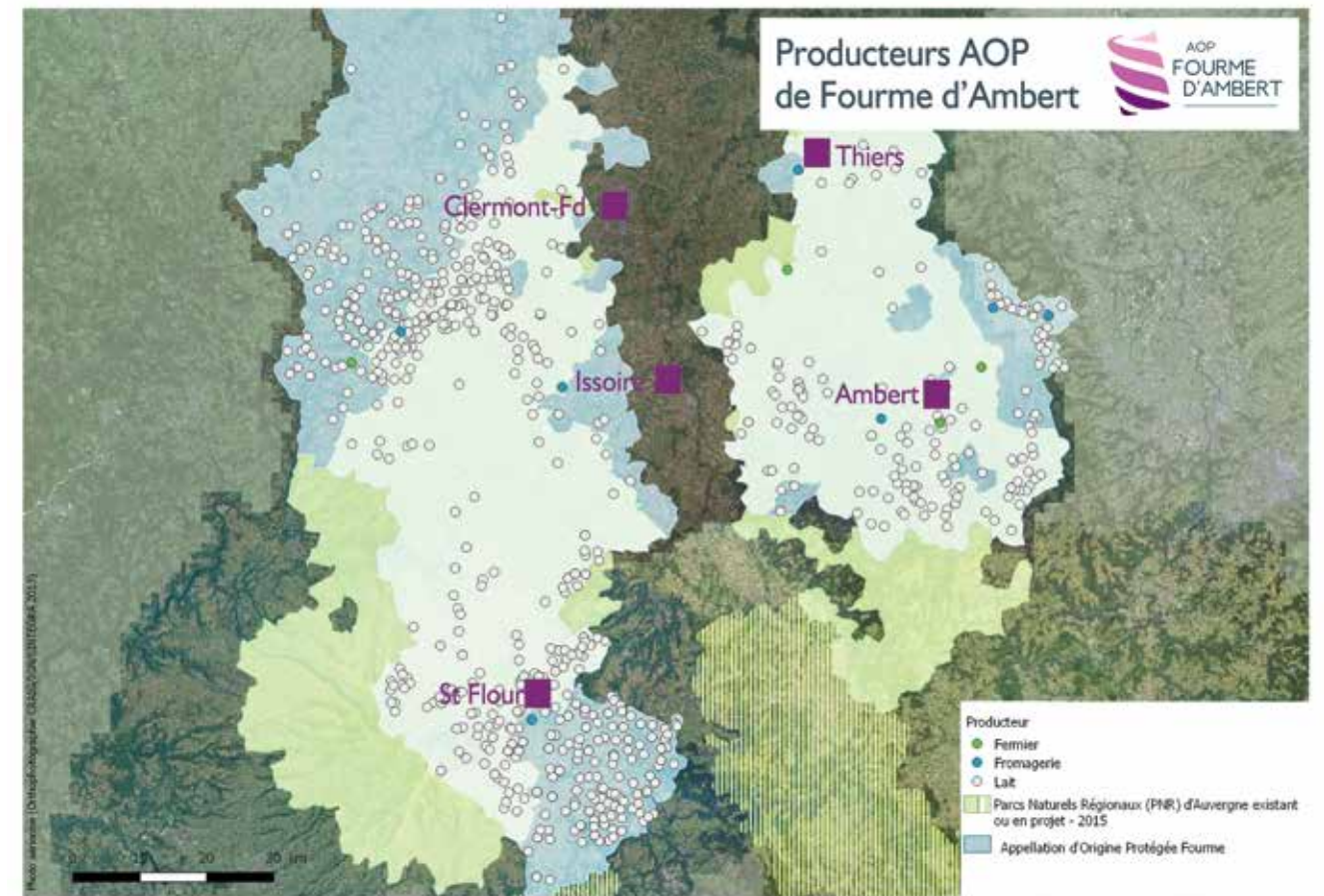
#### RENCONTRE AVEC DENIS FLAGEL, Directeur du site de fabrication de Saint-Flour

Denis Flagel est depuis 6 ans maintenant, le directeur d'une fromagerie du terroir de l'AOP Fourme d'Ambert : Les fromageries Occitanes à Saint-Flour (Cantal). Il revient sur l'origine de la fromagerie et ses spécificités : « Créé en 1969, le site de Saint-Flour qui s'appelait à l'époque la Sainfloraine a été reprise par le Groupe coopératif laitier SODIAAL en 2014. Notre site est spécialisé dans la fabrication de pâtes persillées au lait de vache avec 70 % du lait collecté transformé en AOP Fourme d'Ambert et AOP Bleu d'Auvergne. Nous avons la particularité d'affiner l'AOP Fourme d'Ambert dans d'anciens tunnels ferroviaires désaffectés et transformés en cave d'affinage. Chaque jour, nous transformons 175 000 litres de lait. Pour cela, nous employons 102 personnes qui travaillent sur la partie transformation du lait en AOP. 70 % de notre lait est collecté par nos propres moyens, les 30% restants sont livrés à la fromagerie par le Groupe Altitude. Côté distribution, nous sommes complètement autonomes avec notre propre réseau de commerciaux. La fromagerie est devenue l'un des premiers employeurs de notre territoire. Nous avons donc en plus de notre place incontournable dans la filière AOP Fourme d'Ambert, un rôle incontournable pour l'activité économique du territoire ! ».



#### ZOOM SUR LE PROJET FROPACK

L'emballage est un point essentiel pour le développement des ventes en LS. Il joue un rôle pour le maintien de la qualité du fromage et sa durée de conservation. Dans ce contexte, depuis 2 ans, en collaboration avec le Pôle AOP Massif Central, la JCEP (la jeune Chambre Economique de Plasturgie), l'INRA, L'Ecole Supérieure Européenne de Packaging (ESEPAK) et l'AOP Bleu d'Auvergne, des travaux de recherche sont menés pour améliorer l'emballage de la Fourme d'Ambert. Les objectifs sont de mieux comprendre les besoins du fromage en termes d'échanges gazeux et de développer de nouveaux films d'emballage tout en garantissant une qualité optimale du fromage.



## LA FOURME D'AMBERT actrice de son territoire

**L'AOP garantit que l'ensemble des étapes de l'alimentation à l'affinage du fromage soit réalisé dans l'aire géographique de production de la Fourme d'Ambert, soit essentiellement en zone de montagne.**

Les producteurs et les fromageries sont répartis dans des zones au climat difficile (5 à 6 mois par an) et en dehors des principaux bassins d'emplois. L'AOP contribue donc de façon très importante à la vie économique de la zone de production.

En effet, la filière compte plus de **1 700 éleveurs répartis dans 1 103 exploitations**. Une exploitation entraînant au minimum 3 emplois indirects, près de **3 000 personnes ont une activité liée à la filière AOP**. Sans oublier qu'en garantissant l'origine, l'AOP rend ces emplois non délocalisables !

Pour Myriam Fougère, Maire d'Ambert, l'AOP Fourme d'Ambert est **un atout considérable pour la commune** : « Plus qu'un fromage sous signe officiel de qualité, c'est avant tout **un ambassadeur pour le territoire et la ville d'Ambert** au niveau régional mais également national voire européen ! La Fourme d'Ambert aide grandement à la renommée de la ville. Preuve en est, elle a participé à l'obtention du **Label « Plus beau détour de France »** et a été l'élément moteur pour permettre à la ville d'être **labellisée « Site remarquable du Goût »** ! Nous nous réjouissons d'ailleurs qu'il y ait enfin une fromagerie sur notre commune qui soit habilitée à produire de l'AOP Fourme d'Ambert. N'oublions pas qu'**Ambert est le berceau de la Fourme**, nous sommes donc très attachés à ce lien qui unit l'AOP à son territoire.

De plus, derrière l'AOP il y a des agriculteurs, des fromagers, des artisans qui ont su s'organiser pour créer une filière sur un territoire dédié. Pour notre économie et le dynamisme local, l'AOP est indispensable : **elle crée et pérennise des emplois** sur la zone, **elle participe à l'activité culturelle** (Maison de la Fourme d'Ambert, événement dédié avec Les Fourmofolies, la participation à de nombreuses fêtes). Enfin, elle **assure un maillage de proximité** pour les résidents et **une vitrine touristique** pour les excursionnistes. Un atout non négligeable ! ».



# LES ACTEURS IMPLIQUÉS DANS LE DÉVELOPPEMENT de l'AOP Fourme d'Ambert

## 4 producteurs fermiers

- GAEC des Croix de Chazelles à Aveze
- GAEC Ferme des Supeyres à Valcivières
- GAEC Geneste à Bongheat
- GAEC Rodary à Ambert

## 7 fromageries

- Laiterie Garmy à Orleat
- Laiterie de la Montagne - Paul Dischamp à Saint-Nectaire
- Les Fromageries Occitanes à Saint-Flour
- Société Fromagère du Livradois à Fournols
- Société Fromagère de St Bonnet à St Bonnet-le-Courreau
- Société Laitière de Laqueuille à Laqueuille-Gare
- Entreprise Laitière de Sauvain à Sauvain



### CHIFFRES CLÉS DE L'AOP

- 19 cm de haut
- 13 cm de diamètre
- 19 litres de lait pour une fourme de 2,2 kg environ
- Au minimum 28 jours d'affinage
- 27 % de matière grasse pour 100 g de produit fini

### CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE

- 1 100 producteurs de lait
- 10 collecteurs de lait
- 6 fromageries
- 4 producteurs fermiers
- 5 200 tonnes de Fourme d'Ambert / an



[www.fourme-ambert.com](http://www.fourme-ambert.com)  
[www.facebook.com/FourmeAmbert](https://www.facebook.com/FourmeAmbert)

### Contacts Presse

Agence Qui Plus Est : 04 73 74 62 35

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

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

